



nuova

SIMONELLI®

espresso coffee machines



Appia®
MADE IN ITALY

LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK MANUEL D'INSTRUCTIONS GEBRAUCHANWEISUNGEN INSTRUCCIONES DE MANEJO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY



nuova simonelli
espresso coffee machines

Via M. D'Antegiano, 6 - 62031 Belforte del Chienti (MC)

dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che il prodotto:
declare under our responsibility that the product:

MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO
MODELLI: Appia - versioni V, Esse.

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: Appia - versions V, Esse.

al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle disposizioni:
to which this declaration relates, following the provisions of the Directives:

D.P.R. N. 777 - 23/8/82
DIR. CEE N. 30/778
EN 60335-1 1994 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15
EN 60335-2-15; 1996 +A1; TRD 801/08.96
EN 55014: 1987 A: 1990; EN 55011

ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

73/23/CEE con integrazione 93/68/CEE (LVD)
89/336/CEE (EMC)
89/109/CEE

data: novembre 2005

nuova simonelli s.r.l.
L'Amministratore Delegato
(Ottavi Nando)

Complimenti,
con l'acquisto del modello *Appia* 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*.

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*.

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.

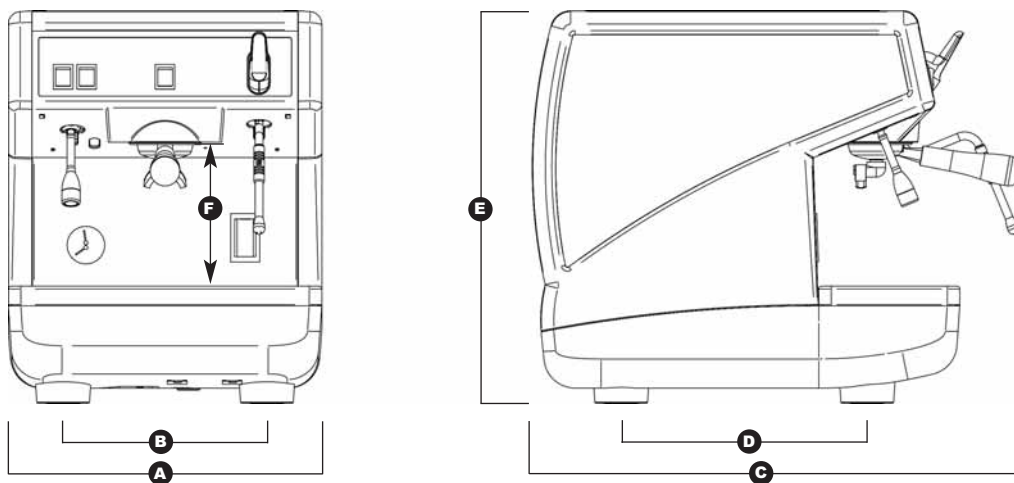
Cordialmente,

Nuova Simonelli s.r.l.



Appia[®]
MADE IN ITALY

CARATTERISTICHE TECNICHE



	1 Gruppo 110V		1 Gruppo 220V	
PESO NETTO	42 kg	92.6 lb	42 kg	92.6 lb
PESO LORDO	48 kg	106 lb	48 kg	106 lb
POT. TERMICA	1800 W	1800 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONI	A 400 mm	A 15 ¹ / ₁₆ "	A 400 mm	A 15 ¹ / ₁₆ "
	B 310 mm	B 12 ³ / ₁₆ "	B 310 mm	B 12 ³ / ₁₆ "
	C 545 mm	C 21 ⁷ / ₁₆ "	C 545 mm	C 21 ⁷ / ₁₆ "
	D 370 mm	D 14 ⁹ / ₁₆ "	D 370 mm	D 14 ⁹ / ₁₆ "
	E 530 mm	E 20 ¹³ / ₁₆ "	E 530 mm	E 20 ¹³ / ₁₆ "
	F 180 mm	F 7 ¹ / ₁₆ "	F 180 mm	F 7 ¹ / ₁₆ "

Appia[®]
MADE IN ITALY

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	ACCENZIONE/SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA	13
6.1.1	APPIA V	13
6.1.2	APPIA ESSE	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	102
	IMPIANTO ELETTRICO Appia ESSE	104
	IMPIANTO IDRAULICO	106

Appia[®]
MADE IN ITALY

1. DESCRIZIONE *Appia V - Esse*



Fig. 1

LEGENDA

- 1 Pulsanti selezione
- 2 Pulsanti erogazione
- 3 Manopola 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

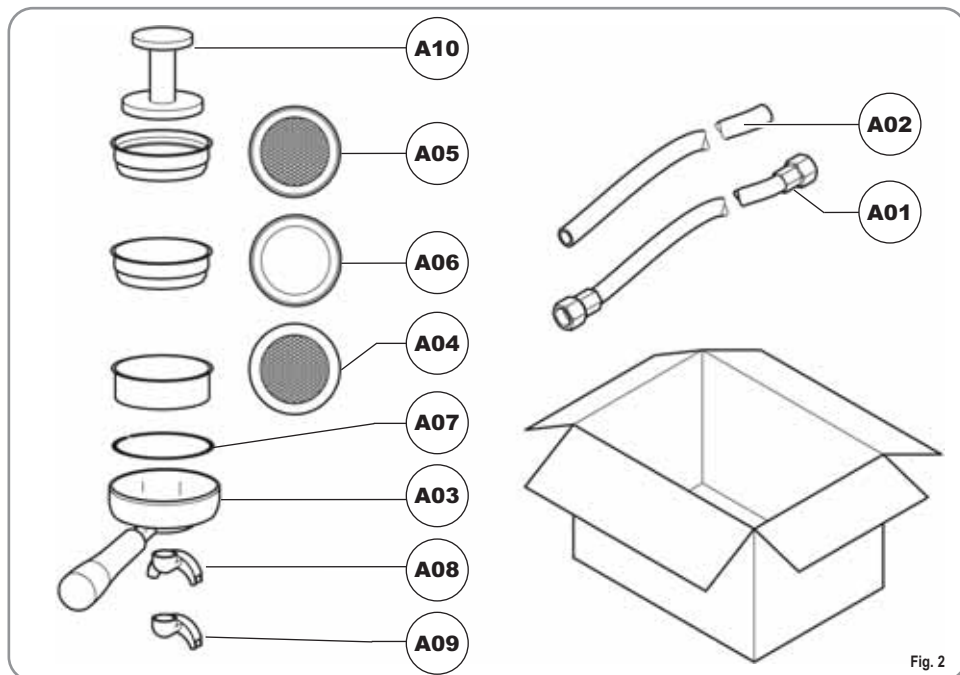




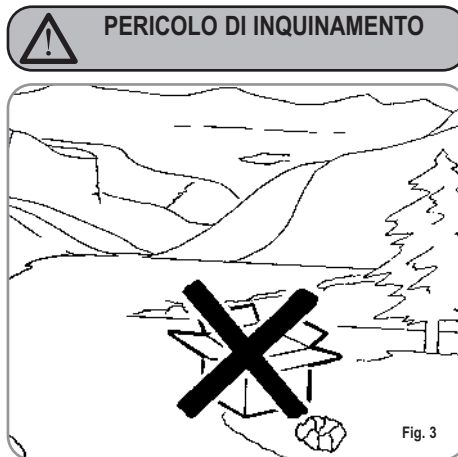
Fig. 2


CODICE	DESCRIZIONE	QUANTITA'
A01	Tubo carico 3/8"	1
A02	Tubo scarico Ø 25 mm - L. 150 cm	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.




 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.



 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.

 La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

 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'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;

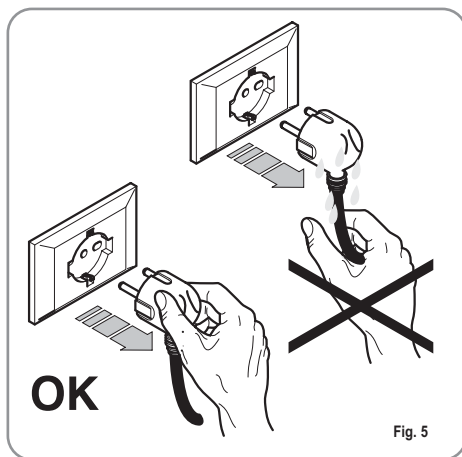


Fig. 5

- 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.

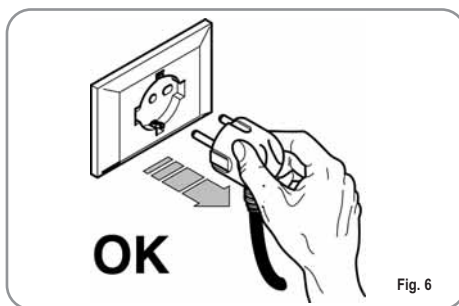


Fig. 6

☞ 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.

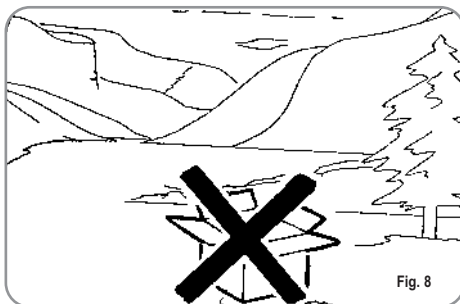
☞ Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatasse.

☞ 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.

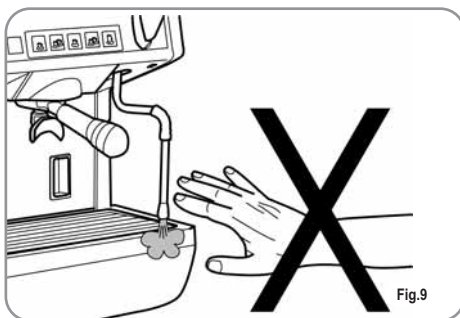

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO


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





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.




