
Victoria Arduino



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

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 Directive compatibilité électromagnétique | | Electromagnetic Compatibility Directive |
| 89/109/CEE, 2004/1935/CEE | Direttiva materiali per alimenti Directive matériaux pour contact alimentaire | Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs | |
| 97/23/CEE | Direttiva attrezzature a pressione | Pressurized Equipment Directive | Directive équipements sous pression |
| D. Lgs. 25/7/06 n° 151 | Direttiva ROHS | ROHS Directive | Directive ROHS |
| (CE) No 2023/2006 | Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del 22.12.2006, p.75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs – Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p.75. | | |
| D. M. 21/03/1973 | Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel. | | |
| 10/2011/CEE | direttiva materie plastiche | plastics directive | matériaux plastique directive |
| 85/572/CEE, 82/71/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, il 12/01/2015

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

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

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

Félicitations,

Avec l'achat du modèle  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 .

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 .

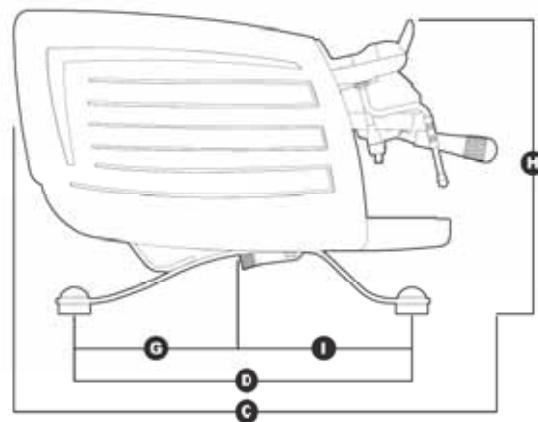
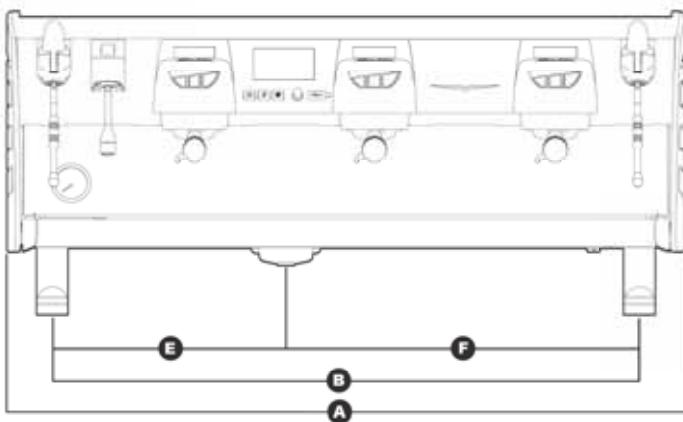
Si cet achat est le premier achat d'une machine **Victoria Arduino** vous êtes le bienvenu dans le monde de la haute cafétéria; si, par contre, vous faites déjà partie de notre Clientèle, nous sommes flattés par votre fidélité, et nous vous remercions de préférer nos produits.

Salutations distinguées,

Victoria Arduino



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



| | 2 Groupes | 3 Groupes |
|-------------------------|-------------------|-------------------|
| POIDS NET | 85 kg | 187 lb |
| POIDS BRUT | 105 kg | 231 lb |
| PUISS. THERMIQUE | 7300 W | 7300 W |
| DIMENSIONS | | |
| | A 822 mm | A 32,36 in |
| | B 729 mm | B 28,7 in |
| | C 690 mm | C 27,17 in |
| | D 584 mm | D 22,99 in |
| | E 390 mm | E 15,35 in |
| | F 338 mm | F 13,3 in |
| | G 369 mm | G 14,53 in |
| | H 480,5 mm | H 18,92 in |
| | I 215 mm | I 8,46 in |
| | A 1072 mm | A 42,2 in |
| | B 979 mm | B 38,54 in |
| | C 690 mm | C 27,17 in |
| | D 584 mm | D 22,99 in |
| | E 395 mm | E 15,55 in |
| | F 575 mm | F 22,64 in |
| | G 369 mm | G 14,53 in |
| | H 480,5 mm | H 18,92 in |
| | I 215 mm | I 8,46 in |

SOMMAIRE

| | |
|--|-----|
| SOMMAIRE | |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | 74 |
| 1. DESCRIPTION MACHINE | 77 |
| 1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE | 78 |
| 1.2 LISTE ACCESSOIRES | 79 |
| 2. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ | 80 |
| 3. TRANSPORT ET DÉPLACEMENT | 83 |
| 3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE | 83 |
| 3.2 TRANSPORT | 83 |
| 3.3 DÉPLACEMENT | 83 |
| 4. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES | 83 |
| 4.1 INSTALLATION COUVRE-CABLE (EN OPTION) | 84 |
| 4.2 CARACTÉRISTIQUES EAU | 84 |
| 4.3 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES | 84 |
| 5. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ | 85 |
| 5.1 AJUSTEMENT UN ÉCONOMISEUR D'EAU | 85 |
| 5.2 REMPLACEMENT DE LA BATTERIE DE L'HORLOGE | 85 |
| 6. UTILISATION | 86 |
| 6.1 PROCÉDURE DE PREMIÈRE INSTALLATION OU APRÈS L'ENTRETIEN DES CHAUDIÈRES | 86 |
| 6.2 MARCHE/ARRÊT DE LA MACHINE | 86 |
| 6.3 PRÉPARATION DU CAFÉ | 87 |
| 6.4 UTILISATION DE LA VAPEUR (LANCE VAPEUR MANUELLE) | 88 |
| 6.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO | 88 |
| 6.6 SÉLECTION EAU CHAude | 88 |
| 7. PROGRAMMATION | 89 |
| 7.1 LÉGENDE | 89 |
| 7.2 PROGRAMMATION | 89 |
| 7.2.1 LANGUE | 90 |
| 7.2.2 PROGRAMMATION DOSES | 90 |
| 7.2.3 SET POINT TEMPÉRATURE | 93 |
| 7.2.4 PROGRAMMATION touches et AFFICHEUR | 95 |
| 7.2.5 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE | 97 |
| 7.2.6 COMPTAGE | |
| 7.2.7 DISTRIBUTIONS | 100 |
| 7.2.8 ALARMES | 100 |
| 7.2.8 PROGRAMMATIONS TECHNIQUES | 101 |
| 8. NETTOYAGE | 104 |
| 8.1 ARRÊT | 104 |
| 8.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE | 104 |
| 8.3 VIDANGE DE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE | 104 |
| 8.4 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX | 104 |
| 8.5 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER | 104 |
| 8.6 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES | 104 |
| 9. ENTRETIEN | 105 |
| 9.1 REVIVIFICATION DES RÉSINES DE L'ADOUCISSEUR | 105 |
| 10. INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA388 | 107 |
| 10.1 INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA388 (CSA VERSION) | 108 |
| 10.2 INSTALLATION ÉLECTRIQUE VA388 (T3) | 109 |
| 11. SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA388 (3 Gr.) | 110 |
| 12. SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA388 (2 Gr.) | 111 |
| 13. SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA388 (2-3 Gr.) | 112 |



1. DESCRIPTION MACHINE

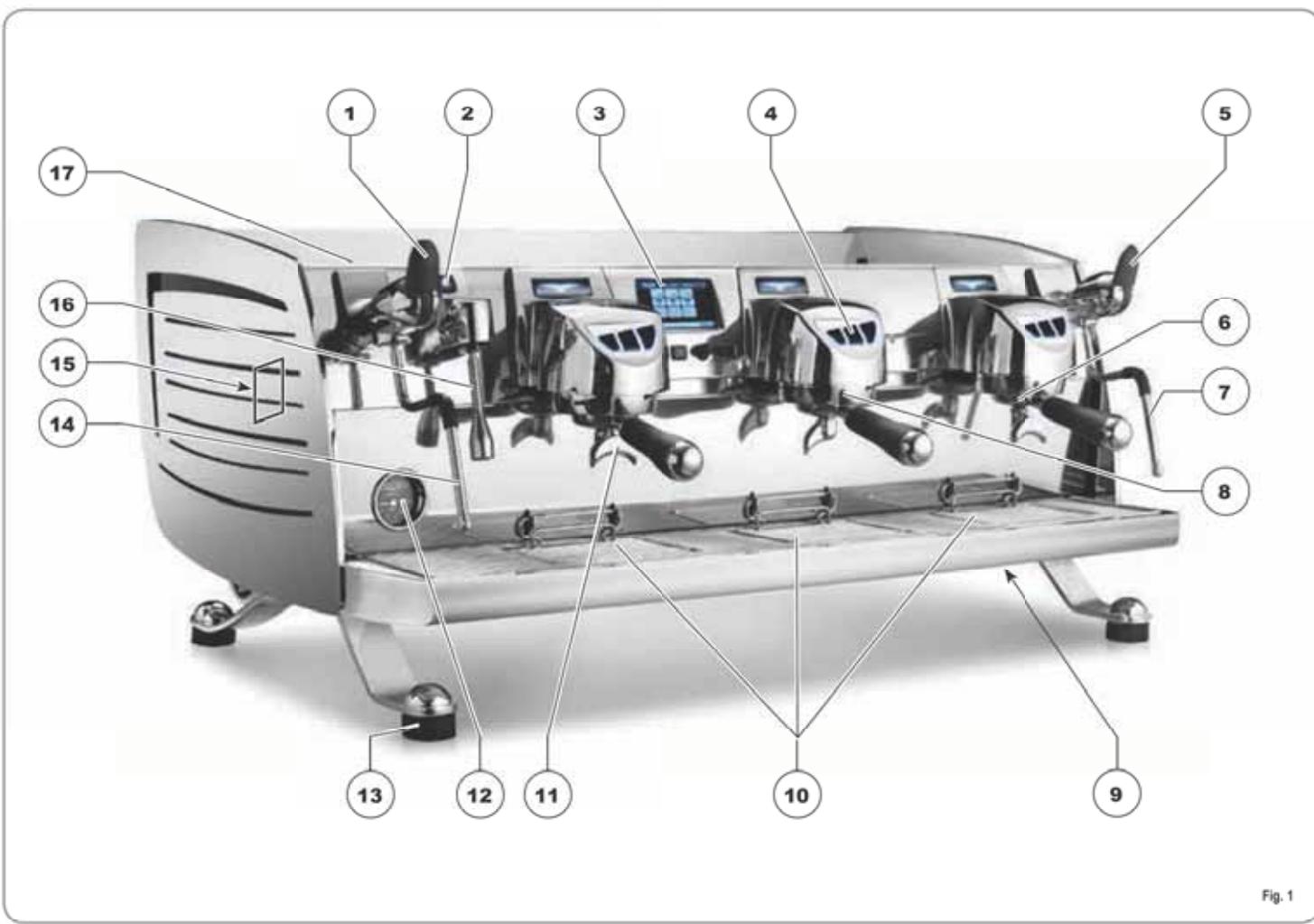


Fig. 1

LÉGENDE

- | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|--|
| 1 Poignée vapeur | 9 Interrupteur général | 17 Chauffe-tasses électrique (en option) |
| 2 Poussoir de distribution eau chaude | 10 Dispositifs gravimétriques | |
| 3 Panneau de commande | 11 Bec 2 cafés | |
| 4 Poussoirs distribution café | 12 Manomètre | |
| 5 Poignée vapeur | 13 Pied réglable | |
| 6 Support à filtres | 14 Lance vapeur manuelle | |
| 7 Lance vapeur manuelle | 15 Plaquette données | |
| 8 Groupe de distribution | 16 Lance eau chaud | |

