nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines



APPIA II

LIBRETTO ISTRUZIONI USER HANDBOOK

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Istruzioni Originali
Translation of the Original Instructions *Traduction des Instructions Originales*

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

- **La Nuova Simonelli S.p.A. 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.**
- Nuova Simonelli S.p.A. 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.
- Nuova Simonelli S.p.A. 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, 82/71/CEE	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives

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 legale.

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 _____

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.

Complimenti,

con l'acquisto del modello APPIA II 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 APPIA II .

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

Vedrà quanto sarà comodo, pratico ed efficiente lavorare con APPIA II .

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

Grazie della preferenza.

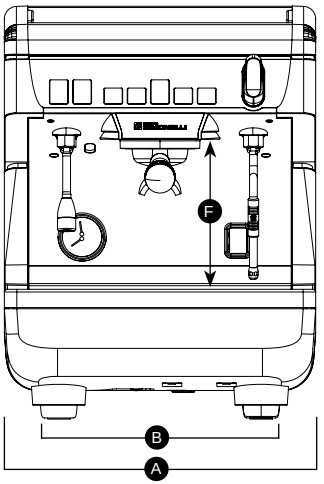
Cordialmente,

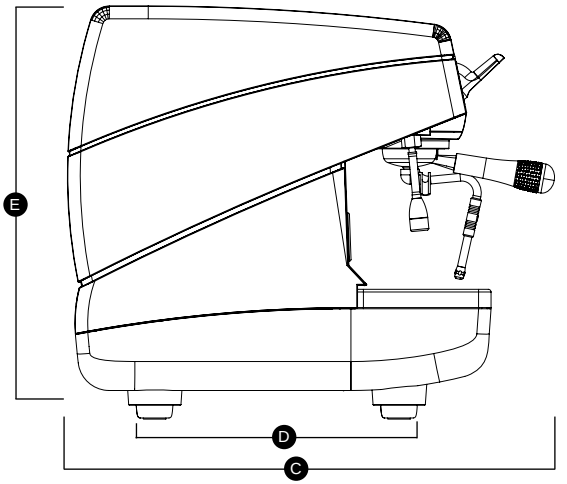
Nuova Simonelli S.p.A.



APPIA II

CARATTERISTICHE TECNICHE





	1 Gruppo 110V		1 Gruppo 220V	
PESO NETTO	35 kg	*77 lb*	35 kg	*77 lb*
PESO LORDO	43 kg	*94.8 lb*	43 kg	*106 lb*
POT. TERMICA	1700 W	*1700 W*	2000 W	*2000 W*
DIMENSIONI	A 400 mm	A *15.74"*	A 400 mm	A *15.74"*
	B 310 mm	B *12.2"*	B 310 mm	B *12.2"*
	C 545 mm	C *21.46"*	C 545 mm	C *21.46"*
	D 360 mm	D *14.17"*	D 370 mm	D *14.17"*
	E 530 mm	E *20.86"*	E 530 mm	E *20.86"*
	F 180 mm	F *7 1/16"*	F 180 mm	F *7 1/16"*

APPIA II

INDICE

CARATTERISTICHE TECNICHE 2

1. DESCRIZIONE 5
1.1 LISTA ACCESSORI 6

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA 7

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE 10
3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA 10
3.2 TRASPORTO 10
3.3 MOVIMENTAZIONE 10

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI 11

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO 12
5.1 REGOLAZIONE PRESSOSTATO 12
5.2 REGOLAZIONE POMPA 12

6. UTILIZZO 13
6.1 ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA . . 13
6.1.1 APPIA V 13
6.1.2 APPIA S 13
6.2 CONFIGURAZIONE SELEZIONE 13
6.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ 14
6.4 UTILIZZO DEL VAPORE 14
6.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO 14
6.6 SELEZIONE ACQUA CALDA 15
6.7 LANCIA VAPORE AUTOSTEAM CON SONDA DI TEMPERATURA (optional solo su versione V) . . 15

7. PROGRAMMAZIONE APPIA V 16
7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI 16
7.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ 16
7.3 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA 16
7.4 PROGRAMMAZIONE LANCIA VAPORE AUTOSTEAM (optional) 16
7.5 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD 16
7.6 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO 17

8. PULIZIA E MANUTENZIONE 18
8.1 ARRESTO 18
8.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA 18
8.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX 18
8.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO 18
8.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI 18
8.6 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE 18

9. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA APPIA V 20

IMPIANTO ELETTRICO Appia V 62
IMPIANTO ELETTRICO Appia S 64

IMPIANTO IDRAULICO 66
SCHEMA CALDAIA 68

APPIA II

1. DESCRIZIONE APPIA II V - S

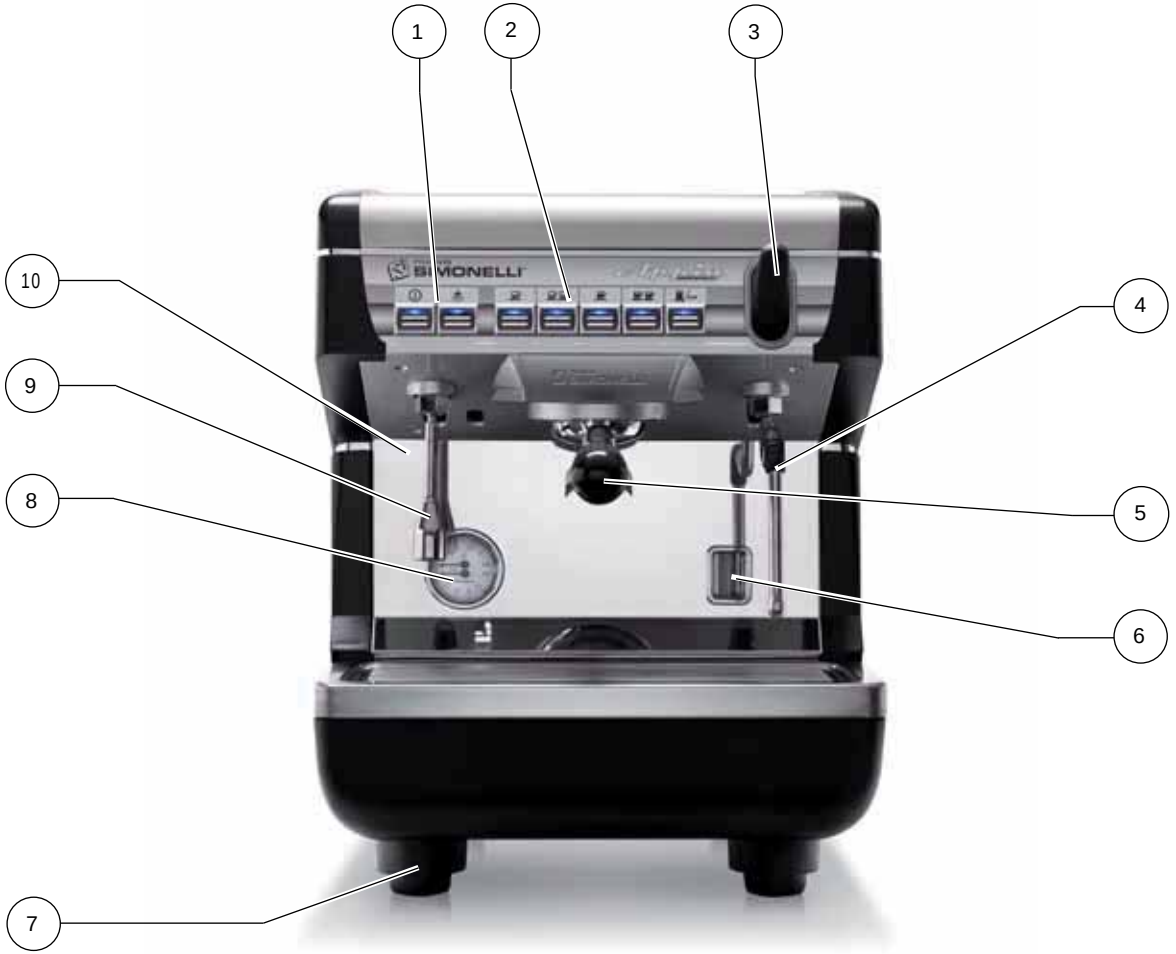


Fig. 1

LEGENDA

1 Pulsanti selezione
2 Pulsanti erogazione
3 Leva vapore
4 Lancia vapore
5 Portafiltro
6 Livello ottico
7 Piede regolabile
8 Manometro
9 Lancia acqua calda
10 Targhetta dati

1.1 LISTA ACCESSORI

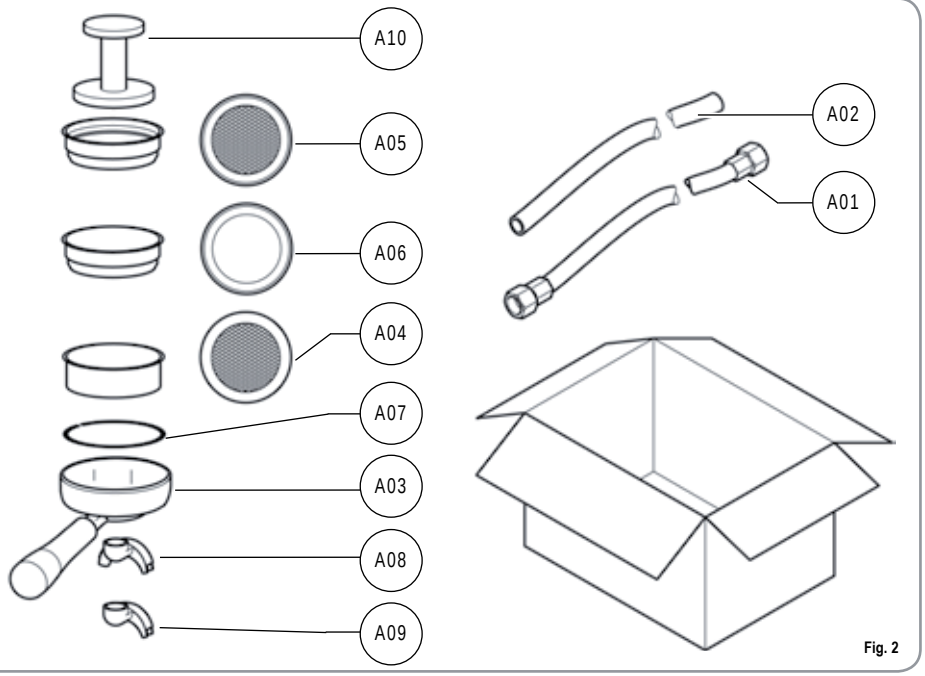


Fig. 2

CODICE	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
A01	Tubo carico ⅜"	1
A02	Tubo scarico Ø 25 mm - L. 150 cm + Fascetta	1
A03	Portafiltro	2
A04	Filtro doppio	1
A05	Filtro singolo	1
A06	Filtro cieco	1
A07	Molla	1
A08	Becco erogazione doppio	1
A09	Becco erogazione singolo	1
A10	Pressa caffè	1

2. 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

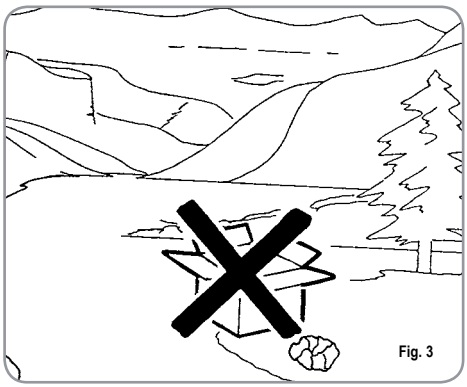


Fig. 3

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 situata sul frontale della macchina in alto a destra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato. 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.

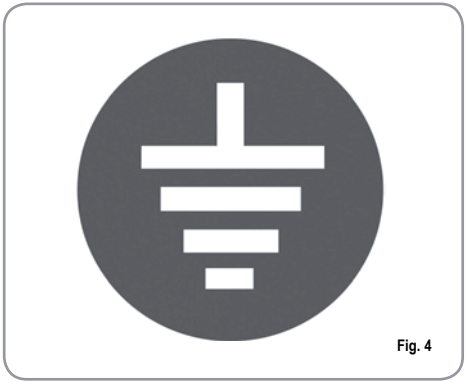


Fig. 4

In particolare 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 igene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

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.

Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento". Successivamente il dispositivo viene spento e tutto il circuito idraulico viene svuotato della prima acqua immessa in modo da eliminare eventuali impurità iniziali.
In seguito il dispositivo viene nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di funzionamento. Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
- 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divida in uguale misura);
- Apertura di ciascuna uscita vapore per 1 minuto
Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range [-5,+50]°C.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +35]°C.

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;

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;

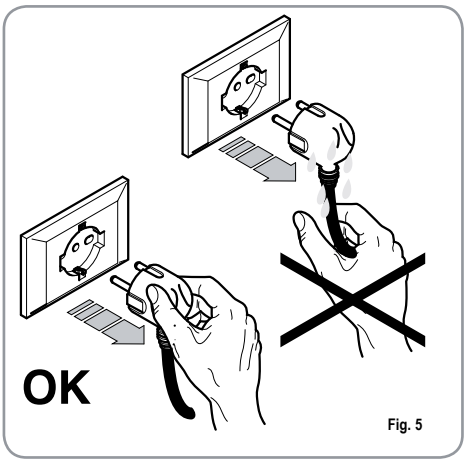


Fig. 5

- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..);
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

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

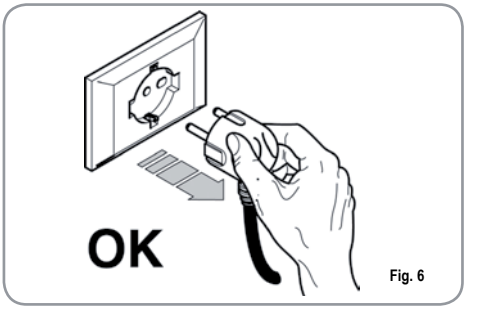


Fig. 6

Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel seguente libretto.

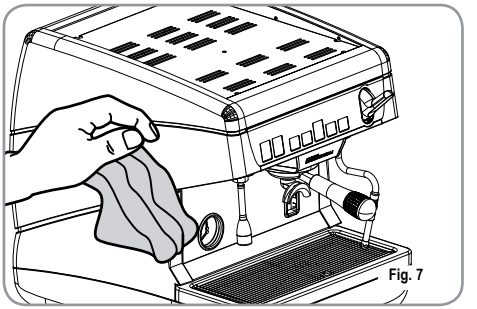


Fig. 7

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 uguale o superiore a 3 mm.

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.

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.

ATTENZIONE
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.

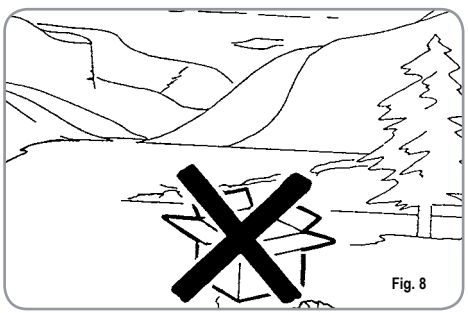


Fig. 8

ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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.

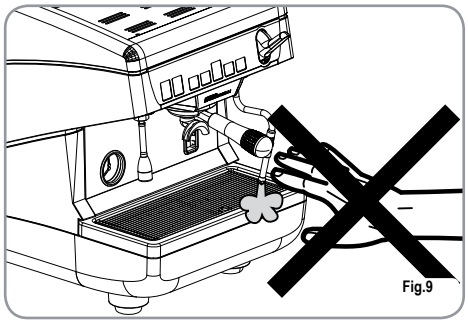


Fig.9

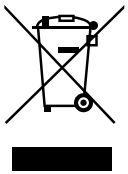
ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

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.

Il massimo livello di disturbo sonoro emesso è inferiore ai 70db.

Il tubo alla connessione idrica se sostituito non deve essere più riutilizzato.

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).

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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

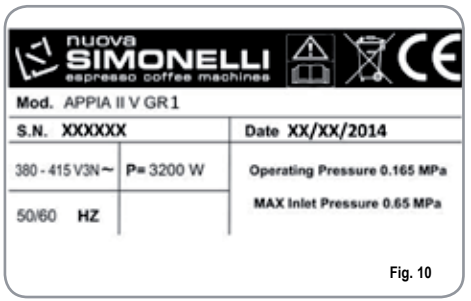


Fig. 10

3.2 TRASPORTO

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).

3.3 MOVIMENTAZIONE

ATTENZIONE

PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.
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.

4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

Una volta rimosso l'imballo e aver verificato l'integrità della macchina e degli accessori, procedere come descritto di seguito:

- posizionare la macchina su un piano orizzontale;
- assemblare i piedini di sostegno della macchina inserendo l'inserto all'interno del guscio cilindrico;
- avvitare il piedino in gomma nella filettatura dell'inserto contenuto nel guscio;
- avvitare tutto il gruppo assemblato nelle apposite sedi di alloggiamento dei piedini della macchina;
- mettere in piano la macchina agendo sui piedini di regolazione;

NOTA: la scanalatura del guscio deve essere rivolta verso l'alto, come indicato nella figura successiva.

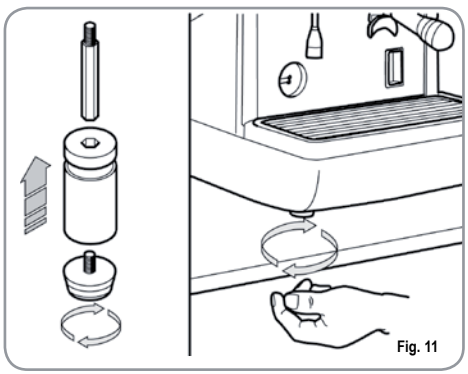


Fig. 11

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.

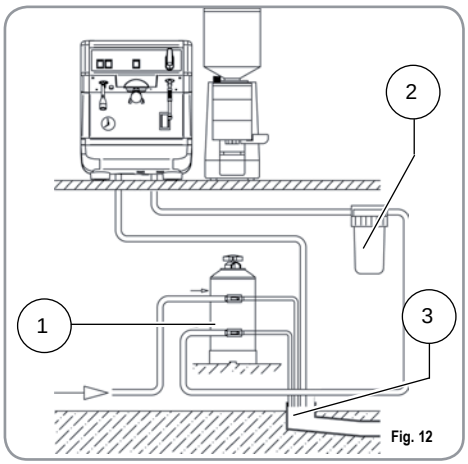


Fig. 12

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 (*3/8*").

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.
La Nuova Simonelli 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.

NOTA: All'inizio della attività giornaliera e comunque nel caso in cui vi siano pause maggiori di 8 ore bisogna procedere ad effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti utilizzando gli erogatori preposti.

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

5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

5.1 REGOLAZIONE PRESSOSTATO

ATTENZIONE

Le regolazioni di seguito elencate devono essere eseguite SOLO dal Tecnico Specializzato.
La Nuova Simonelli non risponde di alcun danno a cose o persone, derivanti da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, descritte in questo manuale.

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

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

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

- Rimuovere la griglia poggia tazze dalla parte superiore della macchina svitando la vita centrale “A”;

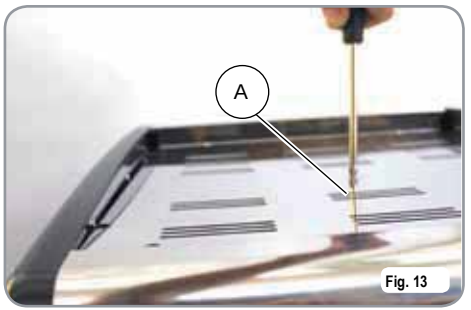


Fig. 13

- Agire sulla vite di regolazione del pressostato per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione.


Fig. 14

Valore consigliato: *1 - 1,4 bar*
(secondo il tipo di caffè).

5.2 REGOLAZIONE POMPA

Per modificare la pressione di esercizio della pompa, e quindi la pressione di estrazione del caffè, agire come descritto di seguito:

- Rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- Togliere la protezione in lamiera svitando le due viti laterali (B) come illustrato nella seguente figura;

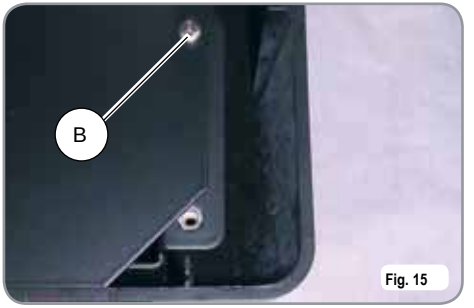


Fig. 15

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

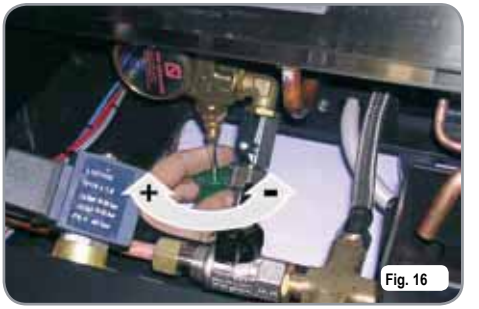


Fig. 16

Valore consigliato: *9 bar*.

- La pressione impostata della pompa viene visualizzata nel settore inferiore del manometro.

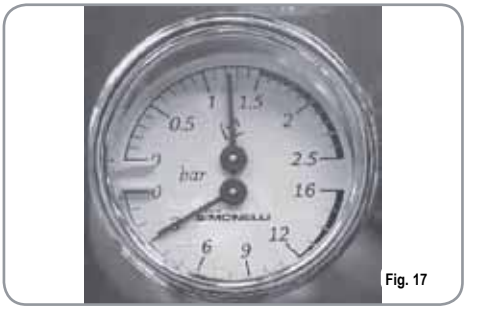


Fig. 17

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

6. UTILIZZO

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

6.1 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

6.1.1 APPIA V

- Collegare la macchina alla presa elettrica, il led del tasto accensione inizierà a lampeggiare.
- Mantenere premuto il tasto accensione per 5 secondi.

A questo punto inizierà il Lamp-test in cui tutti i led sono accesi, dopo 3 secondi il Lamp-test termina e si spegne il tasto acqua calda/vapore .

Lo stato di macchina in funzione viene indicato dall'accensione permanente del led tasto accensione e di tutti i led dei tasti erogazione.

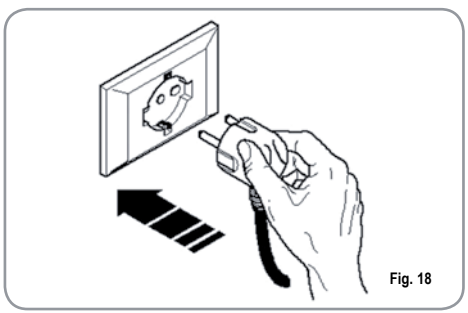


Fig. 18

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

ATTENZIONE

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

- Per spegnere la macchina, mantenere premuto il tasto accensione per 5 secondi;

  i led dei tasti erogazione si spengono e ritorna a lampeggiare il led del tasto accensione.

6.1.2 APPIA S

La macchina è equipaggiata da un interruttore generale (A). Lo stato di macchina in funzione viene indicato dall'accensione dell'interruttore stesso. Per spegnere la macchina spostare l'interruzione in posizione off.



Fig. 19

6.2 CONFIGURAZIONE SELEZIONE

Impostare la funzione desiderata sui tasti a disposizione posti sopra i portafiltri (Vedi capitolo "DESCRIZIONE").



Fig. 20

LEGENDA TASTI
(Configurazione selezioni)

1 Caffè corto

2 Caffè corto

1 Caffè lungo

2 Caffè lungo

Continuo

ITALIANO

6.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Sganciare il portafiltro e riempire di una o due dosi di caffè macinato a seconda del filtro utilizzato.

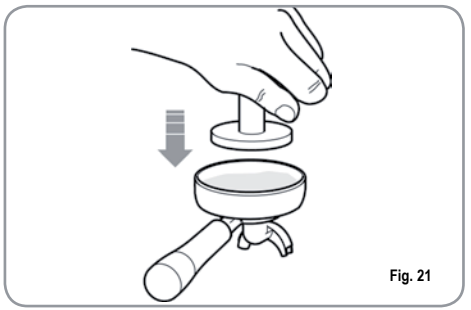


Fig. 21

Pressare il caffè con l'apposito pressino in dotazione, pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro (per garantire una migliore tenuta e un'inferiore usura della guarnizione).
Innestare quindi il portafiltro nel gruppo.
Premere il pulsante caffè desiderato:


1 Caffè corto


2 Caffè corto


1 Caffè lungo


2 Caffè lungo

Si attiva la pompa e si apre l'elettrovalvola del gruppo dando avvio all'infusione del caffè.
L' operazione è evidenziata dall'accensione del tasto premuto.

NOTA: nelle fasi di pausa, lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo.
I gruppi di erogazione sono termocompensati a circolazione totale di acqua calda, per garantire la massima stabilità termica durante l'esercizio.

6.4 UTILIZZO DEL VAPORE

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 (Fig. 22).
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.

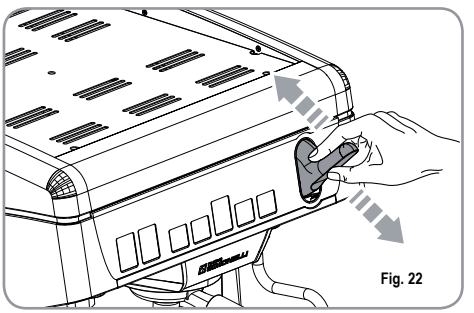


Fig. 22

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

6.5 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.

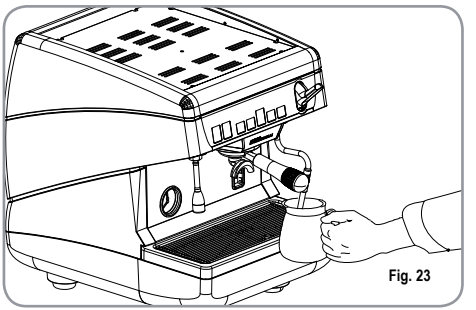


Fig. 23

6.6 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 thè, camomilla e tisane.
Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore e azionare interruttore (versione S) o premere il pulsante selezione acqua calda (versione V).

Assicurarsi che il pulsante stesso si illumini. Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato.

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

6.7 LANCIA VAPORE AUTOSTEAM CON SONDA DI TEMPERATURA (OPTIONAL SOLO VERSIONE V)

Come optional la macchina può essere equipaggiata della lancia vapore Autosteam al posto della lancia acqua calda.
In questa versione la lancia acqua calda si trova al posto della lancia vapore manuale.

La lancia vapore Autosteam consente l'erogazione del vapore per schiumare il latte oppure per riscaldare altri liquidi.

Posizionare sotto la lancia vapore Autosteam un contenitore adatto con latte o altra bevanda.

Premere il tasto ed assicurarsi che il tasto si illumini. Dalla lancia vapore Autosteam uscirà vapore fino a che il liquido non raggiungerà la temperatura impostata (vedere capitolo 7.4 per programmazione).

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

ITALIANO

7. PROGRAMMAZIONE Appia V

7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Per entrare negli ambienti di programmazione, operare come descritto:

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa.

- Per entrare nello stato di programmazione dosi è necessario premere per 5 sec. il tasto erogazione continua 

.

- I tasti erogazione cominceranno a lampeggiare.

7.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ

Per programmare la dose di acqua relativa a uno dei tasti erogazione, procedere come segue:

- Riempire con la giusta dose di caffè il portafiltro (il portafiltro può essere singolo o doppio, a seconda del tasto che si desidera programmare).
- Immettere il portafiltro nel gruppo.
- Premere uno dei pulsanti erogatori:



- L'erogazione ha inizio; una volta raggiunta la quantità desiderata premere il tasto continuo 

.

- L'erogazione si arresta e il tasto dose scelto si spegne (gli altri tasti continuano a lampeggiare).

- Premere il tasto continuo 

per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti dose.

7.3 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA

- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura.
- Premere il tasto selezione acqua calda 
.

- L'erogazione dell'acqua calda ha inizio.
- Stabilire la dose di acqua calda desiderata e premere nuovamente il tasto 
.

- Premere il tasto continuo 

per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti selezione.

7.4 PROGRAMMAZIONE LANCIA VAPORE AUTOSTEAM (OPTIONAL)

- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura.
- Inserire un bricco con il latte e premere il tasto vapore 
; esso uscirà dalla lancia.

- Premendo nuovamente il tasto vapore 
La centralina memorizza la temperatura raggiunta nel campionamento (Se la temperatura del latte raggiunge la temperatura massima, l'erogazione del vapore si ferma e rimane impostato nella centralina il valore massimo).

- Premere il tasto continuo 

per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti selezione.

7.5 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD

- E' possibile impostare dei valori predeterminati per le 4 dosi del gruppo, per l'acqua (vapore).

Per fare ciò occorre premere il tasto 

e mantenerlo premuto per almeno 10 secondi fino a quando i tasti lampeggianti si spengono.

Le dosi sono:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

ACQUA	TEMP. VAPORE
0 sec.	50° C

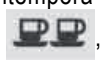
NOTA: Un tempo di 0 secondi per l'acqua e per il vapore ne determina il funzionamento in continuo.

7.6 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO

ATTENZIONE

Le regolazioni di seguito elencate devono essere eseguite SOLO dal Tecnico Specializzato.

Entrare in programmazione secondo la relativa procedura.

Premendo il tasto  e contemporaneamente il tasto 2 espresso  , mentre non è attiva alcuna erogazione, si accede alla pagina per l'impostazione dei parametri di funzionamento:

1. Attivazione pompa se attivato livello.
2. Attivazione blocco software per l'ingresso in programmazione dosi.
3. Regolazione luminosità tastiera.

1. Attivazione pompa durante livello.

Tramite il tasto 1 espresso  si imposta l'attivazione della pompa durante il livello:

se il tasto  è acceso la pompa si attiva assieme al livello, se è spento la pompa non si attiva con il livello.

2. Attivazione blocco software per l'ingresso in programmazione dosi.

Tramite il tasto 1 caffè lungo  si attiva il blocco software per la programmazione delle dosi (tasto acceso) o si disattiva il blocco.