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.

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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



3.2 TRASPORTO

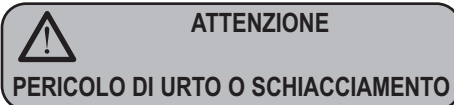
La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.

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).

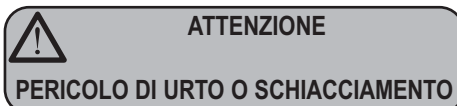
3.3 MOVIMENTAZIONE



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.



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

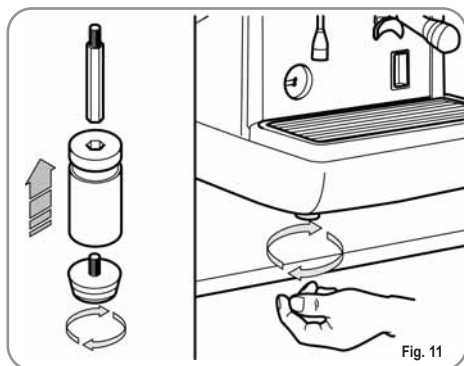
L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

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.



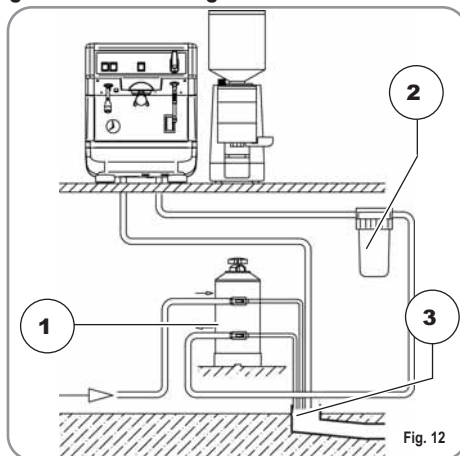
In fase preliminare, dopo la messa in piano della macchina, si consiglia di installare un addolcitore (1), all'uscita della rete idrica, e di seguito un filtro a maglia (2).

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.



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

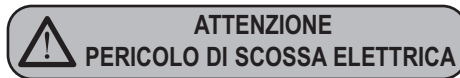


LEGENDA

- 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 ($\frac{3}{8}$ ").



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.

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 asservanza 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 le quattro viti laterali "A";

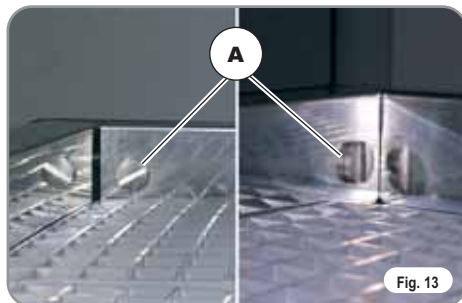


Fig. 13

- 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;

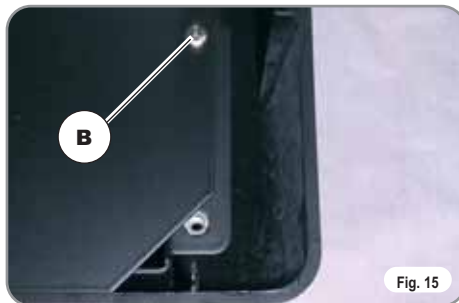


Fig. 15

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

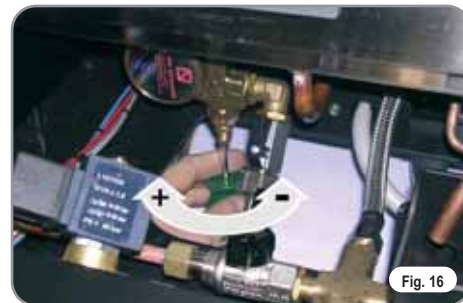


Fig. 16

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.

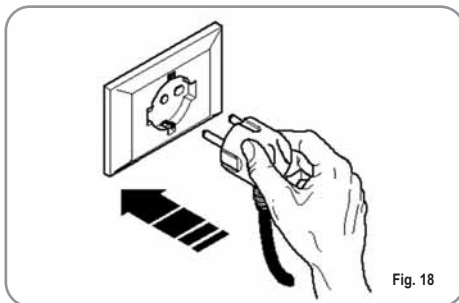
6.1 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

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.



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



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 ESSE

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.



6.2 CONFIGURAZIONE SELEZIONE

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



LEGENDA TASTI (Configurazione selezioni)



1 Caffè corto



2 Caffè corto



1 Caffè lungo



2 Caffè lungo



Continuo

6.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

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

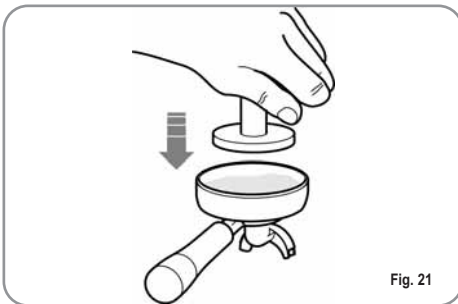


Fig. 21

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.

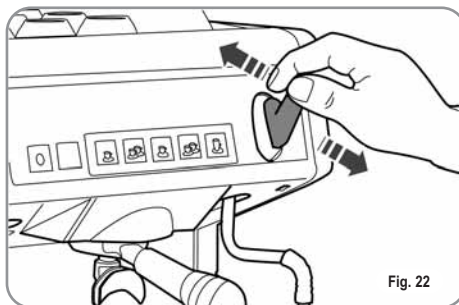


Fig. 22

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

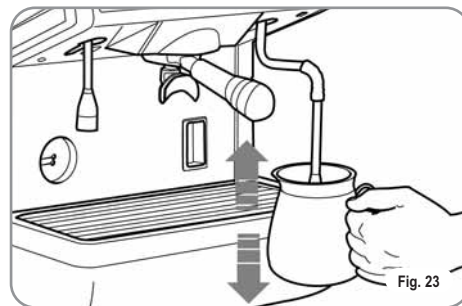


Fig. 23


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 ESSE) 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.

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 di ogni gruppo 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 tempera-



tura 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.


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

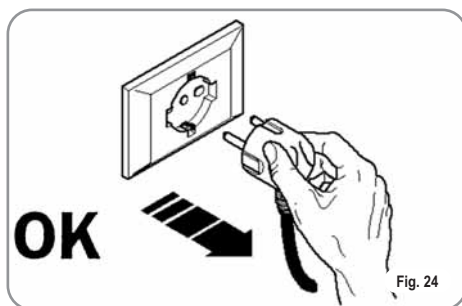
8.1 ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna premere per 5 secondi il tasto accensione/spengimento

, versione V, o spostare l'interruttore generale in posizione OFF, versione ESSE.

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).



ATTENZIONE

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

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

8.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

Le doccette inox sono situate sotto i gruppi erogazione, come si vede in figura (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 detersivi.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

- 1) Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
- 2) Mettervi all'interno due cucchiaini 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 immettervi filtro e portafiltro (escluso il manico) per almeno mezz'ora. Dopodichè 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.

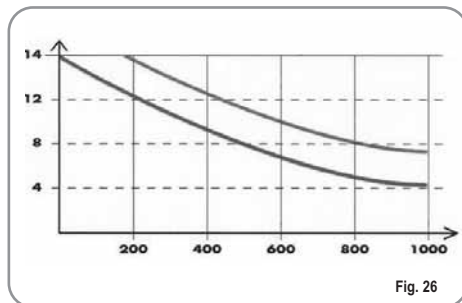


Fig. 26

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

- 1) Spegner 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).

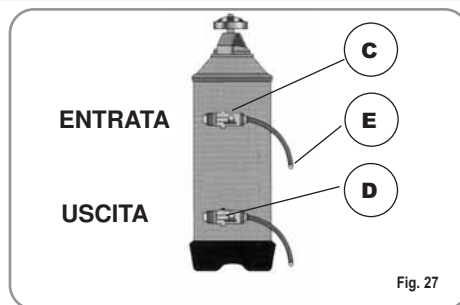


Fig. 27

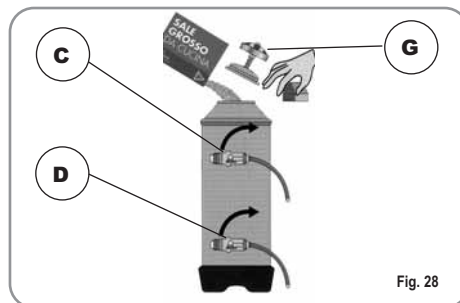


Fig. 28

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

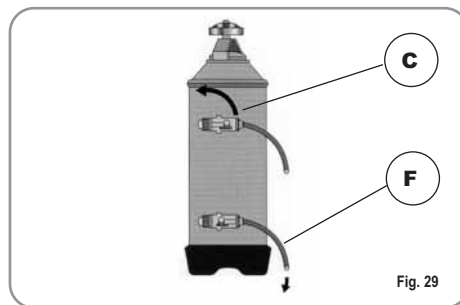


Fig. 29

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

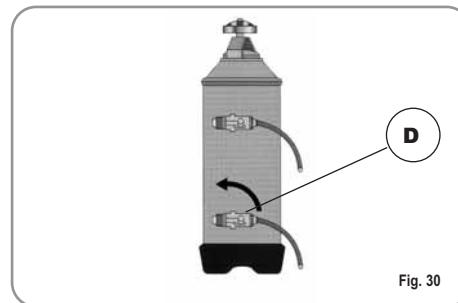





Fig. 30

9. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA Appia V

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

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.