1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE

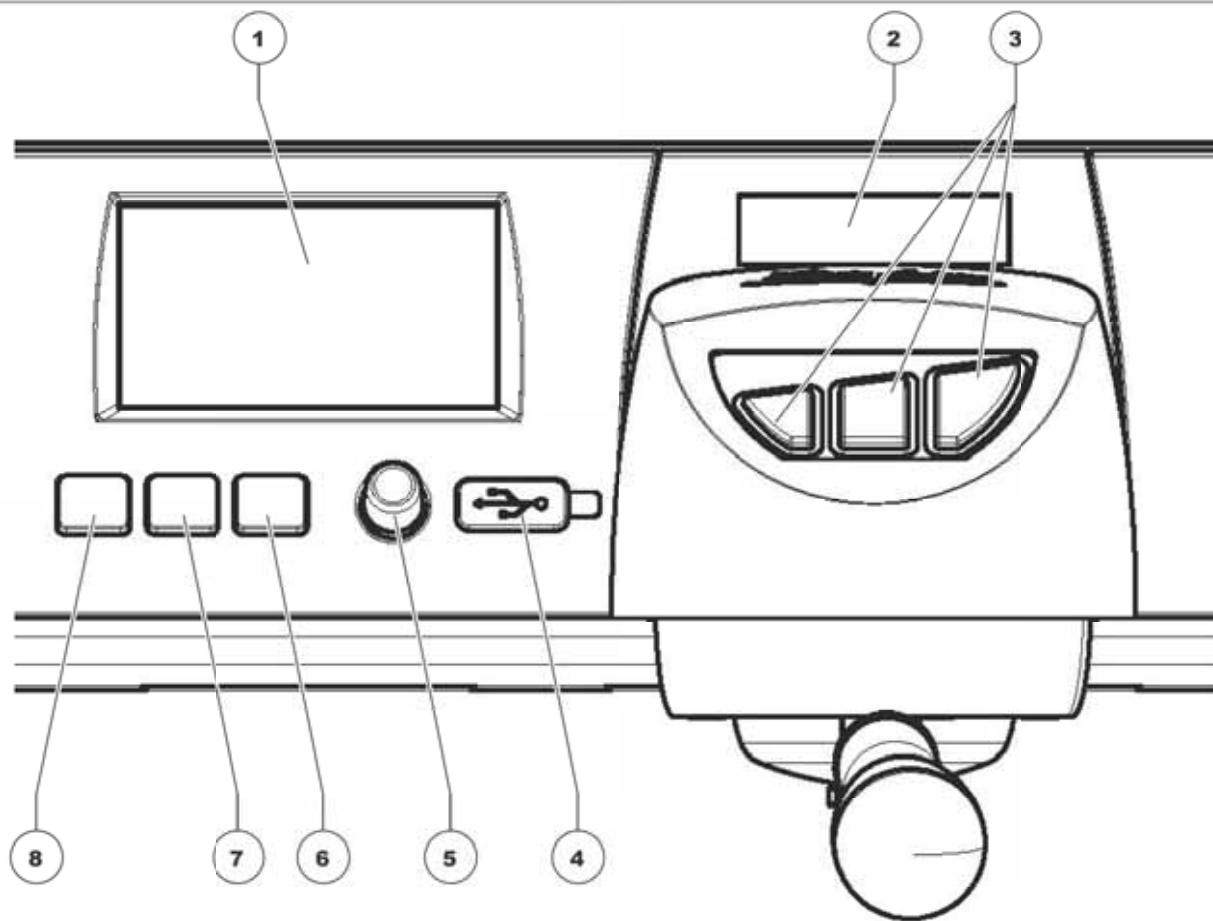


Fig. 2

LÉGENDE

- FRANÇAIS
- 1 Afficheur TFT
 - 2 Afficheur groupe
 - 3 Pousoirs de distribution café
 - 4 Port USB
 - 5 Rotary switch
 - 6 Pousoir lavage

- 7 Pousoir marche/arrêt chauffe-tasses
- 8 Pousoir ON/OFF machine

1.2 LISTE ACCESSOIRES

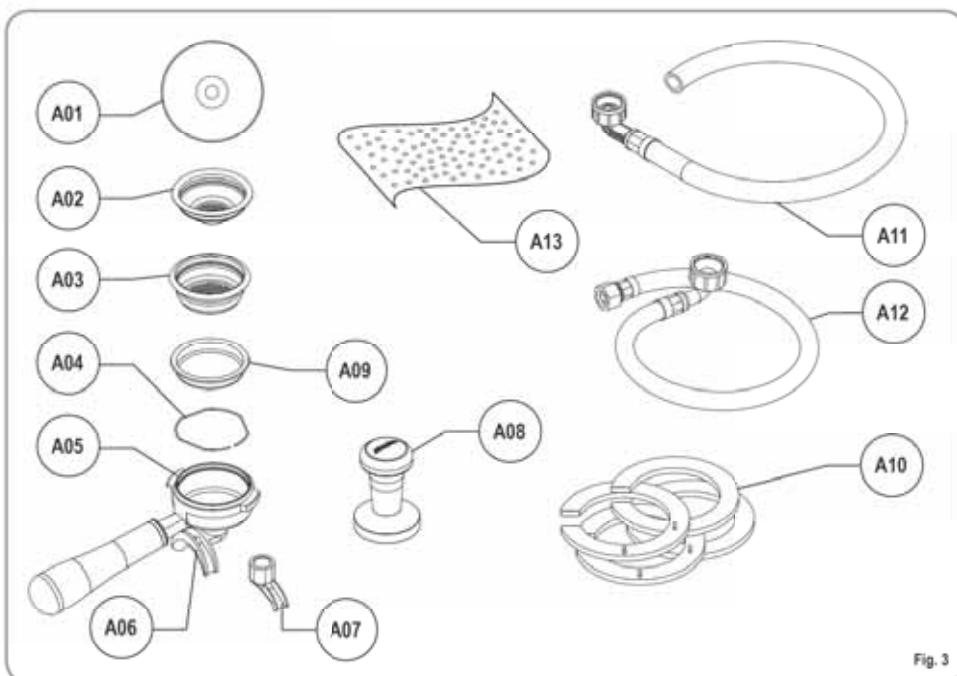


Fig. 3

| CODE | DESCRIPTION | 2 GROUPES | 3 GROUPES |
|------|----------------------------|-----------|-----------|
| A01 | DVD | 1 | 1 |
| A02 | Filtre unique | 1 | 1 |
| A03 | Double filtre | 2 | 4 |
| A04 | Ressort | 3 | 5 |
| A05 | Support à filtres | 1 | 1 |
| A06 | Double bec de distribution | 2 | 3 |
| A07 | Bec unique de distribution | 1 | 1 |
| A08 | Presse café | 1 | 1 |
| A09 | Filtre borgne | 1 | 1 |
| A10 | Couvre-câble (en option) | 10 | 10 |
| A11 | Tube d'évacuation 3/4" | 1 | 1 |
| A12 | Tube arrivée 3/8" | 1 | 1 |
| A13 | Chiffon en microfibre | 1 | 1 |

2. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

 Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien.

Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

 Les illustrations présentes dans ce manuel ont un caractère purement indicatif.

La machine que Vous possédez peut présenter des parties différentes de celle représentée.

Victoria Arduino se réserve le droit d'apporter des variations à la production et au manuel sans obligation de mise à jour de la production et des manuels précédents.

La plaque est située sur la gauche de la partie frontale de la machine.

 Après avoir retiré la machine de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.



 Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaque correspondent à celles du réseau électrique. La plaque est située sur le côté gauche de la machine, sous la carrosserie. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaque.



 En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

 Pour les appareils alimentés à 220-230V, l'impédance maximum fournie par le réseau d'alimentation ne doit pas dépasser les 0,37 ohm.

 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.

 L'appareil doit être installé selon les normes sanitaires locales en vigueur concernant les installations hydrauliques. Par conséquent, pour l'installa-



tion hydraulique, veuillez vous adresser à un technicien dûment autorisé à cet effet.

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 devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans cette notice. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

L'appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part des enfants, des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes responsables de leur sécurité.

Les températures maximum et minimum de stockage doivent être comprises entre [-5 + 50]°C.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +35]°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".

Éteindre ensuite le dispositif et vider entièrement le circuit hydraulique de sa première eau afin d'éliminer toute impureté éventuelle.

Le dispositif doit être ensuite à nouveau chargé et actionné jusqu'aux conditions nominales de fonctionnement. Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- 100% du circuit eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- ouverture de chaque sortie vapeur pendant 1 minute.

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

L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales.

Et notamment:

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;

CAUTION RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ne pas employer de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bain ou douche;
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique;
- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- ne pas permettre l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de cette notice.

En phase d'installation, le réseau électrique devra être prédisposé avec un sectionneur qui sectionne chaque phase.

Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et ouvrir le sectionneur de phase.

Pour les opérations de nettoyage, ne suivre que les instructions contenues dans cette notice.



Fig. 6

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales.

L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur qui prévoient que les contacts aient un espace d'ouverture égal ou supérieur à 3 mm.

Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.

Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.

La câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.

Les appareils monophasés avec un courant supérieur à 15A et les appareils triphasés vendus sans fiche sont directement reliés à l'installation d'alimentation électrique à travers le câble; il n'est donc pas possible d'utiliser une fiche.

Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.

ATTENTION RISQUE DE POLLUTION

Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.



ATTENTION RISQUE DE POLLUTION

Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.



ATTENTION RISQUE D'INTOXICATION

Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.

Le niveau maximum de pollution sonore émise est inférieur à 70db.

En cas de substitution du tube pour le branchement hydraulique, le vieux tube ne doit plus être réutilisé.



CAUTION

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".

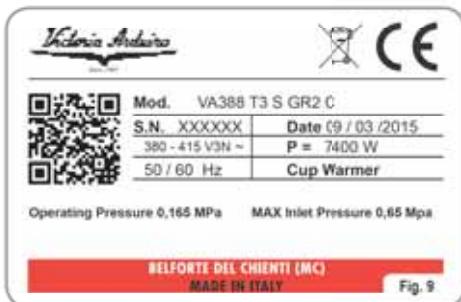
Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre l'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets 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 matériaux 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).



3. TRANSPORT ET DÉPLACEMENT

3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le fabricant Victoria Arduino, indiquer toujours le numéro de série qui est celui figurant dans ce manuel.



3.2 TRANSPORT

La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons; le tout étant fixé aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de déplacement, l'opérateur doit:

- mettre des gants et des chaussures de protection ainsi qu'une salopette munie d'élastiques aux extrémités.

Le transport des palettes doit être effectué au moyen d'un appareil de soulèvement approprié (du type chariot élévateur à fourches).

3.3 DÉPLACEMENT



ATTENTION RISQUE D'IMPACT OU D'ÉCRASEMENT

Lors des opérations de déplacement, l'opérateur doit s'assurer qu'aucune personne, chose ou objet ne se trouve dans la zone d'opération.

Soulever doucement la palette à 30 cm environ de terre et rejoindre la zone de chargement.

Une FIS atteinte la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ de terre jusqu'à la zone de stockage.



ATTENTION RISQUE D'IMPACT OU D'ÉCRASEMENT

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.

Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

4. 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.