3. Regolazione luminosità tastiera.

Il tasto 2 caffè lunghi  , che lampeggia, viene utilizzato per scegliere la luminosità dei tasti tra 5 livelli preimpostati.

Premendo  si cambia il livello, abbassando il valore fino al minimo per poi ritornare al valore massimo.

Premendo il tasto continuo  si esce dall'impostazione dei parametri e si torna nella programmazione dosi.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

8.1 ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna premere per 5 secondi il tasto accensione/spegnimento ⏻, versione V, o spostare l'interruttore generale in posizione OFF, versione S.

8.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, bisogna portare la macchina a stato energetico "OFF" (cioè interruttore macchina spento e spina staccata).

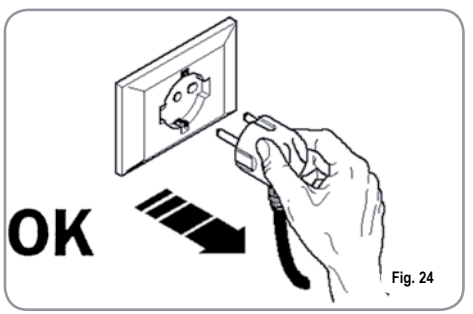


Fig. 24

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

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

Pulizia zona lavoro: togliere la griglia del piano lavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogliacqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo. **Pulizia carena**: per pulire tutte le parti cromate utilizzare un panno morbido inumidito.

8.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

Le doccette inox sono situate sotto il gruppo erogazione, come si vede in figura (25).


Fig. 25

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 (Paragrafo "PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI).
  Si raccomanda di effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente.

8.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite detergente specifico in polvere.
E' 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:
1) Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
2) Mettervi all'interno due cucchiai di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.
3) Premere uno dei tasti caffè e arrestare dopo 10 sec. .
4) Ripetere l'operazione più volte.
5) Togliere i portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.

8.5 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.

8.6 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcarei all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza. Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche.
I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.
Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato in Fig. 26.

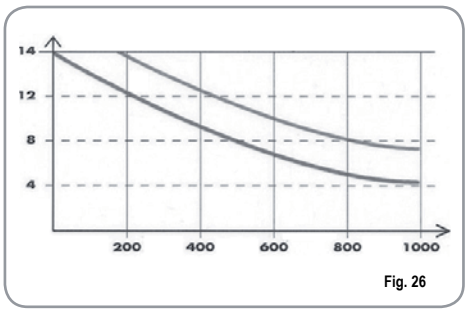


Fig. 26

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 (Fig. 27).
   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. 28).

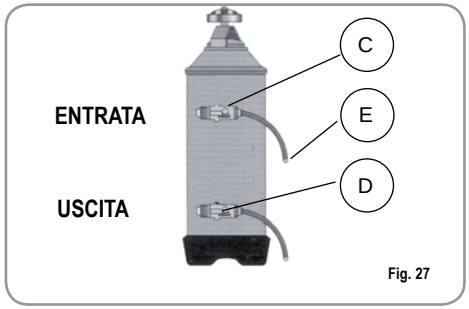


Fig. 27

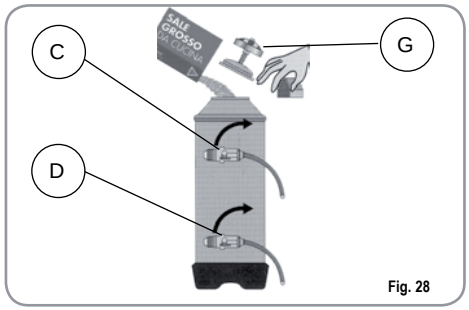


Fig. 28

2) Rimettere il tappo e riposizionare la leva C verso sinistra (Fig. 29), lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo F finché non ritorni dolce (circa 1/2 ora).

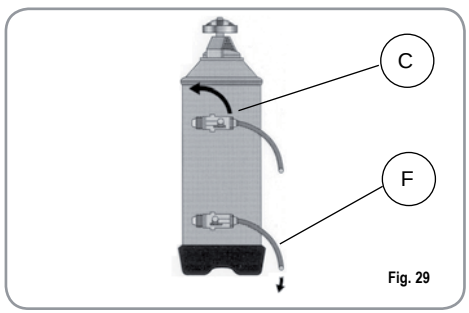


Fig. 29

3) Riportare quindi la leva D verso sinistra (Fig. 30).

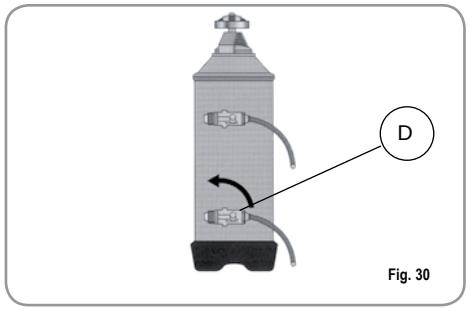


Fig. 30

ITALIANO

9. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA Appia V

INDICAZIONI DISPLAY E TASTI	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
Disegno tasto continuo  lampeggiante. e tasto erogazione  fisso.	Se entro i primi tre sec. dall'inizio dell'erogazione il dosatore non invia impulsi.	Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 sec.).	Interrompere l'erogazione.	
Disegno tasto continuo  lampeggiante.	Se dopo 90 sec. dall'inizio, con pompa inserita durante altolivello, a 180 sec. se è disabilitata, il livello non è stata ripristinato.	Viene disattivata la pompa, la resistenza e tutte le funzioni sono inibite.	Spegnere la macchina per almeno 5 sec. e riaccenderla.	

Congratulations,

By purchasing the APPIA 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 APPIA model.

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 APPIA is.

If this is the first time you have bought a **Nuova Simonelli** 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.

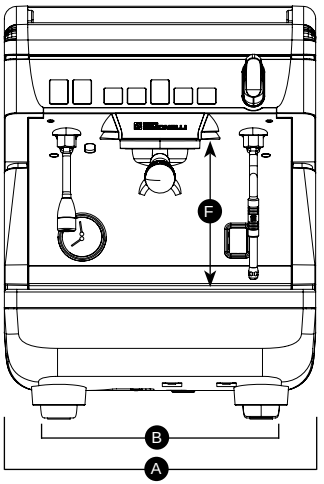
With best wishes,

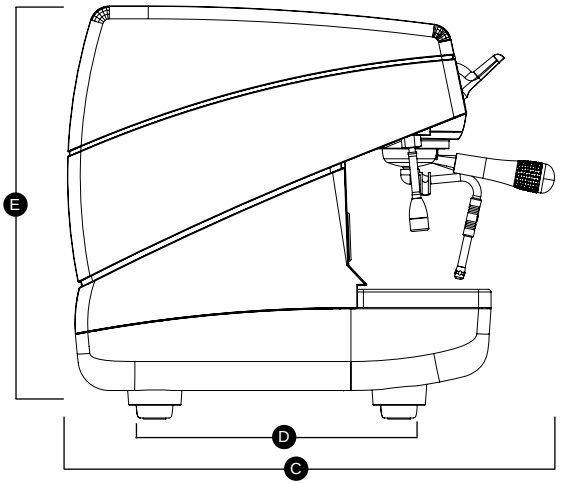
Nuova Simonelli S.p.a.



APPIA

TECHNICAL CHARACTERISTICS





	1 Group 110V		1 Group 220V	
NET WEIGHT	35 kg	*77 lb*	35 kg	*77 lb*
GROS WEIGHT	43 kg	*94.8 lb*	43 kg	*106 lb*
POWER	1700 W	*1700 W*	2000 W	*2000 W*
DIMENSIONS	A 400 mm	A *15.74"*	A 400 mm	A *15.74"*
	B 310 mm	B *12.2"*	B 310 mm	B *12.2"*
	C 545 mm	C *21.46"*	C 545 mm	C *21.46"*
	D 360 mm	D *14.17"*	D 370 mm	D *14.17"*
	E 530 mm	E *20.86"*	E 530 mm	E *20.86"*
	F 180 mm	F *7 1/16"*	F 180 mm	F *7 1/16"*

APPIA II

INDEX

TECHNICAL CHARACTERISTICS 22

1. DESCRIPTION 25
1.1 ACCESSORIES LIST 26

2. SAFETY PRESCRIPTION 27

3. TRANSPORT AND HANDLING 30
3.1 MACHINE IDENTIFICATION 30
3.2 TRANSPORT 30
3.3 HANDLING 30

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS 31

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY 32
5.1 PRESSURE SWITCH ADJUSTMENT 32
5.2 PUMP ADJUSTMENT 32

6. USE 33
6.1 SWITCHING THE MACHINE ON/0FF 33
6.1.1 APPIA V 33
6.1.2 APPIA S 33
6.2 SELECTION CONFIGURATION 33
6.3 MAKING COFFEE 34
6.4 USING STEAM 34
6.5 MAKING CAPPUCCINO 34
6.6 HOT WATER SELECTION 35
6.7 AUTOSTEAM STEAM NOZZLE WITH TEMPERATURE PROBE (OPTIONAL ON V MODEL ONLY) 35

7. PROGRAMMING APPIA V 36
7.1 PROGRAMMING DOSES 36
7.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES 36
7.3 PROGRAMMING HOT WATER 36
7.4 PROGRAMMING THE AUTOSTEAM STEAM NOZZLE (OPTIONAL) 36
7.5 PROGRAMMING STANDARD DOSES 36
7.6 PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS 17

8. CLEANING AND MAINTENANCE 38
8.1 SWITCHING OFF THE MACHINE 38
8.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE 38
8.3 CLEANING STAINLESS COFFEE-HOLDERS 38
8.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER 38
8.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS 38
8.6 RESIN AND SOFTENER REGENERATION 39

9. APPIA V MACHINE FUNCTION MESSAGES 40

ELECTRIC SYSTEM APPIA V 62
ELECTRIC SYSTEM APPIA S 64
PLUMBING SYSTEM 66
BOILER DIAGRAM 68

ENGLISH

APPIA II

1. DESCRIPTION APPIA II V - S

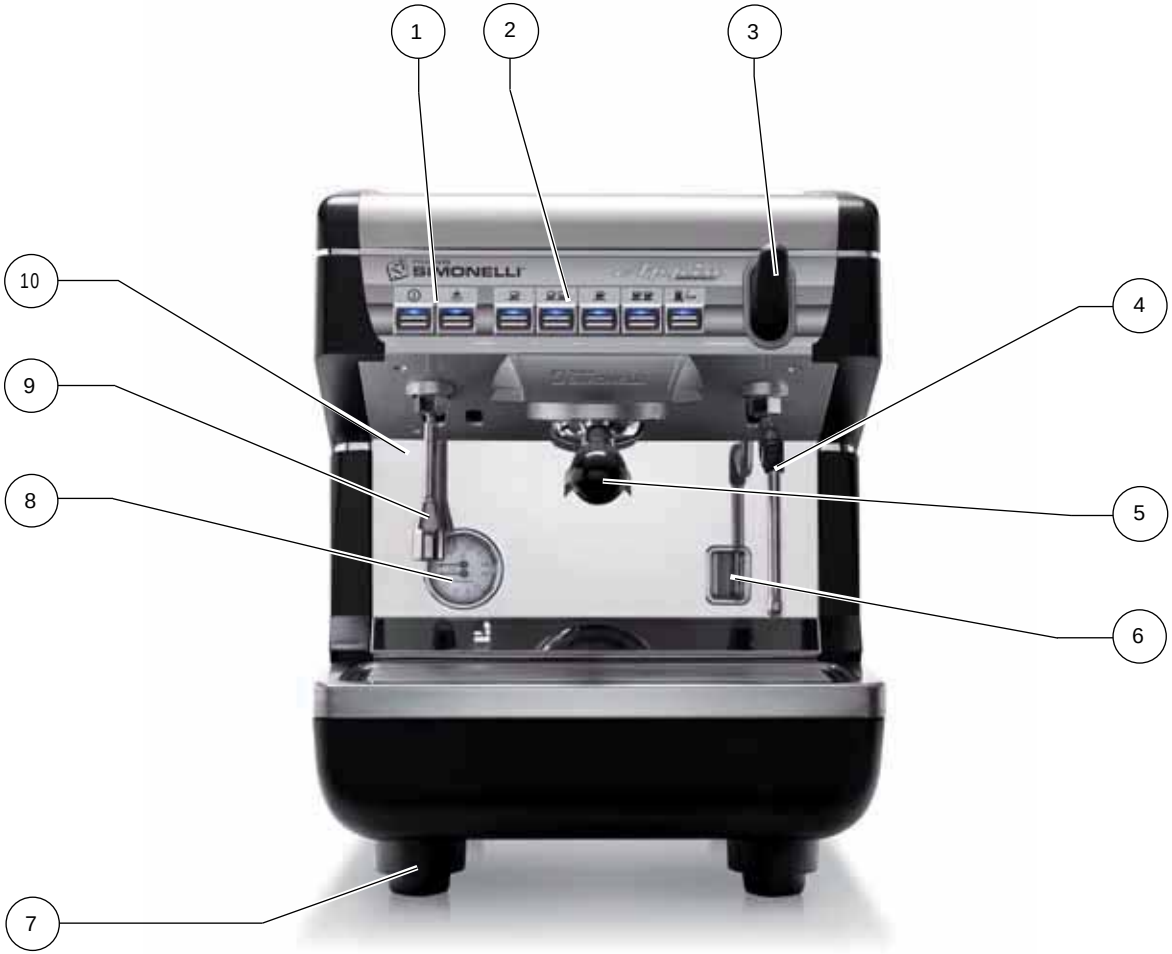


Fig. 1

KEY

1 Select buttons
2 Delivery buttons
3 Steam lever
4 Steam nozzle
5 Filter holder
6 Optical level
7 Adjustable foot
8 Pressure gauge
9 Hot water nozzle
10 Rating plate

1.1 ACCESSORIES LIST

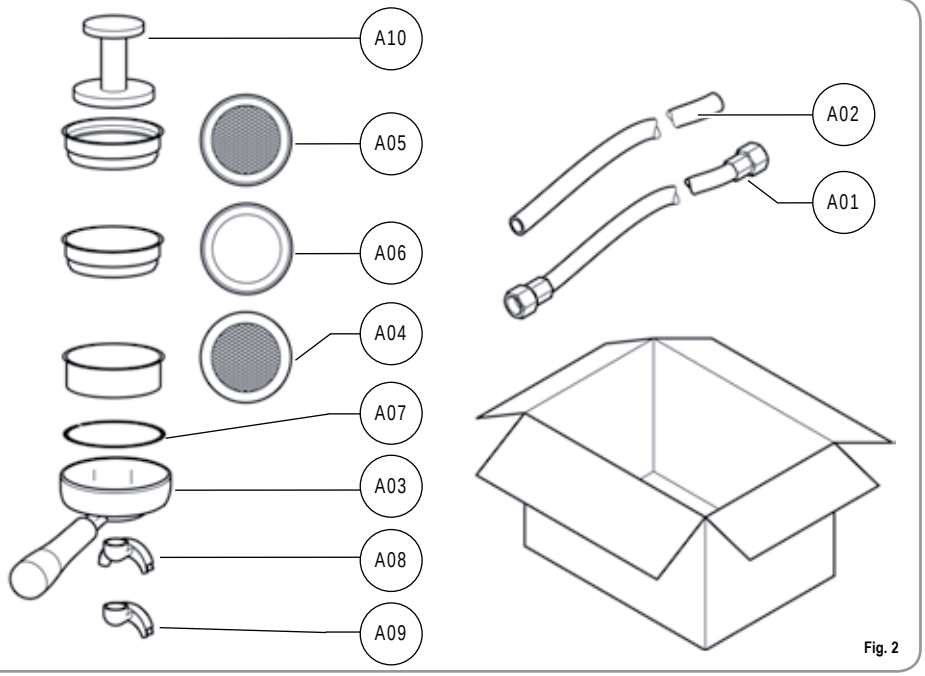


Fig. 2

CODE	DESCRIPTION	QUANTITY
A01	Filling tube ⅜"	1
A02	Waste pipe Ø 25 mm - L. 150 cm + sleeve	1
A03	Filter-holder	2
A04	Double filter	1
A05	Single filter	1
A06	Blind filter	1
A07	Spring	1
A08	Double delivery spout	1
A09	Single delivery spout	1
A10	Coffee presser	1

2. SAFETY PRESCRIPTION

This book is an integral and essential part of the product and must be given to the user. Read this book carefully. It provides important information concerning safety of installation, use and maintenance. Save it carefully for future reference.

After unpacking, make sure the appliance is complete. In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician. Packaging items which are potentially dangerous (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) must be kept out of children's reach and must not be disposed of in the environment.

RISK OF POLLUTION

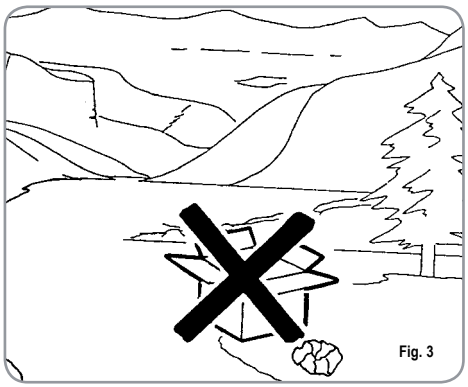


Fig. 3

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 connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel at the top right hand side of the appliance. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions.
The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.

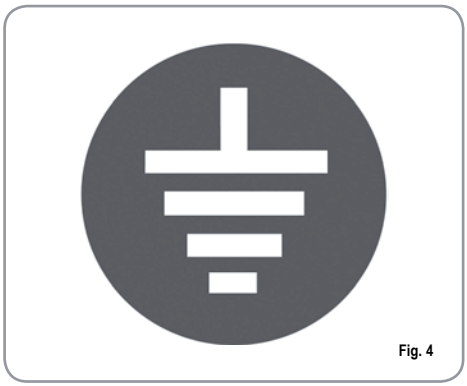


Fig. 4

In particular you must ensure that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.
The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully 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 machine must be installed in compliance with the local health standards in force for plumbing systems. Therefore, contact an authorized plumber.

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 appliance must only be used as described in this handbook. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use.

This appliance is not suitable for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons with a lack of experience or knowledge, unless supervised or given instructions.

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". The device is then switched off and the whole hydraulic circuit is bled of the first lot of water in order to remove any initial impurities. The device is then refilled and taken to rated operating conditions.
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);
- 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- opening of each steam outlet for 1 minute.
At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

The maximum and minimum storage temperatures must fall within a range of [-5, +50]°C.

The operating temperature must be within the range of [+5, +35]°C.

Basic rules must be observed when using any electric appliance.
In particular:
- do not touch the appliance when hands or feet are wet;
- do not use the appliance when

CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK

barefoot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;

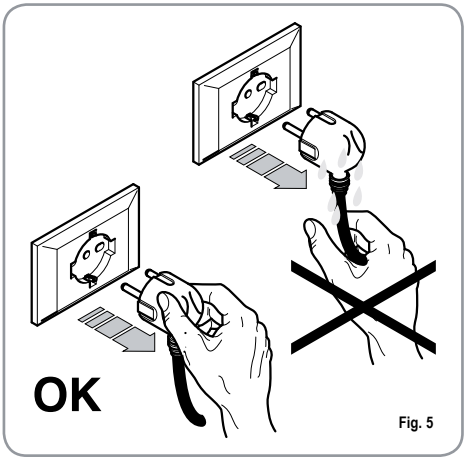


Fig. 5

- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc..);
- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.

Before servicing the appliance, the authorised technician must first switch off the appliance and remove the plug.

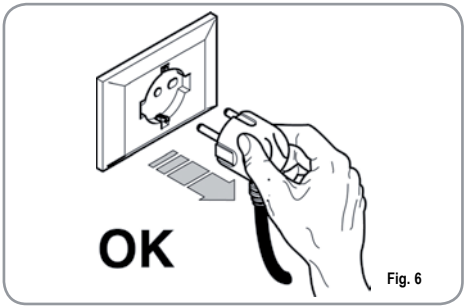


Fig. 6

For all cleaning operations comply exclusively with the instructions given in this booklet.

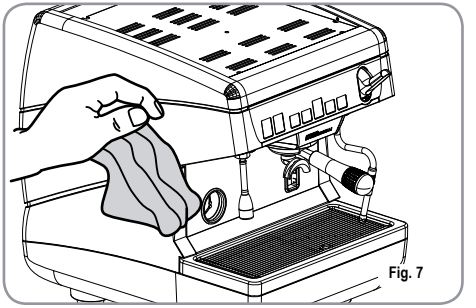


Fig. 7

If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only.
Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used. Failure to observe the above, could make the appliance unsafe.

For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with 3 (0,12) or more mm (in) between contacts.

To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.

Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.

The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.

If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative; after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.

CAUTION
RISK OF POLLUTION

Do not dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, use an authorised centre, or contact the manufacturer for relative information.

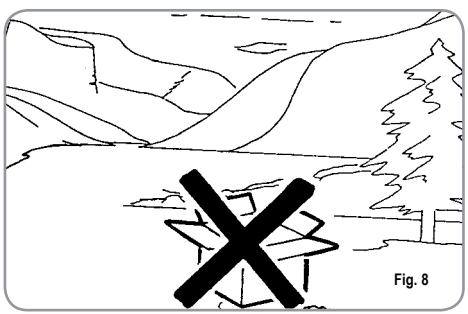


Fig. 8

CAUTION
RISK OF INTOXICATION

Use the steam nozzle with care and never place hands below the jet of steam. Do not touch the nozzle immediately after use.

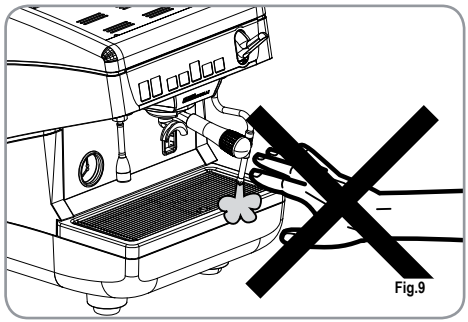


Fig.9

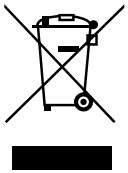
CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

We remind you that before carrying out any installation, maintenance, unloading or adjustment operations, the qualified operator must put on work gloves and protective footwear.

The maximum noise disturbance level is lower than 70db.

If the pipe connecting to the mains water is replaced the old pipe must never be re-used.

CAUTION



INFORMATION TO THE USERS

Under the senses of art. 13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151 "Implementation of the Directives/ Guidelines 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".

The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electrotechnical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one. The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

3. TRANSPORT AND HANDLING

3.1 MACHINE IDENTIFICATION

Always quote the machine serial number in all communications to the manufacturer, Nuova Simonelli.

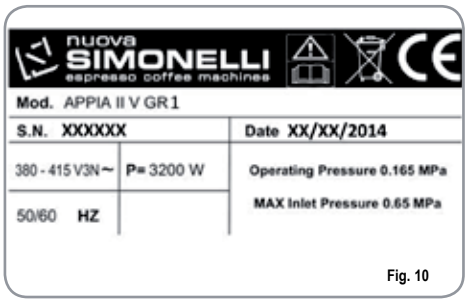


Fig. 10

3.2 TRANSPORT

The machine is transported on pallets which also contain other machines - all boxed and secured to the pallet with supports.

Prior to carrying out any transport or handling operation, the operator must:

- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticated at the wrists and ankles.
  The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

3.3 HANDLING

CAUTION
RISK OF IMPACT OR CRASHING

During all handling operations, the operator must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area.
The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.
Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.

CAUTION
RISK OF IMPACT OR CRASHING

Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.
The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.

4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

After unpacking, assess that the machine and its accessories unit are complete, then proceed as follows:

- place the machine so that it is level on a flat surface;
- assemble its supporting feet by inserting the insert into the cylindrical unit;
- twist the rubber foot into the screw thread inside the unit;
- screw the whole assembled unit into the allotted setting for the machine's adjustable feet;
- level the machine by regulating the adjustable feet;

NOTE: the unit grooves have to face upwards, as shown in the following illustration.

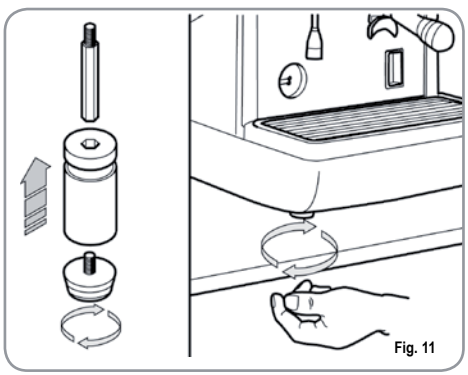


Fig. 11

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.

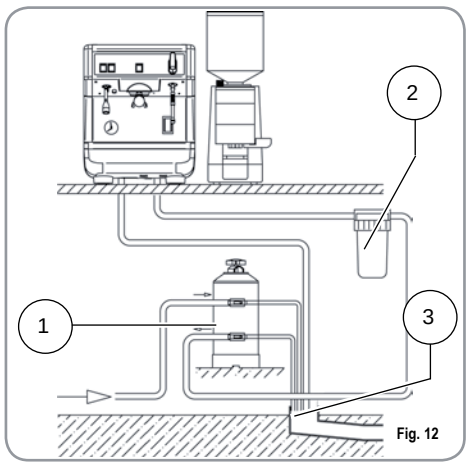


Fig. 12

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 (3/8").

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.
Nuova Simonelli 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.

NOTE: At the start of the day's activities and in any case, if there are any pauses of more than 8 hours, then it is necessary to change 100% of the water in the circuits, using the relevant dispensers.

NOTE: In case of use where service is continuous, make the above changes at least once a week.

5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

5.1 PRESSURE SWITCH ADJUSTMENT

CAUTION

The adjustments listed here below must ONLY be performed by a Specialist Technical Engineer.
Nuova Simonelli cannot be held liable for any damage to persons or property arising from failure to observe the safety instructions supplied in this manual.

CAUTION
ELECTRIC SHOCK HAZARD

Before performing any operation, the specialist technical engineer must first switch off the main switch off and unplug the machine.

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

- Remove the cup support grill from the upper part of the machine by removing the central screw “A”.

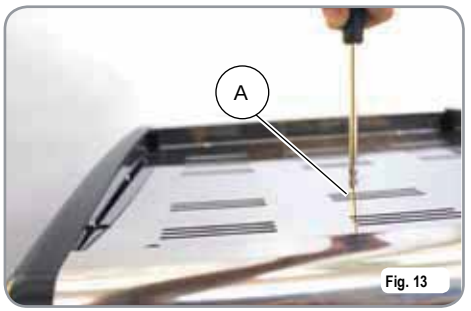


Fig. 13

- Turn the pressure switch adjustment screw to INCREASE (clockwise) or REDUCE (anticlockwise) pressure.


Fig. 14

Advisable pressure: 1 - 1,4 bar
(according to the kind of coffee).

5.2 PUMP ADJUSTMENT

To change the working pressure of the pump and therefore, the coffee extraction pressure, proceed as follows:

- Remove the worktop grid cover;
- Take off the sheet metal guard by unscrewing the two side screws (B) as illustrated in the following figure.

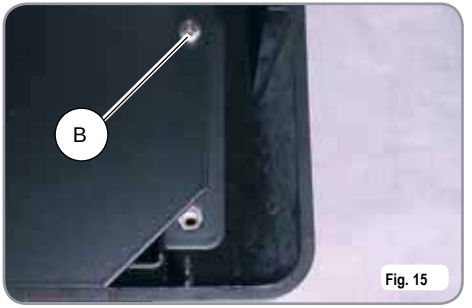


Fig. 15

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

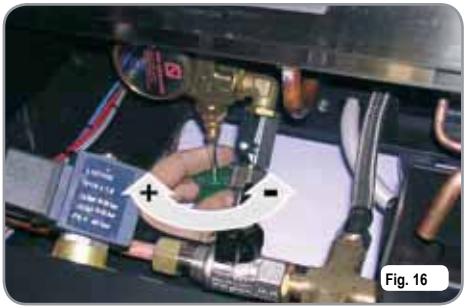


Fig. 16

Advisable pressure: 9 bar.

- The set pump pressure is shown on the lower part of the gauge.

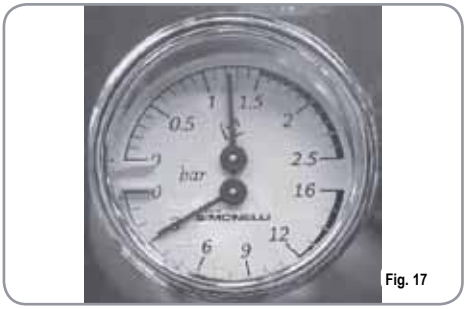


Fig. 17

Once the adjustments have been completed, refit the sheet metal guard into its seating and fix it into place with the two side screws; refit the work surface grille

6. USE

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

6.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF

6.1.1 APPIA V

- Plug the machine into the mains socket; the LED of the on switch will begin to flash.
- Hold down the on switch for 5 seconds.

At this point, the Flash-test will begin; this is where all LEDs are switched on for three seconds, after which the test is complete and the hot water/steam key will switch off.

The fact that the machine is operating is shown by the LED of the on switch and all delivery keys, which remain lit.

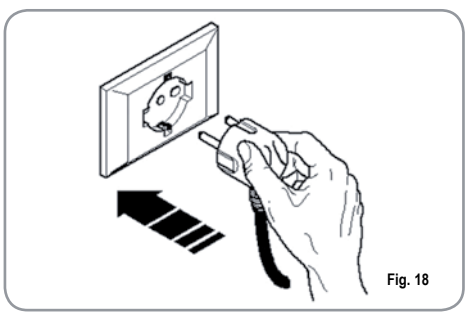


Fig. 18

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

WARNING

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

- To switch off the machine, hold down the on switch for 5 seconds;

the LEDs on the delivery keys will switch off and the on switch LED will flash.

6.1.2 APPIA S

The machine is fitted with a main switch (A). The fact that the machine is operating is shown by the fact that this switch is set to on. To switch off the machine, move the switch to the off position.



Fig. 19

6.2 SELECTION CONFIGURATION

Set the desired function on the available keys placed above the filter-holders (see chapter “DESCRIPTION”).