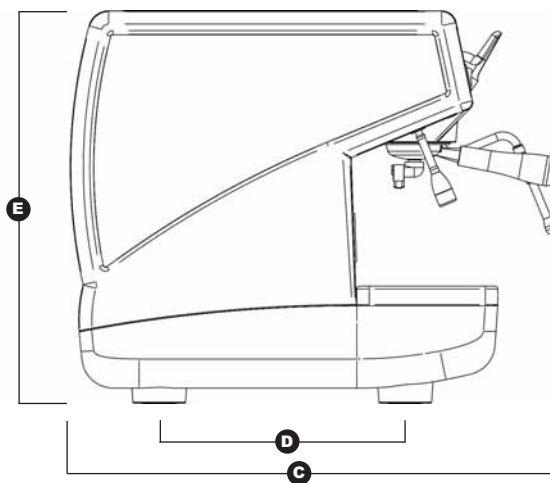
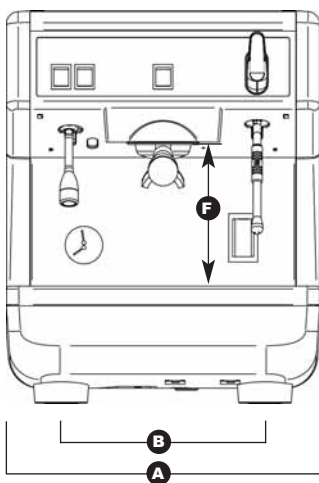
With best wishes,

Nuova Simonelli s.r.l.



Appia[®]
MADE IN ITALY

TECHNICAL CHARACTERISTICS



	1 Group 110V		1 Group 220V	
NET WEIGHT	42 kg	92.6 lb	42 kg	92.6 lb
GROS WEIGHT	48 kg	106 lb	48 kg	106 lb
POWER	1800 W	1800 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONS	A 400 mm	A 15 ¹¹ / ₁₆ "	A 400 mm	A 15 ¹¹ / ₁₆ "
	B 310 mm	B 12 ³ / ₁₆ "	B 310 mm	B 12 ³ / ₁₆ "
	C 545 mm	C 21 ⁷ / ₁₆ "	C 545 mm	C 21 ⁷ / ₁₆ "
	D 370 mm	D 14 ⁹ / ₁₆ "	D 370 mm	D 14 ⁹ / ₁₆ "
	E 530 mm	E 20 ¹³ / ₁₆ "	E 530 mm	E 20 ¹³ / ₁₆ "
	F 180 mm	F 7 ¹ / ₁₆ "	F 180 mm	F 7 ¹ / ₁₆ "

Appia[®]
MADE IN ITALY

INDEX

	TECHNICAL CHARACTERISTICS22
1.	DESCRIPTION25
1.1	ACCESSORIES LIST26
2.	SAFETY PRESCRIPTION27
3.	TRANSPORT AND HANDLING30
3.1	MACHINE IDENTIFICATION30
3.2	TRANSPORT30
3.3	HANDLING30
4.	INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS31
5.	ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY32
5.1	PRESSURE SWITCH ADJUSTMENT32
5.2	PUMP ADJUSTMENT32
6.	USE33
6.1	SWITCHING THE MACHINE ON/OFF33
6.1.1	APPIA V33
6.2	SELECTION CONFIGURATION33
6.3	MAKING COFFEE34
6.4	USING STEAM34
6.5	MAKING CAPPUCCINO34
6.6	HOT WATER SELECTION35
6.7	AUTOSTEAM STEAM NOZZLE WITH TEMPERATURE PROBE (OPTIONAL ON V MODEL ONLY)35
7.	PROGRAMMING APPIA V36
7.1	PROGRAMMING DOSES36
7.2	PROGRAMMING COFFEE DOSES36
7.3	PROGRAMMING HOT WATER36
7.4	PROGRAMMING THE AUTOSTEAM STEAM NOZZLE (OPTIONAL)36
7.5	PROGRAMMING STANDARD DOSES36
8.	CLEANING AND MAINTENANCE38
8.1	SWITCHING OFF THE MACHINE38
8.2	CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE38

8.3	CLEANING STAINLESS COFFEE-HOLDERS38
8.4	CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER38
8.5	CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS38
8.6	RESIN AND SOFTENER REGENERATION39
9.	APPIA V MACHINE FUNCTION MESSAGES40

ELECTRIC SYSTEM APPIA V102
ELECTRIC SYSTEM APPIA ESSE104
PLUMBING SYSTEM106

Appia[®]
MADE IN ITALY

1. DESCRIPTION *Appia V - Esse*



Fig. 1

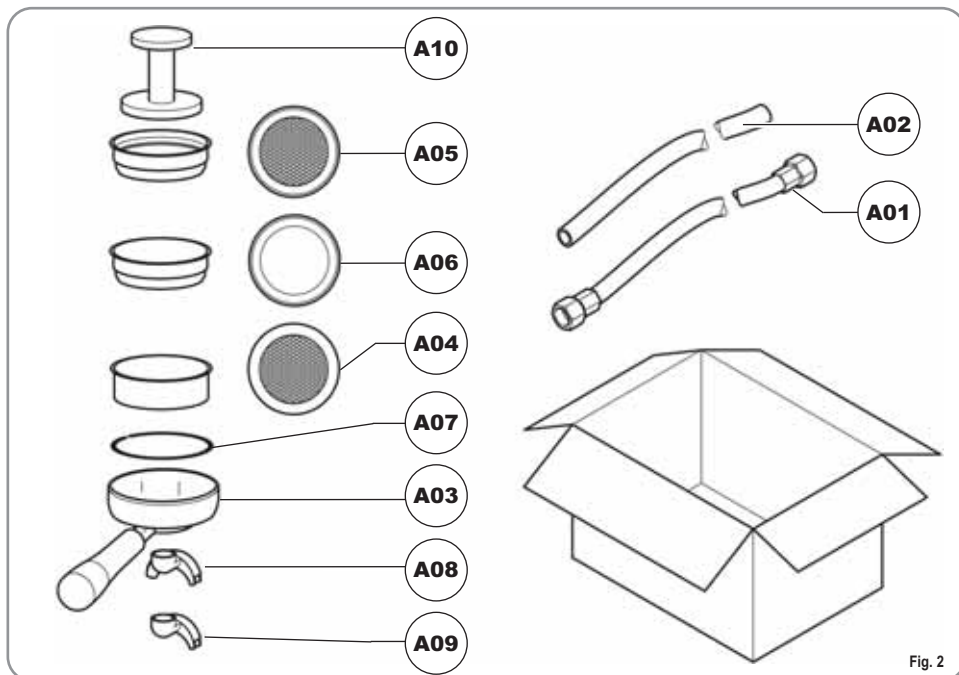
KEY

- 1 Select buttons
- 2 Delivery buttons
- 3 Steam knob

- 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

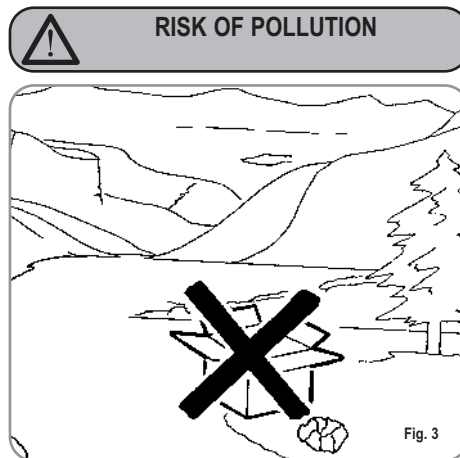



CODE	DESCRIPTION	QUANTITY
A01	Filling tube $\frac{3}{8}$ "	1
A02	Waste pipe \varnothing 25 mm - L. 150 cm	1
A03	Filter-holder	2
A04	Double filter	1
A05	Single filter	1
A06	Blind filter	1
A07	Spring	1
A08	Double delivery spout	1
A09	Single delivery spout	1
A10	Coffee presser	1

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.





 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.



 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.

 The machine must be installed according to the local standards in force with regard to plumbing systems. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

 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.

 Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:

- do not touch the appliance when hands or feet are wet;



CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK

- do not use the appliance when 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;

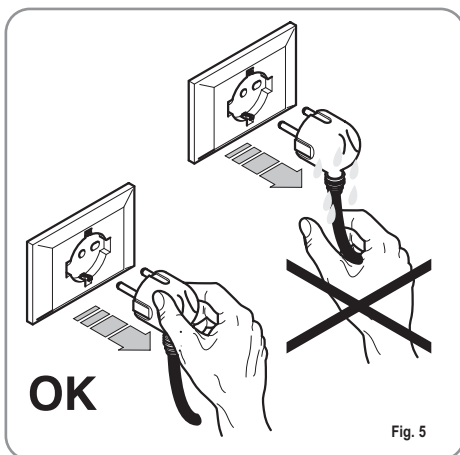



Fig. 5

- 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.

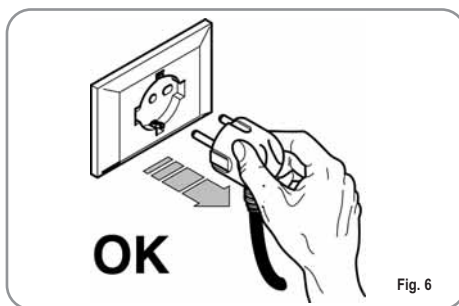



Fig. 6

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

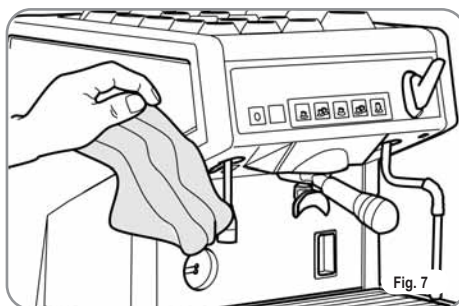







Fig. 7


 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.