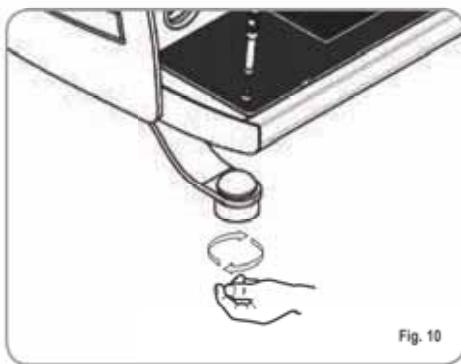


Fig. 10

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 hydraulique, 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

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

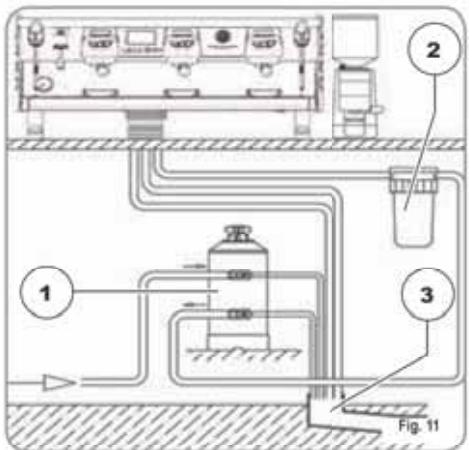


Fig. 11

LÉGENDE

- 1 Adoucisseur
- 2 Filtre à maille
- 3 Évacuation Ø 50 mm

4.1 INSTALLATION COUVRE-CABLE (en option)

Après avoir nivelé la machine et les branchements électriques et hydrauliques, utiliser les couvre-câble (en option) pour couvrir les câblages comme indiqué en figure.



Fig. 12

4.2 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
- filtration 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.

4.3 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES



ATTENTION RISQUE DE DÉCHARGE 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 la 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:**

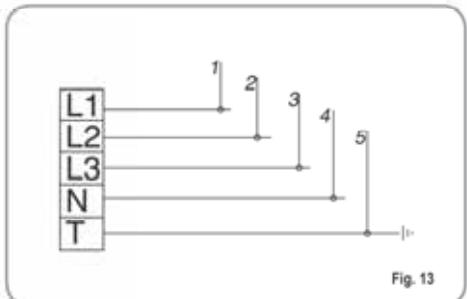


Fig. 13

- pour un voltage **V 230 / monophasé**

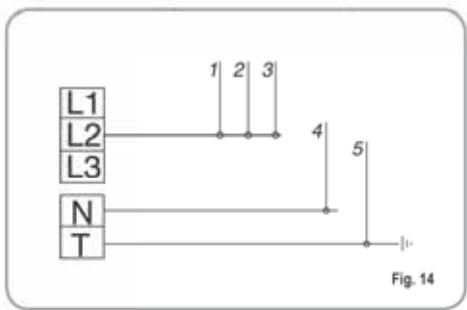


Fig. 14

LÉGENDE

- | | |
|----------|--------------|
| 1 Noir | 4 Bleu |
| 2 Gris | 5 Jaune-vert |
| 3 Marron | |

NOTE: En début de journée et en cas de pauses dépassant les 8 heures, il est nécessaire de procéder à la vidange complète de l'eau (100%) contenue dans les circuits, à travers les distributeurs respectifs.

NOTE: Pour les exercices où le service est continu, effectuer les vidanges susmentionnées au moins une fois par semaine.



5. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ

5.1 AJUSTEMENT UN ÉCONOMISEUR D'EAU

NOTE: cette opération doit être effectuée avec la machine allumée.

Tous les modèles  sont équipés d'un mélangeur d'eau chaude qui permet de régler la température de sortie de l'eau de la lance et d'optimiser le rendement du système.

Pour régler l'économiseur eau chaude, agir avec un tournevis sur la vis située sur la partie supérieure de la machine, comme illustré en figure.

- Tourner vers la DROITE / GAUCHE pour DIMINUER / AUGMENTER la température de l'eau chaude;



5.2 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:



Le remplacement de la batterie au lithium doit être effectuée UNIQUEMENT par un Technicien Spécialisé.

Victoria Arduino ne répond pas des dommages aux personnes ou aux choses dérivant du non respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

6. UTILISATION

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

6.1 PROCÉDURE DE PREMIÈRE 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:

- Si l'afficheur visualise " OFF – MONTRE EXCLUE" procéder comme au pas 3.
- 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.
- 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.

6.2

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.



Fig. 16



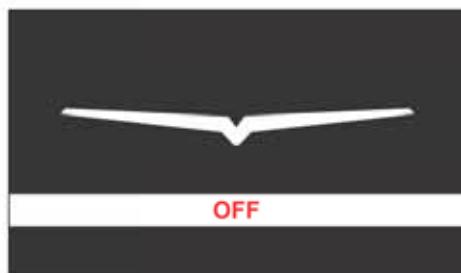
ATTENTION

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 version du micrologiciel apparaît, éclairée, sur l'afficheur pendant 1 seconde environ:



- 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 , appuyer sur le poussoir marche/arrêt. 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.

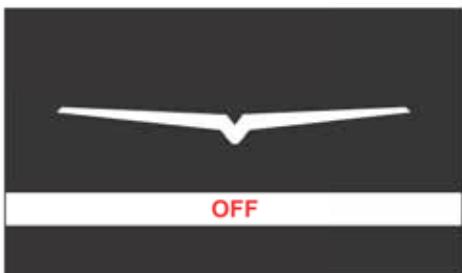


ATTENTION

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.

6.3 PRÉPARATION DU CAFÉ

Dégager le support à filtre et remplir l'une ou les deux doses de café moulu selon le filtre utilisé.



Fig. 17

Presser le café avec le presseur fourni en dotation, nettoyer le bord annulaire du filtre des résidus de poudre de café (pour garantir une meilleure tenue et une moindre usure de la garniture du filtre).

Emboîter alors le support à filtre sur le groupe. Frapper le poussoir café désiré:

NOTE: lors des pauses, laisser le support à filtre emboîté afin qu'il reste chaud.

Les groupes de distribution sont compensés thermiquement par circulation totale d'eau chaude, afin de garantir le maximum de stabilité thermique pendant le service.

6.4 UTILISATION DE LA VAPEUR (Lance vapeur manuelle)



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.

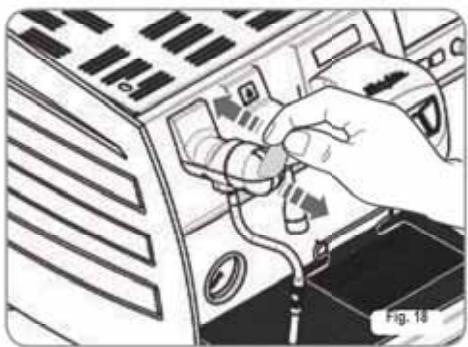


Fig. 18

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

6.5 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. À la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.

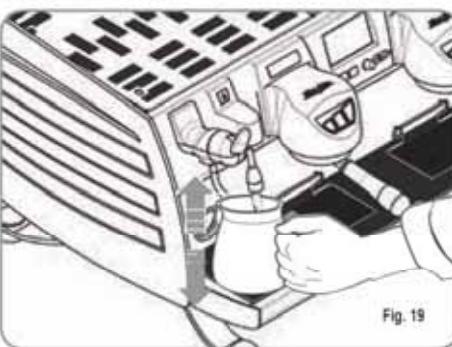


Fig. 19

6.6 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

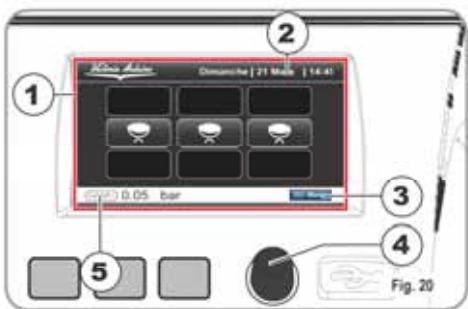
s'allume. La lance eau chaude distribue de l'eau pendant un temps équivalent à la valeur programmée (voir chapitre PROGRAMMATION et paragraphe PROGRAMMATION DOSES) ou appuyer de nouveau sur le poussoir pour interrompre la distribution.

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



7. PROGRAMMATION

7.1 LÉGENDE



| Nr. | | Description |
|-----|--|---|
| 1 | | Zone interactive de programmation / affichage. |
| 2 | | DATE et HEURE |
| 3 | | ICONE MENU: Pour accéder au menu principal et revenir en arrière d'un niveau pendant la navigation. |
| 4 | | ROTARY SWITCH: Tourner pour se déplacer à l'intérieur de l'interface. Lorsque l'icône est sélectionnée, elle change de couleur et s'éclaire en blanc; appuyer pour actionner la fonction / icône sélectionnée. Par ailleurs, permet, dans Programmation, d'augmenter et/ou de diminuer les valeurs. |
| 5 | | ICONE HOME: Pour revenir sur la "Home Page" pendant la navigation de l'interface. |

7.2 PROGRAMMATION

Allumer la machine comme décrit au chapitre "Utilisation" - paragraphe "Marche/Arrêt de la machine".

L'afficheur visualise la page d'accueil "Home Page".



Sélectionner et cliquer sur le rotary switch pour accéder au menu principal.



| Icône | Description |
|-------|--|
| | Langue. |
| | Programmation doses. |
| | Setpoint température et offset groupes/chaudières. |
| | Programmations touches et afficheur. |
| | Économie d'énergie. |
| | Comptage des distributions. |
| | Alarmes. |
| | Programmations techniques. |

7.2.1 LANGUE

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Langue" et cliquer pour accéder:



Une page est affichée pour le choix de la langue de l'interface.



Se déplacer, avec le rotary switch, à l'intérieur de la page vidéo et cliquer pour sélectionner le choix de la langue.

7.2.2 PROGRAMMATION

DOSSES

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Program. doses" et cliquer pour accéder:



3 options sont affichées dans la version volumétrique:



| Icône | Description |
|-------|------------------------------------|
| | Programmation doses individuelles. |
| | Transfert doses entre les groupes. |
| | Programmation doses standard. |

Sélectionner, à l'aide du rotary switch, l'une des trois options puis cliquer pour accéder à l'intérieur de l'option.

5 options sont affichées dans la version gravimétrique



| Icône | Description |
|-------|------------------------------------|
| | Programmation doses individuelles. |
| | Transfert doses entre les groupes. |

| Icône | Description |
|-------|-------------------------------|
| | Programmation doses standard. |
| | Compensation de poids (*). |
| | Calibrage poids (*). |

(*) Présent seulement dans la version gravimétrique.

Sélectionner, à l'aide du rotary switch, l'une des trois options puis cliquer pour accéder à l'intérieur de l'option.

PROGRAMMATION DOSES

L'afficheur visualise:



Sélectionner de nouveau l'icône  avec le rotary switch et cliquer dessus. Toutes les touches programmables se mettent à clignoter:

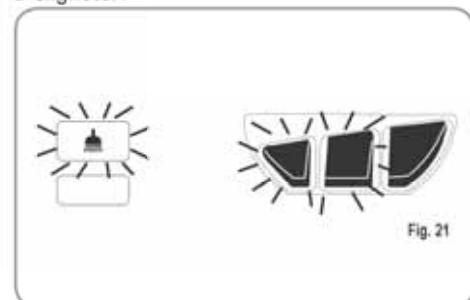


Fig. 21

Café:

Appuyer sur le poussoir à programmer; l'afficheur visualise l'icône de la touche choisie et la valeur déjà programmée.



Il est possible de modifier la dose en agissant sur le rotary switch et en cliquant pour confirmer la valeur. Si par contre, on appuie sur le poussoir café à programmer, la distribution démarre (entretemps, tous les autres voyants lumineux s'éteignent). Après avoir atteint la dose désirée,

appuyer sur le poussoir café continu pour interrompre la distribution.

- L'afficheur visualise la nouvelle valeur et il est encore possible de la modifier avec le rotary switch.
- Cliquer quoi qu'il en soit sur le rotary switch pour confirmer la dose programmée.
- Le poussoir café programmé s'éteint après avoir confirmé en cliquant sur le rotary switch.