Fig. 20

BUTTONS KEY
(Selection configuration)

1 small coffee

2 small coffees

1 long coffee

2 long coffees

Continuous

ENGLISH

6.3 MAKING COFFEE

Unhitch the filter-holder and fill it with one or two doses of ground coffee depending on the filter used.

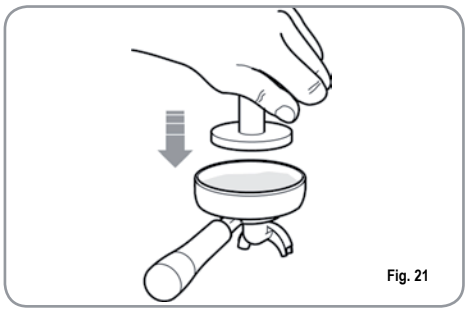


Fig. 21

Press the coffee with the provided coffee presser, dust off any coffee residue from the rim of the filter (this way the rubber gasket will last longer).
Insert the filter in its unit.
Press the desired coffee button:



1 small coffee



2 small coffees



1 long coffee



2 long coffees

By starting up the coffee brewing procedure the unit's pump is activated and the unit's solenoid valve is opened.
By pressing it, the button will turn on and signal the operation

NOTE: when in pause, leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm. To guarantee the utmost thermic stability during use, the delivery units are thermo-compensated with complete hot water circulation.

6.4 USING STEAM

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 steam just pull or push the provided lever (Fig. 22).
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.

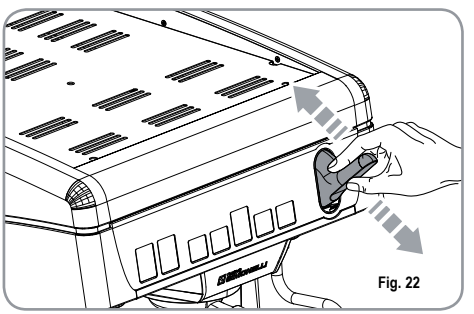


Fig. 22

NOTE: The utilisation of the steam lance must always be preceded by discharging the condensate for at least 2 seconds.

6.5 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.

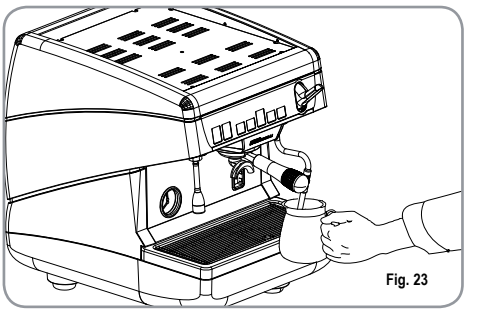


Fig. 23

6.6 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 container underneath the hot water nozzle and press the switch (S model) or press the hot water select button  (V model).

Make sure the button lights up.
Water will be delivered from the hot water nozzle for as long as the set time indicates.

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

6.7 AUTOSTEAM STEAM NOZZLE WITH TEMPERATURE PROBE (OPTIONAL ON V MODEL ONLY)

As an optional extra, the machine can be equipped with an Autosteam steam nozzle in place of the hot water nozzle.
On this version, the hot water nozzle is fitted in place of the manual steam nozzle.

The Autosteam steam nozzle can be used to deliver steam to foam milk or heat other liquids.

Place a suitable container with milk or another beverage inside it beneath the Autosteam steam nozzle.

Press the  key and make sure that the key lights up. The Autosteam steam nozzle will dispense steam until the liquid reaches the preset temperature (see chapter 7.4 for programming details).

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

7. PROGRAMMING Appia V

7.1 PROGRAMMING DOSES

To access the programming units, proceed as follows:

NOTE: the procedure can be carried out with the machine on.

- To enter into the dosing programme press the STOP dispensing key continuously for 5 seconds.
- The delivery keys will begin to flash.

7.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES

To programme the amount of water for each of the delivery keys, proceed as follows:

- fill the filter holder with the right amount of coffee (the double or single filter holder can be used, according to the key to be programmed).
- Place the filter holder in the group.
- Press one of the delivery keys:



- The machine will begin to dispense and once the required quantity has been delivered, press the continued key STOP.
- Delivery will cease and the selected dose key will switch off (the other keys will continue to flash).
- Press the continued key STOP to exit the programming function or to continue programming other dose keys.

7.3 PROGRAMMING HOT WATER

- Use the relevant procedure to enter the programming function.
- Press the hot water selection key .
- Hot water delivery will begin.
- Decide the required amount of hot water and then press the key again.
- Press the continued key STOP to exit the programming function or to continue programming other selection keys.

7.4 PROGRAMMING THE AUTOSTEAM STEAM NOZZLE (OPTIONAL)

- Use the relevant procedure to enter the programming function.
- Insert a jug containing milk and press the steam key ; this will make steam come out of the nozzle.
- When the steam key is pressed again, the control unit will store the sample temperature reached in its memory (if the milk temperature reaches the maximum temperature, steam delivery will be stopped and the maximum value will remain the setting for the control unit).
- Press the continued key STOP to exit the programming function or to continue programming other selection keys.

7.5 PROGRAMMING STANDARD DOSES

- It is possible to enter pre-set values for the 4 group doses and water (steam).

To do this, it is necessary to press the key STOP and hold it down for at least 10 seconds until the flashing keys switch off.

The doses are:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

WATER	STEAM TEMP
0 sec.	50° C

NOTE: A time setting of 0 seconds for steam and water means this function will work continually.

7.6 PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS

CAUTION

The adjustments listed here below must ONLY be performed by a Specialist Technical Engineer.

Use the relevant procedure to enter the programming function.

The page for setting operating parameters is opened by pressing the  key together with the 2 espresso key  while no delivery is enabled:

1. Enabling the pump if the level is enabled.
2. Enabling the software block to enter the dose programming function.
3. Adjusting keypad brightness.

1. Enabling the pump during levelling.

Use the 1 espresso key  to set pump enabling during levelling:

if the key  is lit, the pump is enabled together with the level; if it is switched off, the pump is not enabled with the level function.

2. Enabling the software block to enter the dose programming function.

Use the 1 long coffee key  to enable a software block to programme doses (key lit) or to de-activate the block.

3. Adjusting keypad brightness.

The 2 long coffees key  , which will flash, is used to choose the key brightness setting from 5 pre-set levels.

Use the key  to change the level, lowering it to minimum or returning it to maximum.

Press the continued key  to exit the programming function and return to the dose programming function.

ENGLISH

8. LEANING AND MAINTENANCE

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.
After repairs to/replacement of a part that comes into contact with foods or water, it is necessary to carry out a washing procedure or to follow the steps indicated by the manufacturer.

8.1 SWITCHING OFF THE MACHINE

To stop the machine, it is necessary to hold down the on/off key ⏻ for 5 seconds (V model) or move the main switch to the OFF position (S model).

8.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

Before performing any cleaning operation, the machine must be cut off from the power supply (machine switched off and unplugged).

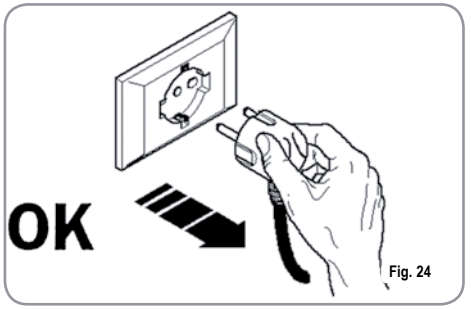


Fig. 24

⚠ 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.

8.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

The stainless steel water dispensers are positioned underneath the dispensing unit, as can be seen in Fig. 25.


Fig. 25

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 (Paragraph "CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS").
  We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

8.4 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.
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:

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

8.5 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.

8.6 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.
As an indication, regeneration times can be calculated on the basis diagram illustrated in Fig. 26.

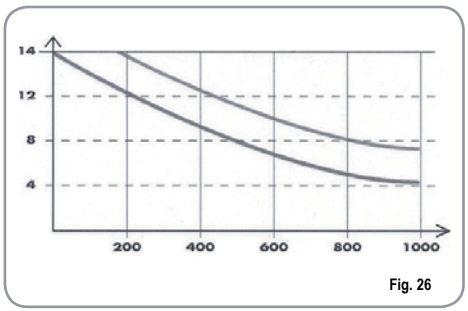


Fig. 26

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 (Fig. 27).
   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. 28).

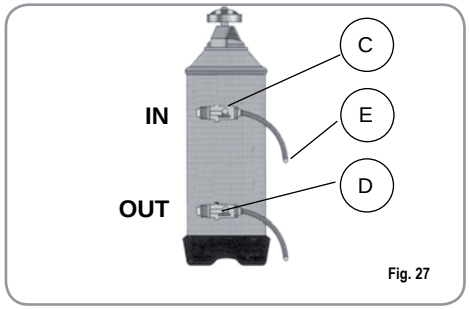


Fig. 27

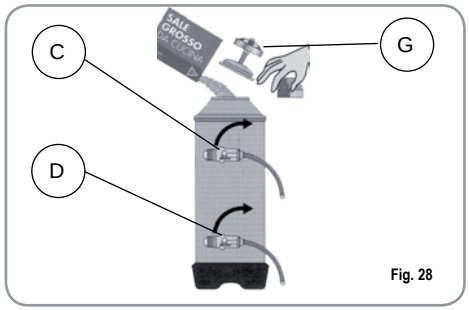


Fig. 28

2) Put the cap back on and reposition lever C moving it towards the left (Fig. 29) and allowing tube F to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half and hour).

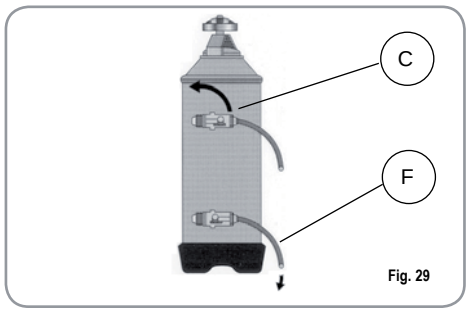


Fig. 29

3) Reposition lever D towards the left (Fig. 30).

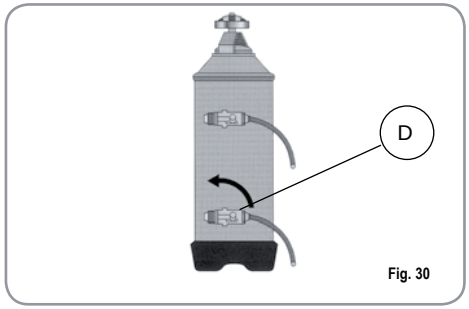


Fig. 30

ENGLISH

9. Appia V MACHINE FUNCTION MESSAGES

DISPLAY AND KEY INDICATIONS	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTES
Drawing of continued key  flashing and delivery key  lit.	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.	Interrupt delivery.	
Drawing of continued key  flashing.	If within 90 sec. from onset, with pump inserted during the levelling, at 180 sec., if the level has not been re-established.	The pump, the resistor and all the functions will be halted.	Turn the machine off for at least 5 sec. and then switch it on again.	

Félicitations,

Avec l'achat du modèle APPIA II vous avez fait un excellent achat.

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 APPIA II .

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 APPIA II .

Si cet achat est le premier achat d'une machine Nuova Simonelli, 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.

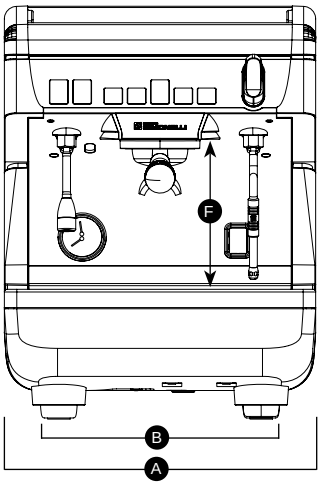
Salutations distinguées,

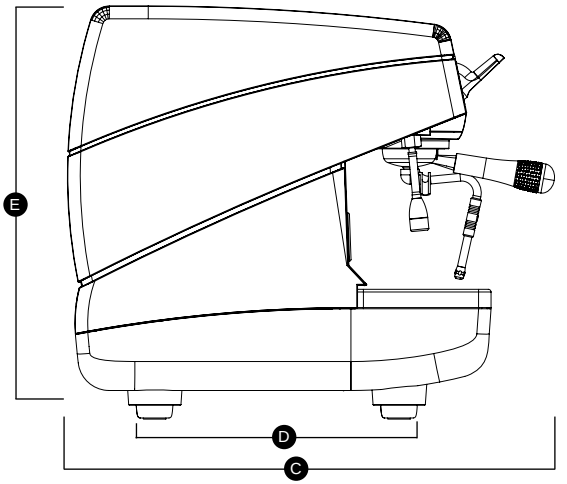
Nuova Simonelli S.p.A.



APPIA II

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES





	1 Groupe 110V		1 Groupe 220V	
POIDS NET	35 kg	*77 lb*	35 kg	*77 lb*
POIDS BRUT	43 kg	*94.8 lb*	43 kg	*106 lb*
PUISS. THERMIQUE	1700 W	*1700 W*	2000 W	*2000 W*
DIMENSIONS	A 400 mm	A *15.74"*	A 400 mm	A *15.74"*
	B 310 mm	B *12.2"*	B 310 mm	B *12.2"*
	C 545 mm	C *21.46"*	C 545 mm	C *21.46"*
	D 360 mm	D *14.17"*	D 370 mm	D *14.17"*
	E 530 mm	E *20.86"*	E 530 mm	E *20.86"*
	F 180 mm	F *7 1/16"*	F 180 mm	F *7 1/16"*

FRANÇAIS

INDEX

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES . . . 42

1. DESCRIPTION 45
1.1 LISTE ACCESSOIRES 46

2. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ 47

3. TRANSPORT ET DÉPLACEMENT 50
3.1 IDENTIFICATION MACHINE 50
3.2 TRANSPORT 50
3.3 DÉPLACEMENT 50

4. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 51

5. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE 52
5.1 RÉGLAGE PRESSOSTAT 52
5.2 RÉGLAGE POMPE 52

6. UTILISATION 53
6.1 MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA MACHINE 53
6.1.1 APPIA V 53
6.1.2 APPIA S 53
6.2 CONFIGURATION SÉLECTION 53
6.3 PRÉPARATION DU CAFÉ 54
6.4 UTILISATION DE LA VAPEUR 54
6.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO 54
6.6 SÉLECTION EAU CHAUDE 55
6.7 LANCE VAPEUR AUTOSTEAM AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE (OPTION UNIQUEMENT SUR VERSION V) 55

7. PROGRAMMATION APPIA V 56
7.1 PROGRAMMATION DOSES 56
7.2 PROGRAMMATION DOSES CAFÉ 56
7.3 PROGRAMMATION EAU CHAUDE 56
7.4 PROGRAMMATION LANCE VAPEUR AUTOSTEAM (OPTION) 56
7.5 PROGRAMMATION DOSES STANDARD 56
7.6 PROGRAMMATION PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT 57

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 58
8.1 ARRÊT DE LA MACHINE 58
8.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE 58
8.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX 58
8.4 NETTOYAGE DU GROUPE A L'AIDE DU FILTRE BORGNE 58
8.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES 58
8.6 REVIVIFICATION DES RÉSINES DE L'ADOUCISSEUR 59

9. MESSAGES FONCTIONS MACHINE APPIA V 60

INSTALLATION ÉLECTRIQUE APPIA V 62
INSTALLATION ÉLECTRIQUE APPIA S 64
INSTALLATION HYDRAULIQUE 66
SCHÉMA DE CHAUDIÈRE 68

APPIA II

1. DESCRIPTION APPIA II V - S

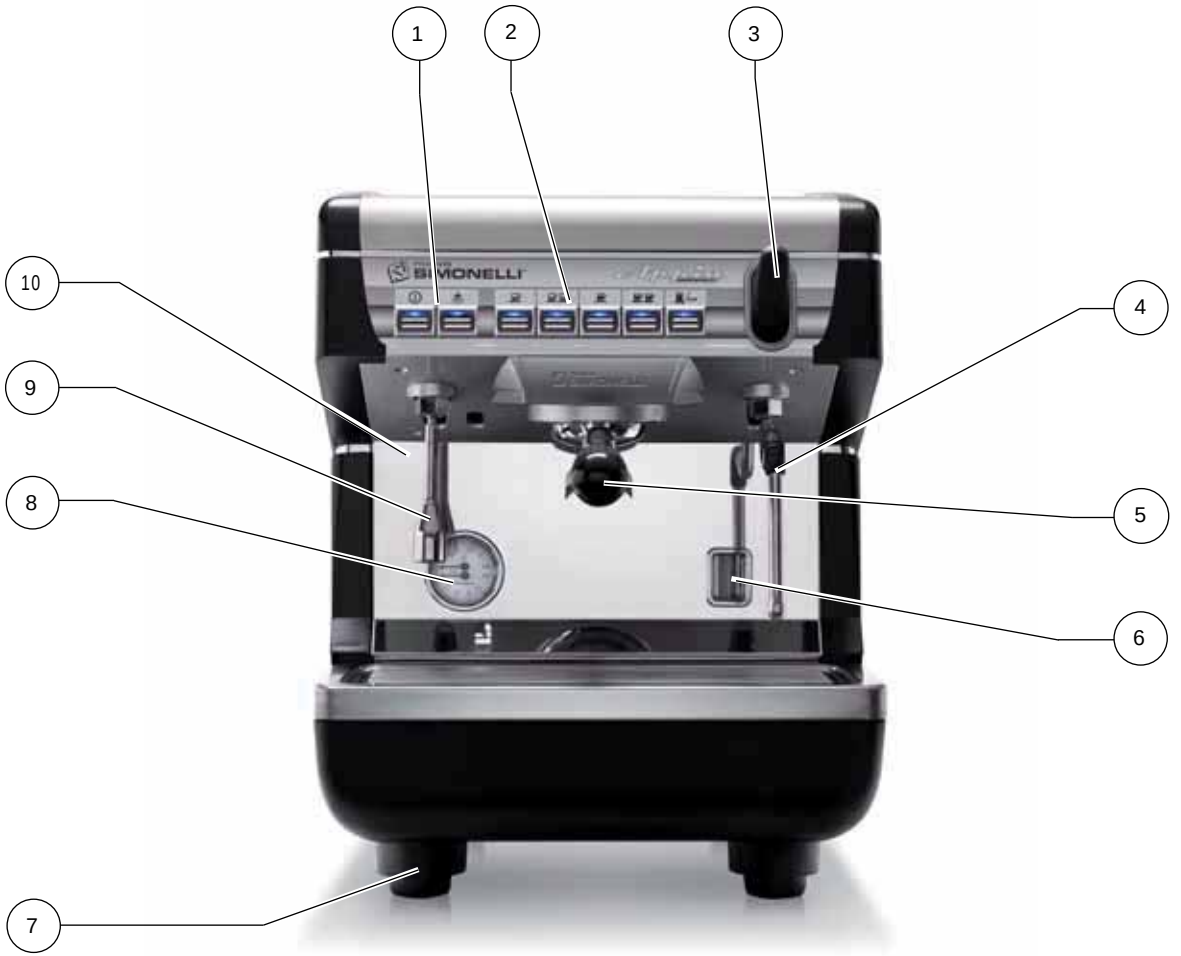


Fig. 1

LÉGENDE

1 Poussoirs sélection
2 Poussoirs distribution
3 Levier vapeur
4 Lance vapeur
5 Porte filtre
6 Niveau optique
7 Pied réglable
8 Manomètre
9 Lance eau chaude
10 Plaquette données

1.1 LISTE ACCESSOIRES

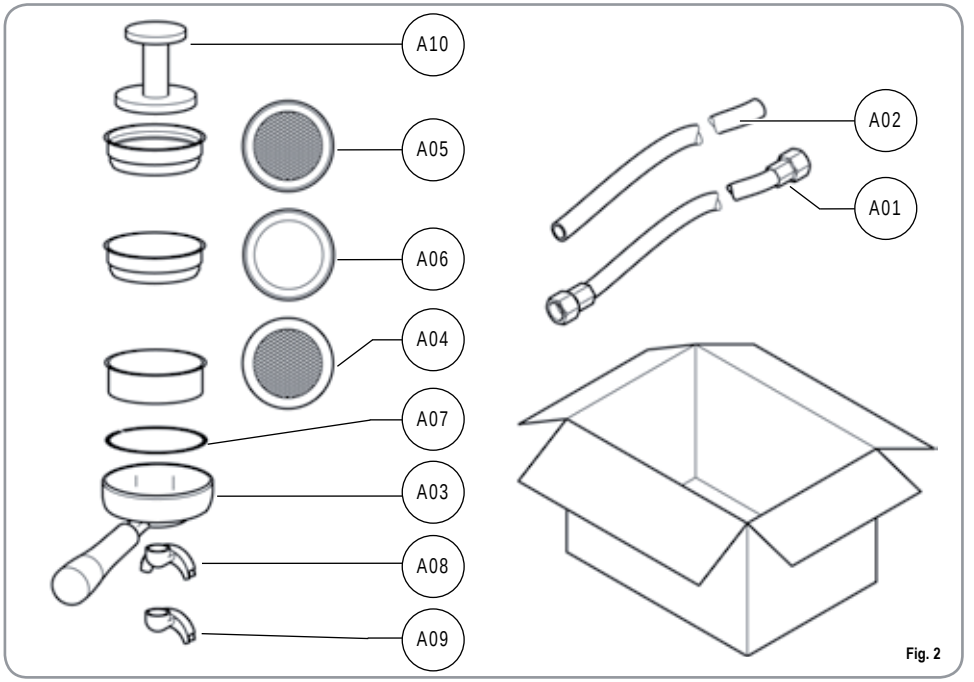


Fig. 2

CODE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
A01	Tube arrivée ⅜"	1
A02	Tube d'évacuation Ø 25 mm - L. 150 cm + collier	1
A03	Support à filtres	2
A04	Double filtre	1
A05	Filtre unique	1
A06	Filtre borgne	1
A07	Ressort	1
A08	Double bec de distribution	1
A09	Bec unique de distribution	1
A10	Presse café	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.

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.

ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

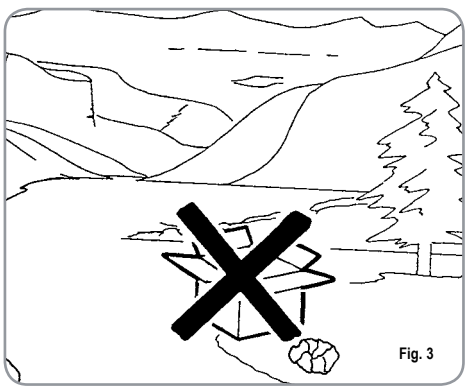


Fig. 3

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 brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaquette est située sur le devant de l'appareil, en haut à droite. 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 plaquette.



Fig. 4

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.

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.

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.

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.

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.

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;

ATTENTION
RISQUE DE DÉCHARGÉ ÉLECTRIQUE

- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- 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;

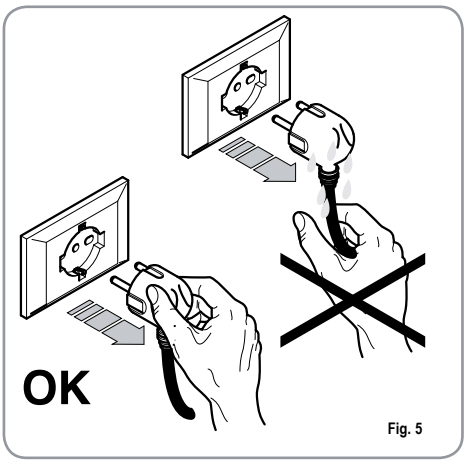


Fig. 5

- 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.

Avant de procéder à toute opération d'entretien, le technicien autorisé devra déconnecté l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'appareil.

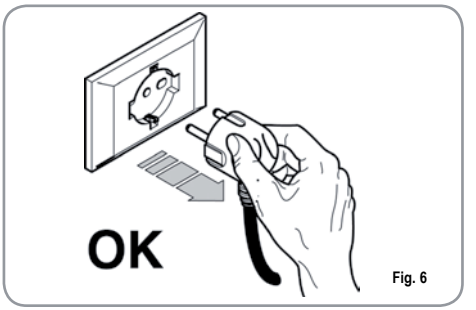


Fig. 6

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

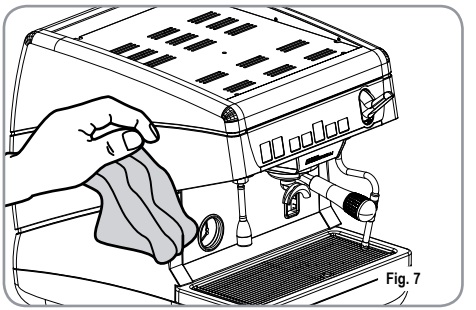


Fig. 7

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.

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.

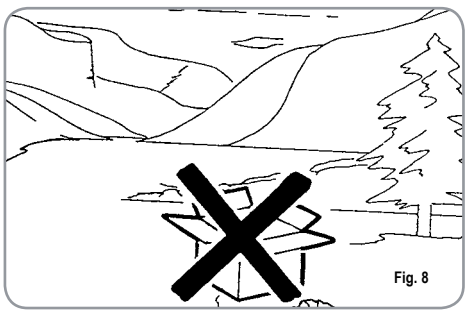


Fig. 8

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.

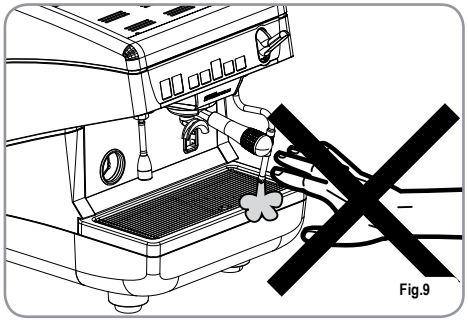


Fig.9

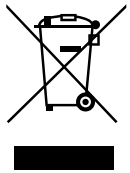
ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES

Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.

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

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

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).

3. TRANSPORT ET DÉPLACEMENT

3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

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

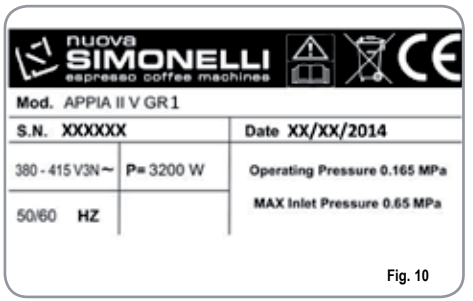


Fig. 10

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 de ses accessoires, procéder de la façon suivante:

- position la machine sur un plan horizontal;
- assembler les pieds de support de la machine en introduisant la broche dans la coquille cylindrique;
- visser le pied en caoutchouc dans le filetage de la broche contenue dans la coquille;
- visser l'ensemble du groupe assemblé dans les emplacements des pieds de la machine;
- niveler la machine en agissant sur les pieds de réglage;

NOTE: la rainure de la coquille doit être dirigée vers le haut, comme indiqué dans la figure suivante.

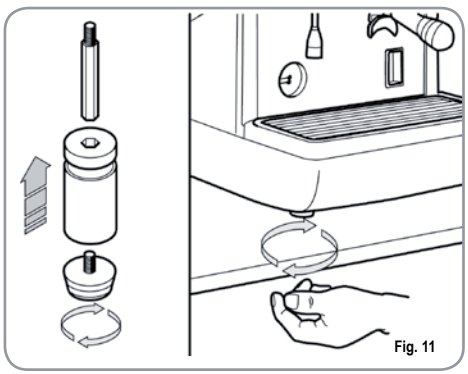


Fig. 11

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.

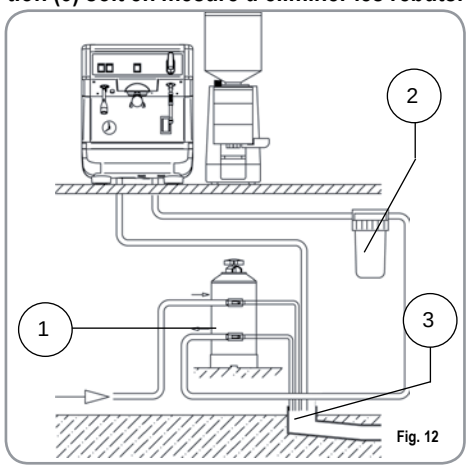


Fig. 12

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 (*3/8"*).

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. Nuova Simonelli 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 correspond à celle de votre réseau.

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 QUALIFIE

5.1 RÉGLAGE PRESSOSTAT

ATTENTION

Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués UNIQUEMENT par un Technicien Spécialisé.
Nuova Simonelli ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses, dérivant du non respect des prescriptions de sécurité décrites dans ce manuel.

ATTENTION
DANGER DE SECOUSSE ÉLECTRIQUE

Le technicien spécialisé doit, avant d'effectuer toute opération de réglage, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la fiche.

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:

- Extraire la grille appuie-tasses sur la partie supérieure de la machine en dévissant la vis centrale "A";

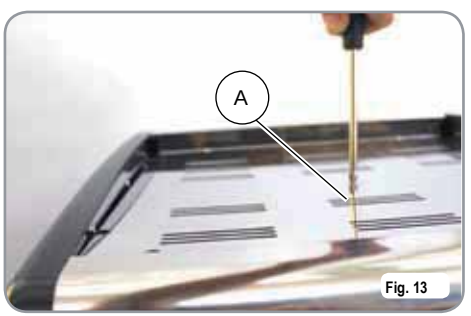


Fig. 13

- Agir sur la vis de réglage du pressostat pour AUGMENTER (vers la droite) ou pour DIMINUER (vers la gauche) la pression.


Fig. 14

Valeur conseillée: 1 - 1,4 bar
(selon le type de café).