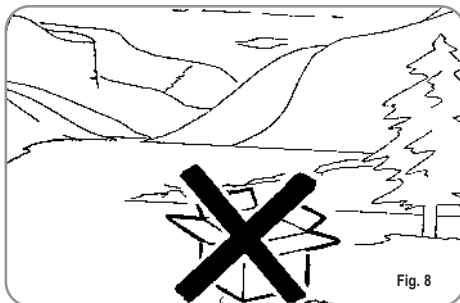
 Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.

 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.

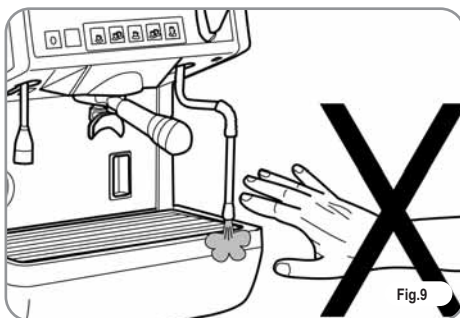
CAUTION
RISK OF POLLUTION

 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.




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.



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.

3. TRANSPORT AND HANDLING

3.1 MACHINE IDENTIFICATION

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



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.

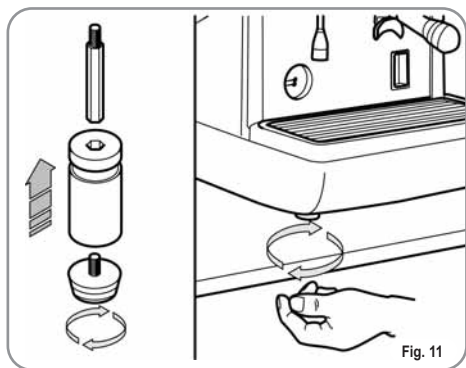
The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.

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.



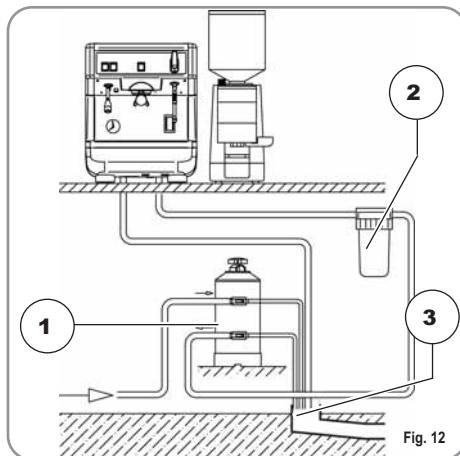
It is advisable to install a softener (1) and then a mesh filter (2) on the external part of the plumbing system, during preliminaries and after levelling the machine.

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.



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

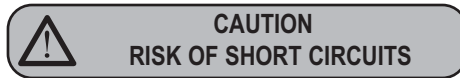


KEY

- 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 ($\frac{3}{8}$ ").



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.

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.

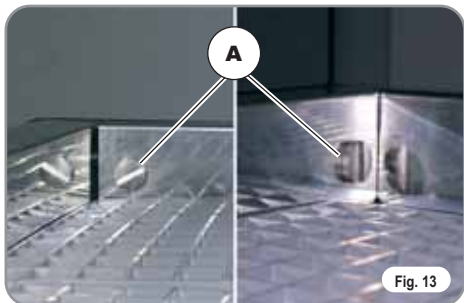


CAUTION
ELECTRIC SHOCK HAZARD

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 grille from the top part of the machine by unscrewing the four side screws "A";



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

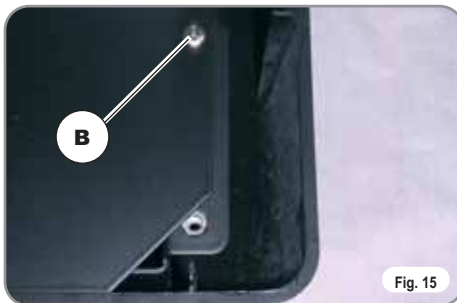


Advisable pressure: 1 - 1,4 bar
(according to the kind of coffee).

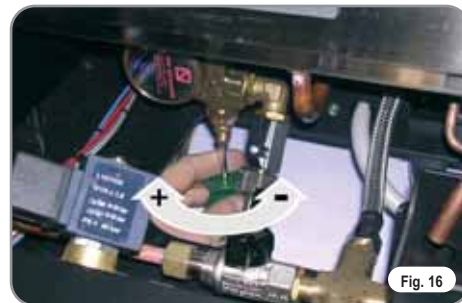
5.2 PUMP ADJUSTMENT

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.



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



Advisable pressure: 9 bar..

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





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

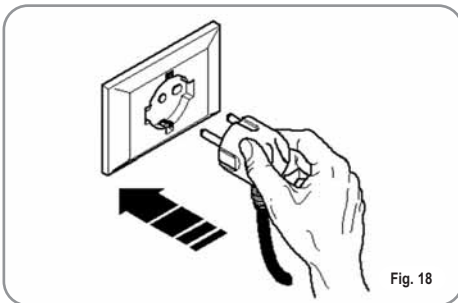
6.1.1 APPIA V

- 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.



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



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 ESSE

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.



6.2 SELECTION CONFIGURATION

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



BUTTONS KEY (Selection configuration)



1 small coffee



2 small coffees



1 long coffee



2 long coffees



Continuous

6.3 MAKING COFFEE

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

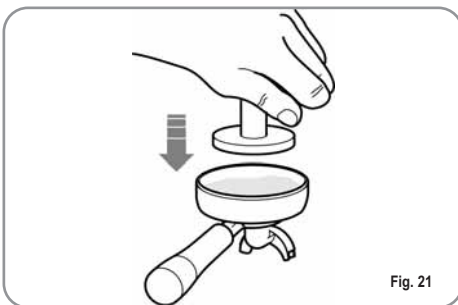


Fig. 21

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.

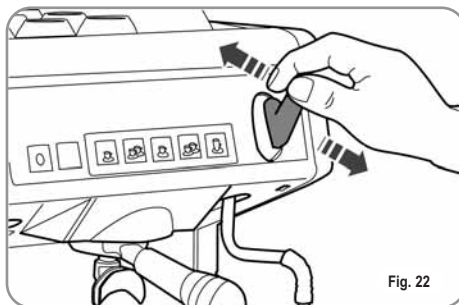


Fig. 22

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.

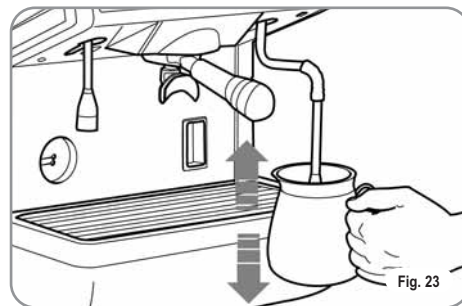


Fig. 23


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 (ESSE 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 pre-set 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 the programming function for each group, it is necessary to hold down the continued delivery key  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 .


- Delivery will cease and the selected dose key will switch off (the other keys will continue to flash).


- Press the continued key  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  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 tempe-

perature 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  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  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




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

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

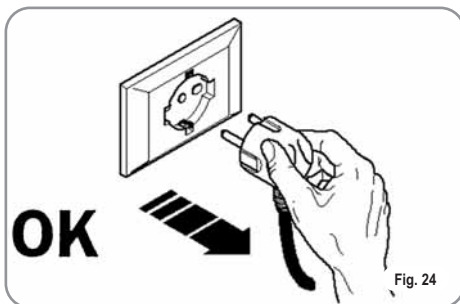
8. LEANING AND MAINTENANCE

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 (ESSE 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).



WARNING

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

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 coffee-holders are situated under the delivery units, as shown in figure (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 out 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.

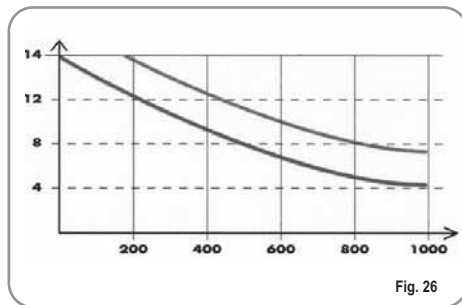


Fig. 26

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).

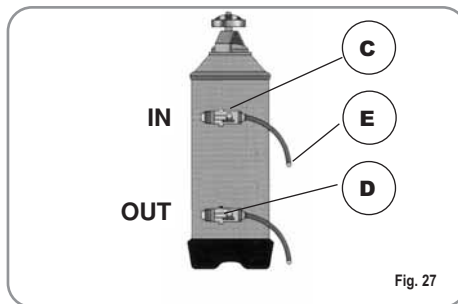


Fig. 27

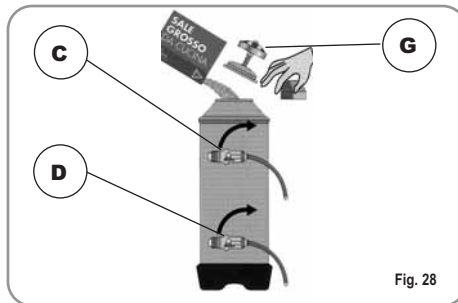


Fig. 28

- 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 an hour).