NOTE: La VA388 version volumétrique estime la quantité d'eau qui entre dans la machine durant une distribution (cl). La VA388 version gravimétrique estime le poids (g) du liquide présent dans la tasse avec une tolérance de ± 1 g

Pour continuer la programmation des différentes touches, sélectionner de nouveau l'icône avec le rotary switch et cliquer dessus.

**Eau chaude:**

Appuyer sur le poussoir eau chaude à programmer; l'afficheur visualise l'icône de la fonction choisie et la valeur déjà programmée.



Secondes programmées

Il est possible de modifier la dose en agissant sur le rotary switch et en cliquant pour confirmer la valeur.

Si, par contre, on appuie sur le poussoir eau chaude programmer, la distribution démarre (entretemps, tous les autres voyants lumineux s'éteignent).

Après avoir atteint la dose désirée, appuyer sur

le poussoir eau chaude pour interrompre la distribution.

- L'afficheur visualise la nouvelle valeur et il est encore possible de la modifier avec le rotary switch.
- Cliquer quoi qu'il en soit sur le rotary switch pour confirmer la dose programmée.
- Le poussoir eau chaude programmé s'éteint après avoir confirmé en cliquant sur le rotary switch.

TRANSFERT DOSES :

Cette fonction permet de transférer la valeur des doses programmées sur d'autres groupes. Sélectionner le groupe à utiliser comme "source" et confirmer:



Sélectionner le groupe de "destination" pour la copie de la programmation et confirmer.

NOTE: Le groupe utilisé comme source est exclu.

**DOSES STANDARD** :

Cette fonction permet de rappeler les valeurs des "Doses standard" pour des autres groupes. L'afficheur visualise:



Sélectionner le groupe café sur lequel on désire appliquer la "dose standard" de programmation et confirmer en cliquant sur le rotary switch.

COMPENSATION POIDS

(seulement version Gravimétrique):

En utilisant cette fonction, il est possible d'intro-



duire une valeur de compensation du pesage. Ce paramètre permet d'obtenir à la fin de la distribution la valeur effectivement définie en cours de programmation: étant donné que lors de la fermeture de l'électrovanne du groupe, le café continu de descendre, la quantité mesurée résulte légèrement supérieure à celle définie durant la programmation.

Chaque café possède sa propre compensation liée aux caractéristiques qui le distinguent. Cette quantité à compenser dépend de la distribution effectuée: elle aura une valeur différente entre un café simple et la distribution d'un café double.

En programmant ce paramètre, la machine termine à l'avance la distribution en fonction de la valeur de compensation établie.

La valeur de compensation peut varier d'un minimum de 0,0 g à un maximum de 5,0 g avec des variations de 0,5 g.

**CALIBRAGE POIDS**

La fonction de calibrage a été introduite pour obtenir une correspondance univoque avec une éventuelle balance de référence externe. Sélectionner le groupe à calibrer.



Appuyer sur l'interrupteur rotatif pour sélectionner le groupe à calibrer.

1. Tourner l'interrupteur rotatif pour augmenter/diminuer la valeur du poids.
2. Sélectionner une distribution de 100g de café.



Dans le premier cas, il suffit de tourner l'interrupteur rotatif jusqu'à la valeur désirée.

EXEMPLE: La balance lit toujours deux grammes en plus par rapport au poids affiché: la valeur de calibrage doit être programmé à 98 g).



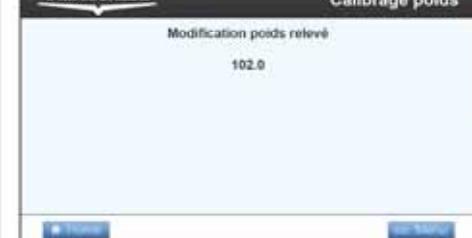
Dans le deuxième cas, il est nécessaire d'effectuer une distribution spécifique comme suit:

1. Evaluer la tare d'un récipient ayant une capacité d'au moins 120 g avec la balance externe.
2. Verser du café dans le porte-filtre et poser le récipient sur la grille.
3. Confirmer le calibrage.



La machine distribuera jusqu'à 100 g. La valeur affichée pourra bien évidemment être légèrement supérieure.

A ce point, il est nécessaire de vérifier la correspondance entre la valeur affichée sur le groupe (ex. 102) et celle de référence de la balance externe (ex. 104). La différence doit être ajoutée à la valeur affichée sur la machine; programmer ensuite le calibrage à 102 g.



7.2.3 SET POINT

TEMPÉRATURE

Se déplacer avec le rotary switch sur l'icône "Set point température" et cliquer pour accéder:



Quatre options s'affichent:



| Icône | Description |
|-------|----------------------------|
| | Setpoint groupes. |
| | Setpoint chaudières. |
| | Setpoint chaudière vapeur. |
| | Chauffe-tasses. |

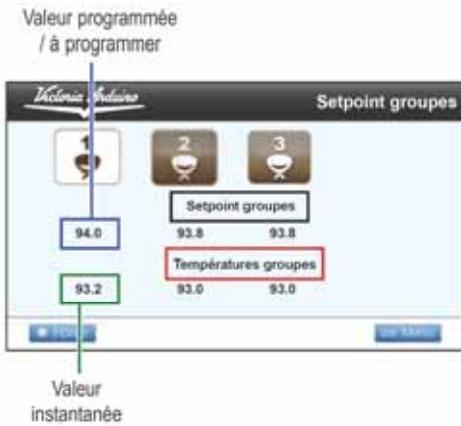
SETPOINT GROUPES

L'afficheur visualise:



Sélectionner avec le rotary switch le groupe café à régler et confirmer en cliquant.

Exemple groupe 1:



En tournant le rotary switch, choisir la température désirée pour le groupe, puis cliquer pour confirmer la donnée.

RÉGLAGE OFFSET GROUPES:

Depuis la page vidéo:



En maintenant la touche lavage appuyée, on accède au réglage des offset de température des groupes.

La page vidéo suivante est:



Il est possible de sélectionner, avec le rotary switch, le groupe dont on désire régler l'offset; cliquer pour continuer la procédure.

Toujours à l'aide du rotary switch, il est possible de régler la valeur de l'offset de ce groupe ; cliquer sur le rotary switch pour confirmer. A ce point, on peut régler l'offset des autres groupes en suivant la même procédure ou sélectionner ou .

Cette programmation est réservée au Technicien autorisé.

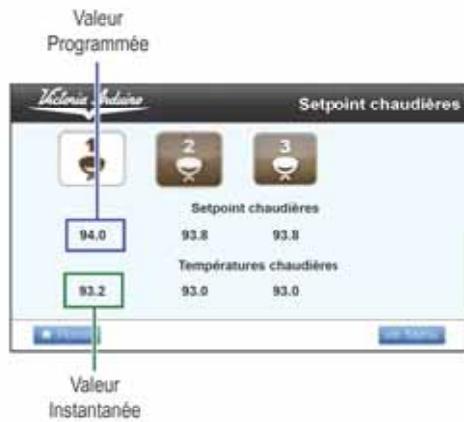
SETPOINT CHAUDIÈRES :

L'afficheur visualise:



Sélectionner la chaudière café à régler et confirmer en cliquant avec le rotary switch.

Exemple chaudière 1:



En tournant le rotary switch, choisir la température désirée pour le groupe; cliquer pour confirmer la donnée.

RÉGLAGE OFFSET CHAUDIÈRES:

Depuis la page vidéo:



En maintenant la touche lavage appuyée, on accède au réglage des offset de température des chaudières.

La page vidéo suivante est:



Il est possible, avec le rotary switch, de sélectionner la chaudière café dont on désire régler l'offset; cliquer pour continuer la procédure.

Toujours à l'aide du rotary switch, il est possible de régler la valeur de l'offset de ce groupe ; cliquer sur le rotary switch pour confirmer.

A ce point, on peut régler l'offset des autres groupes en suivant la même procédure ou sélectionner ou .

Cette programmation est réservée au Technicien autorisé.

SETPOINT CHAUDIÈRE VAPEUR :

L'afficheur visualise:



Sélectionner l'icône vapeur et confirmer avec le rotary switch.



tourner le rotary switch pour choisir la pression/température désirée pour la chaudière (voir tableau suivant), et appuyer dessus pour confirmer la donnée.



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 |
| 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 | 122,5 | 252,5 |
| 1,30 | 123 | 253,4 |
| 1,35 | 124 | 255,2 |
| 1,40 | 124,5 | 256,1 |
| 1,45 | 125 | 257 |
| 1,50 | 126 | 258,8 |
| 1,55 | 126,5 | |
| 1,60 | 127 | |

CHAUFFE-TASSES 

L'afficheur visualise:



Si on désire travailler en mode "manuel", sélectionner avec le rotary switch l'icône  Manuel et appuyer sur:



Si on désire travailler en mode "temporisé", sélectionner avec le rotary switch l'icône  Temporisé (Temporisé) et cliquer pour confirmer.

La page vidéo suivant s'affiche:



On peut modifier les temps de ON et OFF avec le rotary switch; cliquer pour confirmer.
Les temps sélectionnés de ON et OFF se répètent cycliquement.

7.2.4 PROGRAMMATION TOUCHES**ET AFFICHEUR** 

Se déplacer, à l'aide du rotary switch, sur l'icône "Programmation touches et afficheur" et cliquer pour accéder:



Six options s'affichent:



| Icône | Description |
|---|-----------------------------|
|  | Unité de mesure |
|  | Luminosité afficheur |
|  | Luminosité touches |
|  | Timeout afficheur |
|  | Température de distribution |
|  | Temps de distribution |

UNITE DE MESURE :

Cette fonction permet de régler la luminosité des touches:



Utiliser le rotary switch pour choisir le degré de luminosité et cliquer pour confirmer.

LUMINOSITÉ AFFICHEUR :

Cette fonction permet de modifier la luminosité standard de l'afficheur:



Utiliser le rotary switch pour choisir le degré de luminosité et cliquer pour confirmer.

LUMINOSITÉ TOUCHES :

Cette fonction permet de régler la luminosité des touches:



Utiliser le rotary switch pour choisir le degré de luminosité et cliquer pour confirmer.

NOTE: Le réglage de la luminosité des touches est visible en temps réel seulement sur un groupe. La programmation est appliquée aussi aux autres groupes seulement après confirmation advenue.

TIMEOUT AFFICHEUR :

Cette fonction permet de régler le temps de "Time-out" afficheur (afficheur à basse luminosité).

Exemple: en programmant 5 minutes, si la machine n'est pas utilisée pendant plus de 5 minutes, la luminosité de l'afficheur se réduit. Elle redevient normale dès la première utilisation de la machine.



Utiliser le rotary switch pour choisir la durée (minutes) et cliquer pour confirmer.

TEMPÉRATURE DISTRIBUTION

Cette fonction permet d'actionner/exclure l'affichage de la température de distribution des groupes sur la page d'accueil "Home Page":



Sélectionner, avec le rotary switch,  et cliquer pour confirmer.

TEMPS DE DISTRIBUTION :

Cette fonction permet d'actionner/exclure l'affichage du temps de distribution sur l'afficheur du groupe intéressé:



Si on décide d'afficher le temps de distribution (, il faut sélectionner avec le rotary switch parmi les options suivantes:

- Temporisé(disparaît au bout de 5 secondes.);
- Persistant (reste affiché jusqu'au prochain café).