5.2 RÉGLAGE POMPE

Pour modifier la pression de service de la pompe, et donc la pression de distribution du café, agir selon les indications mentionnées ci-dessous:

- Extraire la grille du plan de travail;
- Extraire la protection en tôle en dévissant les deux vis latérales (B) comme illustré dans la figure ci-dessous;

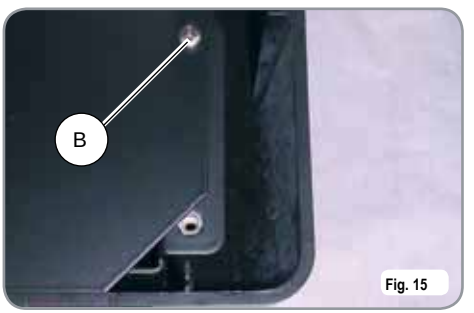


Fig. 15

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

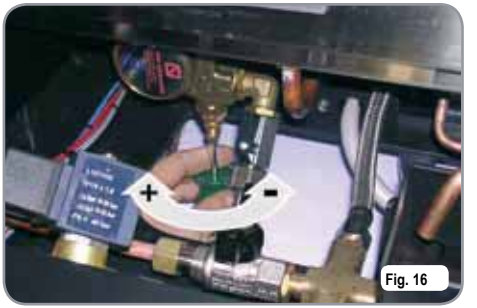


Fig. 16

Valeur conseillée: *9 bar*.

- La pression programmée de la pompe est affichée dans la partie inférieure du manomètre.

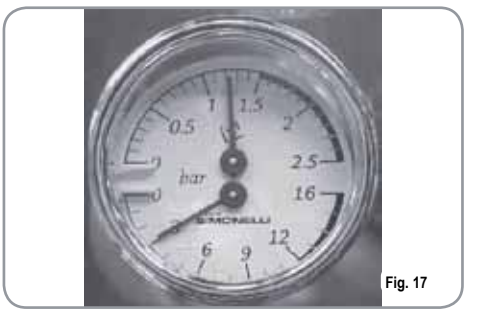


Fig. 17

Au terme des réglages, remettre la protection en tôle à sa place en la fixant à l'aide des deux vis latérales; remettre la grille sur le plan de travail.

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 MISE EN MARCHE/ ARRÊT DE LA MACHINE

6.1.1 APPIA V

- Brancher la machine à la prise électrique, la diode lumineuse de la touche de mise en marche commence à clignoter.
- Appuyer sur touche de mise en marche pendant 5 secondes.

Le Lamp-test s'actionne alors avec toutes les diodes allumées, puis il termine après 3 secondes et la touche eau chaude/vapeur s'éteint.

L'état de machine en fonction est indiqué par l'allumage permanent de la diode lumineuse de la touche de mise en marche et de toutes les diodes des touches de distribution.

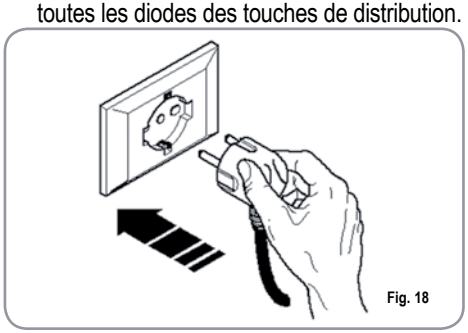


Fig. 18

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

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.

- Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche de mise en marche pendant 5 secondes;
  les diodes des touches de distribution s'éteignent et la diode de la touche de mise en marche se remet à clignoter.

6.1.2 APPIA S

La machine est munie d'un interrupteur général (A). L'état de machine en fonction est indiqué par l'allumage cet interrupteur. Pour éteindre la machine, positionner l'interrupteur sur off.



Fig. 19

6.2 CONFIGURATION SÉLECTION

Programmer la fonction désirée sur les touches à disposition situées sur les supports à filtres (Voir chapitre "DESCRIPTION").



Fig. 20

LÉGENDE TOUCHES
(Configuration sélections)

1 Café serré

2 Café serré

1 Café léger

2 Café léger

Continu

FRANÇAIS

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.

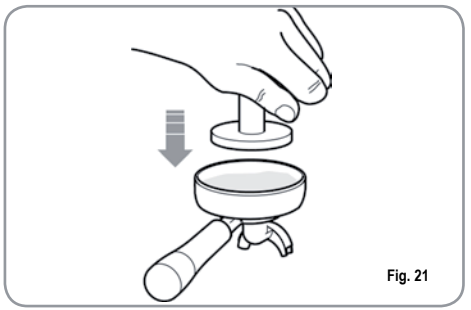


Fig. 21

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:

1 Café serré	**2 Café serré**
1 Café léger	**2 Café léger**

La pompe s'actionne et l'électrovanne du groupe s'ouvre, en faisant démarrer l'infusion du café.
L' opération est indiquée par l'allumage de la touche frappée.

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

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 (Fig. 22).
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.

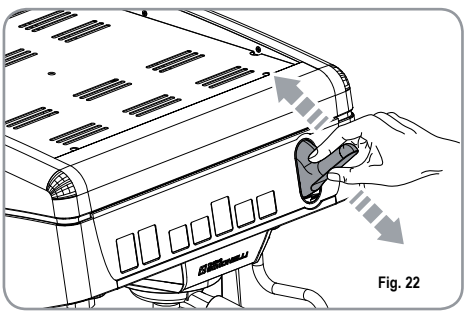


Fig. 22

NOTE: L'emploi de la lance vapeur doit toujours être précédé de l'opération de purge de l'eau de condensation pendant au moins 2 secondes.

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

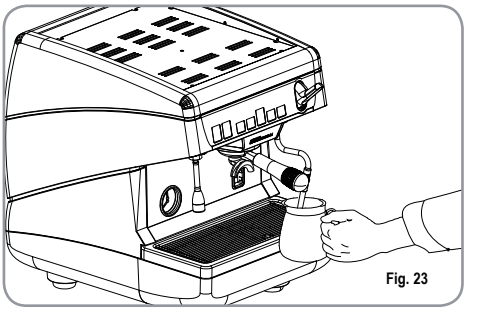


Fig. 23

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 de l'eau chaude et actionner l'interrupteur (version S) ou frapper le poussoir de sélection eau chaude  (version V).

Vérifier que le poussoir s'allume.
La lance à eau chaude distribue de l'eau pendant le temps programmé.

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

6.7 LANCE VAPEUR AUTOSTEAM AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE (OPTION UNIQUEMENT SUR VERSION V)

Comme option, la machine peut être munie de la lance vapeur Autosteam à la place de la lance eau chaude.
Sur cette version, la lance eau chaude se trouve à la place de la lance vapeur manuelle.

La lance vapeur Autosteam permet de distribuer de la vapeur pour faire mousser le lait ou pour réchauffer d'autres liquides.

Positionner un sous la lance vapeur Autosteam un récipient approprié contenant du lait ou une autre boisson.

Frapper la touche  et vérifier que la touche s'allume. La vapeur sort de la lance Autosteam jusqu'à ce que le liquide atteigne la température programmée (voir chapitre 7.4 pour programmation).

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

7. PROGRAMMATION Appia V

7.1 PROGRAMMATION DOSES

Pour accéder aux pages de programmation, procéder de la façon suivante:

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

- Pour accéder à l'état de programmation doses, il est nécessaire d'appuyer pendant 5 secondes sur la touche de distribution continue  .

- Les touches de distribution se mettent à clignoter.

7.2 PROGRAMMATION DOSES CAFÉ

Pour programmer la dose d'eau relative à l'une des touches de distribution, procéder comme suit:
- Remplir avec la juste dose de café le porte filtre (le porte filtre peut être simple ou double, selon la touche que l'on désire programmer).
- Enclencher le porte filtre sur le groupe.
- Frapper l'un des poussoirs distributeurs:



- La distribution commence ; lorsque la quantité désirée est atteinte, frapper la touche continue  .

- La distribution s'arrête et la touche doses sélectionnée s'éteint (les autres touches continuent à clignoter).

- Frapper la touche continue  pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches doses.

7.3 PROGRAMMATION EAU CHAUDE

- Entrer dans la page de programmation selon la procédure relative.
- Frapper la touche sélection eau chaude  .

- La distribution de l'eau chaude commence.
- Établir la dos d'eau chaude désirée et frapper à nouveau la touche  .

- Frapper la touche continue  pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches sélection.

7.4 PROGRAMMATION LANCE VAPEUR AUTOSTEAM (OPTION)

- Entrer dans la page de programmation selon la procédure relative.
- Positionner un broc contenant du lait et frapper la touche vapeur  ; la vapeur sort de la lance.

- En frapper encore la touche vapeur  , la centrale mémorise la température atteinte lors de l'échantillonnage (si la température du lait atteint la température maximum, la distribution de vapeur s'arrête et la valeur programmée dans la centrale reste celle maximum).

- Frapper la touche continue  pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches sélection.

7.5 PROGRAMMATION DOSES STANDARD

- Il est possible de programmer des valeurs prédéterminées pour les 4 doses du groupe, pour l'eau (vapeur).

Pour cela, il suffit d'appuyer sur la touche  pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que les touches clignotantes s'éteignent.

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

EAU	TEMP. VAPEUR
0 sec.	50° C

Les doses sont:

NOTE: Un temps de 0 secondes pour l'eau et pour la vapeur ne détermine pas le fonctionnement en modalité continue.

7.6 PROGRAMMATION PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

ATTENTION

Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués UNIQUEMENT par un Technicien Spécialisé.

Entrer dans la page de programmation selon la procédure relative.

En frappant la touche  en même temps que la touche 2 café serré  , alors qu'aucun ne distribution n'est active, on accède à la page de programmation des paramètres de fonctionnement:

1. Activation pompe si niveau actionné..
2. Activation blocage logiciel pour l'accès en programmation doses.
3. Réglage luminosité clavier.

1. Activation pompe pendant le niveau.

A l'aide de la touche 1 café serré  on programme l'activation de la pompe pendant le niveau:

Si la touche  est allumée, la pompe s'actionne avec le niveau, alors que si elle est éteinte la pompe ne s'actionne pas avec le niveau.

2. Activation blocage logiciel pour l'accès en programmation doses.

A l'aide de la touche 1 café léger  on actionne (touche allumée) ou on exclue le blocage logiciel pour la programmation des doses.

3. Réglage luminosité clavier.

La touche 2 cafés légers  , clignotante, est utilisée pour choisir la luminosité des touches parmi 5 degrés de luminosité préétablis.

En frappant  on modifie le degré de luminosité, en abaissant la valeur jusqu'au minimum pour retourner ensuite à la valeur maximum.

En frappant la touche continue  on quitte la page de programmation des paramètres et on retourne sur la page de programmation des doses.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.
Après une réparation ou une substitution de composants qui concernent des parties qui sont en contact avec l'eau et les aliments, il faut effectuer la procédure de lavage ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

8.1 ARRÊT DE LA MACHINE

Pour arrêter la machine, il faut appuyer sur la touche de mise en marche/arrêt ⏻ pendant 5 secondes (version V) ou déplacer l'interrupteur général en position OFF (version S).

8.2 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut mettre la machine en état énergétique "OFF" (c'est-à-dire interrupteur machine éteint et fiche débranchée).

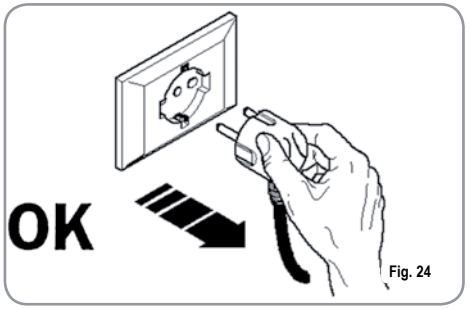


Fig. 24

⚠ 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.

8.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les douches en acier inox sont situées sous le groupe de distribution, comme illustré en figure (25).


Fig. 25

NOTE: Pour le nettoyage, procéder de la façon suivante:
- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la désenflant 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.

8.4 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.
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:
1) Remplacer le filtre avec le filtre borgne du groupe de distribution.
2) Le remplir avec deux cuillères de détergent spécial en poudre et emboîter le support à filtre sur le groupe.
3) Frapper l'une des touches café et interrompre après 10 secondes.
4) Répéter l'opération plusieurs fois.
5) Retirer le support à filtre et effectuer quelques distributions.

8.5 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.

8.6 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 déduits, à titre indicatif, du diagramme reporté en Fig. 26.

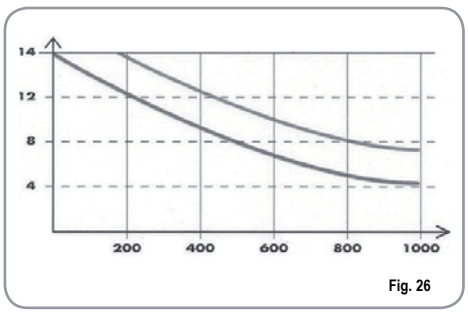


Fig. 26

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 (Fig. 27).
   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. 28).

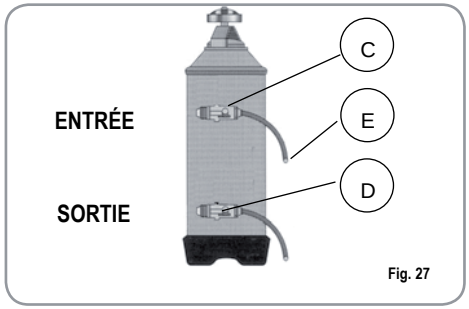


Fig. 27

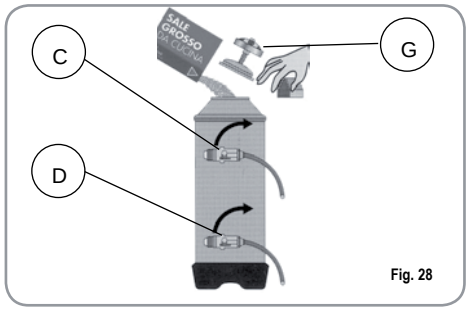


Fig. 28

2) Remettre le bouchon et repositionner le levier C vers la gauche (Fig.29), en faisant évacuer l'eau salée du tube F jusqu'à ce qu'elle soit à nouveau douce (1/2 heure environ).

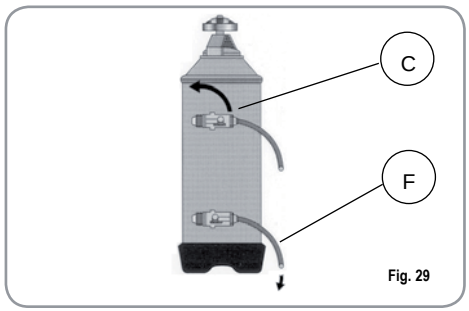


Fig. 29

3) Repositionner alors le levier D vers la gauche (Fig. 30).

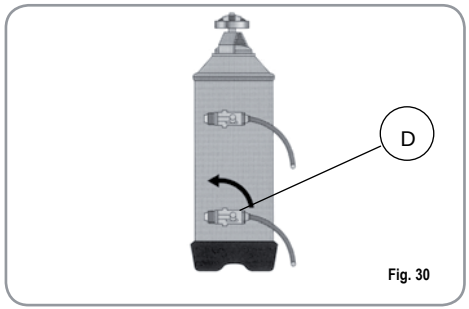


Fig. 30

9. MESSAGES FONCTIONS MACHINE Appia V

INDICATIONS AFFICHAGE ET TOUCHES	CAUSES	EFFET	SOLUTION	NOTE
Dessin touche continue  clignotante et touche distribution  fixe.	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.).	Interrompre la distribution.	
Dessin touche continue  clignotante.	Lorsque, 90 secondes après le commencement, si la pompe est insérée lors de la mise à niveau haut, et après 180 secondes si elle est exclue, le niveau n'a pas été rétabli.	La pompe est désactivée et la résistance ainsi que toutes les fonctions sont exclues.	Éteindre la machine pendant au moins 5 secondes, puis la rallumer.	

APPIA II

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

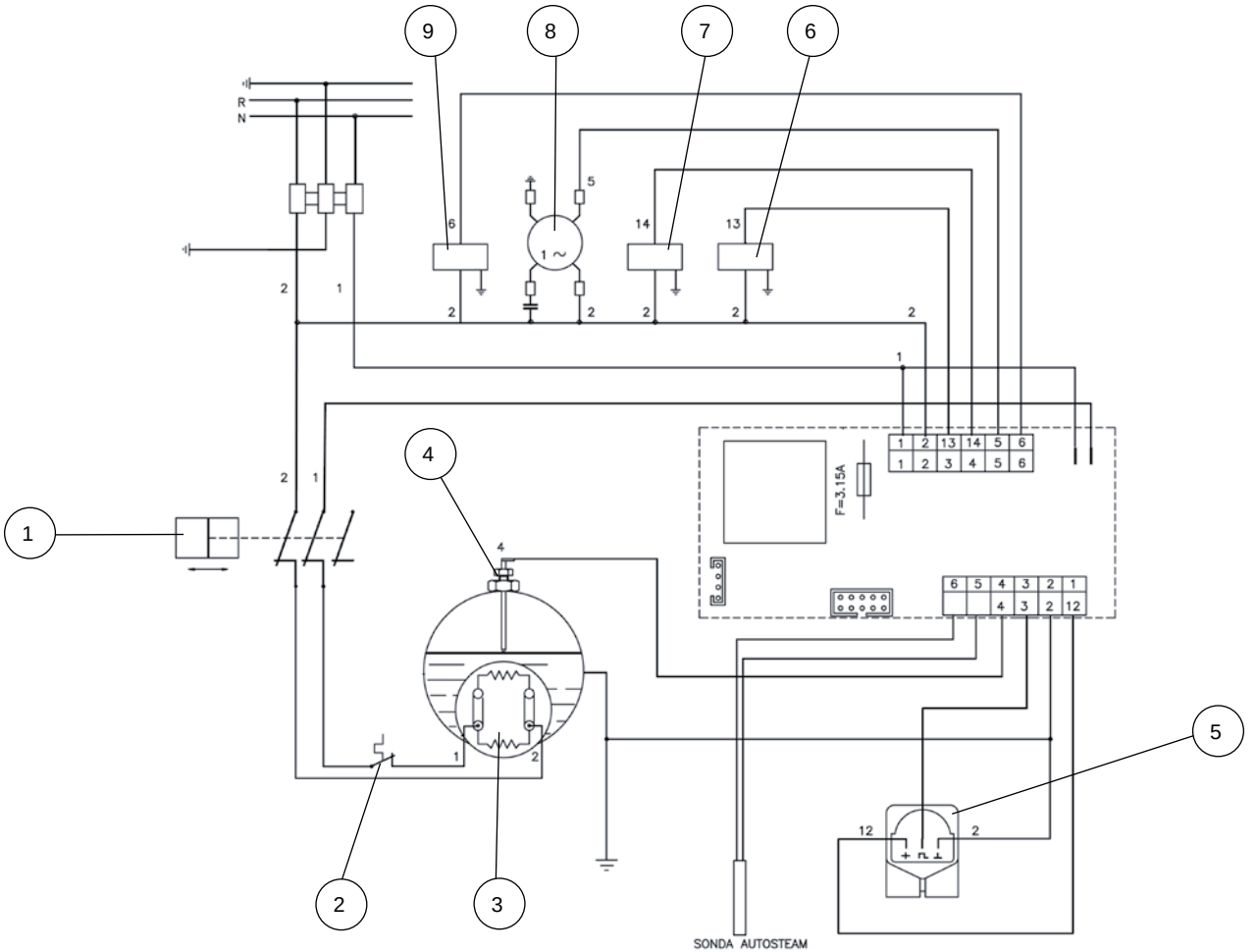


Fig. 31

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

LEGENDA

1 Pressostato
2 Termostato sicurezza
3 Resistenza
4 Sonda livello
5 Ventolino gruppo
6 Elettrovalvola livello
7 Elettrovalvola erogazione gruppo
8 Motore pompa
9 Elettrovalvola vapore / acqua calda

LEGEND

1 Pressure switch
2 Safety thermostat
3 Heating element
4 Level probe
5 Fan group
6 Level solenoid valve
7 Group delivery solenoid valve
8 Pump motor
9 Steam / hot water solenoid valve

LÉGENDE

1 Pressostat
2 Thermostat de sécurité
3 Résistance
4 Sonde niveau
5 Ventilateur groupe
6 Électrovanne de niveau
7 Électrovanne de distribution groupe
8 Moteur pompe
9 Électrovanne vapeur / eau chaude

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

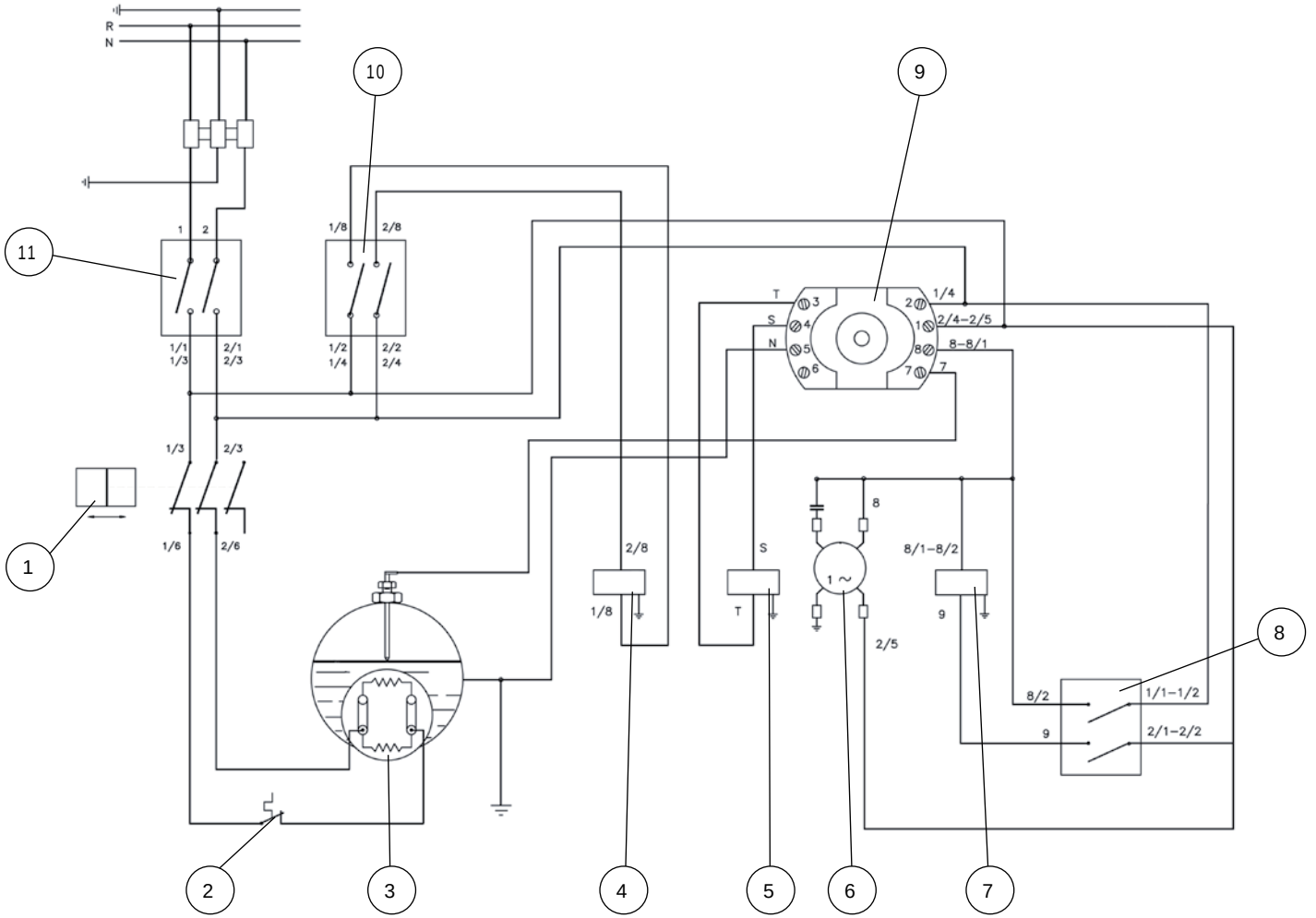


Fig. 32

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

LEGENDA

1 Pressostato
2 Termostato sicurezza
3 Resistenza
4 Elettrovalvola vapore / acqua calda
5 Elettrovalvola livello
6 Motore pompa
7 Elettrovalvola erogazione gruppo
8 Interruttore erogazione
9 Centralina
10 Interruttore acqua calda / vapore
11 Interruttore generale

LEGEND

1 Pressure switch
2 Safety thermostat
3 Heating element
4 Steam / hot water solenoid valve
5 Level solenoid valve
6 Pump motor
7 Group delivery solenoid valve
8 Delivery switch
9 Control unit
10 Hot water / steam switch
11 Main switch

LÉGENDE

1 Pressostat
2 Thermostat de sécurité
3 Résistance
4 Électrovanne vapeur / eau chaude
5 Électrovanne de niveau
6 Moteur pompe
7 Électrovanne de distribution groupe
8 Interrupteur distribution
9 Centrale
10 Interrupteur eau chaude / vapeur
11 Interrupteur général

IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE

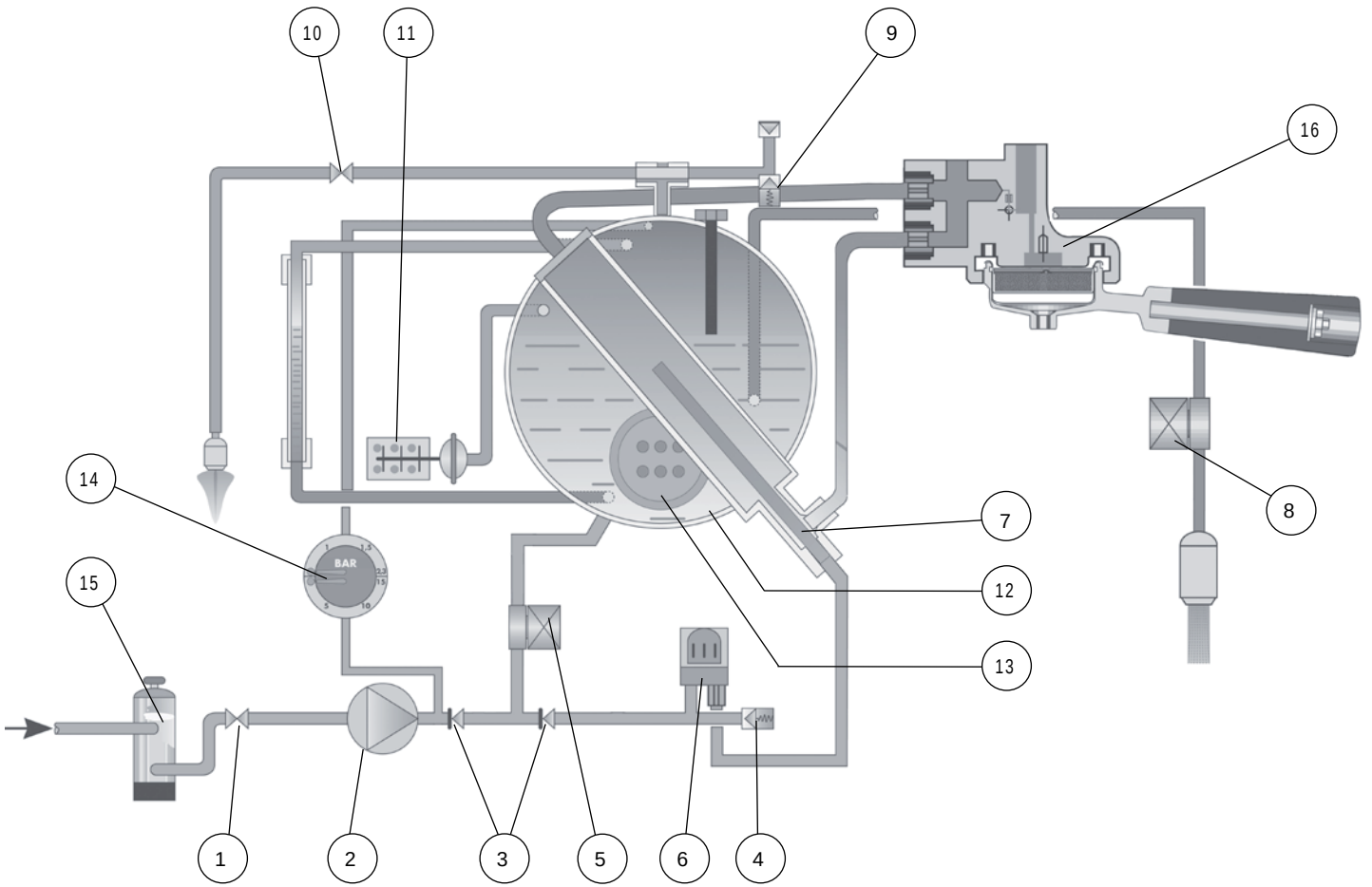


Fig. 33

IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE

LEGENDA

1 Rubinetto ingresso acqua
2 Pompa
3 Valvola di ritegno
4 Valvola di espansione
5 Elettrovalvola di livello
6 Dosatore volumetrico
7 Scambiatore di calore
8 Elettrovalvola erogazione
9 Valvola di sicurezza cald.
10 Rubinetto vapore
11 Pressostato
12 Caldaia
13 Resistenza
14 Manometro doppia scala
15 Depuratore
16 Gruppo erogatore

LEGEND

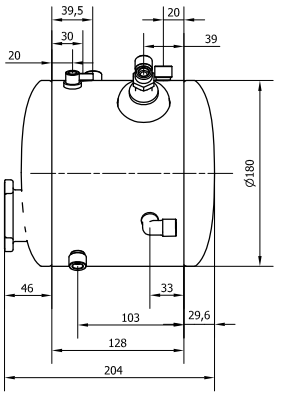
1 Water inlet valve
2 Pump
3 Check valve
4 Expansion valve
5 Level solenoid valve
6 Volumetric doser
7 Heat exchanger
8 Delivery solenoid valve
9 Boiler tank safety valve
10 Steam valve
11 Pressure switch
12 Boiler tank
13 Heating element
14 Pressure gauge with dual scale
15 Water softener
16 Delivery group

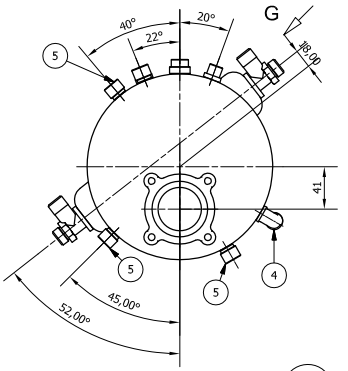
LÉGENDE

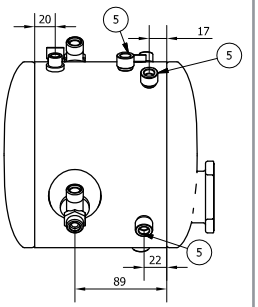
1 Robinet arrivée d'eau
2 Pompe
3 Soupape d'arrêt
4 Soupape d'expansion
5 Électrovanne de niveau
6 Doseur volumétrique
7 Échangeur de chaleur
8 Électrovanne de distribution
9 Soupape de sûreté chaudière
10 Robinet vapeur
11 Pressostat
12 Chaudière
13 Résistance
14 Manomètre double échelle
15 Dépurateur
16 Groupe de distribution