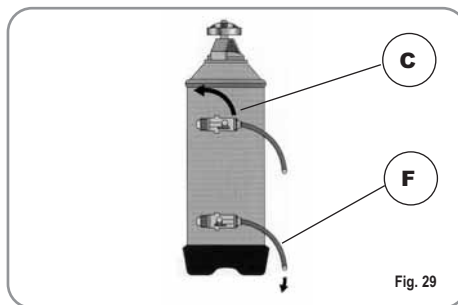


Fig. 29

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

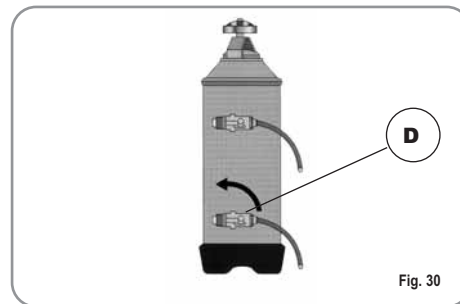





Fig. 30

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* 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, l'*Appia* technique, la qualité et la rapidité du service après-vente, le coût. Vous avez donc certainement évalué tous ces critères avant de décider de choisir le modèle

Vous avez choisi le meilleur produit et nous sommes certains *Appia* le découvrirez à chaque café et à chaque cappuccino que vous boirez.

Et vous apprécierez la facilité et la rapidité d'emploi du modèle

Si cet achat est le premier achat d'une machine 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.

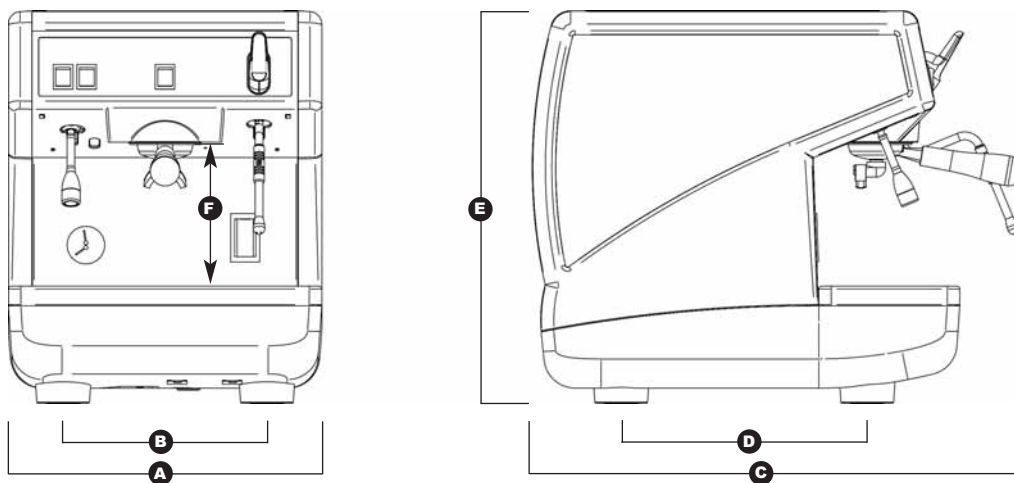
Salutations distinguées,

Nuova Simonelli s.r.l.



Appia[®]
MADE IN ITALY

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



FRANÇAIS

	1 Groupe 110V		1 Groupe 220V	
POIDS NET	42 kg	92.6 lb	42 kg	92.6 lb
POIDS BRUT	48 kg	106 lb	48 kg	106 lb
PUISS. THERMIQUE	1800 W	1800 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONS	A 400 mm	A 15 ¹ / ₁₆ "	A 400 mm	A 15 ¹ / ₁₆ "
	B 310 mm	B 12 ³ / ₁₆ "	B 310 mm	B 12 ³ / ₁₆ "
	C 545 mm	C 21 ⁷ / ₁₆ "	C 545 mm	C 21 ⁷ / ₁₆ "
	D 370 mm	D 14 ⁹ / ₁₆ "	D 370 mm	D 14 ⁹ / ₁₆ "
	E 530 mm	E 20 ¹³ / ₁₆ "	E 530 mm	E 20 ¹³ / ₁₆ "
	F 180 mm	F 7 ¹ / ₁₆ "	F 180 mm	F 7 ¹ / ₁₆ "

Appia[®]
MADE IN ITALY

INDEX

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ... 42

1.	DESCRIPTION	45
1.1	LISTE ACCESSOIRES	46
2.	PRESCRIPTIONS DE SECURITE	47
3.	TRANSPORT ET DEPLACEMENT	50
3.1	IDENTIFICATION MACHINE	50
3.2	TRANSPORT	50
3.3	DEPLACEMENT	50
4.	INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES	51
5.	REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE	52
5.1	REGLAGE PRESSOSTAT	52
5.2	REGLAGE POMPE	52
6.	UTILISATION	53
6.1	MISE EN MARCHE/ARRET DE LA MACHINE	53
6.1.1	APPIA V	53
6.1.2	APPIA ESSE	53
6.2	CONFIGURATION SELECTION	53
6.3	PREPARATION DU CAFE	54
6.4	UTILISATION DE LA VAPEUR	54
6.5	PREPARATION DU CAPPUCCINO	54
6.6	SELECTION EAU CHAUDE	55
6.7	LANCE VAPEUR AUTOSTEAM AVEC SONDE DE TEMPERATURE (OPTION UNIQUEMENT SUR VERSION V)	55
7.	PROGRAMMATION APPIA V	56
7.1	PROGRAMMATION DOSES	56
7.2	PROGRAMMATION DOSES CAFE	56
7.3	PROGRAMMATION EAU CHAUDE	56
7.4	PROGRAMMATION LANCE VAPEUR AUTOSTEAM (OPTION)	56
7.5	PROGRAMMATION DOSES STANDARD	56
7.6	PROGRAMMATION PARAMETRES DE FONCTIONNEMENT	57

8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	58
8.1	ARRET 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 RESINES DE L'ADOUCCISSEUR	59
9.	MESSAGES FONCTIONS MACHINE APPIA V	60

INSTALLATION ELECTRIQUE APPIA V ... 102

INSTALLATION ELECTRIQUE

APPIA ESSE ... 104

INSTALLATION HYDRAULIQUE ... 106

Appia[®]
MADE IN ITALY

1. DESCRIPTION *Appia V - Esse*



Fig. 1

LEGENDE

- 1 Poussoirs sélection
- 2 Poussoirs distribution
- 3 Poignée 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

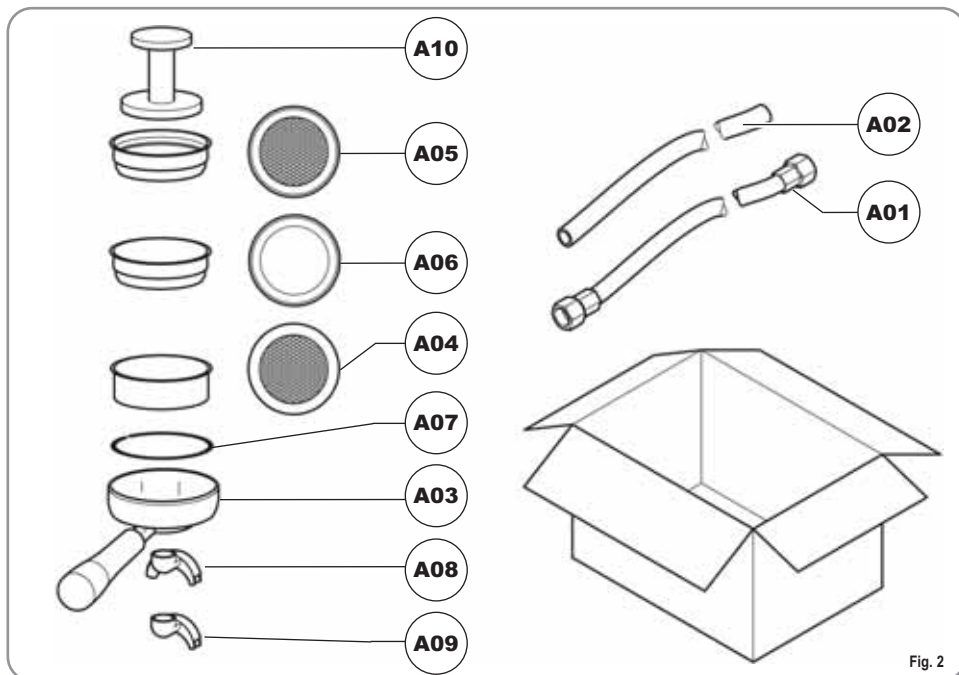




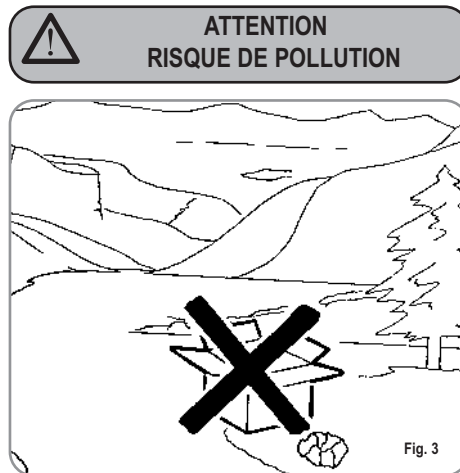
Fig. 2


CODE	DESCRIPTION	QUANTITE'
A01	Tube arrivée 3/8"	1
A02	Tube d'évacuation Ø 25 mm - L. 150 cm	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 SECURITE

 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.





 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.



 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.

 L'appareil doit être installé selon les normes sanitaires locales en vigueur concernant les installations hydrauliques. Par conséquent, pour l'installation hydraulique, veuillez vous adresser à un technicien dûment autorisé à cet effet.