Après avoir sélectionné l'option avec le rotary switch, cliquer pour confirmer.

| Icône | Description |
|-------|-------------------------|
| | Programme hebdomadaire. |
| | Groupes actifs. |
| | Standby actif. |
| | Power Management. |

7.2.5 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Économie d'énergie" et cliquer pour accéder à la fonction:



Quatre options s'affichent:



PROGRAMME HEBDOMADAIRE



Cette page permet de programmer les jours de repos et les jours de mise en marche et d'arrêt automatique de la machine.

Quand on accède à cette page, l'afficheur visualise la configuration du premier jour de la semaine (lundi).

En tournant le rotary switch, l'afficheur visualise les configurations des jours jusqu'au dernier jour de la semaine, après quoi l'icône sera sélectionnée suivie de l'icône . L'opération est cyclique.



Pour modifier la configuration d'un jour, il faut que ce jour soit affiché puis cliquer dessus avec le rotary switch.

À ce point, sélectionner l'icône pour indiquer si ce jour-là une programmation de mise en marche ou d'arrêt est programmée (ou pas ()):

Exemple jour programmable:



Exemple jour OFF:



Pour enregistrer la modification, cliquer de nouveau sur le rotary switch. À ce point, si le jour est actif, les heures du temps de ON se mettent à clignoter.



En tournant le rotary switch, l'afficheur visualise et change la valeur.

En cliquant sur le rotary switch, on enregistre la valeur et on passe à la modification des minutes du temps de ON.

La procédure précédente se répète pour les minutes et pour les heures du temps de ON ainsi que pour celles du temps de OFF.

Après avoir enregistré les minutes du temps de OFF, on retourne aux conditions initiales où il est possible, en tournant le rotary switch d'afficher les configurations des différents jours de la semaine, la page d'accueil et le menu.

GROUPES ACTIFS :

Cette fonction permet de programmer les groupes effectivement actifs au moment de la mise en marche de la machine:



Pour programmer les groupes actifs au moment du démarrage de la machine, procéder de la façon suivante:

- Accéder à la fonction en cliquant avec le rotary switch sur l'icône groupes actifs.
- Il est possible d'actionner/exclure individuellement chaque groupe à travers le rotary switch. Cliquer sur le rotary switch pour confirmer et pour passer au groupe suivant. En confirmant le dernier groupe, on revient sur le menu.
- En cliquant sur l'icône  on revient sur la page d'accueil.

NOTE: Dans tous les cas, pour rendre la modification effective, il est nécessaire de quitter la programmation et d'éteindre et rallumer la machine avec son interrupteur principal, situé en bas à droite.

A la prochaine mise en marche de la machine, le groupe exclu s'affichera dans une couleur foncée et ne sera plus fonctionnant (Ex. exclusion groupe 1).



La modification est permanente et elle doit être annulée en suivant la même procédure avec laquelle elle a été effectuée.

STANDBY TEMPORAIRE:

Il est possible aussi d'exclure de façon temporaire les groupes sans entrer en programmation.

Depuis la page vidéo suivante de stand-by:



Appuyer simultanément sur le poussoir  et sur la touche centrale du groupe à exclure et le groupe correspondant sera exclu et l'afficheur visualisera (Ex. exclusion groupe 1):



Pour rétablir le groupe, il suffit d'effectuer la même opération sur ce groupe ou d'éteindre et de rallumer la machine avec l'interrupteur principal placé en bas à droite.

NOTE: L'arrêt du groupe effectué avec la combinaison des touches n'est pas permanent et à chaque rallumage de la machine, toutes les touches redeviennent actives.

NOTE: Si un groupe est exclu, aucune distribution ne pourra être effectuée et les résistances de la chaudière et du groupe seront éteintes.



STANDBY ACTIF

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).

A l'aide du rotary switch il est possible de sélectionner les options suivantes:

- **OFF**: pendant l'état de OFF la machine est totalement éteinte et l'afficheur visualise le message "OFF".



- **ON 0.10 bar**: pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.10 bar et l'afficheur (programmé sur la luminosité minimum) visualise le message "BASSE CONSOMMATION".



- **ON 0.50 bar**: pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.50 bar et l'afficheur (programmé sur la luminosité minimum) visualise le message " BASSE CONSOMMATION".



- **ON 0.80 bar**: pendant l'état de OFF la machine maintient une pression de 0.80 bar et l'afficheur (programmé sur la luminosité minimum) visualise le message " BASSE CONSOMMATION".



Cliquer sur le rotary switch pour confirmer l'option désirée.

Ce fonctionnement s'obtient aussi bien en mode de marche/arrêt manuel à travers le poussoir  , 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.

POWER MANAGEMENT

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 partiellement ainsi que l'usage des groupes et des chaudières des groupes. Le système de réchauffement avec la fonction Power Management termine dès que la puissance requise par la chaudière vapeur descend sous 40% de la puissance maximum requise.

À ce point, le fonctionnement redevient normal.

Sélectionner  /  , à l'aide du rotary switch, puis appuyer dessus pour confirmer.



NOTE: Si le réchauffement avec Power Management est validé, la "Page d'accueil" affiche le message "Eco warm-up".

7.2.6 COMPTAGE DISTRIBUTIONS



Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Comptage distributions" et cliquer pour accéder:



Une page vidéo apparaît pour l'affichage des compteurs:



Sélectionner de nouveau l'icône "Compteurs distributions" et cliquer sur le rotary switch.

Il est possible de voir, à l'intérieur de la page compteurs, 2 tableaux qui affichent les compteurs; on peut passer d'un tableau à l'autre avec le rotary switch. Le premier tableau contient les comptages des doses pour chaque groupe.

| | 5 | 0 | 0 |
|---------|---|---|---|
| | 0 | 0 | 0 |
| | 0 | 0 | 0 |
| | 0 | 0 | 0 |
| Continu | 1 | 0 | 0 |

Le deuxième tableau contient le total des groupes, des lavages, des services et le total absolu:

| Total grp | | | |
|-----------|---|---|---|
| Lavages | 7 | 1 | 2 |
| Total | | | |
| 18 | 4 | 1 | |

Il est possible, à l'intérieur des deux tableaux, d'éliminer les différents champs en accédant à la modalité Élimination.

Pour accéder à la modalité Élimination, appuyer pendant quelques secondes sur le poussoir

lavage Après l'accès, le tableau affiche un rectangle rouge qui indique la valeur qui pourra être éliminée.

| Total grp | | | |
|-----------|---|---|---|
| Lavages | 7 | 1 | 2 |
| Total | | | |
| 18 | 4 | 1 | |

Il est possible, avec le rotary switch, de sélectionner le champ à éliminer et d'effectuer l'élimination en cliquant sur le rotary switch.

Pour quitter la modalité Élimination, appuyer de nouveau sur le poussoir lavage .

Pour quitter le comptage, cliquer de nouveau sur le rotary switch puis sélectionner ou

Retour

7.2.7 ALARMES



Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Alarmes" puis cliquer pour accéder:



Deux options s'affichent:



| Icône | Description |
|-------|--------------------|
| | Historique alarmes |
| | Alarme lavages |

HISTORIQUE ALARMES



Cette fonction permet d'afficher l'historique des erreurs de la centrale:

| |
|-------------------------------|
| Erreur rencontrée |
| Erreur sonde chauffe-tasses 1 |
| Erreur pression |
| Erreur dosage groupe 1 |
| Erreur dosage groupe 2 |
| Erreur dosage groupe 1 |



En tournant le rotary switch, il est possible de naviguer à travers les deux pages contenant la liste des erreurs enregistrées par la centrale. Pour effacer l'historique des alarmes, il suffit d'appuyer pendant 3 secondes sur le poussoir lavage du panneau de commande. Pour quitter la page, cliquer de nouveau sur le rotary switch puis sélectionner ou .

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 le rotary switch.

Il est possible, avec le rotary switch, de sélectionner parmi les options ACTIF et NON ACTIF. En sélectionnant avec le rotary switch l'état NON ACTIF on revient sur le menu principal.



Par contre, en sélectionnant l'état ACTIF il est nécessaire de programmer, avec le rotary switch, 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.

7.2.8 PROGRAMMATIONS

TECHNIQUES

Se déplacer, avec le rotary switch, sur l'icône "Programmations techniques" puis cliquer pour accéder:



Six options s'affichent:



| Icône | Description |
|-------|---------------------------|
| | Date et heure. |
| | Informations. |
| | Update micrologiciel. |
| | Entretien. |
| | Cycle automatique lavage. |

| Icône | Description |
|-------|--------------------------------|
| | Programmation Mot de Passe. |

DATE ET HEURE

Cette fonction permet de modifier la date et l'heure programmées sur la machine et qui est affichée sur la page d'accueil "Home Page".



Après avoir sélectionné l'icône avec le rotary switch, cliquer pour accéder à la modification de l'année, du mois, du jour, de l'heure et des minutes.

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

INFORMATIONS

Cette fonction permet d'afficher les informations principales inhérentes à la machine et au logiciel.



En appuyant sur la touche lavage pendant au moins 5 secondes, il est possible d'accéder à la page de configuration de la centrale pour programmer d'autres paramètres.

Cette possibilité est réservée exclusivement au technicien qualifié.

Parmi les paramètres les plus importants, nous trouvons:

- DELAI TARE
- PRE-INFUSION

DELAI TARE (seulement gravimétrique)

Pendant le retard de tare, la machine VA388 tare constamment le poids de la tasse sur la grille. A la fin du temps programmé avec le retard de tare, la machine commence à peser régulièrement. Ce paramètre varie entre 0.5 et 10 secondes avec un pas de 0.1 seconde.

PRE-INFUSION

Il est possible de programmer la pré-infusion numérique, à savoir que la machine distribue de l'eau pendant un temps programmable (temps ON), elle s'arrête pendant une période programmable (temps OFF) puis reprend la distribution. En sélectionnant la pré-infusion numérique ON, il est possible (version gravimétrique) de modifier les paramètres suivants:

1. Temps de distribution OFF: Dans le calcul du temps de distribution total, il est possible d'inclure (ON) ou d'exclure (OFF) le temps de distribution OFF programmé.
2. Temps ON pré-infusion: Etablit le temps initial de distribution où la pastille de café se mouille. Il varie de 0.5 à 3 secondes avec un pas de 0.1 seconde.
3. Temps OFF pré-infusion: Etablit le temps de pause avant que la distribution reprenne. Il varie de 2 à 8 secondes avec un pas de 0.1 seconde.



MISE A JOUR MICROLOGICIEL

Cette page vidéo permet de mettre à jour le micrologiciel installé dans la machine.

Suivre la procédure indiquée sur l'afficheur et utiliser le port USB présent sur le panneau de commande.

ENTRETIEN :

Cette fonction permet de définir l'entretien programmé de la machine.

Il est possible de programmer le nombre de distributions et la date après lesquels l'alarme entretien s'actionne. L'alarme s'affiche lorsqu'on atteint le comptage ou la date programmés. La machine continue de fonctionner régulièrement. Sélectionner avec le rotary switch l'icône et cliquer. Le nombre de distributions se met à clignoter.



Modifier le nombre de distributions avec le rotary switch et cliquer pour confirmer.

Modifier ensuite selon la même procédure le jour, le mois et l'année de la date d'entretien. Après avoir modifié l'année, on revient sur le menu principal.

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 lavage pendant 5 secondes pour remettre le compteur interne à zéro. Un message relatif à la mise à zéro du compteur s'affiche.

CYCLE AUTOMATIQUE DE LAVAGE

Cette fonction permet d'effectuer le cycle de lavage automatique des groupes.

NOTE: On peut accéder aussi à la fonction Lavage en appuyant sur la touche Lavage .

Introduire le filtre aveugle sur le porte-filtre, ajouter une demi-dose de Pulicaff et accrocher le porte-filtre au groupe sur lequel on désire effectuer le lavage automatique.