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIÈRE

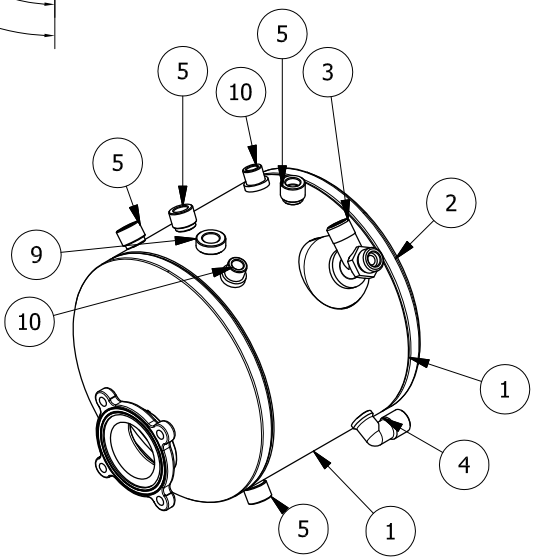
DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/23 CE DONNEES PROJECT DIRECTIVE PED 97/23 CE	
VOLUME	4,4 LT
TS	130.5° C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO FLUID FLUIDE	H2O







Elenco parti ELEMENTO ELEMENT ELEMENT	QTÀ QTY QTE	List of Parts NUMERO PARTE PART.NO NUM.COMPOSANT	DESCRIZIONE DESCRIPTION DESCRIPTION	Liste des composants MATERIALE MATERIAL MATERIAU
1	1	00015120	Virola caldaia D.180 1Gr SP 1.2 Virola boiler D.180 1Gr SP 1.2 Virole chaudière D.180 1Gr SP 1.2	CU DHP 99.9
2	1	00010121	Fondo Bombato caldaia D.180 SP 1.5 Curved bottom of the boiler D.180 SP 1.5 Fond Bombé chaudière D.180 ép. 1.5	CU DHP 99.9
3	2	00061462	Raccordo T scambiatore Appia Mod. Exchanger fitting T Appia Mod. Raccord en T échangeur Appia Mod.	CU DHP 99.9
4	1	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow for welding 3/8 M Coude à souder 3/8 M	OT57 CW510L
5	5	00030251	Attacco G 3/8" Maschio Coupling G3/8" Male Prise 3/8 " Mâle	OT57 CW510L
6	1	00015090	Coppa D.180 PR 2013 Bevel gear D.180 PR 2013 Coupe D.180 PR 2013	OT57 CW510L
7	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Heater El. Flange 4 holes 2013 Flasque Resistance 4 trous	OT57 CW510L
8	1	00160390	Tubo scambiatore Appia 1GR Appia 1GR heat exchanger tube Tube échangeur Appia 1GR	CU DHP 99.9
9	1	00030271	Attacco G1/4" F passante Coupling G1/4" F bypass Prise G1/4" F pontage	OT57 CW510L
10	2	00030631	Attacco 1/4" Maschio Coupling 1/4" Male Prisè 1/4 Mâle	OT57 CW510L



Materiale *Material* *Materiau*	*Trattamento* *Treatment* *Treatment*	*Tolleranza* *Tolerance* *Tolerance*	*Scala* *Scale* *Echelle*	*A2*
Rame,Ottone Copper,Brass Cuivre,Laiton	Decapaggio Pickling Décapage		1:4	
Descrizione Description Description			*Data*	
Caldaia Boiler Chaudiere 1 Gr Appia D.180 2 coppe			15/05/201 3	
Descrizione Description Description		*Designer*	*Codice*	
Nuova Simonelli		M.F.	90014760	

Fig. 34

NOTE / NOTES:

NOTE / NOTES:

31000481
Ed. 02 11/2014

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248
Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

Via M. d'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it

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

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines



APPIA II

GEBRAUCHANWEISUNGEN

INSTRUCCIONES DE MANEJO

Übersetzung der Originalanleitungen
Traducción de las Instrucciones Originales

EU-KONFORMITATSERKLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERAT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

- **Die Firma Nuova Simonelli S.p.A. erklärt eigenverantwortlich, daB die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identiziert, den folgenden EG. Richtlinien entspracht und die folgendenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmungs Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeglichenen Normen angewendet:**
- **Nuova Simonelli S.p.A. declara bajo su propria responsabilidad que la máquina para café espresso (Identificada por el modelo y numero de serie indicados a continuación) es conforme a las siguientes directivas:**

Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Geschäftssitz hinterlegt. Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr Ing. *Lauro Fioretti*.

El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la dirección indicada en la parte trasera, el responsable encargado de la constitución y gestión del archivo técnico es el Ing. Lauro Fioretti.

89/392/CEE, 2006/42/CEE	Maschinenrichtlinie Directiva “Máquinas”
2006/95/CEE, 93/68/CEE	Niederspannungsrichtlinie Directiva “baja tensión”
89/336/CEE, 2004/108/CEE	Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit Directiva “compatibilidad electromagnética”
89/109/CEE, 2004/1935/CEE	Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen Directiva “materiales para alimentos”
97/23/CEE	Druckgeräte-Richtlinie Directiva “equipos a presión”
D. Lgs. 25/7/06 n° 151	ROHS- Richtlinie Directiva ROHS
(CE) No 2023/2006	Verordnung über die gute Fertigungspraxis von Materialien und Geständen, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen, G.U. (Ital. Amtsblatt) L384 vom 22.12.2006, S.75. Reglamento del buen hacer de fabricación de los materiales y de los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios G.U. L384 del 22.12.2006, p.75.
D. M. 21/03/1973	Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.
10/2011/CEE	Directive material plastico Kunststoff material richtilinie
85/572/CEE, 82/71/CEE	Directiva metales y aleaciones Richtilinie metalle und legierungen

EU-KONFORMITATSERKLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERAT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

Herstell • Caldera

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 Anwendungsbereich Artikel 3 Komma 3, Richtlinie 97/23/EG
* Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 3 97/23/CE

Angewendeten Normen: Sammlungen M,S, VSR '78 und '95 die beim Rechtsitz erhältlich sind.
Normas aplicadas: Recogidas M,S, VSR edicción '78 y '95 conservades en la sede legal.

Zeichnungs-Nr.: (Siehe Ende der Gebrauchsanleitung)
Dibujo n.: (Ver al final del Manual de Instrucciones)

Geschaftsfiihrer • Administrator delegado:

Ottavi Nando

Belforte del Chienti, li _____

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

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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für das Modell APPIA II entschieden und damit eine ausgezeichnete Wahl getroffen.

Beim Kauf einer Profi-Espressomaschine spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle: der Name des Herstellers, die Maschinenfunktionen, die technische Zuverlässigkeit, ein schneller und angemessener Kundenservice, die Kosten. Sie haben dies alles sicherlich in Erwägung gezogen und sich anschließend für das Modell APPIA II entscheiden.

Sie haben sich für das - unserer Meinung nach - beste P rodukt entschieden, dessen Güte Sie mit jedem Espresso und Cappuccino testen können. APPIA II ist bedienungsleicht, praktisch und effizient.

Falls Sie zum ersten Mal eine Maschine **Nuova Simonelli** kaufen, möchten wir Sie im Segment der Alta Caffetteria willkommen heißen. Wenn Sie schon zu unseren Kunden gehören, danken wir Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns schenken!

Ein herzliches Dankeschön dafür, uns den Vorzug gegeben zu haben.

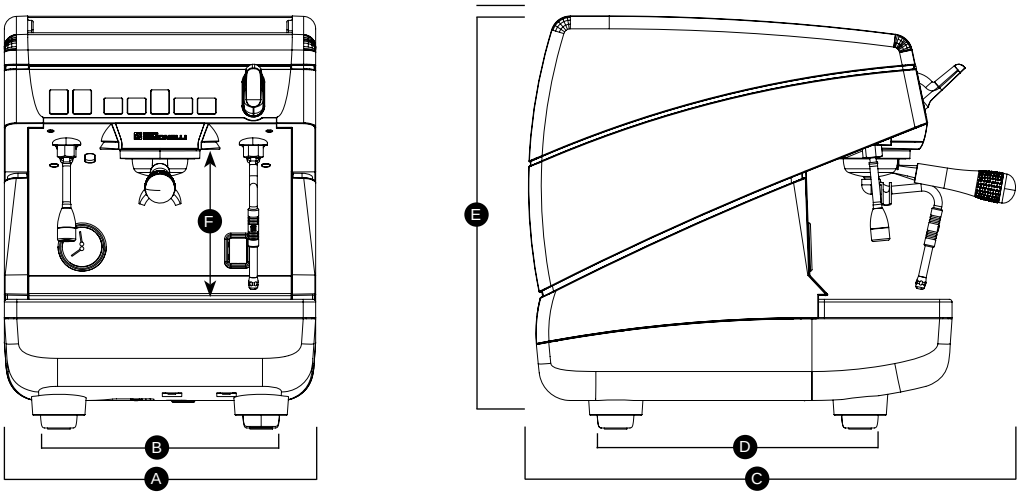
Mit freundlichen Grüßen.

Nuova Simonelli S.p.A.



APPIA II

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



	1 Gruppe 110V		1 Gruppe 220V	
NETTOGEWICHT	35 kg	*77 lb*	35 kg	*77 lb*
BRUTTOGEWICHT	43 kg	*94.8 lb*	43 kg	*106 lb*
HEIZLEISTUNG	1700 W	*1700 W*	2000 W	*2000 W*
ABMESSUNGEN	A 400 mm	A *15.74"*	A 400 mm	A *15.74"*
	B 310 mm	B *12.2"*	B 310 mm	B *12.2"*
	C 545 mm	C *21.46"*	C 545 mm	C *21.46"*
	D 360 mm	D *14.17"*	D 370 mm	D *14.17"*
	E 530 mm	E *20.86"*	E 530 mm	E *20.86"*
	F 180 mm	F *7 1/16"*	F 180 mm	F *7 1/16"*

APPIA II

INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN 2

1. BESCHREIBUNG 5
1.1 ZUBEHÖRLISTE 6

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN 7

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN 10
3.1 MASCHINENKENNZEICHNUNG 10
3.2 TRANSPORT 10
3.3 HANDLING 10

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME 11

5. HEINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN 12
5.1 REGELUNG DES DRUCKWÄCHTERS 12
5.2 PUMPENREGELUNG 12

6. GEBRAUCH DER MASCHINE 13
6.1 EIN-/ AUSSCHALTUNG DER MASCHINE 13
6.1.1 APPIA V 13
6.1.2 APPIA S 13
6.2 AUSWAHLARTEN 13
6.3 ESPRESSOZUBEREITUNG 14
6.4 DAMPFGEBRAUCH 14
6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG 14
6.6 HEISSWASSERWÄHLER 15
6.7 DAMPFDÜSE AUTOSTEAM MIT TEMPERATURSONDE (OPTIONAL NUR VERSION V) 15

7. PROGRAMMIERUNG APPIA V 16
7.1 ZEICHENERKLÄRUNG 16
7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN 16
7.3 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG 16
7.4 PROGRAMMIERUNG DER DAMPFDÜSE AUTOSTEAM (OPTIONAL) 16
7.5 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN 16
7.6 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER . . 17

8. REINGUNG UND PFLEGE 18
8.1 AUSSCHALTEN 18
8.2 GEHÄUSEREINIGUNG 18
8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN 18
8.4 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER 18
8.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER 18
8.6 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE 19

9. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN APPIA V . . . 20

ELEKTROANLAGE APPIA V 42
ELEKTROANLAGE APPIA S 44

HYDRAULIKANLAGE 46
BOILER SCHEMA 48

APPIA II

1. BESCHREIBUNG APPIA II V - S

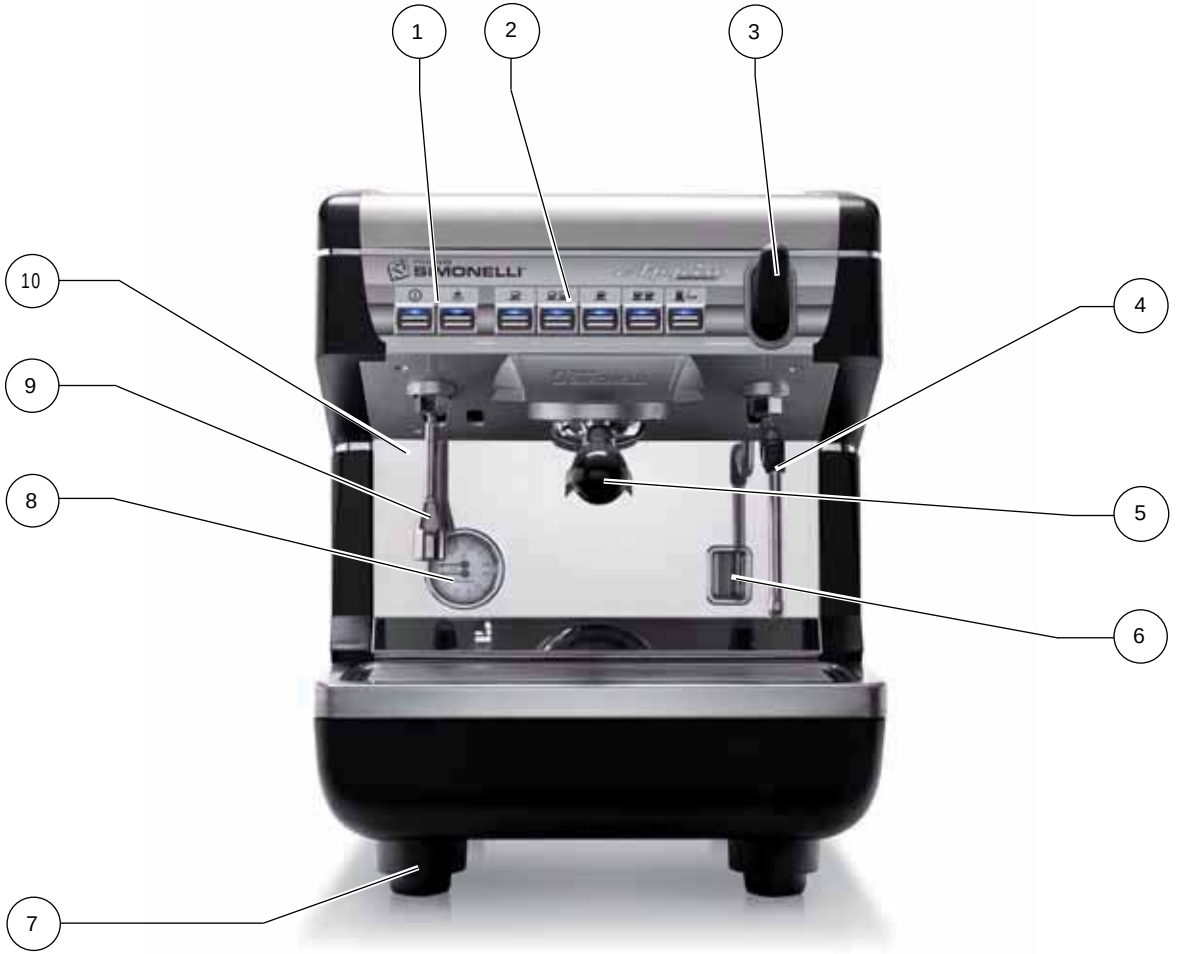


Abb. 1

LEGENDE

1 Auswahltasten
2 Ausgabetasten
3 Dampfhebel
4 Dampfdüse
5 Filterhalter
6 Sichtanzeige
7 Verstellbarer Fuß
8 Druckmesser
9 Heißwasserdüse
10 Datenschild

1.1 ZUBEHÖRLISTE

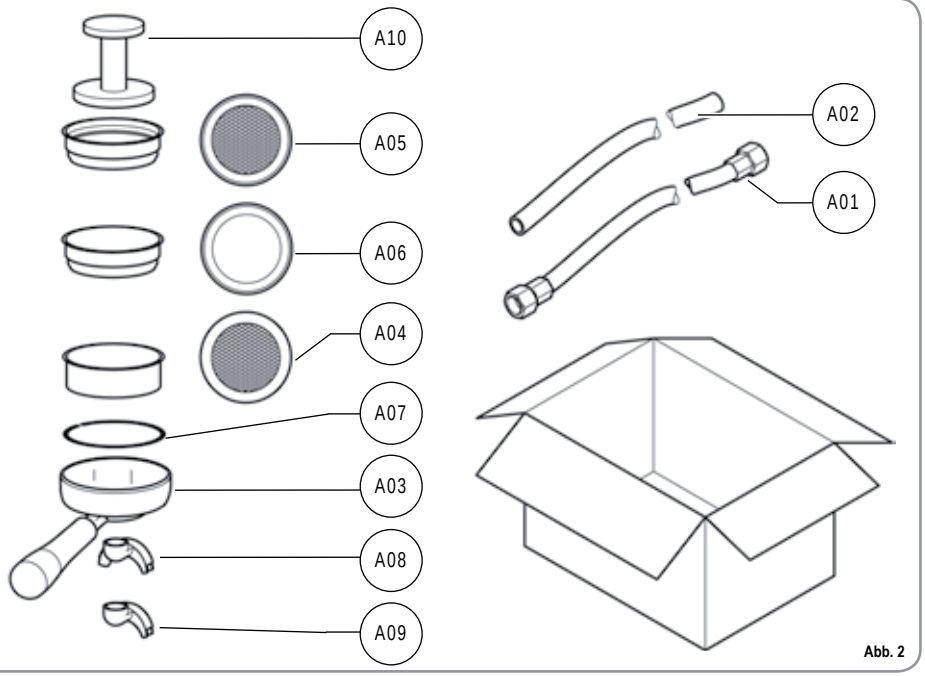


Abb. 2

CODE	BESCHREIBUNG	MENGE
A01	Rohr ⅜" voll	1
A02	Abflussrohr Ø 25 mm - l. 150 cm + Schelle	1
A03	Siebträger	2
A04	Doppelsieb	1
A05	Einzelsieb	1
A06	Blindsieb	1
A07	Feder	1
A08	Doppelbrühdüse	1
A09	Einfachbrühdüse	1
A10	Espressostopfer	1

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden. Das Verpackungsmaterial (Nylonsäcke, Polystyrolschaum, Nägel, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da diese eine große Gefahrenquelle darstellen, und ordnungsgemäß entsorgen.

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

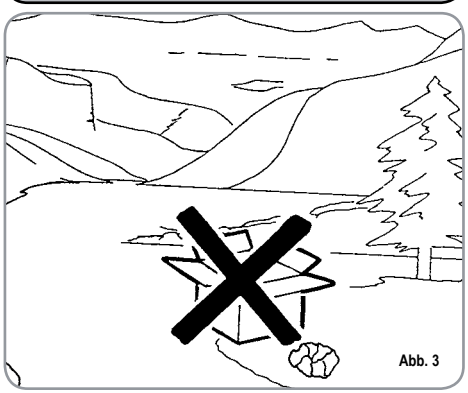


Abb. 3

Die Maschine ist für die Installation in Dienstbereichen für das Personal in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in Agritourbetrieben, in Gemeinschaftsräumen in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und sonstigen Aufenthaltsräumen geeignet.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Die Installation ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal vorzunehmen. Für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist unerläßlich und im Zweifelsfall wenden Sie sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal. Überprüfen Sie, ob die elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Fachmann.

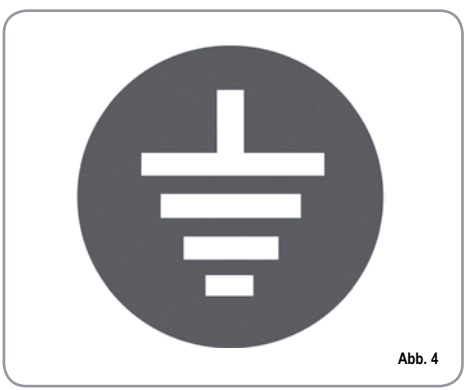


Abb. 4

Insbesondere ist von einem Fachmann festzustellen, ob der Kabelquerschnitt der Anlage für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist. Zwischenstecker, Vielfachdosen und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden. Sollte sich dies jedoch nicht vermeiden lassen, muß ein autorisierter Elektriker zugezogen werden.

Zur Installation des Geräts sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist..

Die Espressomaschine muß unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Wenden Sie sich bezüglich des Anschlusses an die Wasserleitung bitte an einen entsprechend ausgebildeten Flaschner.

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

Dieses Gerät ist nur für den ausdrücklich in diesem Handbuch beschriebenen Zweck zu verwenden. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch hervorgerufen werden, verantwortlich gemacht werden.

Das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Kinder und Personen mit verringerten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Mangel an entsprechenden

Kenntnissen, sofern sie nicht überwacht oder angeleitet werden.

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der “Betriebsbereitschaft” belassen.
Danach wird das Gerät ausgeschaltet und das erste Füllwasser aus dem Wasserkreislauf abgelassen, um eventuelle anfängliche Unreinheiten zu beseitigen.
Das Gerät wird dann neu gefüllt und in den normalen Betriebszustand gebracht.
Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:
- 100%iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgussschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- 100%iges Leeren des Heißwasserkreislaufs über das Wasserrohr (wenn mehrere rohre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer einer Minute.
Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

Die Höchst- und Mindesttemperaturen für die Lagerung müssen im Bereich [-5,+50]°C liegen.

Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +35°C liegen.

Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:
- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;

ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

- das Gerät nicht barfuß bedienen;
- in Badezimmern oder Duschen keine Verlängerungen verwenden;
- auf keinen Fall das Versorgungskabel ziehen, um den Netzanschluss zum Gerät zu unterbrechen;

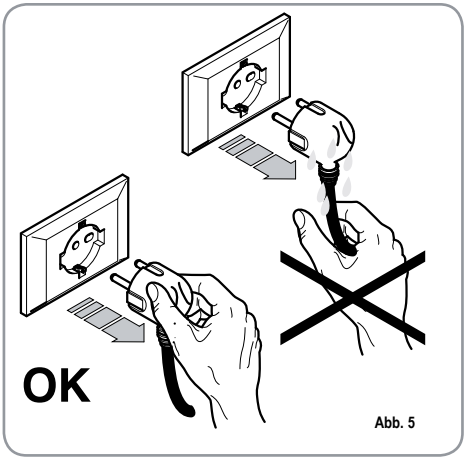


Abb. 5

- das Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.);
- darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder Unbefugten benutzt wird und nicht von Personen, welche dieses Handbuch nicht gelesen und zur Kenntnis genommen haben.

Vor jeder Art der Wartung, welche von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden muß, ist der Stecker herauszuziehen und das Gerät auszuschalten.

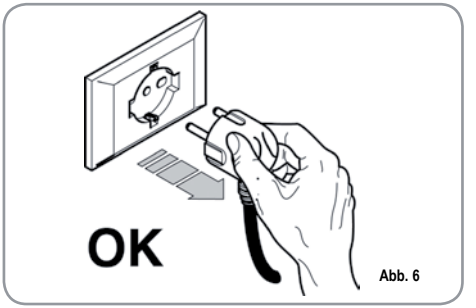


Abb. 6

Sich für die Reinigungsarbeiten ausschließlich an die in der Anleitung genannten Abläufe halten.

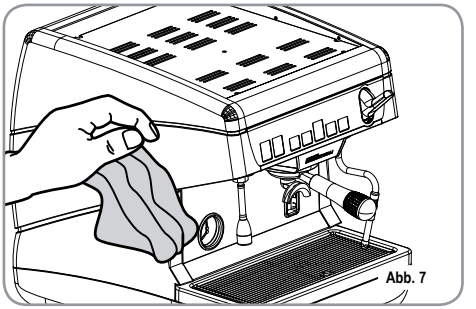


Abb. 7

Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vorzunehmen. Wenden Sie sich ausschließlich an Fachpersonal.
Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen. Eine Nichtbeachtung der oben genannten Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.

Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.

Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.

Das Versorgungskabel dieser Geräte darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabel, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

Falls die Entscheidung getroffen wird, ein solches Gerät nicht mehr zu benutzen, ist es wichtig dieses unbrauchbar zu machen indem man zuerst den Netzstecker herauszieht und dann das Versorgungskabel entfernt.

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Nicht die Maschine in der Umwelt entsorgen: Für die Entsorgung der Maschine nach Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Hinweise geben wird.

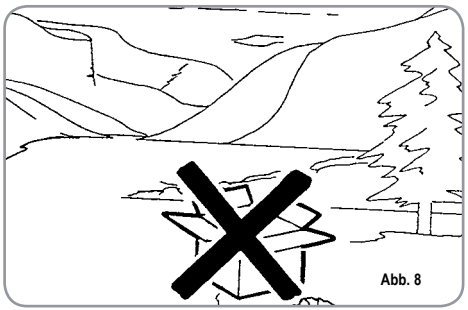


Abb. 8

ACHTUNG
UMWELTGEFAHR

Bei Benutzung der Dampfdüse ist Vorsicht geboten und darauf zu achten, dass die Hände keinesfalls unter den Dampfstrahl geraten. Ebenso die Düse nicht unmittelbar nach dem Gebrauch berühren.

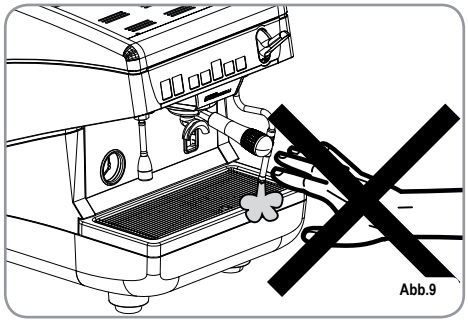


Abb.9

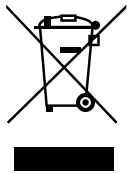
ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Wir weisen darauf hin, dass die Fachkraft bei der Durchführung von Installations-, Wartungs-, Ablade- oder Regulierungsarbeiten Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muss.

Der maximale Geräuschpegel liegt unter 70db.

Wenn das Wasseranschlussrohr ausgetauscht wird, darf des nicht weiter verwendet werden.

ACHTUNG



INFORMATION AN BENUTZER
Im Sinne von Art. 13 der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005, „Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung“.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss. Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerat kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht. Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet. Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller Nuova Simonelli muss die Seriennummer angegeben werden.

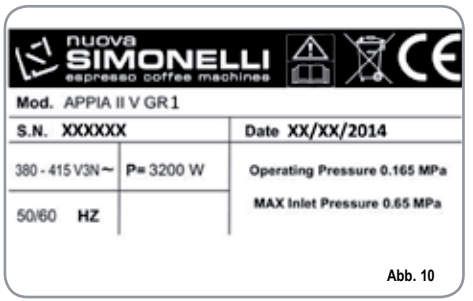


Abb. 10

3.2 TRANSPORT

Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.

Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

- Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.
  Der Transport der Palette muss mit einem geeigneten Hebemittel (Hubwagen) erfolgen.

3.3 HANDLING

ACHTUNG
STOß- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

Der Bediener muss während des Verstellens darauf achten, dass sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden. Die Palette circa 30 cm vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, dass keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden.
Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebemittels (z.B.: Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurde, dass sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen.

ACHTUNG
STOSS- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt.
Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich dementsprechend verhalten zu können.

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Nach der Verpackungsabnahme und der Überprüfung der Unversehrtheit der Maschine und des Zubehörs ist wie folgt beschrieben vorzugehen:

- Maschine auf eine waagerechte Fläche stellen;
- Die Stützfüße der Maschine durch Einführen des Einsatzes in die zylinderförmige Hülse zusammenbauen;
- Den Gummifuß in das Gewinde des Einsatzes anschrauben, der sich in der Hülse befindet;
- Die soeben montierte Gruppe in die betreffenden Sitze der Maschinenfüße einsetzen;
- Maschine anhand der Regelfüße gerade stellen;

HINWEIS: Die Hüllenrillen sind nach oben zu richten; siehe Abbildung unten.

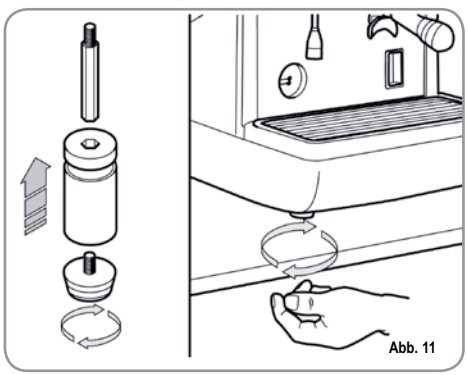


Abb. 11

Nachdem die Maschine waagerecht positioniert wurde, empfiehlt es sich, einen Enthärter (1) am Ausgang des Wassernetzes sowie anschließend einen Feinfilter (2) vorzusehen.
Auf diese Weise wird eine Beschädigung der empfindlichen Graphitflächen durch Unreinheiten wie Sand, schwebende Kalkteilchen, Rost, usw. verhindert und eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet.
Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.

ACHTUNG

Der empfohlene Wasserleitungsdruck beträgt [2,3] bar.

ACHTUNG

Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss (3) die Aussonderungen beseitigt.

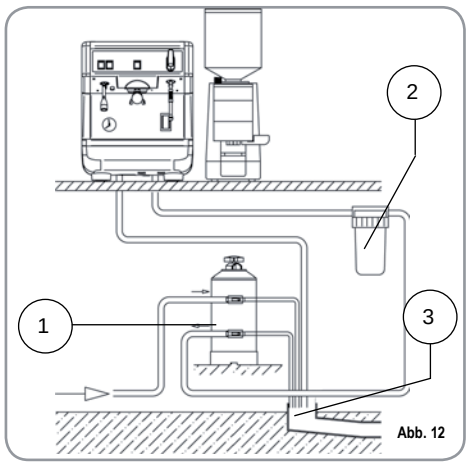


Abb. 12

LEGENDE

1 Enthärter
2 Feinfilter
3 Abfluss Ø 50 mm

HINWEIS: Der Netzdruck darf zur Gewährleistung eines einwandfreien Maschinenbetriebs nicht über 4 bar liegen.
Andernfalls ist dem Enthärter ein Druckminderer vorzuschalten; das Rohr am Wassereinlauf hat einen Innendurchmesser von nicht unter 6 mm (*3/8"*) aufzuweisen.

ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

Die Maschine muss stets mit einem geeigneten, allpoligen Leistungsschutzschalter versehen sein, dessen Kontaktöffnungsabstand gleich 3 mm beträgt oder höher liegt.
Nuova Simonelli trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften rückführbar sind.

Vor dem Stromnetzanschluss der Maschine sicherstellen, dass die Datenschildspannung der des Stromnetzes entspricht.

HINWEIS: Bei Beginn des täglichen Geschäftsbetriebs bzw. bei Unterbrechungen von mehr als 8 Stunden Dauer muss das im Kreislauf der Maschine enthaltene Wasser mithilfe der entsprechenden Vorrichtungen abgelassen und vollständig gewechselt werden.

HINWEIS: Bei Lokalen mit durchgängigem Betrieb muss der vorstehend genannte Wechsel des Wassers mindestens einmal wöchentlich vorgenommen werden.

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN

5.1 REGELUNG DES DRUCKWÄCHTERS

ACHTUNG

NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Regelungen durchführen.
Die Nuova Simonelli kann für keinerlei Sach- oder Personenschäden haftbar gemacht werden, die auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung genannten Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

Der spezialisierte Fachmann hat den Maschinenschalter abzuschalten und den Stecker vom Stromnetz abzutrennen, bevor er Regelungen vornimmt.

Zur Abänderung des Betriebsdrucks des Boilers und folglich der Wassertemperatur, die sich nach den Anforderungen oder Eigenschaften des benutzten Kaffees richten, ist wie folgt vorzugehen:

- Das Tassenabstellgitter an der Oberseite der Maschine entfernen, indem die mittlere Schraube “A” ausgeschraubt wird;

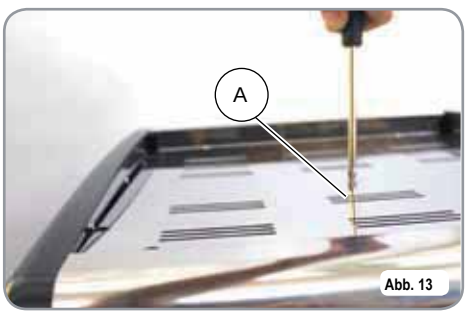


Abb. 13

- Die Stellschraube des Druckwächters betätigen, um den Druck zu ERHÖHEN (Uhrzeigersinn) oder zu SENKEN (gegen den Uhrzeigersinn).


Abb. 14

Empfohlener Wert: 1 – 1,4 bar
(je nach Kaffeeart).

5.2 PUMPENREGELUNG

Um den Betriebsdruck der Pumpe und folglich den Kaffeeabgabedruck abzuändern, ist wie nachstehend beschrieben vorzugehen:

- Das Gitter der Arbeitsplatte abnehmen;
- Den Blechschutz durch Lösen der beiden Seitenschrauben (B), siehe nachstehende Abbildung, entfernen;

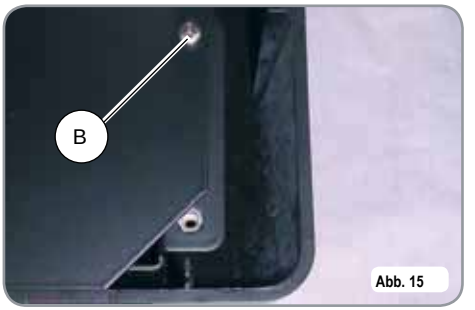


Abb. 15

- die Stellschraube der Pumpe für den DRUCKANSTIEG (nach rechts) oder die DRUCKSENKUNG (nach links) betätigen;

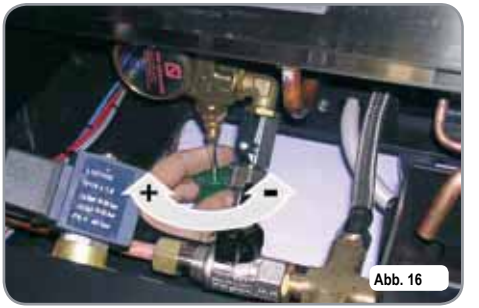


Abb. 16

Empfohlener Wert: 9 bar.

- Der eingestellte Pumpendruck wird im unteren Manometerbereich angezeigt.

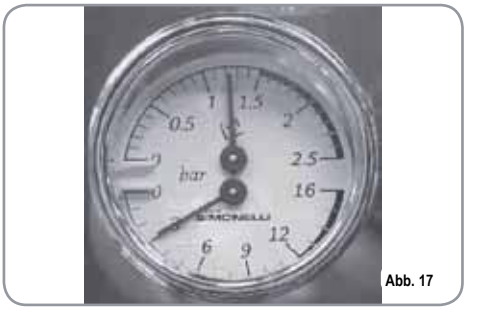


Abb. 17

Nach den Regeleingriffen den Blechschutz wieder in seinen Sitz einführen und mit den beiden Seitenschrauben befestigen; das Gitter der Arbeitsplatte erneut anbringen.

6. GEBRAUCH DER MASCHINE

Der Bediener hat vor dem Gebrauch der Maschine die Sicherheitsvorschriften dieser Anleitung zu lesen und zu verstehen.

6.1 EIN-/ AUSSCHALTUNG DER MASCHINE

6.1.1 APPIA V

- Die Maschine an die Steckdose anschließen, die LED der Einschalttaste beginnt zu blinken.
- Die Einschalttaste 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Nun beginnt der Lamp-test, bei dem alle LEDs eingeschaltet sind. Er endet nach 3 Sekunden, wobei sich die Heißwasser-/ Dampftaste ausschaltet.

Die Dauereinschaltung der LED Einschalttaste und aller LEDs der Ausgabetasten zeigt an, dass sich die Maschine im eingeschalteten Zustand befindet.

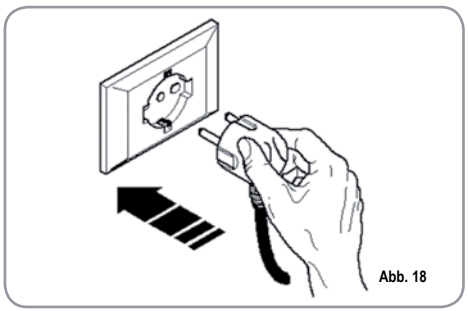


Abb. 18

HINWEIS: Alle Auswahltasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.

ACHTUNG

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

- Die Einschalttaste 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Maschine abzuschalten. Die LEDs der Ausgabetasten schalten sich aus.
  Die LED der Einschalttaste geht wieder in den Blinkzustand über.

6.1.2 APPIA S

Die Maschine ist mit einem Hauptschalter versehen (A). Der eingeschaltete Zustand dieses Schalters zeigt an, dass die Maschine aktiviert wurde. Den Schalter auf Off stellen, um die Maschine auszuschalten.



Abb. 19

6.2 AUSWAHLARTEN

Die gewünschte Funktion anhand der über den Siebträgern angeordneten, verfügbaren Tasten einstellen (siehe Abschnitt „BESCHREIBUNG“) einstellen.



Abb. 20

TASTENERKLÄRUNG
(Auswahlarten)

1 Kurzer Espresso

2 Kurze Espressi

1 Langer Espresso

2 Lange Espressi

Dauernd

6.3 ESPRESSOZUBEREITUNG

Siebträger abnehmen und mit einer oder zwei Dosen gemahlenem Kaffe (vom verwendetem Filter abhängig) füllen.

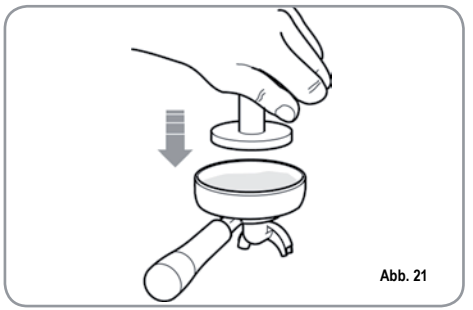


Abb. 21

Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer pressen, die Kaffeepulverreste auf dem ringförmigen Siebrand entfernen (dies gewährleistet eine bessere Abdichtung und eine geringere Abnutzung der Dichtung).
Nun den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und die gewünschte Espressotaste drücken:

1 Kurzer Espresso **2 Kurze Espressi**

1 Langer Espresso **2 Lange Espressi**

Die Pumpe schaltet sich ein und das Elektroventil der Brühgruppe öffnet sich, was die Espressoabgabe ermöglicht.
Dieser Vorgang wird durch die Einschaltung der gedrückten Taste angezeigt.

HINWEIS: Den Siebträger in den Pausen in der Brühgruppe eingesteckt lassen, damit dieser warm bleibt.
Die Brühgruppen sind zur Gewährleistung der thermischen Höchststabilität während des Betriebs mit einem Heißwasserumlauf thermokompensiert.

6.4 DAMPFGEBRAUCH

ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Dampfdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Für den Dampfgebrauch ist der betreffende Hebel zu ziehen oder anzudrücken (Abb. 22).
Falls er ganz gezogen wird, bleibt er in der maximalen Abgabeleistung. Das Andrücken löst dagegen den automatischen Hebelrücklauf aus.
Der gelenkartige Aufbau der beiden Dampfdüsen ermöglicht einen müheloseren Einsatz.

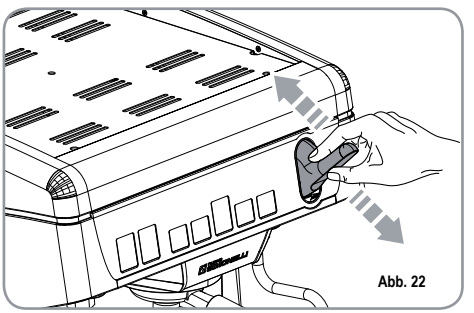


Abb. 22

HINWEIS: Vor Verwendung des Dampfrohrs muss immer mindestens 2 Sekunden lang Kondensat abgelassen werden.

6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Zur Erzielung der typischen Crema ist die Dampftülle bis zum Boden des zu 1/3 gefüllten Behälters (vorzugsweise kegelstumpfartig) zu führen und der Dampf zu öffnen. Dampftülle zur Oberfläche führen, bevor die Milch den Siedepunkt erreicht hat. Dabei senkrecht verlaufende Bewegungen ausführen und nur wenig in die Milch eintauchen. Düse anschließend mit einem weichen Tuch reinigen.

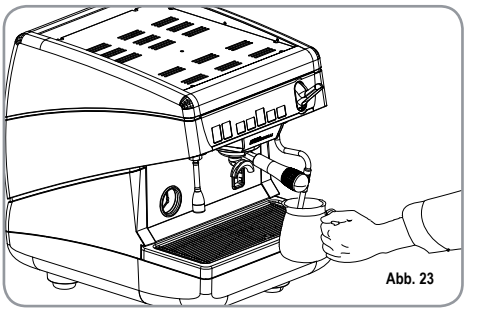


Abb. 23

6.6 HEISSWASSERWÄHLER

ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Heißwasserdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Ermöglicht die Heißwasserabgabe für die Zubereitung von Tee und Aufgüssen.
Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen und den Schalter (Version S) oder die Auswahltaste Heißwasser  (Version V) betätigen.

Sicherstellen, dass sich die Taste einschaltet. Nun strömt aus der Heißluftdüse Wasser heraus; die Dauer dieses Vorgangs entspricht dem programmierten Wert.

HINWEIS: Die Heißwasserabgabe kann zusammen mit der Espressoabgabe erfolgen.

6.7 DAMPFDÜSE AUTOSTEAM MIT TEMPERATURSONDE (OPTIONAL NUR VERSION V)

Als Optional kann die Maschine statt der Heißwasserdüse mit der Dampfdüse Autosteam ausgestattet werden.
In dieser Version liegt die Heißwasserdüse anstelle der manuellen Dampfdüse vor.

Die Dampfdüse Autosteam ermöglicht die Dampfausgabe zur Aufschäumung der Milch oder zur Erwärmung anderer Flüssigkeiten.

Einen geeigneten und mit Milch oder einem anderen Getränk gefüllten Behälter unter die Dampfdüse Autosteam stellen.

Die Taste  drücken und sicherstellen, dass sich die Taste aufhellt. Aus der Dampfdüse Autosteam tritt Dampf aus, solange die Flüssigkeit nicht die eingestellte Temperatur erreicht (siehe Abschnitt 7.4 über die Programmierung).

HINWEIS: Die Heißwasserausgabe kann zeit gleich zur Kaffeeausgabe erfolgen.

7. PROGRAMMIERUNG Appia V

7.1 ZEICHENERKLÄRUNG

Um Zugriff zu den Programmumgebungen zu erhalten, ist wie folgt vorzugehen:

HINWEIS: Dieser Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine ausführbar.

- Zum Aufruf der Dosis-Programmierung muss 5 Sek. lang die Dauer-Ausgabetaste 

gedrückt werden.
- Die Ausgabetasten beginnen zu blinken.

7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN

Um die Wasserdosis im Hinblick auf eine der Ausgabetasten programmieren zu können, ist wie folgt vorzugehen:

- Den Filterhalter (dieser kann einzeln als auch doppelt vorliegen, je nach zu programmierender Taste) mit der richtigen Kaffeedosis füllen.
- Den Filterhalter in die Gruppe einführen.
- Eine der Ausgabetasten drücken:



- Die Ausgabe beginnt; nach Erreichen der gewünschten Menge die Dauertaste 

drücken.
- Die Ausgabe stoppt und die gewählte Dosistaste schaltet sich aus (die anderen Tasten blinken weiter).
- Die Dauertaste 

drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Dosistasten fortzufahren.

7.3 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG

- In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.
- Die Auswahltaste Heißwasser  drücken.
- Die Heißwasserausgabe beginnt.
- Die gewünschte Heißwasserdosis festlegen und erneut die Taste  betätigen.
- Die Dauertaste 

drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Auswahltasten fortzufahren.

7.4 PROGRAMMIERUNG DER DAMPFDÜSE AUTOSTEAM (OPTIONAL)

- In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.
- Ein mit Milch gefülltes Kännchen einführen und die Dampftaste  drücken; dieser wird nun aus der Düse strömen.
- Durch die erneute Betätigung der Dampftaste  speichert die Steuerung die Temperatur, die bei der Probenahme erreicht wurde (Falls die Milchtemperatur die Höchsttemperatur erreicht, stoppt der Dampfausstoß und in der Steuerung bleibt der Höchstwert gespeichert).
- Die Dauertaste 

drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Auswahltasten fortzufahren.

7.5 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN

- Für die 4 Dosen der Gruppe und das Wasser (Dampf) können vorherbestimmte Werte eingestellt werden.

Hierzu die Taste 

mindestens 10 Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die blinkenden Tasten ausschalten.

Die Dosen sind:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

WASSER	DAMPFTEMP
0 sec.	50° C

HINWEIS: Eine Dauer von 0 Sekunden für Wasser und Dampf führt zum Dauerbetrieb.

7.6 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER

ACHTUNG

NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Einstellungen durchführen.

In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.

Das gleichzeitige Drücken der Taste 

und der Taste 2 Espresso  blendet die

Seite zur Einstellung der Betriebsparameter ein, sofern keine Ausgabe erfolgt:

1. Aktivierung der Pumpe, sofern der Füllstand aktiviert ist.
2. Aktivierung der Softwaresperre für den Eingang in die Dosenprogrammierung.
3. Regelung der Tastaturhelligkeit.

1. Aktivierung der Pumpe während des Füllstands.

Die Taste 1 Espresso  stellt die Pumpenaktivierung während des Füllstands ein:

Ist die Taste  eingeschaltet, aktiviert sich die Pumpe zusammen mit dem Füllstand; ist sie ausgeschaltet, kommt es zu keiner Aktivierung der Pumpe mit dem Füllstand.

2. Aktivierung der Softwaresperre für den Eingang in die Dosenprogrammierung.

Die Taste 1 dünner Kaffee  aktiviert die Softwaresperre für die Programmierung der Dosen (Taste an) oder deaktiviert die Sperre.

3. Regelung der Tastaturhelligkeit.

Die blinkende Taste 2 dünne Kaffeesi  dient der Auswahl der Tastenhelligkeit und sieht 5 voreingestellte Stufen auf.

Bei Betätigung der Tastei  ändert sich die Stufe, indem der Wert bis zum Minimum gesenkt wird, um anschließend wieder zum Höchstwert zurückzukehren.

Die Betätigung der Dauertaste 

beendet die Parametereinstellung und blendet wieder die Dosenprogrammierung ein.

8. REINGUNG UND PFLEGE

Im Fall von Instandhaltungs-/Reparaturarbeiten müssen die jeweils verwendeten Bauteile die gleichen Hygiene- und Sicherheitsbedingungen gewährleisten, die für diese Maschine vorgesehen sind. Originalersatzteile bieten diese Gewähr.
Nach Reparatur oder Austausch von Bauteilen, die mit Wasser und Nahrungsmitteln in Berührung kommen, muss deren Reinigung vorgenommen werden, wie vom Hersteller vorgeschrieben.

8.1 AUSSCHALTEN

Zur Ausschaltung der Maschine die Ein-/Ausschalttaste ⏻, Version V, 5 Sekunden lang gedrückt halten oder den Hauptschalter auf OFF, Version S, stellen.

8.2 GEHÄUSEREINIGUNG

Die Maschine auf den Stromzustand „OFF“ setzen (der Maschinenschalter ist aus und der Stecker abgezogen), bevor Reinigungsarbeiten vorgenommen werden.

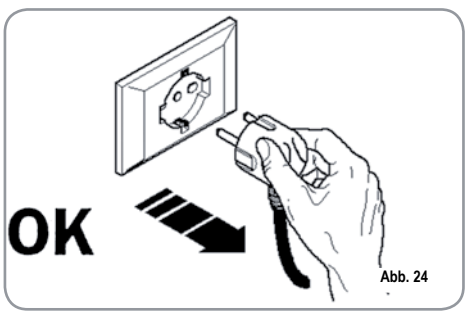


Abb. 24

ACHTUNG

Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.

ACHTUNG

Das Gerät darf nicht mit dem Wasserstrahl oder durch Eintauchen in Wasser gereinigt werden.

Reinigung der Arbeitsfläche: Die Vorderseite des Tropfgitters von der Arbeitsfläche anheben und herausziehen. Die darunter liegende Abtropfschale abnehmen und das Ganze mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen.
Gehäusereinigung: Benutzen Sie für die Reinigung der verchromten Teile ein angefeuchtetes, weiches Tuch.

8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN

Die Edelstahlduschen befinden sich unter der Ausgabegruppe, wie in Abb. (25) zu sehen ist.


Abb. 25

HINWEIS: wie folgt reinigen:

- Die Schraube in der Brausenmitte lösen.
- Brause abziehen und sicherstellen, dass keine verstopften Löcher vorliegen.
- Bei Verstopfungen gemäß Beschreibung (Abschnitt „REINIGUNG DER FILTERE UND SIEBTRÄGER“) reinigen.

Brausen wöchentlich reinigen.

8.4 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER

Die Maschine sieht das Waschen der Brühgruppe unter Einsatz eines spezifischen Pulverpflegeprodukts vor.
Die Reinigung sollte mindestens ein Mal täglich mit den dafür vorgesehenen Pflegeprodukten vorgenommen werden.

ACHTUNG VERGIFTUNGSGEFAHR

Nach Abnahme des Siebträgers sind zur Behebung eventueller Reinigungsmittelrückstände einige Abgaben vorzunehmen.

Beim Waschzyklus wie folgt vorgehen:

1) Den Sieb durch den Blindfilter der Brühgruppe ersetzen.
2) Den Blindfilter mit zwei Löffeln spezifisches Pulverreinigungsmittel füllen und Siebträger in die Gruppe einstecken.
3) Eine der Kaffeetasten drücken und nach 10 Sek. abstellen.
4) Vorgang mehrmals wiederholen.
5) Siebträger abnehmen und einige Abgaben durchführen.

8.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

Zwei Teelöffel spezifisches Reinigungsmittel in einen halben Liter heißes Wasser geben und darin Filter und Siebträger (ohne Griff) eintauchen und dort mindestens eine halbe Stunde lassen. Anschließend mit reichlich fließendem Wasser ausspülen.

8.6 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE

Zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Boiler und in den Wärmeaustauschern hat der Enthärter in einem stets einwandfreien Zustand zu sein. Folglich sind die Ionenharze in regelmäßigen Abständen zu erneuern.
Die Regenerierungszeiten sind im Hinblick auf die täglich benutzte Kaffeemenge und die Wasserhärte festzusetzen.
Das Diagramm der Abb. 26 zeigt einige richtungsgebende Werte an.

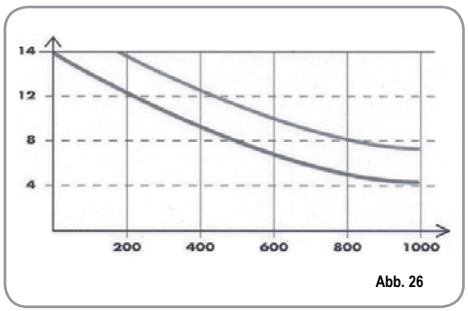


Abb. 26

Die Erneuerung sieht folgende Schritte vor:

1) Maschine ausschalten und einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 5 Litern unter das Rohr E stellen (Abb. 27).
   Die Hebel C und D von links nach rechts drehen; den Verschluss durch Abschrauben des Drehknopfes G abnehmen und 1 kg grobes Kochsalz einfüllen (Abb.28).

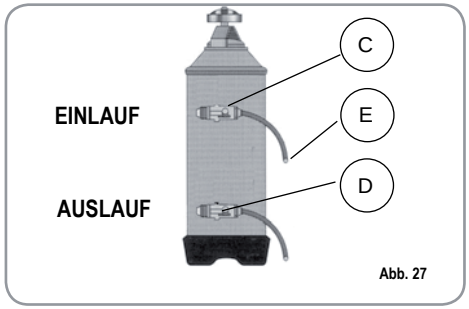


Abb. 27

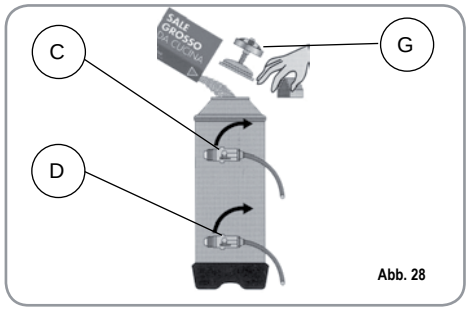


Abb. 28

2) Den Verschluss wieder einsetzen und den Hebel C wieder nach links führen (Abb.29). Dabei hat das Salzwasser durch das Rohr F zu fließen, bis wieder Süßwasser vorliegt (1/2 Stunde).

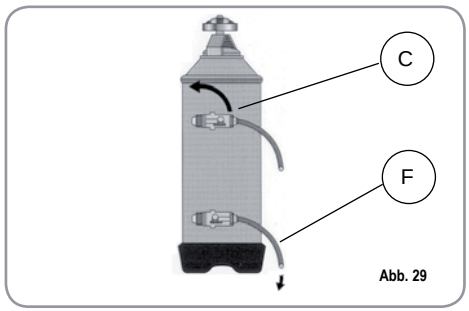


Abb. 29

3) Hebel D wieder nach links führen (Abb. 30).

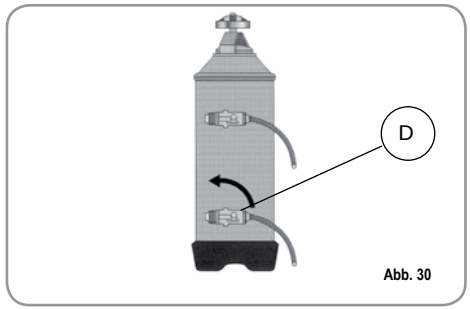


Abb. 30

9. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN Appia V

DISPLAY- UND TASTENANGABEN	URSACHE	WIRKUNG	LÖSUNG	HINWEIS
Zeichnung blinkende Dauertaste  und fixe Ausgabetaste  .	Falls der Dosierer innerhalb der ersten drei Sekunden ab dem Abgabebeginn nicht die programmierten Impulse sendet.	Falls die Abgabe nicht von Hand unterbrochen wird, kommt es zur Zeitlimitsperre.	Ausgabe unterbrechen.	
Zeichnung blinkende Dauertaste  .	Falls der Stand 90 Sek. nach dem Beginn bei eingeschalteter Pumpe im Hochpegel oder nach 180 Sek. bei deaktivierter Pumpe nicht wieder hergestellt wurde.	Die Pumpe schaltet sich ab. Die Widerstände und Funktionen sind deaktiviert.	Maschine mindestens 5 Sek. aus- und dann wieder einschalten.	

Enhorabuena,

con la compra del modelo APPIA II usted ha hecho una elección inmejorable.

La adquisición de una máquina de café expres profesional implica varios factores de selección: el nombre de la empresa productora, las funciones específicas de la máquina, la fiabilidad técnica , la posibilidad de una asistencia disponible y adecuada, el coste. Usted claramente ha valorado todo ésto y después ha decidido: elijo el modelo APPIA II .

Para nosotros, ha elegido el mejor producto y se podrá dar cuenta, después de cada café y después de cada capuchino.

Verá la comodidad, lo práctico y eficiente que es trabajar con APPIA II .

Si es la primera vez que compra una máquina de café “Nuova Simonelli”, bienvenido a la alta cafetería; si ya es un cliente nuestro, nos sentimos halagados por su fidelidad.

Gracias por su elección.

Cordialmente,

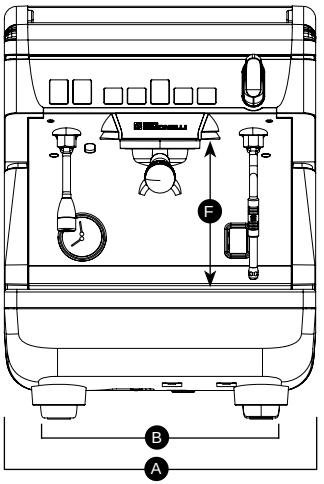
Nuova Simonelli S.p.A.