 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'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 DECHARGE ELECTRIQUE

- 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; rete di alimentazione;

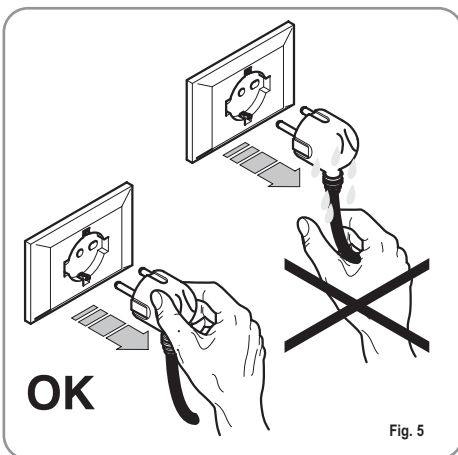


Fig. 5

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

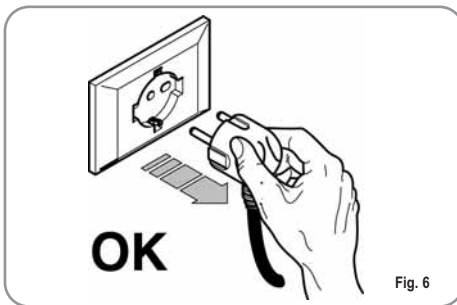


Fig. 6

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



Fig. 7

- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- ne pas permettre l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de cette notice.

☞ En 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.

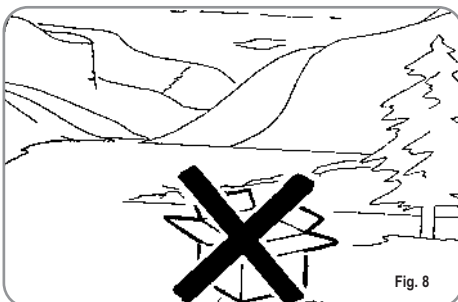
☞ Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.

☞ 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.

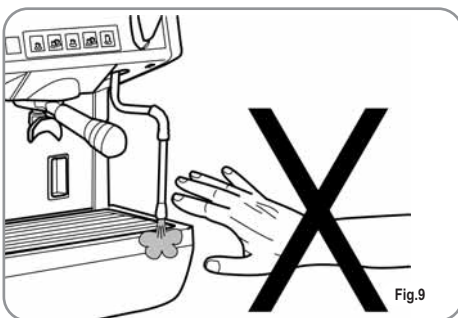
ATTENTION
RISQUE DE POLLUTION

 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.




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.



ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

 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.

3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

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 DEPLACEMENT



ATTENTION

RISQUE D'IMPACT OU D'ECRASEMENT

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'ECRASEMENT

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.

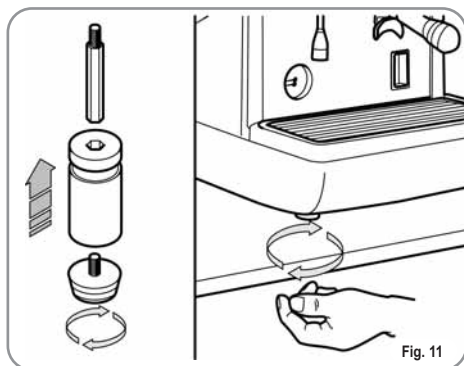
Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.

4. INSTALLATION ET OPERATIONS PRELIMINAIRES

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.



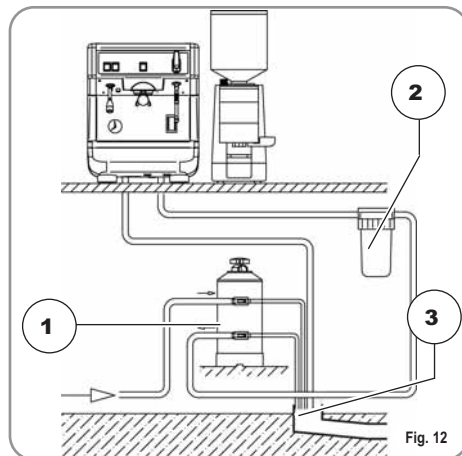
Dans la phase préliminaire, après la mise en plan de la machine, il est conseillé d'installer un adoucisseur (1), à la sortie du circuit hydrique, puis un filtre à maille (2).

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.



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



LEGENDA

- 1 Adoucisseur
- 2 Filtre à maille
- 3 Evacuation 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 ($\frac{3}{8}$ ”).



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 la machine à un réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine corresponde à celle de votre réseau.

5. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE

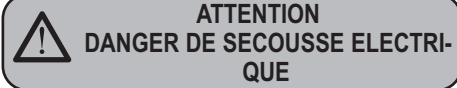
5.1 REGLAGE PRESSOSTAT



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 ELECTRIQUE

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 de support des tasses sur la partie supérieure de la machine en dévissant les quatre vis latérales "A";

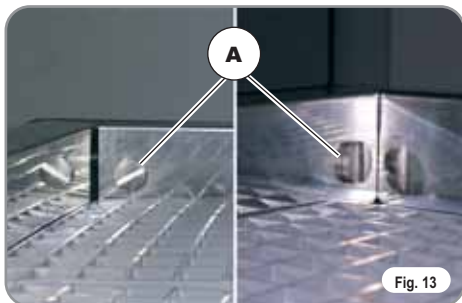


Fig. 13

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



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

5.2 REGLAGE 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:

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

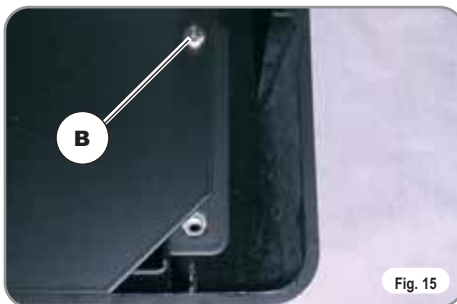
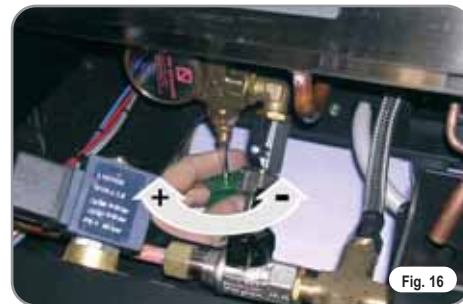


Fig. 15

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



Valeur conseillée: 9 bar.

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




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 MARCHÉ/ARRET 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.

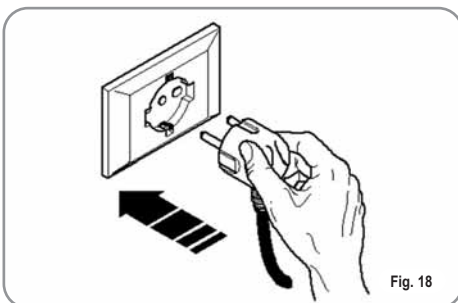



Fig. 18

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



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 ESSE

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 SELECTION

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



Fig. 20

LEGENDE TOUCHES (Configuration sélections)



1 Café serré



2 Café serré



1 Café léger



2 Café léger



Continu

6.3 PREPARATION DU CAFE

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

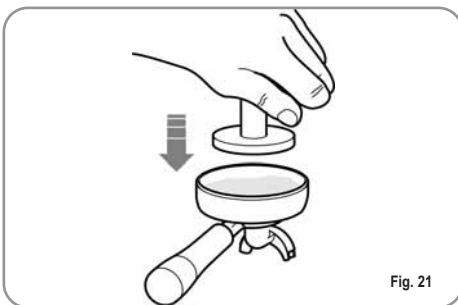


Fig. 21

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 pousoir 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 BRULURES**

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.

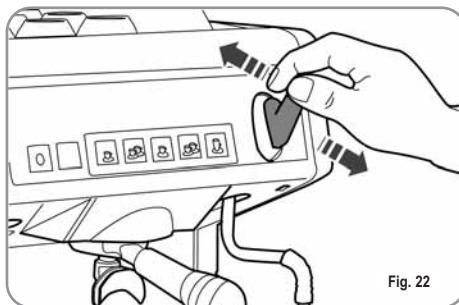


Fig. 22

6.5 PREPARATION 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.

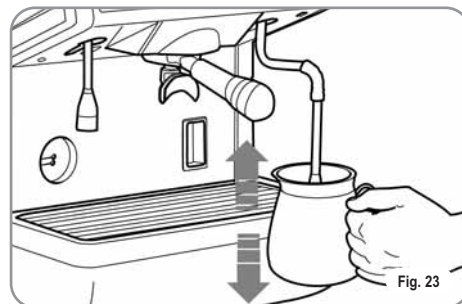



Fig. 23

6.6 SELECTION EAU CHAUDE



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 tisanes.

Positionner un récipient sous la lance de l'eau chaude et actionner l'interrupteur (version ESSE) 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 AUTO-STEAM AVEC SONDE DE TEMPERATURE (OPTION UNIQUE-MENT 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 entrer dans la page de programmation des doses de chaque groupe, il faut appuyer pendant 5 secondes sur la touche de distribution continue .


- Les touches de distribution se mettent à clignoter.

7.2 PROGRAMMATION DOSES CAFE

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.
- Etablir la dose 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 AUTO-STEAM (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.

Les doses sont:

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

EAU	TEMP. VAPEUR
0 sec.	50° C


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

7.6 PROGRAMMATION PARAMETRES DE FONCTIONNEMENT



ATTENTION


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


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.

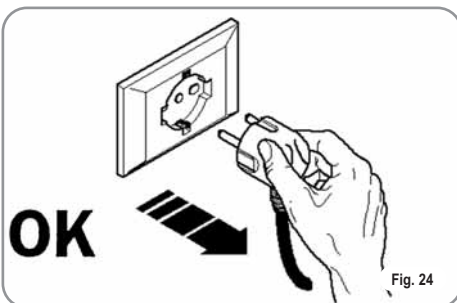
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 ARRET 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 ESSE).

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).



ATTENTION

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

Nettoyage de la zone de travail: extraire la grille du plan de travail en la soulevant vers le haut et en la faisant glisser; retirer le plateau de récupération de l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent. **Nettoyage carrosserie:** pour nettoyer toutes les parties chromées, utiliser un chiffon humide.