Sélectionner le groupe sur lequel on désire effectuer le lavage à l'aide du rotary switch puis cliquer:



La machine affiche:



Le cycle démarrera automatiquement pour ce groupe.

On peut alors sélectionner l'un des autres groupes. A la fin, sélectionner **Menu** ou **Home** pour quitter.

Dans ce cas, la page vidéo sera (Ex. Lavage seulement groupe 1):



A la fin du lavage, la phase de rinçage est automatiquement demandée:

La touche lavage se met à clignoter; frapper dessus et la machine visualise:



Vider le filtre aveugle des éventuels résidus de Pulicaff et remettre le porte-filtre sur le groupe.

Cliquer avec le rotary switch sur le groupe à rincer, puis sélectionner **Home** et la page vidéo devient:



NOTE: Pendant le cycle de lavage des groupes sélectionnés, il est possible d'effectuer des distributions de café à partir des groupes non sélectionné.

PROGRAMMATION MOT DE PASSE

Cette page s'affiche pour renseigner le mot de passe d'accès lorsque ce dernier est demandé et validé.



Le mot de passe peut être composé de 4 chiffres de 0 à 9 dans toutes les combinaisons possibles.

La longueur du mot de passe peut être comprise entre 0 chiffres (mot de passe exclu ou nul, caractérisé par des tirets horizontaux) et 4 chiffres; par conséquent un mot de passe de 2 chiffres par exemple est considéré valable.



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.

Pour accéder aux pages à l'intérieur des différents menus, sans connaître le mot de passe, il est possible d'utiliser le mot de passe passe-partout. Ce mot de passe est 1905.

Modifier le mot de passe

Cette page, contenue dans le menu Programmatiōns Techniques, permet de modifier le mot de passe programmé.

Pour cela, 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.



8. NETTOYAGE

8.1 ARRÊT

Arrêter la machine avec les trois interrupteurs généraux en les positionnant sur 0.



Fig. 22

8.2 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

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



ATTENTION

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

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.

8.3 VIDANGE DE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE

Il est nécessaire de changer l'eau dans la chaudière tous les jours à la fin de l'utilisation, afin d'avoir toujours à disposition la meilleure qualité d'eau possible. Il suffit d'appuyer de façon répétée sur la touche eau chaude jusqu'à l'évacuation d'environ un tiers de la quantité totale de litres contenue dans la chaudière.

8.4 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les lances en inox sont situées sous les groupes de distribution.

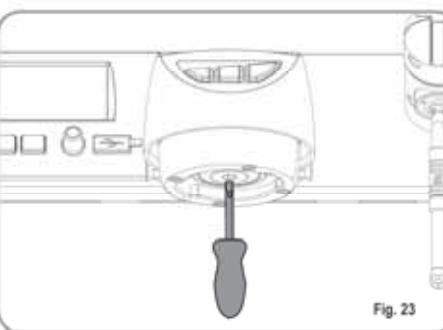


Fig. 23

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 du paragraphe "NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES".
- Il est recommandé d'effectuer le nettoyage des douches toutes les semaines.

8.5 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

La machine est prédisposée pour le lavage du groupe de distribution à travers un cycle automatique de nettoyage et avec un produit spécial en poudre. Il est conseillé d'effectuer le lavage au moins une fois par jour.

8.6 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.



9. 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.

9.1 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.

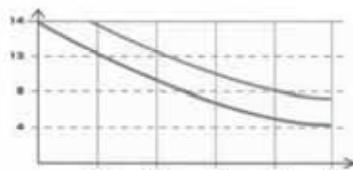


Fig. 24

Les procédures de revivification sont les suivantes:

- 1) Éteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'eau 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

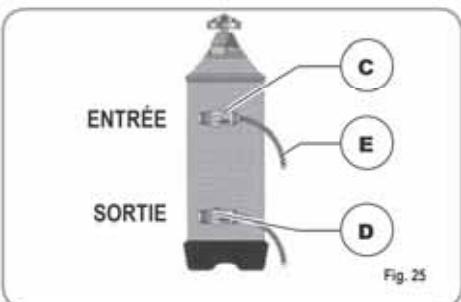


Fig. 25

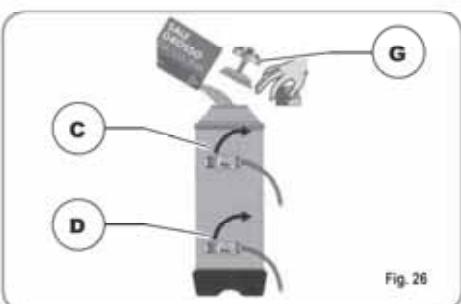


Fig. 26

- 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).

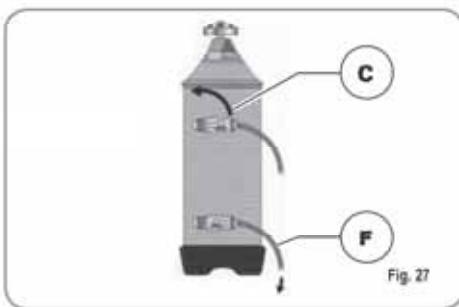


Fig. 27

- 3) Repositionner alors le levier D vers la gauche.

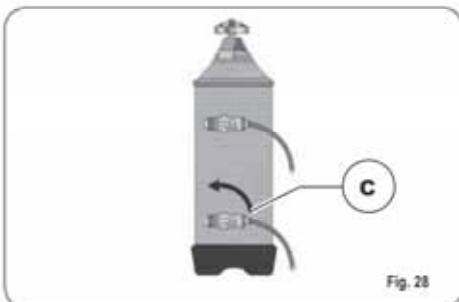
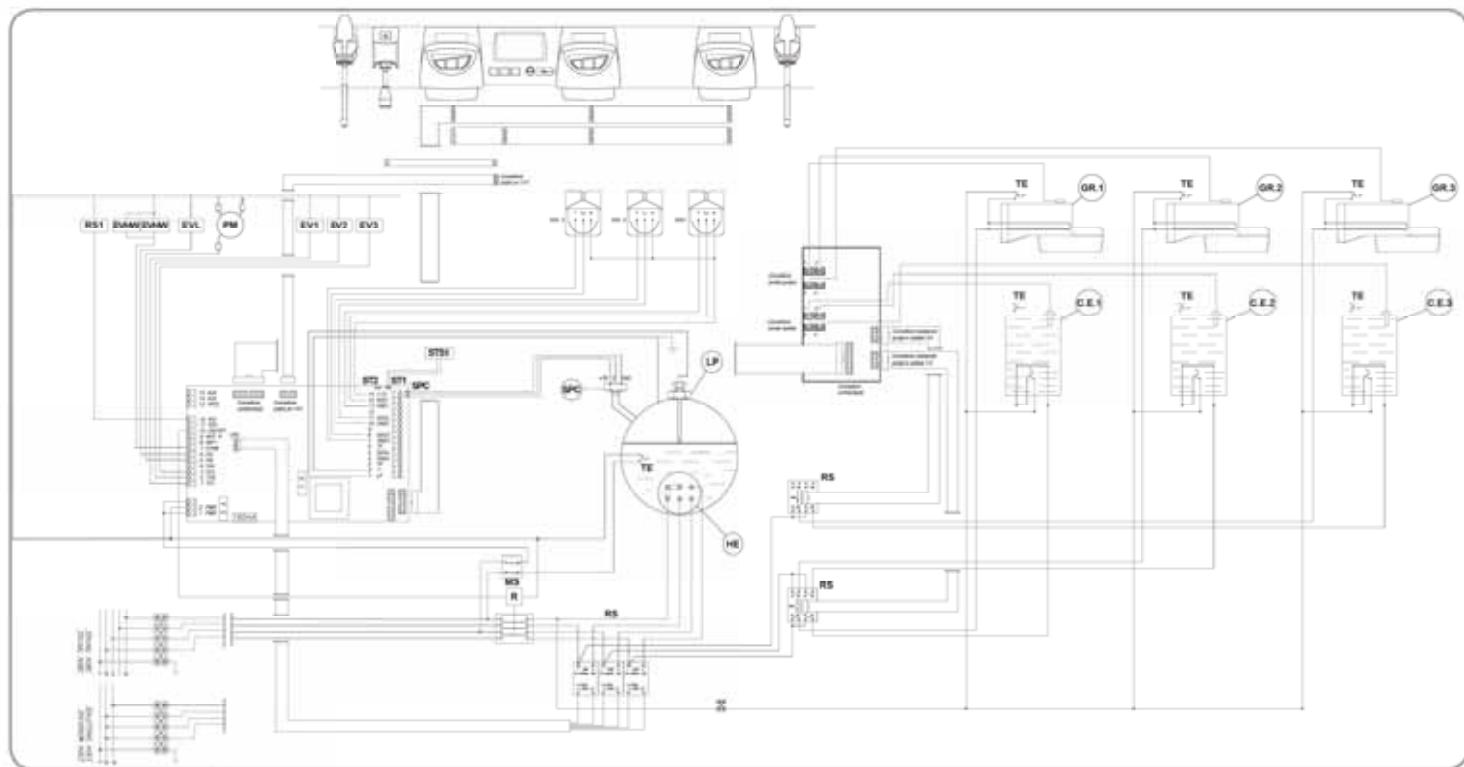