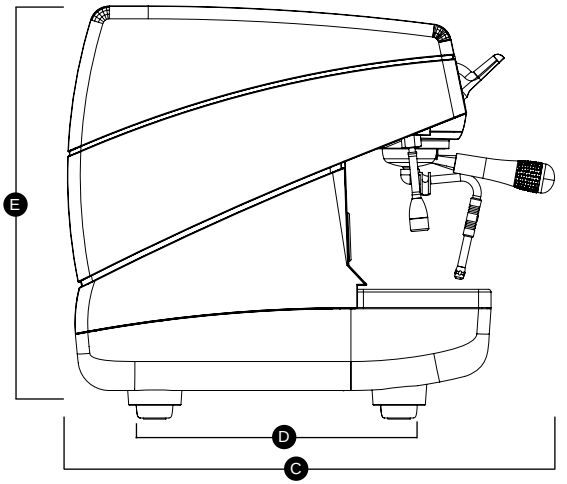


APPIA II

ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS





	1 Grupo 110V		1 Grupo 220V	
PESO NETO	35 kg	*77 lb*	35 kg	*77 lb*
PESO BRUTO	43 kg	*94.8 lb*	43 kg	*106 lb*
POT. TÉRMICA	1700 W	*1700 W*	2000 W	*2000 W*
MEDIDAS	A 400 mm	A *15.74"*	A 400 mm	A *15.74"*
	B 310 mm	B *12.2"*	B 310 mm	B *12.2"*
	C 545 mm	C *21.46"*	C 545 mm	C *21.46"*
	D 360 mm	D *14.17"*	D 370 mm	D *14.17"*
	E 530 mm	E *20.86"*	E 530 mm	E *20.86"*
	F 180 mm	F *7 1/16"*	F 180 mm	F *7 1/16"*

ESPAÑOL

APPIA II

ÍNDICE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 22

1. DESCRIPCIÓN 25
1.1 LISTA DE ACCESORIOS 26

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD 27

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN 30
3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA 30
3.2 TRANSPORTE 30
3.3 GESTIÓN 30

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES 31

5. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO 32
5.1 REGULACIÓN PRESOSTATO 32
5.2 REGULACIÓN BOMBA 32

6. UTILIZACIÓN 33
6.1 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA 33
6.1.1 APPIA V 33
6.1.2 APPIA S 33
6.2 CONFIGURACIÓN DE LA SELECCIÓN 33
6.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ 34
6.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR 34
6.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO 34
6.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE 35
6.7 LANZADOR VAPOR AUTOSTEAM CON SONDA DE TEMPERATURA (OPCIONAL SÓLO VERSIÓN V) . . . 35

7. PROGRAMACIÓN APPIA V 36
7.1 PROGRAMACIÓN DOSIS 36
7.2 PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉS 36
7.3 PROGRAMACIÓN AGUA CALIENTE 36
7.4 PROGRAMACIÓN LANZADOR VAPOR AUTOSTEAM (OPCIONAL) 36
7.5 PROGRAMACIÓN DOSIS ESTÁNDAR 36
7.6 PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO 37

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 38
8.1 PARADA 38
8.2 LIMPIEZA EXTERIOR 38
8.3 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOX 38
8.4 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO 38
8.5 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS 38
8.6 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTE 39

9. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA APPIA V 40

INSTALACIÓN ELÉCTRICA APPIA V 42
INSTALACIÓN ELÉCTRICA APPIA S 44

INSTALACIÓN HIDRÁULICA 46
ESQUEMA CALDERA 48

APPIA II

1. DESCRIPCIÓN APPIA II V - S

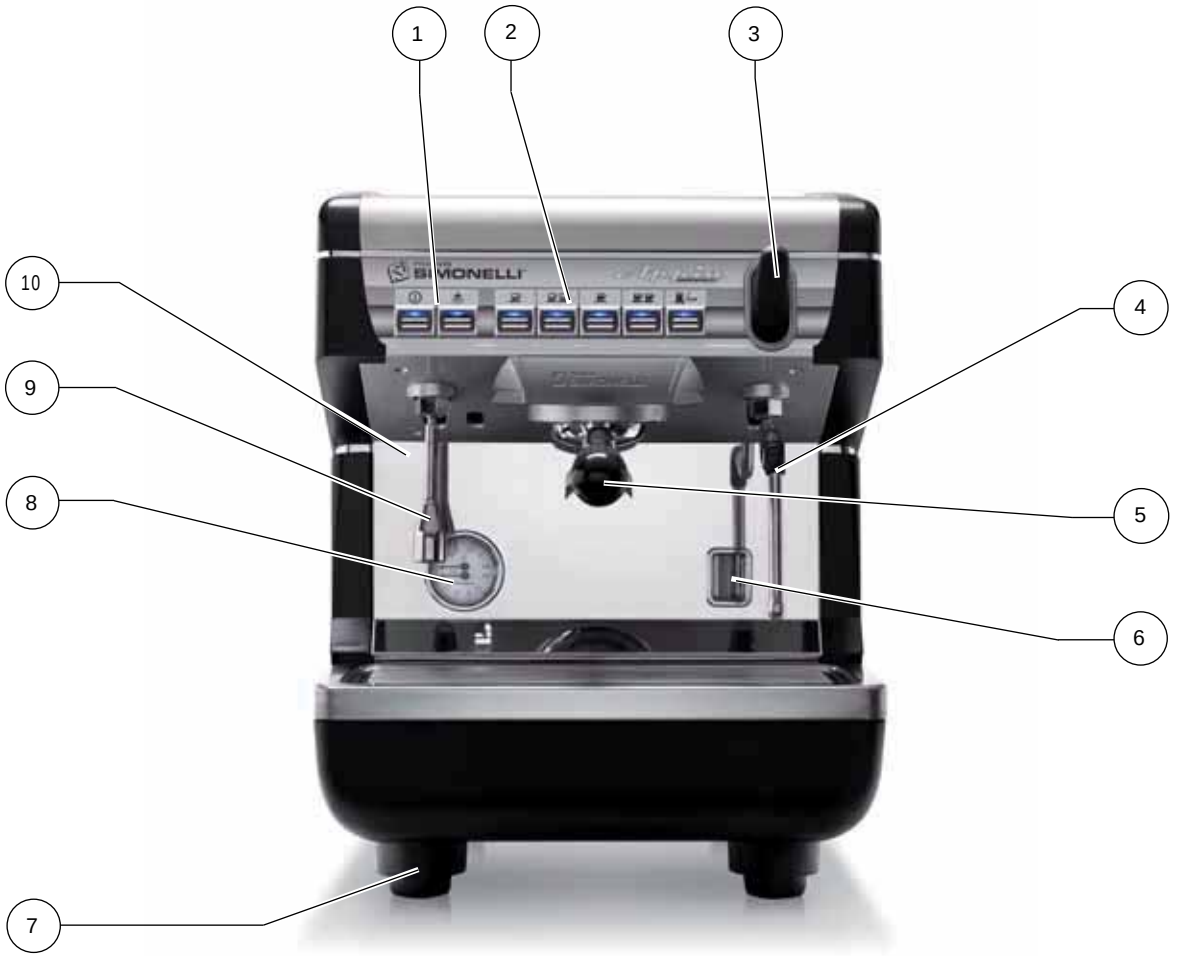


Fig. 1

LEYENDA

1 Pulsantes selección
2 Pulsantes erogación
3 Palanca vapor
4 Lanzador vapor
5 Portafiltro
6 Nivel óptico
7 Pie regulable
8 Manómetro
9 Lanzador agua caliente
10 Placa datos

1.1 LISTA DE ACCESORIOS

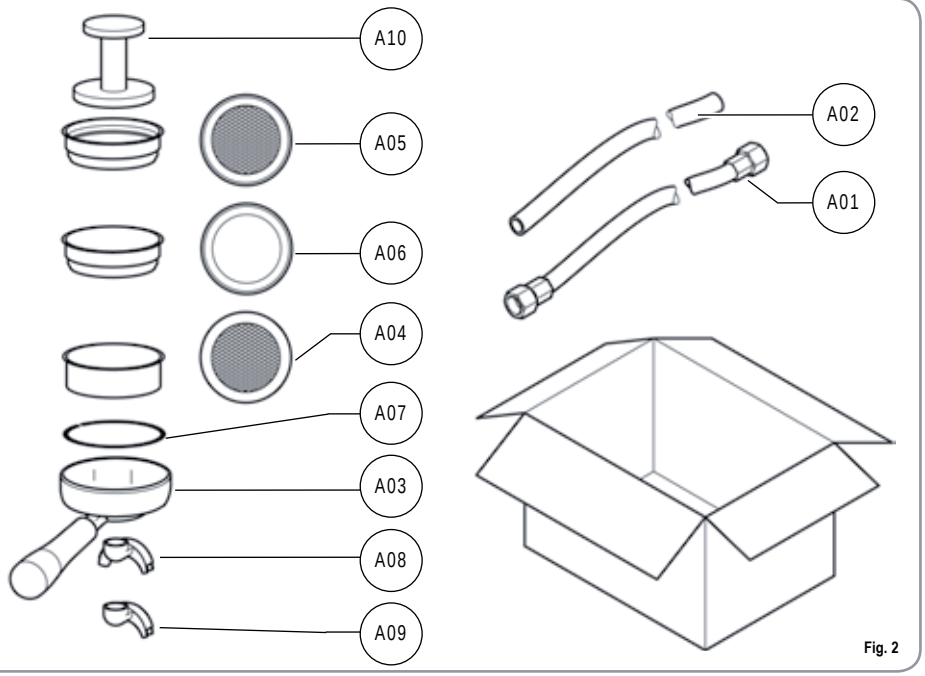


Fig. 2

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A01	Tubo carga ⅜"	1
A02	Tubo descarga Ø 25 mm. - L. 150 cm. + Abrazadera	1
A03	Portafiltro	2
A04	Filtro doble	1
A05	Filtro individual	1
A06	Filtro ciego	1
A07	Muelle	1
A08	Pico de erogación doble	1
A09	Pico de erogación individual	1
A10	Prensa café	1

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que proporcionan importantes indicaciones referidas a la seguridad de instalación, de uso y mantenimiento. Conservar con cuidado este libro de instrucciones para cualquier ulterior consulta.

Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al personal profesionalmente cualificado. Los elementos de embalaje (saquitos de plástico, poliespan, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro, ni ser abandonados en el medio ambiente.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

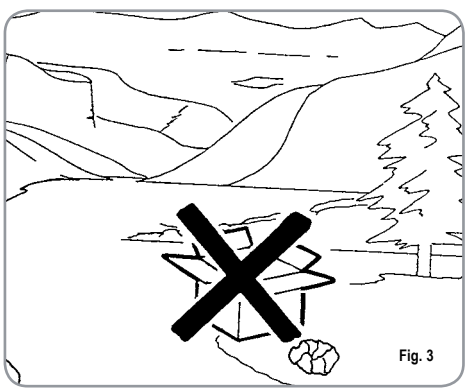


Fig. 3

La máquina es adecuada para instalarla en ambientes como áreas de servicio para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, en casas rurales, en espacios para clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros ambientes residenciales.

Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan a aquellos de la red de distribución eléctrica. La placa está situada en el frontal de la máquina en alto a la derecha. La instalación tiene que ser efectuada de acuerdo con las normas vigentes, según las instrucciones del constructor y del personal cualificado.
El constructor no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de la toma de tierra en la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, dirigiendose a un electricista autorizado, que tendrá que comprobar que el alcance eléctrico de la instalación sea adecuado a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características identificador.

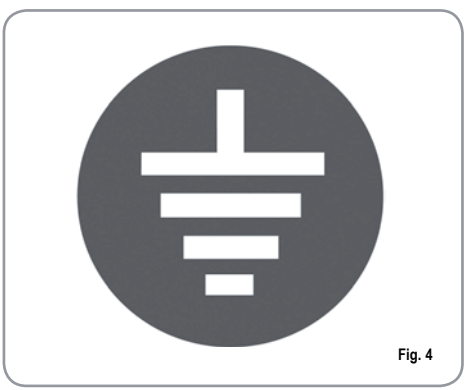


Fig. 4

En particular tendrá que asegurarse que la selección de los cables de la instalación sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.
Está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y prolongadores. En caso de que su uso sea indispensable es necesario llamar a un electricista autorizado.

Durante la instalación del dispositivo se tienen que usar los componentes y los materiales en dotación con el mismo dispositivo.
Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador tiene que verificar la idoneidad de los mismos para utilizarlos en contacto con el agua para consumo humano.

El instalador debe realizar las líneas hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica a la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado.

La alimentación del dispositivo se tiene que efectuar con agua idónea para el consumo humano conforme a las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que adquirir del propietario/gestor del sistema confirmación de que el agua respete los requisitos arriba mencionados.

Este aparato tendrá que ser destinado sólo al uso descrito en este manual. El constructor no se puede responsabilizar de eventuales daños causados por usos inadecuados, erroneos e irrazonables.

El aparato no es adecuado para el empleo por parte de niños, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o carentes de conocimientos a no ser que exista una supervisión o instrucción.

Al acabar la instalación, el dispositivo es activado y llevado hasta la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento". Sucesivamente el dispositivo es apagado y todo el circuito hidráulico es vaciado de la primera agua introducida para eliminar eventuales impurezas iniciales.
A continuación el dispositivo es de nuevo cargado y llevado hasta las condiciones nominales de funcionamiento. Después de alcanzar el estado de "listo para el funcionamiento" se efectúan las siguientes erogaciones:
- 100% del circuito café a través del erogador café (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- 100% del circuito agua caliente a través del erogador agua (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- Abertura de cada una de las salidas vapor durante 1 minuto
Al acabar la instalación sería una buena norma redactar un informe de todo lo efectuado.

Las temperaturas máximas y mínimas de almacenamiento tienen que estar comprendidas en el arco de [-5,+50] Cº.

La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre [+5, +35]C°.

El uso de cualquier aparato eléctrico conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales.
En particular:
- no tocar el aparato con manos o pies mojados;

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- no usar el aparato con los pies descalzos;
- no usar, prolongadores en locales destinados al baño o ducha;
- no estirar el cable de alimentación, para desconectar el aparato de la red eléctrica;

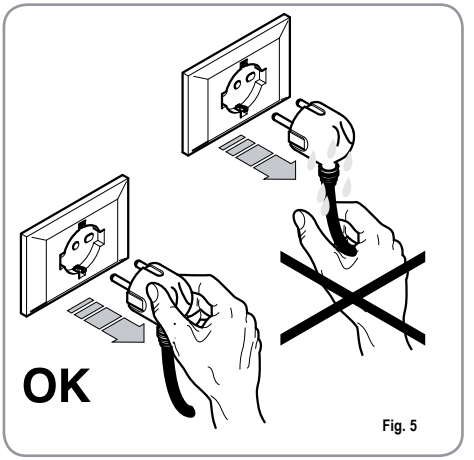


Fig. 5

- no dejar expuesto el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no dejar que el aparato lo usen los niños, o personas no autorizadas y que no hayan leido y comprendido este manual.

El técnico autorizado debe, antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina.

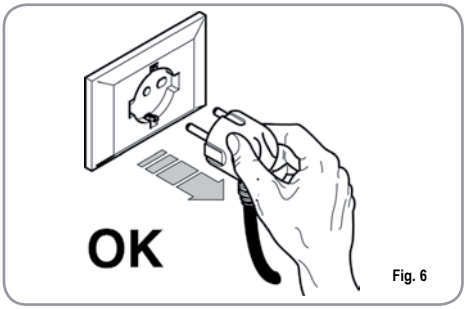


Fig. 6

Para las operaciones de limpieza atenerse únicamente a lo previsto en el siguiente manual.

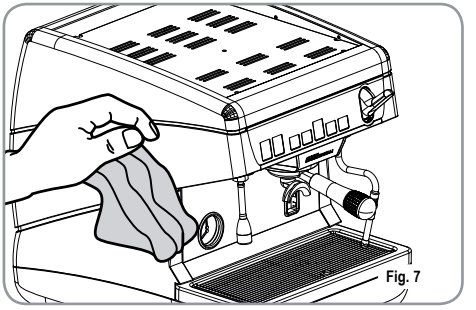


Fig. 7

En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está severamente prohibido intervenir. Dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.
La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por la casa constructora o por un centro de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales.
El no respetar las normas mencionadas precedentemente puede comprometer la seguridad del aparato.

En la instalación, el electricista autorizado tendrá que haber previsto un interruptor omnipolar como está previsto por la normativa de seguridad vigente con distancia de apertura de los contratos igual o superior a 3 mm.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos se aconseja desenrollar en toda su longitud el cable de alimentación.

No obstruir las rejillas de aspiración y/o de disipación en particular del calientatazas.

El cable de alimentación de este aparato no tiene que ser sustituido por el usuario. En caso de que se haya dañado, apagar el aparato y para su sustitución dirigirse exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo se aconseja hacerlo inoperante, después de haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

No dejar abandonada la máquina en el medio ambiente : para deshacerse de la máquina dirigirse a un centro autorizado o contactar al constructor que dará indicaciones al respecto.

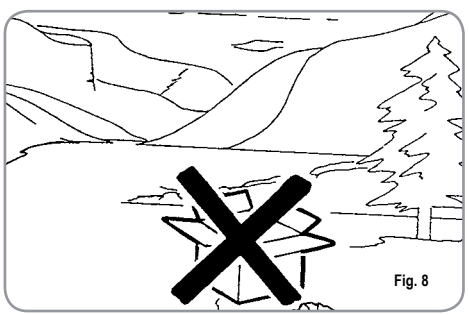


Fig. 8

ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Durante el uso del lanzado del vapor, prestar mucha atención y no poner las manos debajo de él y no tocarlo inmediatamente después del uso.

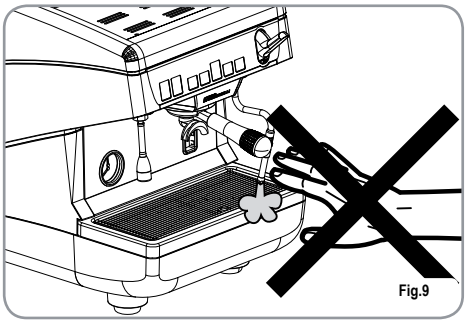


Fig.9

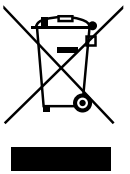
ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Recordar que antes de efectuar cualquier operación de instalación, manutención, descarga, regulación, el usuario cualificado tiene que ponerse los guantes de trabajo y los zapatos contra los accidentes.

El máximo nivel de ruidos emitidos es inferior a los 70db.

El tubo en la conexión hídrica si se sustituye no se puede reutilizar.

ATENCIÓN



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Bajo los sentidos del art. 13 del Decreto Ley del 25 de julio de 2005, n. 151 "realización de las Normas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además del vaciado de los residuos y desechos".

El símbolo del contenedor listado, indicado sobre la instrumentación, indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser recogido separadamente de los demás residuos o desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar la instrumentación junta al fin vida a los idóneos centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien recobrarla al detallista al momento del adquiero de una nueva instrumentación de tipo equivalente, en razón de uno a uno. La adecuada recogida selectiva para el envío siguiente de la instrumentación cesada al reciclaje, al trato y al vaciado ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el entorno y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen la instrumentación. El vaciado abusivo del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas establecidos por Decreto Ley .22/1997" (art. 50 y siguientes del Decreto Ley n.22/1997.

3. TRANSPORTE Y GESTIÓN

3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Para cualquier comunicación con el constructor Nuova Simonelli, citar siempre el número de placa de características de la máquina.

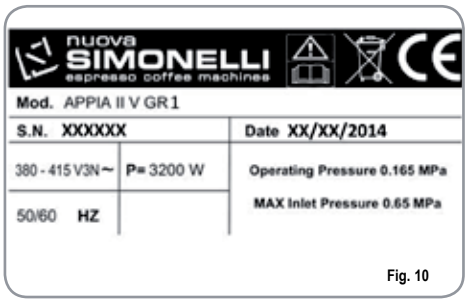


Fig. 10

3.2 TRANSPORTE

La máquina se trasporta en palés con más máquinas dentro de cajas aseguradas al palés con unas cintas.

Antes de proceder con cualquier operación de transporte o movimiento, el usuario debe:

- Ponerse guantes y zapatos contra los accidentes y un mono con gomas en los extremos.
  El transporte en palés debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

3.3 GESTIÓN

ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

El encargado durante todo el proceso de movimiento, ha de poner atención en que no haya personas, cosas u objetos en el área de trabajo.
Levantar lentamente el palés aproximadamente 30 cm. desde el suelo e ir a la zona de carga.
Después de haber comprobado que no haya obstáculos, cosas o personas, proceder con la carga.
Una vez llegados al destino, siempre con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora), después de haberse asegurado que no haya cosas o personas en el área de descarga, llevar el palés al suelo y llevarlo a aproximadamente 30 cm. del suelo, hasta el área de almacenamiento.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

Antes de la siguiente operación comprobar que la carga esté bien y que con el corte de las cintas no se caiga.
El encargado con guantes y zapatos contra los accidentes, tiene que proceder al corte de las cintas y al almacenamiento del producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y poder regularse en consecuencia.

4. INSTALACIÓN Y OPERACIONES PRELIMINARES

Luego de haber quitado el embalaje y haber controlado el buen estado de la máquina y de los accesorios, proceder como se describe a continuación:

- posicionar la máquina en un plano horizontal;
- ensamblar los pies de apoyo de la máquina introduciendo el encastre dentro del casco cilíndrico;
- enroscar el pie de goma en el roscado del encastre ubicado en el casco;
- enroscar todo el grupo ensamblado en el alojamiento de los pies de la máquina;
- colocar la máquina en una superficie plana ajustando los pies de regulación;

NOTA: la acanaladura del casco se debe invertir hacia arriba, como se muestra en la siguiente figura.

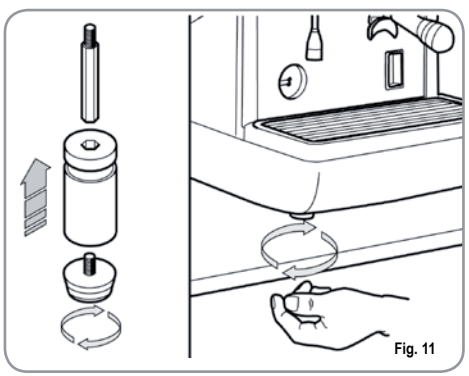


Fig. 11

En la fase previa, luego de haber colocado la máquina en la superficie plana, se aconseja instalar un endulzante (1), en la salida de la red hídrica, y luego un filtro de red (2)
Esto impide que las impurezas, como la arena, partículas de sarro en suspensión, herrumbre, etc. dañen las delicadas superficies de grafito, garantizando una larga duración de la máquina.

Una vez realizadas estas operaciones, realizar las conexiones hidráulicas como se muestra en la siguiente figura.

ATENCIÓN

La presión de la red hídrica aconsejada es [2,3] bar.

ATENCIÓN

Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar también que la descarga (3) sea capaz de eliminar los desechos.

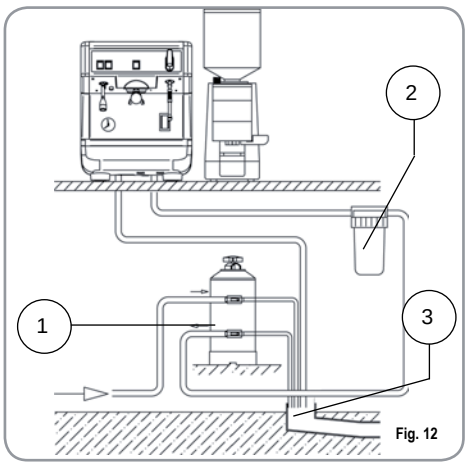


Fig. 12

LEYENDA

1 Endulzante
2 Filtro de red
3 Descarga Ø 50 mm

NOTA: Para un buen funcionamiento de la máquina es necesario que la presión de red no supere los 4 bar.
En caso contrario, instalar un reductor de presión antes del endulzante; el tubo de entrada del agua debe tener un diámetro interior no inferior a los 6 mm (*3/8"*).

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

a máquina debe estar siempre protegida con un interruptor automático monofásico de potencia adecuada que tenga una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.
Nuova Simonelli no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de las normas de seguridad vigentes.

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica controlar que el voltaje indicado en la placa de datos de la máquina corresponda al de la red.

NOTA: Al principio de la actividad diaria y de todas formas en el caso en que haya pausas mayores de 8 horas hay que proceder a efectuar el recambio del 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los erogadores adjudicados.

NOTA: En el caso de ejercicios en que el servicio es continuado efectuar los recambios de arriba descritos por lo menos con frecuencia semanal.

5. REGULACIÓN DEL TÉCNICO CUALIFICADO

5.1 REGULACIÓN PRESOSTATO

ATENCIÓN

Las regulaciones que se enumeran a continuación tienen que ser realizadas SÓLO por el Técnico Especializado.
La Nueva Simonelli no se hace responsable de los daños a cosas o personas si no se siguen las instrucciones de seguridad descritas en este manual.

ATENCIÓN
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Antes de efectuar cualquier operación de regulación el Técnico especializado tiene que apagar el interruptor de la máquina y desenchufar.

Para modificar la presión de funcionamiento de la caldera, o sea la temperatura del agua, en función a las distintas exigencias o características del café utilizado, proceder como se describe a continuación:

- Desmonte la rejilla para apoyar las tazas por la parte superior de la máquina desenroscando el tornillo central “A”;

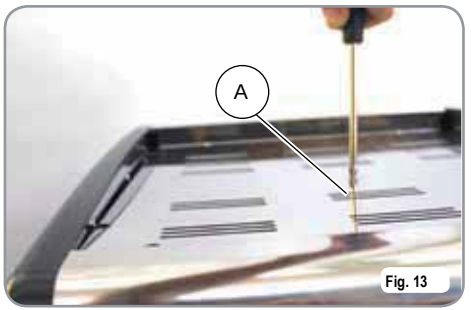


Fig. 13

Mover el tornillo de regulación del presostato para AUMENTAR (sentido de las agujas del reloj) o bien DISMINUIR (sentido contrario a las agujas del reloj) la presión.


Fig. 14

Valor aconsejado: 1 - 1,4 bar
(según el tipo de café).

5.2 REGULACIÓN BOMBA

Para modificar la presión de ejercicio de la bomba, y por lo tanto la presión de extracción del café, hacer lo siguiente:
- Quitar la rejilla de la superficie de trabajo;
- Quitar la protección de plancha desenroscando los dos tornillos laterales (B) como muestra la siguiente figura;

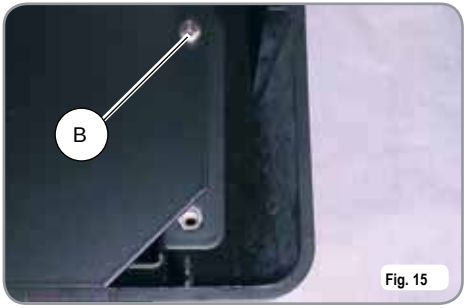


Fig. 15

- Operar en el tornillo de regulación de la bomba para AUMENTAR (sentido horario) o bien DISMINUIR (sentido antihorario) la presión;

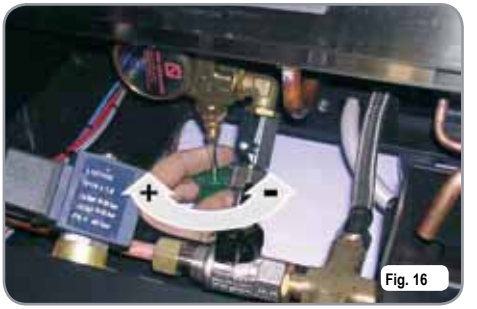


Fig. 16

Valor aconsejado: 9 bar.

- La presión configurada de la bomba se visualiza en la parte inferior del manómetro.

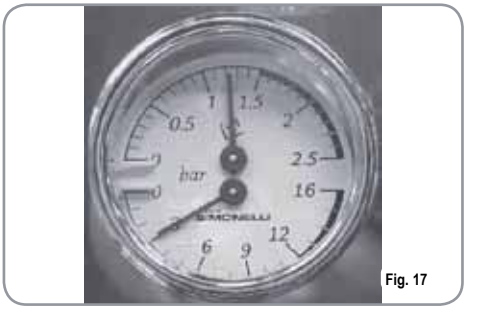


Fig. 17

Cuando se acabe con las regulaciones, volver a poner la protección de chapa en el correspondiente lugar y fijarla con los dos tornillos laterales; volver a poner la rejilla de la superficie de trabajo.

6. UTILIZACIÓN

El operador, antes de comenzar la elaboración, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las prescripciones de seguridad de este manual.

6.1 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA

6.1.1 APPIA V

- Enchufar la máquina a la red eléctrica, el led del botón encendido empezará a destellar.
- Mantener apretado el botón de encendido durante 5 segundos.

Entonces empezará el Lamp-test en el que todos los led están encendidos, después de 3 segundos el Lamp-test termina y se apaga el botón agua caliente/vapor .

Cuando la máquina está en marcha se indica con el encendido permanente del led botón encendido y de todos los led de los botones de erogación.

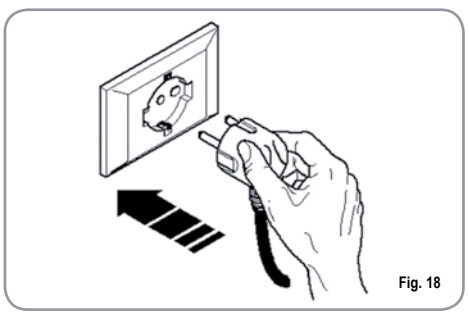


Fig. 18

NOTA: todos los botones de selección están habilitados desde el final del diagnóstico

ATENCIÓN

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

- Para apagar la máquina, mantener apretado el botón de encendido durante 5 segundos;
  los led de los botones de erogación se apagan y vuelve a destellar el led del botón de encendido.

6.1.2 APPIA S

La máquina está equipada con un interruptor general (A). Cuando la máquina está en marcha se indica con el encendido del mismo interruptor. Para apagar la máquina mover el interruptor a la posición off.



Fig. 19

6.2 CONFIGURACIÓN DE LA SELECCIÓN

Configurar la función deseada en los botones a disposición ubicados sobre los portafiltros (Véase el capítulo “DESCRIPCIÓN”).



Fig. 20

LEYENDA BOTONES
(Configuración selecciones)

1 Café corto

2 Café corto

1 Café largo

2 Café largo

Continuo

ESPAÑOL

6.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Desenganchar el portafiltro y llenar con una o dos dosis de café molido según el filtro utilizado.

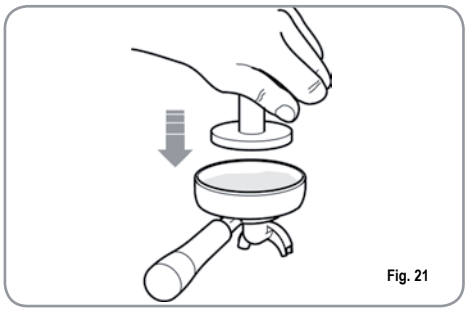


Fig. 21

Prensar el café con la prensa del equipamiento, limpiar los restos de polvo de café del borde periférico del filtro (para garantizar un mejor cierre y un menor desgaste de la junta).
Luego acoplar el portafiltro en el grupo.
Presionar el pulsador del café deseado:


1 Café corto


2 Café corto


1 Café largo


2 Café largo

Se activa la bomba y se abre la electroválvula del grupo dando inicio a la infusión del café.
La operación se evidencia por el encendido del botón presionado.

NOTA: en las fases de pausa, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que permanezca siempre caliente.
Los grupos de erogación son compensados térmicamente con circulación total de agua caliente, para garantizar la máxima estabilidad térmica durante el funcionamiento.

6.4 UTILIZACIÓN DEL VAPOR

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.

Para utilizar el vapor basta tirar o empujar la palanca correspondiente (Fig. 22).
Si se la tira completamente, la palanca permanece bloqueada en la posición de máxima erogación, si se la empuja, el retorno de la palanca es automático.
Las dos palancas lanza vapor son articuladas, para que su utilización sea más fácil.

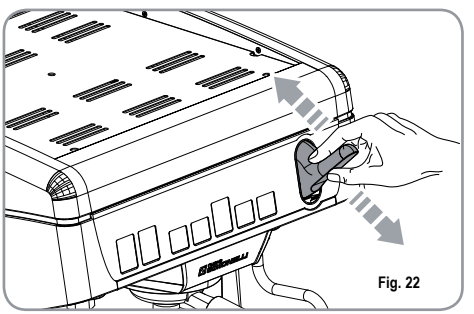


Fig. 22

NOTA: Antes de emplear la lanza de vapor se debe realizar la operación de purga de la condensación durante 2 segundos por lo menos.

6.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

Para obtener la típica espuma sumergir el pico del vapor en el fondo del recipiente lleno por 1/3 (preferiblemente en forma tronco-cónico).
Abrir el vapor. Antes que la leche llegue al punto de ebullición, llevar el pico del vapor hasta la superficie haciendo descremar la leche con pequeños desplazamientos en sentido vertical. Al final de la operación limpiar cuidadosamente la lanza con un paño suave.

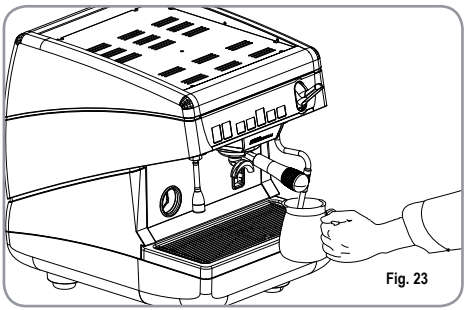


Fig. 23

6.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADURAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.

Permite la erogación de agua caliente para preparar té, manzanilla y tisanas.
Situar debajo del lanzador de agua caliente un recipiente y accionar el interruptor (versión S) o apretar el pulsante selección agua caliente  (versión V).