8.3 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les douches inox sont situées sous les groupes de distribution, comme illustré en 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 désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés.
- En cas d'obstruction, nettoyer selon les indications du paragraphe "NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES".

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

8.4 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.

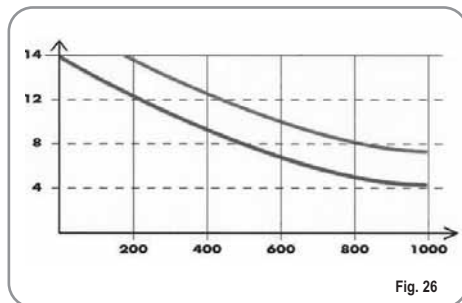
8.5 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES

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 RESINES DE L'ADOUCCISSEUR

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.



Les procédures de revivification sont les suivantes:

- 1) Eteindre 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).

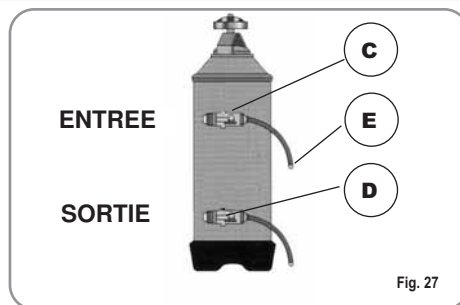


Fig. 27

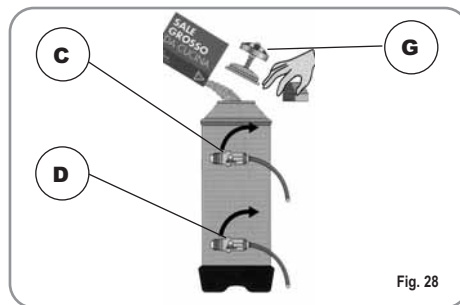


Fig. 28

- 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).

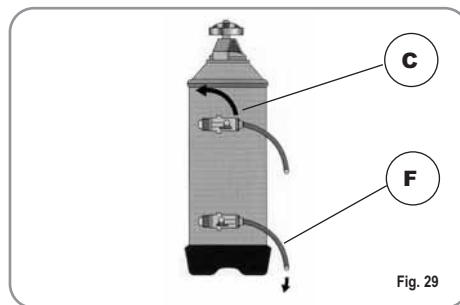


Fig. 29

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

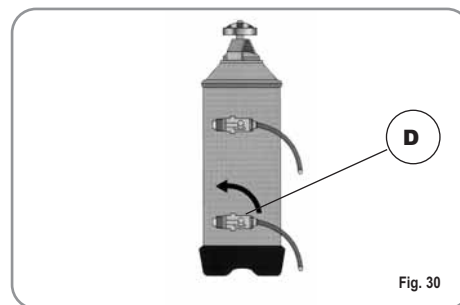





Fig. 30

9. MESSAGES FONCTIONS MACHINE Appia V

INDICATIONS AFFICHAGE ET TOUCHES	CAUSES	EFFET	SOLUTION	NOTE
Dessin touche continue  cligno- tante 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  cli- gnotante.	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.	Eteindre la machine pendant au moins 5 secondes, puis la rallumer.	

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für das Modell *Appia* 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* entschieden.

Sie haben sich für das - unserer Meinung nach - beste Produkt entschieden, dessen Güte Sie mit jedem Espresso und Cappuccino testen können.

Appia 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.

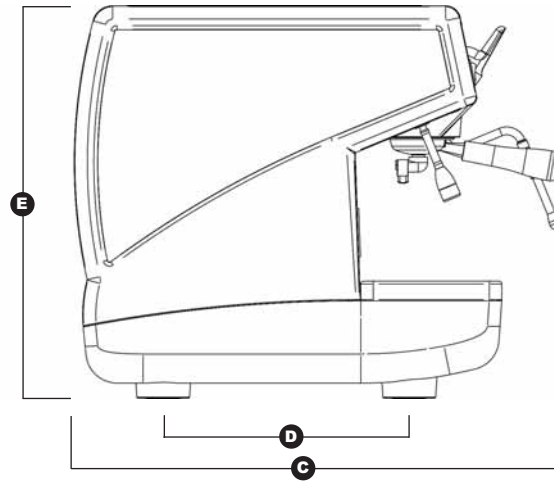
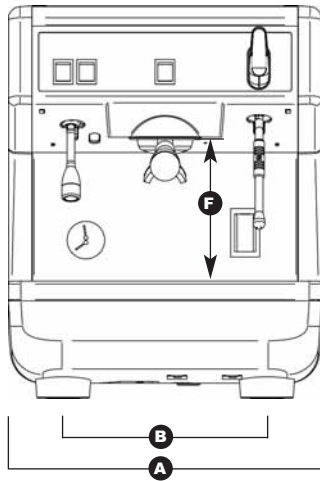
Mit freundlichen Grüßen.

Nuova Simonelli s.r.l.



Appia[®]
MADE IN ITALY

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



	1 Gruppe 110V		1 Gruppe 220V	
NETTOGEWICHT	42 kg	92.6 lb	42 kg	92.6 lb
BRUTTOGEWICHT	48 kg	106 lb	48 kg	106 lb
HEIZLEISTUNG	1800 W	1800 W	1500 W	1500 W
ABMESSUNGEN	A 400 mm	A 15 ¹ / ₁₆ "	A 400 mm	A 15 ¹ / ₁₆ "
	B 310 mm	B 12 ³ / ₁₆ "	B 310 mm	B 12 ³ / ₁₆ "
	C 545 mm	C 21 ⁷ / ₁₆ "	C 545 mm	C 21 ⁷ / ₁₆ "
	D 370 mm	D 14 ⁹ / ₁₆ "	D 370 mm	D 14 ⁹ / ₁₆ "
	E 530 mm	E 20 ¹³ / ₁₆ "	E 530 mm	E 20 ¹³ / ₁₆ "
	F 180 mm	F 7 ¹ / ₁₆ "	F 180 mm	F 7 ¹ / ₁₆ "

Appia[®]
MADE IN ITALY

INHALTSVERZEICHNIS

	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	62
1.	BESCHREIBUNG	65
1.1	ZUBEHÖRLISTE	66
2.	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	67
3.	GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN	70
3.1	MASCHINENKENNZEICHNUNG	70
3.2	TRANSPORT	70
3.3	HANDLING	70
4.	INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME	71
5.	HEINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN	72
5.1	REGELUNG DES DRUCKWÄCHTERS	72
5.2	PUMPENREGELUNG	72
6.	GEBRAUCH DER MASCHINE	73
6.1	EIN-/ AUSSCHALTUNG DER MASCHINE	73
6.1.1	APPIA V	73
6.1.2	APPIA ESSE	73
6.2	AUSWAHLARTEN	73
6.3	ESPRESSOZUBEREITUNG	74
6.4	DAMPFGEBRAUCH	74
6.5	CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG	74
6.6	HEISSWASSERWÄHLER	75
6.7	DAMPFDÜSE AUTOSTEAM MIT TEMPERATURSONDE (OPTIONAL NUR VERSION V)	75
7.	PROGRAMMIERUNG APPIA V	76
7.1	ZEICHENERKLÄRUNG	76
7.2	PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN	76
7.3	HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG	76
7.4	PROGRAMMIERUNG DER DAMPFDÜSE AUTOSTEAM (OPTIONAL)	76
7.5	PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN	76
7.6	PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER	77

8.	REINIGUNG UND PFLEGE	78
8.1	AUSSCHALTEN	78
8.2	GEHÄUSEREINIGUNG	78
8.3	REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN	78
8.4	GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER	78
8.5	REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER	78
8.6	ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE	79

9.	MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN APPIA V	80
-----------	--	-----------

ELEKTROANLAGE APPIA V	102
ELEKTROANLAGE APPIA ESSE	104
HYDRAULIKANLAGE	106

Appia[®]
MADE IN ITALY

1. BESCHREIBUNG *Appia* V - Esse



Abb. 1

LEGENDE

- 1 Auswahltasten
- 2 Ausgabetasten
- 3 Dampfknopf

- 4 Dampfdüse
- 5 Filterhalter
- 6 Sichtanzeige

- 7 Verstellbarer Fuß
- 8 Druckmesser
- 9 Heißwasserdüse
- 10 Datenschild

1.1 ZUBEHÖRLISTE

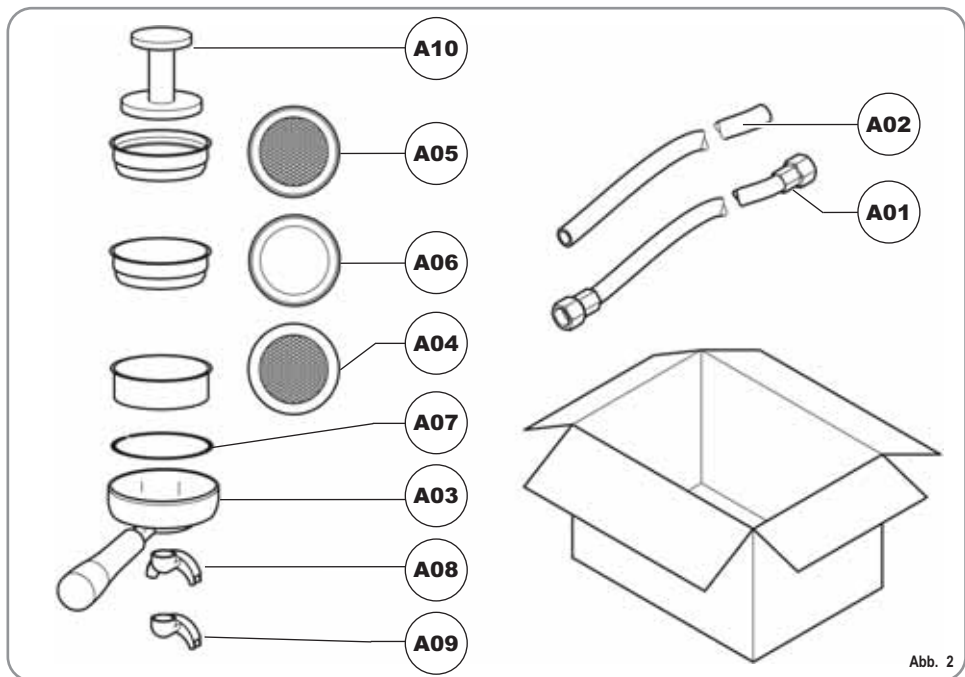




Abb. 2

CODE	BESCHREIBUNG	MENGE
A01	Rohr $\frac{3}{8}$ " voll	1
A02	Abflussrohr Ø 25 mm - l. 150 cm	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