Fig. 28



IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

VA388

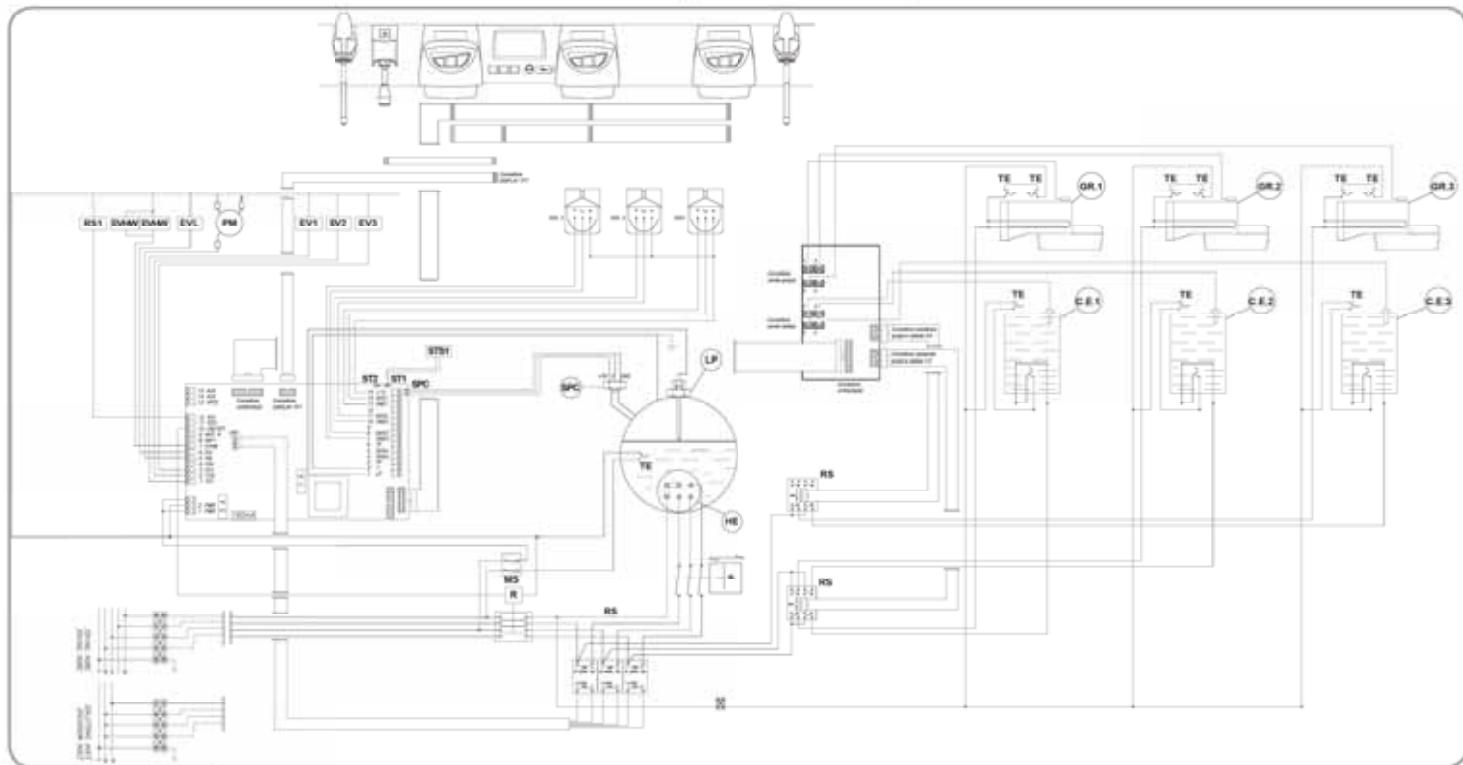


LEGENDA / KEY / LÉGENDE

| | | | | | |
|-------------|---|-------------|---|------------|--|
| MS | Interruttore / Switch / Interrupteur. | EVL | Elettrovalvola livello / Water level elec. / Electrovanne niveau. | CRS | Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques. |
| R | Relè / Relay / Relais. | STS1 | Sonda temperatura scaldatasse 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1. | EVS | Elettrovalvola sfiato / Vacuum electro-valve / Electrovanne vide. |
| RS | Relè statico / Relay / Relais. | STS2 | Sonda temperatura scaldatasse 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2. | | |
| PM | Motore pompa / Pump Motor / Moteur pompe. | SPC | Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière. | | |
| HE | Resistenza boiler / Boiler heater element / Résistance chaudière. | RS1 | Resistenza scaldatasse 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1. | | |
| LP | Sonda livello / Level probe / Sonde niveau. | RS2 | Resistenza scaldatasse 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2. | | |
| EV1 | Elettrovalvola gruppo 1 / Electrovalve group 1 / Electrovanne groupe 1. | | | | |
| EV2 | Elettrovalvola gruppo 2 / Electrovalve group 2 / Electrovanne groupe 2. | | | | |
| TE | Termostato / Thermostat / Thermostat. | | | | |
| EV3 | Elettrovalvola gruppo 3 / Electrovalve group 3 / Electrovanne groupe 3. | | | | |
| EVHW | Elettrovalvola miscelatore / Mixer electrovalve / Electrovanne mélangeur. | | | | |

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

VA388 (CSA version)



LEGENDA / KEY / LÉGENDE

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

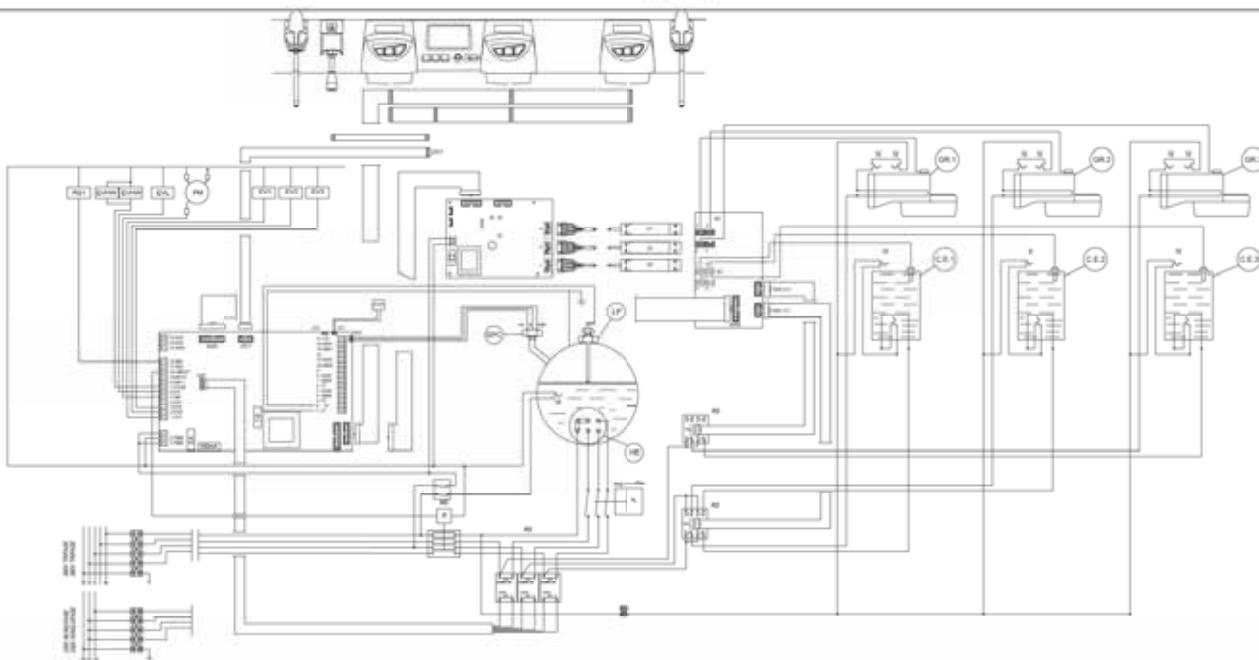
| | |
|-------------|--|
| EV1 | Elettrovalvola livello / Water level elec. / Electrovanne niveau. |
| STS1 | Sonda temperatura scaldatazzze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1. |
| STS2 | Sonda temperatura scaldatazzze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2. |
| SPC | Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière. |
| RS1 | Resistenza scaldatazzze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1. |
| RS2 | Resistenza scaldatazzze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2. |

| | |
|------------|--|
| CRS | Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques. |
| EVS | Elettrovalvola sfiato / Vacuum electro-valve / Electrovanne vide. |



IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

VA388 (T3)



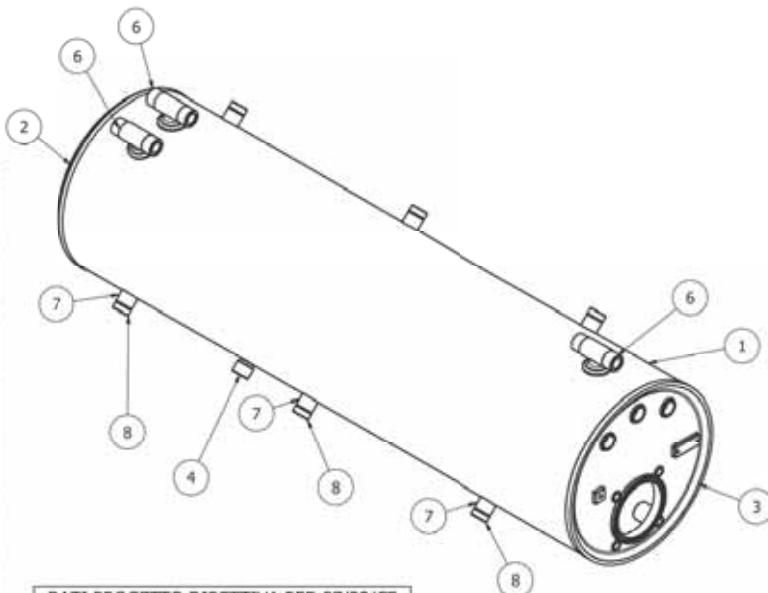
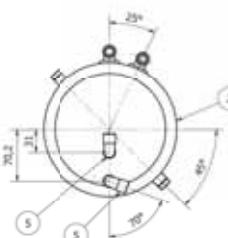
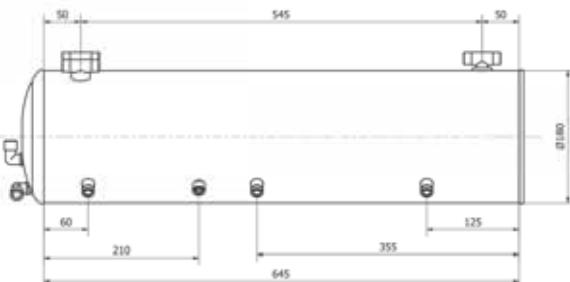
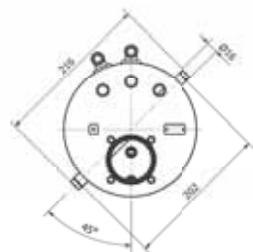
LEGENDA / KEY / LÉGENDE

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

| | | | |
|--------------|---|-----------------|--|
| ST1 | Electrovanne niveau. Sonda temperatura scaldatzze 1 / Cupwarmer temperature probe 1 / Sonde température chauffe-tasses 1. | DTFT | Conn. Display TFT / Conn. Display TFT Conn. Display TFT |
| ST2 | Sonda temperatura scaldatzze 2 / Cupwarmer temperature probe 2 / Sonde température chauffe-tasses 2. | G1 | Dispos. gravim. Gruppo 1 / Gravim. device group 1 / Dispos. gravim Groupe 1 |
| ST1-2 | Sonda temperatura scaldatzze 1-2 / Cupwarmer temperature probe 1-2 / Sonde température chauffe-tasses 1-2. | G2 | Dispos. gravim. Gruppo 2 / Gravim. device group 2 / Dispos. gravim Groupe 2 |
| SPC | Sensore pressione caldaia / Sensor pressure boiler / Capteur pression chaudière. | G3 | Dispos. gravim. Gruppo 3 / Gravim. device group 3 / Dispos. gravim Groupe 3 |
| RS1 | Resistenza scaldatzze 1 / Cupwarmer heating element 1 / Résistance chauffe-tasses 1. | SG | Conn. Sonda Gruppo / Conn. Probe Group / Conn. Sonde Groupe |
| RS2 | Resistenza scaldatzze 2 / Cupwarmer heating element 2 / Résistance chauffe-tasses 2 | SC | Conn. Sonda Caldaia / Conn. Probe Boiler / Conn. Sonde Chaudiere |
| CRS | Connettore relè statici / Connector static relays / Connecteur relais statiques. | RGC1 - 2 | Conn. Resist. Gruppi cald. 1 - 2 / Conn. Resis. Group boiler 1 - 2 / Conn. resist groupe chaudiere 1 - 2 |
| EVS | Elettrovalvola sfatio / Vacuum electrovalve / Electrovanne vide. | RGC3 - 4 | Conn. Resist. Gruppi cald. 3 - 4 / Conn. Resis. Group boiler 3 - 4 / Conn. resist Groupe Chaudiere 3 - 4 |
| AVRS | Conn. Sonda AVR / Conn. Probe AVR / Conn. Sonde AVR | | |

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

VA388 (3 Gr.)