Asegurarse de que dicho pulsador se ilumine.
La lanza de agua caliente erogará agua durante el tiempo programado.

NOTA: La erogación del agua caliente se puede producir al mismo tiempo que la del café.

6.7 LANZADOR VAPOR AUTOSTEAM CON SONDA DE TEMPERATURA (OPCIONAL SÓLO VERSIÓN V)

Como opcional la máquina puede estar equipada con el lazador vapor Autosteam en lugar del lanzador agua caliente.
En esta versión el lanzador de agua caliente se encuentra en el lugar del lanzador vapor manual.

El lanzador vapor Autosteam permite erogar el vapor para hacer espuma en la leche o bien para calentar otros líquidos.

Colocar debajo del lanzador vapor Autosteam un recipiente adecuado con leche u otra bebida.

Apretar el botón  y asegurarse de que se ilumine. Por el lanzador vapor Autosteam saldrá vapor hasta que el líquido no alcance la temperatura establecida (ver capítulo 7.4 para programación).

NOTA: la erogación del agua caliente se puede realizar contemporáneamente a la del café.

7. PROGRAMACIÓN Appia V

7.1 PROGRAMACIÓN DOSIS

Para entrar en el ámbito de la programación, operar como se describe a continuación:

NOTA: operación que se debe realizar con la máquina encendida.

- Para entrar en el estado de programación de dosis es necesario presionar durante 5 segundos la tecla de dispensación continua 

.
- Los botones erogación empezarán a destellar.

7.2 PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉS

Para programar la dosis de agua relativa a uno de los botones erogación, proceder como se dice a continuación:

- Llenar con la dosis adecuada de café el portafiltro (el portafiltro puede ser sencillo o doble, según el botón que se desee programar).
- Poner el portafiltro en el grupo.
- Apretar uno de los pulsantes erogadores:



- Empieza la erogación; una vez se alcance la cantidad deseada apretar el botón continuo 

.
- La erogación acaba y el botón dosis elegido se apaga (los otros botones continuan destelleando).
- Apretar el botón continuo 

para salir de la programación o continuar la programación de los otros botones dosis.

7.3 PROGRAMACIÓN AGUA CALIENTE

- Entrar en programación según el procedimiento correspondiente.
- Apretar el botón selección agua caliente  .
- Empieza la erogación del agua caliente.
- Establecer la dosis de agua caliente deseada y apretar de nuevo el botón  .
- Apretar el botón continuo 

para salir de la programación o continuar la programación de otros botones selección.

7.4 PROGRAMACIÓN LANZADOR VAPOR AUTOSTEAM (OPCIONAL)

- Entrar en la programación según el procedimiento correspondiente.
- Poner una jarrita con la leche y apretar el botón vapor  ; éste saldrá por el lanzador.
- Apretando de nuevo el botón vapor  la centralita memoriza la temperatura alcanzada en el muestreo (Si la temperatura de la leche alcanza la temperatura máxima, la erogación del vapor se para y permanece programado en la centralita el valor máximo).
- Apretar el botón continuo 

para salir de la programación o continuar la programación de otros botones selección.

7.5 PROGRAMACIÓN DOSIS ESTÁNDAR

- Es posible programar valores predeterminados para las 4 dosis del grupo, para el agua (vapor).

  Para hacer esto hay que apretar el botón 

y mantenerlo apretado durante almenos 10 segundos hasta que los botones intermitentes se apaguen.

  Las dosis son:

1CN	2CN	1CL	2CL
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

AGUA	TEMP. VAPOR
0 sec.	50° C

NOTA: Un tiempo de 0 segundos para el agua y para el vapor determina el funcionamiento continuo.

7.6 PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO

ATENCIÓN

Las regulaciones que se enumeran a continuación tienen que ser realizadas SÓLO por el Técnico Especializado.

Entrar en programación según el procedimiento correspondiente.

Apretando el botón  y contemporáneamente el botón 2 expreso  ,

mientras no está activa ninguna erogación, se accede a la página para establecer los parámetros de funcionamiento:

1. Accionamiento bomba si está accionado el nivel.
2. Accionamiento bloque software para entrar en programación dosis.
3. Regulación luminosidad teclado.

1. Accionamiento bomba durante nivel.

Trámite el botón 1 expreso  se establece la activación de la bomba durante el nivel:

Si el botón  está encendido la bomba se acciona junto al nivel, si está apagado la bomba no se acciona con el nivel.

2. Accionamiento bloque software para entrar en programación dosis.

Trámite el botón 1 café largo  se acciona el bloque software para la programación de las dosis (botón encendido) o se desactiva el bloque.

3. Regulación luminosidad teclado.

El botón 2 cafés largos  , intermitente, se utiliza para elegir la luminosidad de los botones entre 5 niveles preestablecidos.

Apretando  se cambia el nivel, bajando el valor al mínimo para después volver al valor máximo.

Apretando el botón continuo  se salimos del ajuste de los parámetros y volvemos a la programación dosis.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Durante el mantenimiento/reparación los componentes utilizados tienen que garantizar mantener los requisitos de higiene y seguridad previstos por el dispositivo. Los recambios originales dan esta garantía.
Después de una reparación o una sustitución de componentes que afectan partes en contacto con agua y alimentos, se tiene que efectuar el procedimiento de lavado o siguiendo los procedimientos indicados por el fabricante.

8.1 PARADA

Para parar la máquina hay que apretar durante 5 segundos el botón encendido/apagado ⏻, versión V, o mover el interruptor general a la posición OFF, versión S.

8.2 LIMPIEZA EXTERIOR

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, hay que poner la máquina en estado energético "OFF" (es decir interruptor máquina apagado y enchufe desconectado).

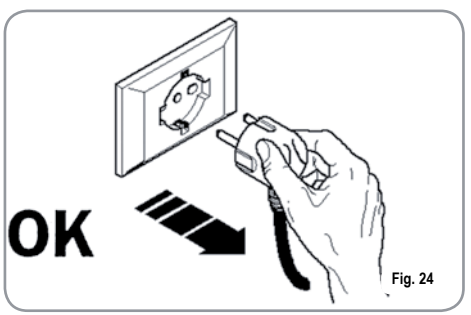


Fig. 24

⚠ ATENCIÓN

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

⚠ ATENCIÓN

No se puede limpiar el aparato con chorro de agua o sumergiéndolo en agua.

Limpieza de la zona trabajo: quitar la rejilla de la superficie de trabajo levantándola primero hacia arriba y retirarla, quitar el plato para recoger el agua ubicado debajo y limpiar todo con agua caliente y detergente. **Limpieza de la carena**: para limpiar todas las partes cromadas utilizar un paño suave humedecido.

8.3 LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOXIDABLES

Las duchas inoxidables están situadas debajo del grupo dispensación, como se muestra en la figura (25).


Fig. 25

NOTA: Para la limpieza operar como se describe a continuación:

- Desenroscar el tornillo ubicado en el centro de la roseta.
- Quitar la roseta y controlar que los orificios no estén obstruidos.
- En caso de obstrucciones, limpiar según la descripción (Apartado "LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS).

  Se recomienda limpiar la roseta semanalmente.

8.4 LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO

La máquina está dispuesta para el lavado del grupo de erogación con detergente en polvo específico.
Se aconseja realizar el lavado al menos una vez al día con los detergentes apropiados.

⚠ ATENCIÓN
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Una vez quitado el portafiltro realizar algunas erogaciones para eliminar eventuales restos de detergente.

Para realizar el procedimiento de lavado proceder como se indica a continuación:

1) Sustituir el filtro con el filtro ciego del grupo de erogación.
2) Colocar en el interior dos cucharadas de detergente en polvo específico e introducir el portafiltro en el grupo.
3) Presionar uno de los botones de café y detener luego de 10 seg. .
4) Repetir la operación varias veces.
5) Quitar el portafiltro y realizar algunas erogaciones.

8.5 LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS

Colocar dos cucharadas de detergente específico en medio litro de agua caliente e introducir el filtro y el portafiltro (excluido el mango) durante al menos media hora. Luego enjuagar con abundante agua corriente.

8.6 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTE

Con el fin de evitar la formación de depósitos de sarro dentro de la caldera y de los intercambiadores de calor es necesario que el endulzante esté siempre en perfecto estado. Para ello es necesario realizar regularmente la regeneración de las resinas iónicas.
Los tiempos de regeneración se deben establecer en función a la cantidad de café erogada diariamente y a la dureza del agua utilizada.
Como orientación se pueden apreciar en el diagrama reproducido en la Fig. 26.

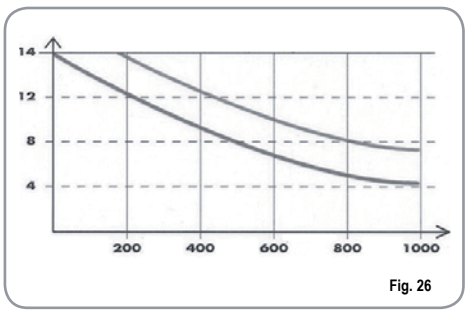


Fig. 26

Los procedimientos de regeneración son las siguientes:

1) Apagar la máquina y colocar un recipiente de al menos 5 litros de capacidad debajo del tubo E (Fig. 27).
   Girar las palancas C y D de izquierda a derecha; quitar el tapón desenroscando el pomo G e introducir 1 Kg de sal gruesa para cocina (Fig. 28).

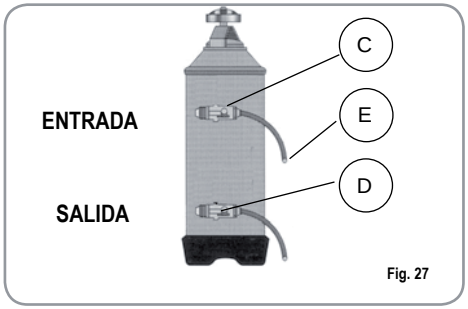


Fig. 27

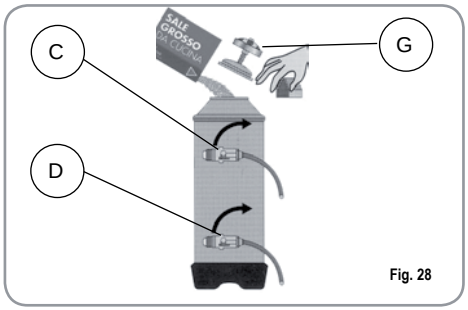


Fig. 28

2) Colocar nuevamente el tapón y llevar la palanca C hacia la izquierda (Fig. 29), dejando descargar el agua salada del tubo F para que no se vuelva dulce aproximadamente 1/2 hora).

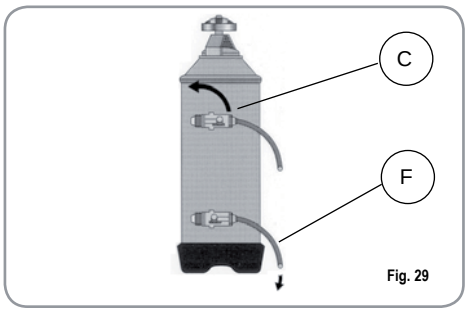


Fig. 29

3) Llevar nuevamente la palanca D hacia la izquierda (Fig. 30).

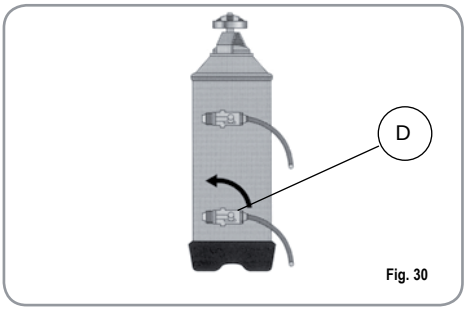


Fig. 30

9. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA Appia V

INDICACIONES DISPLAY Y BOTONES	CAUSA	EFECTO	SOLUCIÓN	NOTA
Dibujo botón continuo  intermitente y botón erogación  fijo.	Si dentro de los tres primeros segundos desde el inicio de la erogación, el dosificador no envió los impulsos programados.	Si la erogación no se interrumpe manualmente se llega al bloqueo de tiempo límite (120 seg.).	Interrumpir la erogación.	
Dibujo botón continuo  intermitente.	Si luego de los 90 seg. desde el inicio, con bomba accionada durante la autonivelación, a 180 seg. se deshabilita, el nivel no ha sido restablecido.	Se desactiva la bomba, la resistencia y todas las funciones se inhiben.	Apagar la máquina durante al menos 5 seg. Y encenderla nuevamente.	

APPIA II

ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V

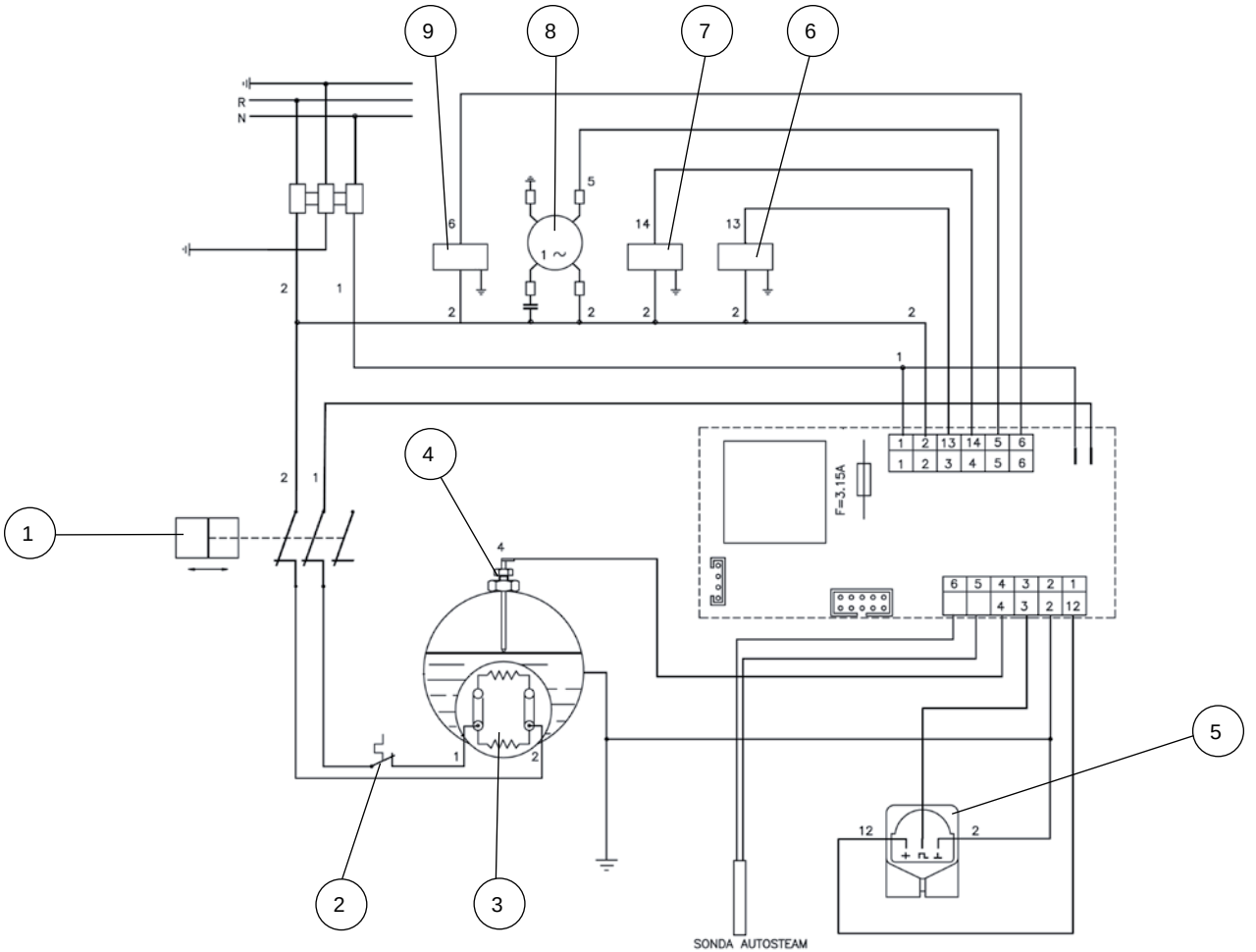


Fig. 31

ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V

LEGENDE

1 Druckwächter
2 Sicherheitsthermostat
3 Widerstand
4 Füllstandsonde
5 Gruppengebläse
6 Elektroventil Füllstand
7 Elektroventil Gruppenausgabe
8 Pumpenmotor
9 Elektroventil Dampf / Heißwasser

LEYENDA

1 Presostato
2 Termostato seguridad
3 Resistencia
4 Sonda nivel
5 Ventilador grupo
6 Electroválvula nivel
7 Electroválvula erogación grupo
8 Motor bomba
9 Electroválvula vapor / agua caliente

ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia S

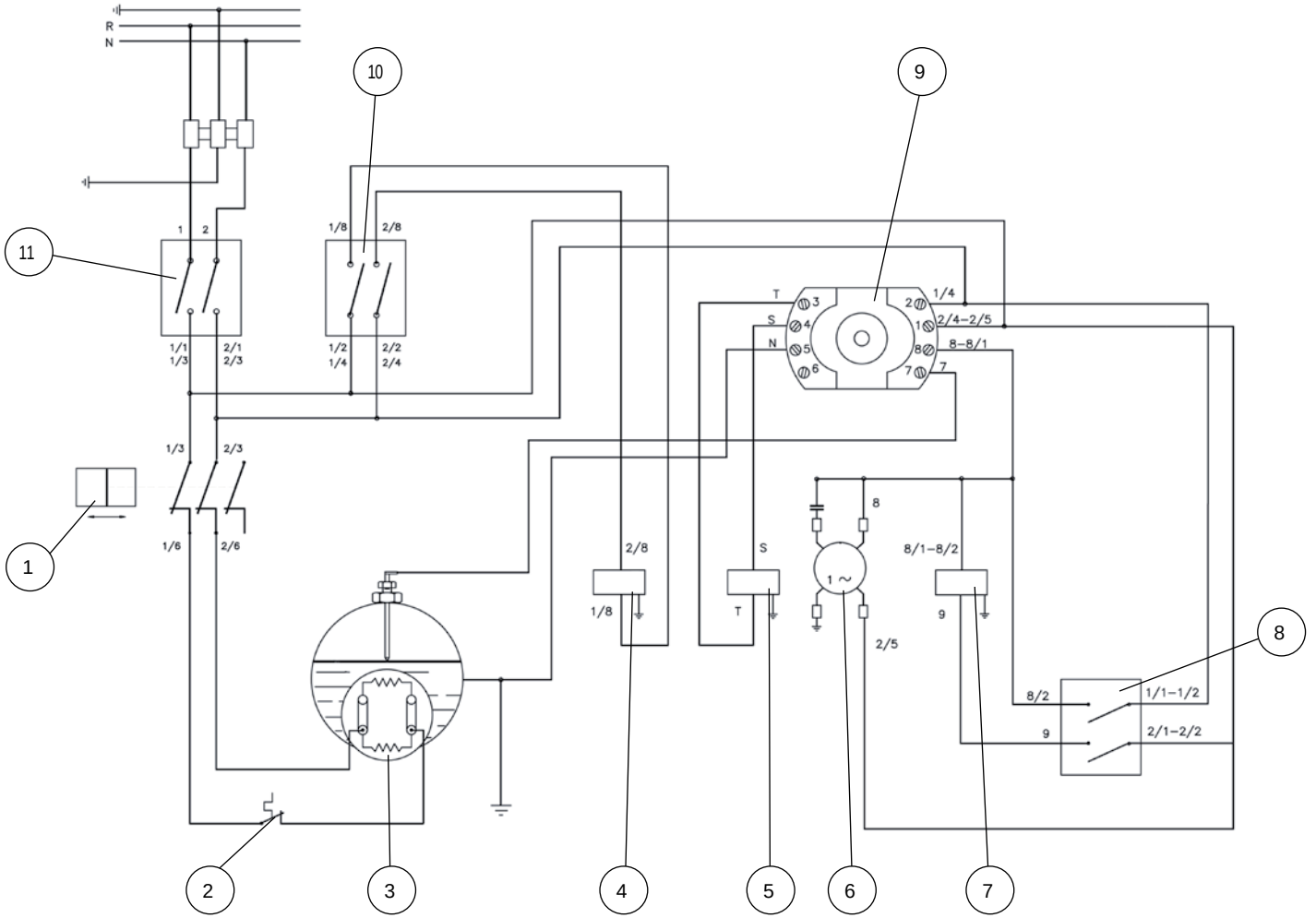


Fig. 32

ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia S

LEGENDE

1 Druckwächter
2 Sicherheitsthermostat
3 Widerstand
4 Elektroventil Dampf / Heißwasser
5 Elektroventil Füllstand
6 Pumpenmotor
7 Elektroventil Gruppenausgabe
8 Ausgabeschalter
9 Steuerung
10 Schalter Heißwasser/Dampf
11 Hauptschalter

LEYENDA

1 Presostato
2 Termostato seguridad
3 Resistencia
4 Electroválvula vapor / agua caliente
5 Electroválvula nivel
6 Motor bomba
7 Electroválvula erogación grupo
8 Interruptor erogación
9 Centralita
10 Interruptor agua caliente / vapor
11 Interruptor general

HYDRAULIKANLAGE / INSTALACIÓN HIDRÁULICA

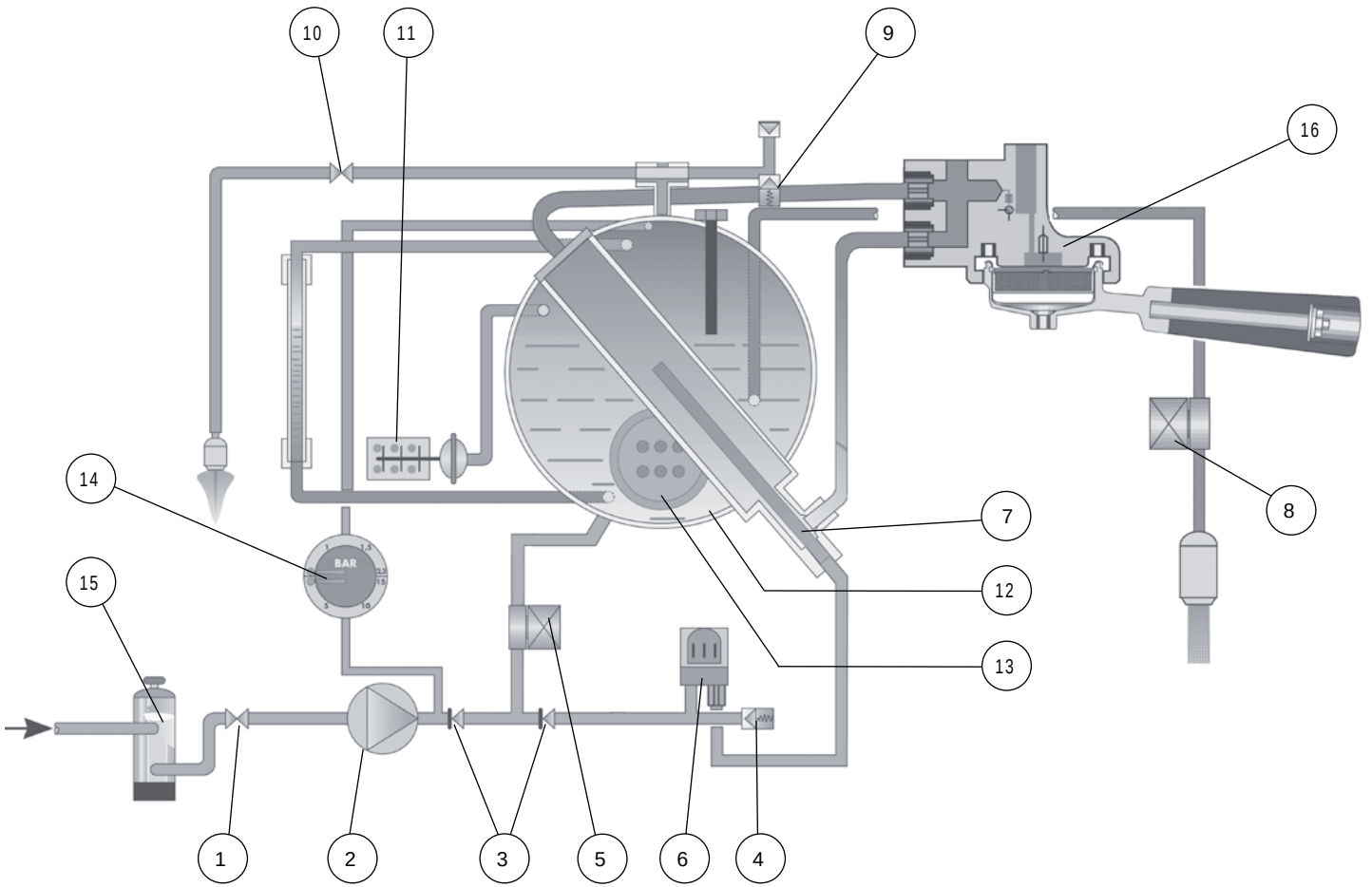


Fig. 33

HYDRAULIKANLAGE / INSTALACIÓN HIDRÁULICA

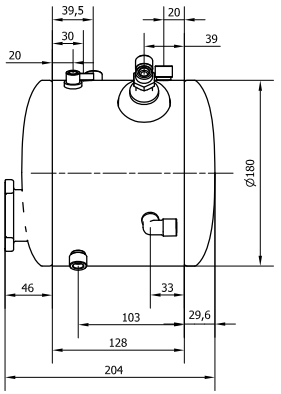
LEGENDE

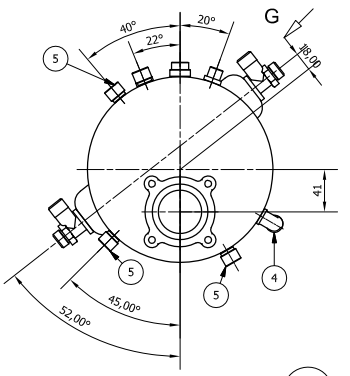
1 Hahn Wassereinlauf
2 Pumpe
3 Rückschlagventil
4 Drosselventil
5 Elektroventil Füllstand
6 Volumendosierer
7 Wärmetauscher
8 Elektroventil Ausgabe
9 Sicherheitsventil Wärmet.
10 Dampfhahn
11 Druckwächter
12 Kessel
13 Widerstand
14 Druckmesser Doppelskala
15 Reiniger
16 Ausgabegruppe

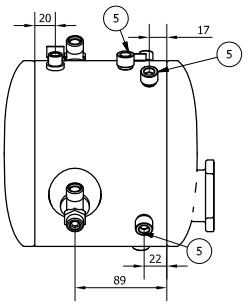
LEYENDA

1 Grifo entrada agua
2 Bomba
3 Válvula de retención
4 Válvula de expansión
5 Electroválvula de nivel
6 Dosador volumétrico
7 Intercambiador de calor
8 Electroválvula de erogación
9 Válvula de seguridad caldera
10 Grifo vapor
11 Presostato
12 Caldera
13 Resistencia
14 Manómetro doble escala
15 Depurador
16 Grupo erogador

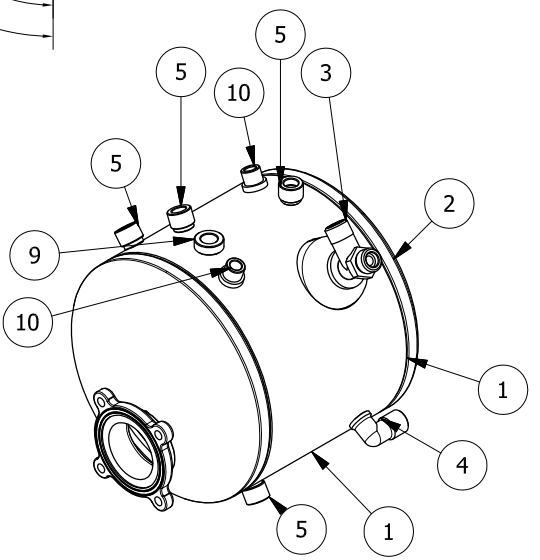
BOILER SCHEMA / ESQUEMA CALDERA







PROJEKTDATEN RICHTLINIE DG-RICHTLINIE 97/23 DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23	
VOLUMEN	4,4 LT
TS	130.5° C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
MEDIUM FLUIDO	H2O



Teileliste Lista de las partes				
ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL
1	1	00015120	Virola boiler D.180 1Gr SP 1.2 Casquillo caldera D.180 1Gr SP 1.2	CU DHP 99.9
2	1	00010121	Gewölbter Boden des Boilers D.180 SP 1.5 Fondo Abombado caldera D.180 SP 1.5	CU DHP 99.9
3	2	00061462	GEÄNDERTE T-Verschraubung Austauscher Racor T intercambiador Appia	CU DHP 99.9
4	1	00061551	Anschweiß-Winkelstück 3/8 Racor para soldar de codo 3/8	OT57 CW510L
5	5	00030251	Anschluss G 3/8" AG Conexión G 3/8"	OT57 CW510L
6	1	00015090	Schale D180 PR 2013 Copa D180 PR 2013	OT57 CW510L
7	1	00063130	Flansch Widerstand 4 Bohrungen 2013 Brida resistencia 4 orificios 2013	OT57 CW510L
8	1	00160390	Austauscher-Rohr Appia 1GR Tubo intercambiador Appia 1GR	CU DHP 99.9
9	1	00030271	Anschluss G1/4" F passante Conexión G1/4" F bypass	OT57 CW510L
10	2	00030631	Anschluss G 1/4" AG Conexión G 1/4" M	OT57 CW510L

Material *Material*	*Behandlung* *Tratamiento*	*Toleranz* *Tolerancia*	*Skala* *Escala*	*A2*
Kupfer, Messing Cobre, latón	Abbrennen Decapado		1:4	
Beschreibung *Descripción*			*Datum*	*Fecha*
Boiler Caldera 1 Gr Appia D.180 2 coppe			15/05/2013	
Beschreibung *Descripción*		*Konstrukteur* *Diseñador*	*Code*	*Código*
Nuova Simonelli		M.F.	90	

Fig. 34

NOTE / NOTES:

NOTE / NOTES:

31000481.2
Ed. 02 11/2014

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248
Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

Via M. d'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it

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

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.