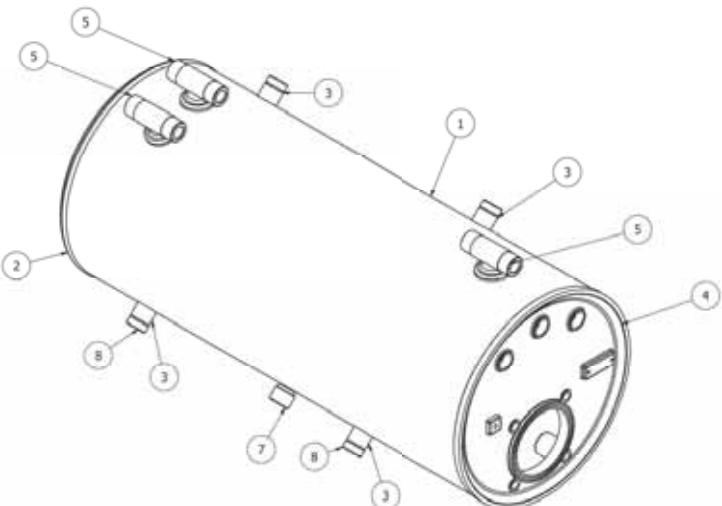
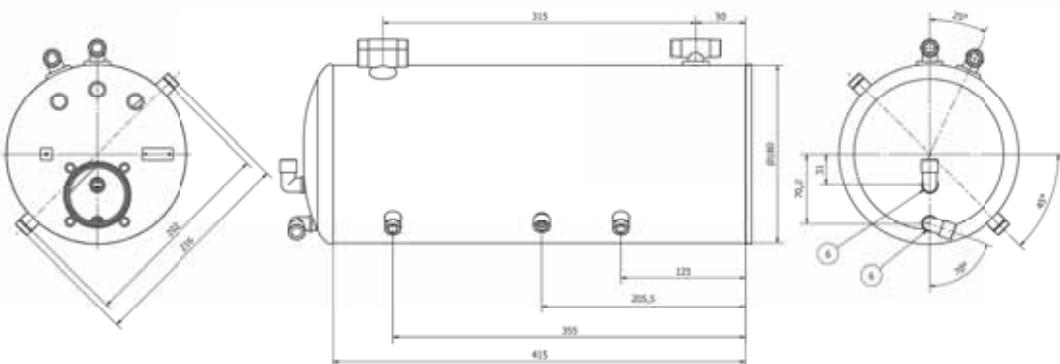
| Banco parti List of Parts Liste des composants | | | | | | | | | |
|---|----------------------------------|------------------|---|--|---------------------|--|--|--|--|
| ELEMENTO | QTA | NUMERO PARTE | DESCRIZIONE | MATERIALE | NORMA | | | | |
| ELEMENTO | QTY | PART NO. | DESCRIPTION | MATERIAL | STANDARD | | | | |
| ELEMENTO | QTE | NUMERO COMPOSANT | DESCRIPTION | MATERIALE | NORMES | | | | |
| 1 | 1 | 00014340 | Corpo caldaia VA388 0.180 3 Gr Boiler body VA388 0.180 3 Gr Corps chaudière VA388 0.180 3 Gr | Rame Cu-DHP 99.9 Copper CU-DHP 99.9 Cuivre CU-DHP 99.9 | EN10204-3.1 B | | | | |
| 2 | 1 | 00010370 | Coppa D.180 2 fori Bevel gear D.180 2 holes Coupe D.180 2 trous | Rame Cu-DHP 99.9 Copper CU-DHP 99.9 Cuivre CU-DHP 99.9 | EN10204 | | | | |
| 3 | 1 | 00060280 | FLANGIA CALDAIA d 180 BOILER FLANGE d 180 FLASQUE CHAUDIERE d 180 | OT57 CW510L | | | | | |
| 4 | 1 | 00030251 | Attacco 3/8" Maschio OT57 CW510L Coupling 3/8" Male OT57 CW510L Prise 3/8" Mâle OT57 CW510L | OT57 CW510L | EN12164 | | | | |
| 5 | 2 | 00061551 | Gomito a saldare 3/8 M OT57 CW510L Elbow for welding 3/8 M OT57 CW510L Elbow à souder 3/8 M OT57 CW510L | OT57 CW510L | | | | | |
| 6 | 3 | 00061671 | Attacco presa vapore OT 57 CW510L Steam inlet coupling OT 57 CW510L Prise vapeur OT 57 CW510L | OT57 CW510L | | | | | |
| 7 | 3 | 00161510 | Tubo scalo D16X1 Pipe D16X1 Tube échangeur D16X1 | Rame Cu-DHP 99.9 Copper CU-DHP 99.9 Cuivre CU-DHP 99.9 | EN 12735-1 | | | | |
| 8 | 6 | 00030531 | Attacco G1-8 F passante OT57 CW510L Coupling G1-8 F through OT57 CW510L Prise G1-8 F passante OT57 CW510L | OT57 CW510L | EN12164 | | | | |
| Materiali Material Matériaux | | | | | | | | | |
| Rame, ottone Copper, brass Cuivre, laiton | Trattamento Treatment Traitement | | Uso uso Service | | Scatola Box Échelle | | | | |
| | Decapaggio Pickling Décapage | | Media Average Moyenne | | A2 | | | | |
| Dimensione Description Description | | | Data Date Date | | | | | | |
| Caldaia Boiler Chaudière D.180 30/ VA388 OF57 | | | 05/06/2011 | | | | | | |
| Materiale Description Description | | | Codice Code Code | | | | | | |
| NS 98030503 | | | 90014740 | | | | | | |
| MF | | | | | | | | | |

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/13/EC DONNEES PROJET DIRECTIVE PED 97/13/CE

| | |
|----------|---------|
| VOLUME | 17 LT |
| VOLUME | |
| TS | 130.5° |
| MPa max. | 0.18 |
| PT | 2.7 Bar |
| FLUIDO | H2O |
| FLUID | |
| FLUIDE | |



SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE VA388 (2 Gr.)



| Elenco parti / List of Parts / Liste des composants | | |
|---|--|--|
| ELEMENTO / ELEMENT / ELEMENT | QTA / QTY / NUM. PARTE / PART NO. / NUM. COMPOSANT | DESCRIZIONE / DESCRIPTION / DESCRIPTION |
| | | MATERIALE / MATERIAL / MATERIAU |
| 1 | 1 00014330 | Corpo caldaia VA388 D.180 2 Gr Boiler body VA388 D.180 2 Gr Corps chaudière VA388 D.180 2 Gr |
| 2 | 1 00010370 | Coppa D.180 2 fori Bevel gear D.180 2 holes Coupe D.180 2 trous |
| 3 | 2 00161510 | Tubo scab D16X1 Pipe D16X1 Tube échangeur D16X1 |
| 4 | 1 00060280 | FLANGIA CALDAIA d 180 BOILER FLANGE d 180 FLASQUE CHAUDIERE d 180 |
| 5 | 3 00061871 | Attacco presa vapore OT 57 CWS10L Steam inlet coupling OT 57 CW51DL Prise vapeur OT 57 CW51DL |
| 6 | 2 00061551 | Gomito a saldare 3/8 M OT57 CWS10L Elbow for welding 3/8 M OT57 CW51DL Coude à souder 3/8 M OT57 CW51DL |
| 7 | 1 00030251 | Attacco 3/8" Maschio OT57 CWS10L Coupling 3/8" Male OT57 CW51DL Prise 3/8" Male OT57 CW51DL |
| 8 | 4 00030531 | Attacco G1-8 F passante OT57 CWS10L Coupling G1-8" through OT57 CW51DL Prise G1-8 F passante OT57 CW51DL |

| DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/13/EC DONNEES PROJET DIRECTIVE PED 97/13/CE | | | |
|--|---------|--|--|
| VOLUME VOLUME VOLUME | 11.3 LT | | |
| TS | 130,5° | | |
| MPa max. | 0.18 | | |
| PT | 2.7 Bar | | |
| FLUIDO FLUID FLUIDE | H2O | | |

Materiale Materie: Material:
Rame, ottone Copper, brass Cuivre, laiton

Tolleranza Tolerance Tolérance
Decapaggio Pickling Décapage

SCADUTA Date Limite Date limite
1:2 A2

Autocert. Description Description
Caldaia Boiler Chaudière D.180 2Gr VA388 OT57

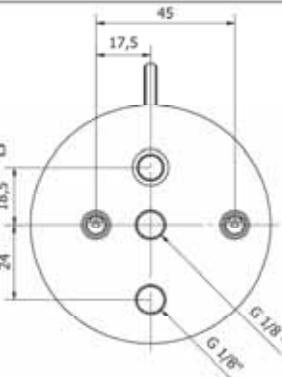
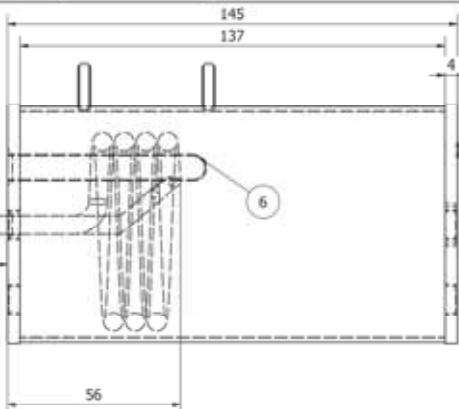
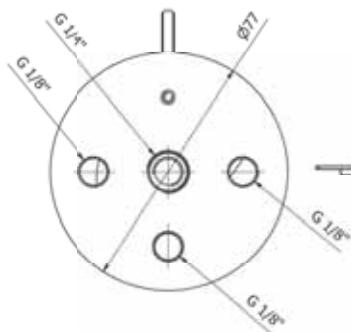
05/08/2011

Autocert. Description Description
NS 66030502

progettista
Designer
Concepteur
MF
80014730

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

VA388 (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 | 00041000 | Flangia Pr Lavorata Inox +1 Microbar Flangi Pr machined, stainless steel +1 Microbar Flasque Pr finition inox +1 Microbar | STAINLESS STEEL AISI316L |
| 2 | 1 | 00040500 | Flangia 4 fori Lavorata Inox Microbar Flange 4 holes machined, stainless steel Microbar Flasque 4 trous finition inox Microbar | STAINLESS STEEL AISI316L |
| 3 | 1 | 00160770 | 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 | 00110900 | 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 |

Materiali / Material / Matériaux:
Acciaio inox AISI 316L
Stainless steel AISI 316L
Acier inox AISI 316L

Tormento / Treatment / Traitement:

Tolleranza
Tolerance
Tolerância

media
Average
Moyenne

scala
Scale
Echelle

A3

1:1

data
Date Date

10/01/08

descrizione Description Description:

Caldaia Boiler Chaudière D.76.1 Microbar inox 230 V

descrizione Description Description:

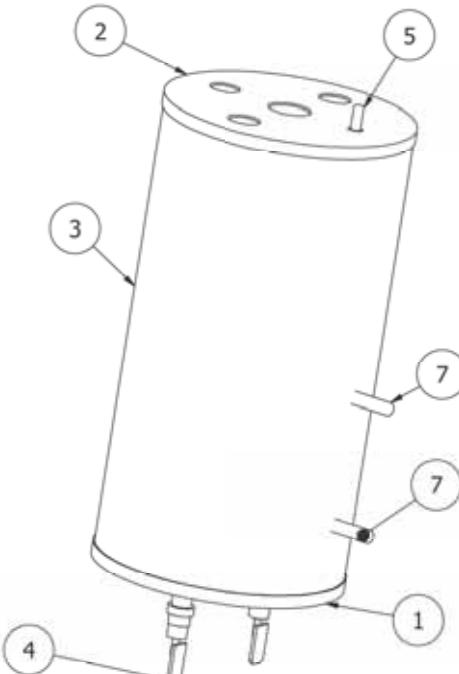
98030308 Nuova Simonelli

progettista Designer Concepteur:

Marco Feliziani

codice Code Code:

90040280



Nota: Boiler in zona di applicazione articolo 3, come 3 97/23/CE

Note: Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/CE

Note: Chauffe-eau dans zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE



NOTE

NOTE





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](mailto:info@victoriaarduino.com)