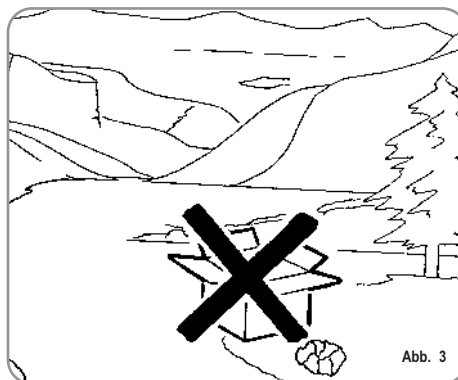


Abb. 3





 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.

 Die Maschine muß laut den örtlichen sanitären Bestimmungen für die hydraulische Anlagen installiert werden. Für die hydraulische Anlage wenden Sie sich deshalb an einen autorisierten Techniker.

 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.

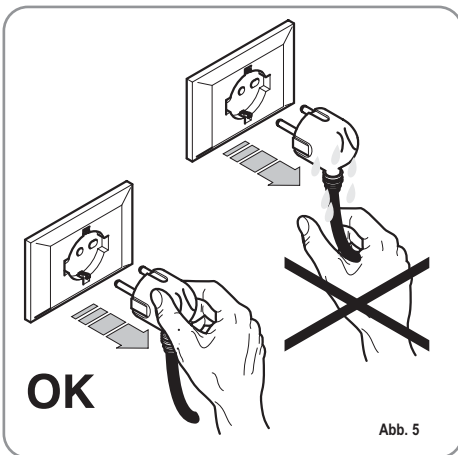
Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:

- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;



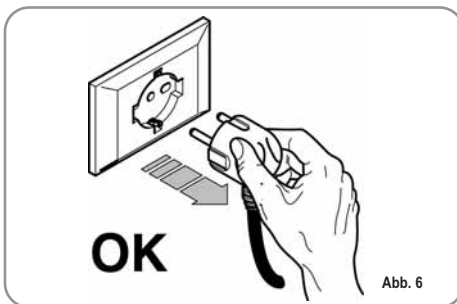
**ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR**

- 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;



- 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.



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



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.

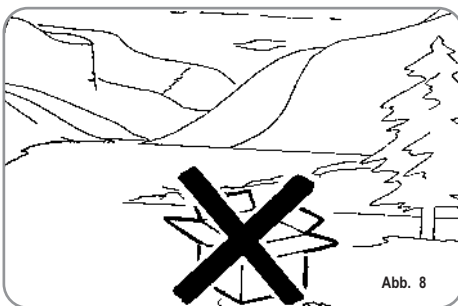
Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.

Das Versorgungskabel dieser Geräte darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabels, 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.

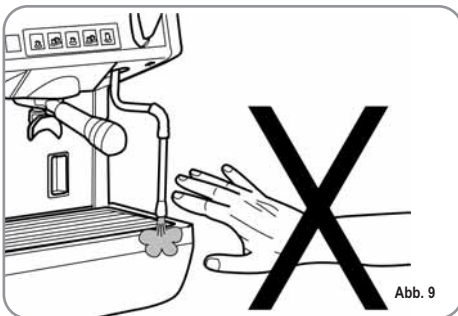
**ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**

 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.




**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.



**ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR**

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

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

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



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.

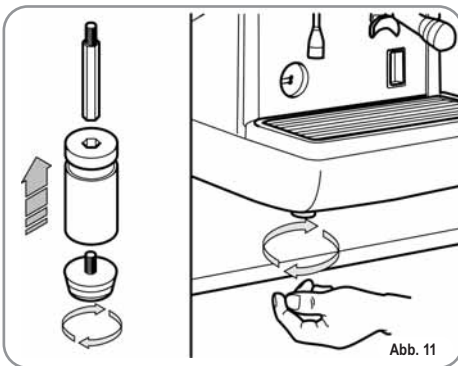
Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich 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:

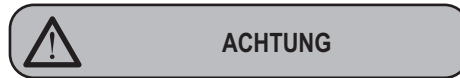
- Maschine auf eine waagerechte Fläche stellen;
- die Stützfüße der Maschine durch Einführen des Einsatzes in die zylinderförmige Hülse zusammenbauen;
- den Gummifuß in das Gewinde des Einsatzes anschrauben, der sich in der Hülse befindet;
- die soeben montierte Gruppe in die betreffenden Sitze der Maschinenfüße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

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

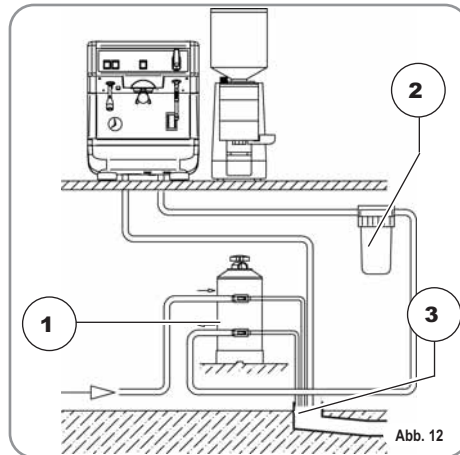


Nachdem die Maschine waagrecht positioniert wurde, empfiehlt es sich, einen Enthärter (1) am Ausgang des Wassernetzes sowie anschließend einen Feinfilter (2) vorzusehen. Auf diese Weise wird eine Beschädigung der empfindlichen Graphitflächen durch Unreinheiten wie Sand, schwebende Kalkteilchen, Rost,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

Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.



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



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 Wassereinfluss hat einen Innendurchmesser von nicht unter 6 mm (3/4“) aufzuweisen.



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.

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 von der Maschinenoberseite durch Lösen der vier Seitenschrauben „A“ abnehmen;

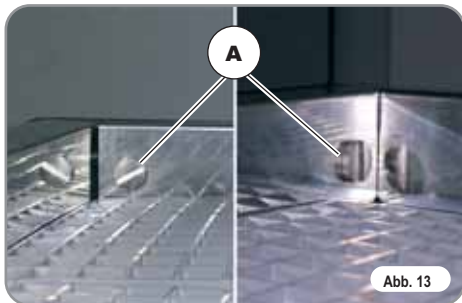


Abb. 13

- 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;

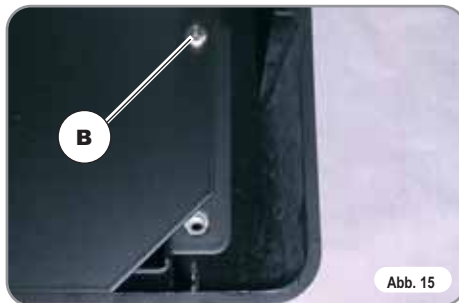


Abb. 15

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

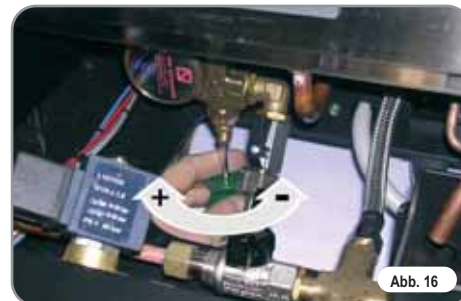


Abb. 16

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.

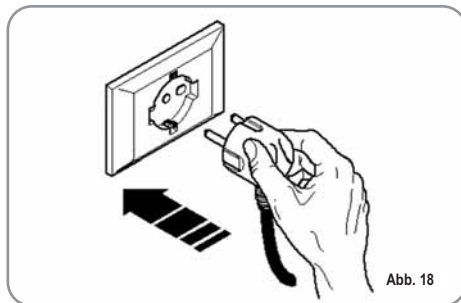
6.1 EIN-/ AUSSCHALTUNG DER MASCHINE

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.



HINWEIS: Alle Auswahltasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.



Bei **Wartungseingriffen an der Elektronik** 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 ESSE

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.



6.2 AUSWAHLARTEN

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



TASTENERKLÄRUNG (Auswahlarten)



1 Kurzer Espresso



2 Kurze Espresso



1 Langer Espresso



2 Lange Espresso



Dauernd

6.3 ESPRESSOZUBEREITUNG

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

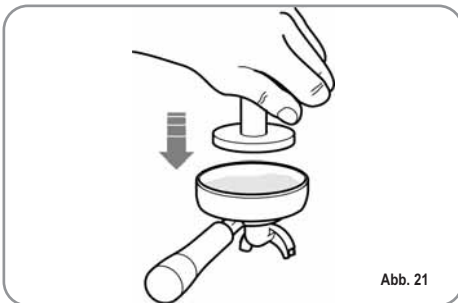


Abb. 21

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 Espresso-Taste drücken:



1 Kurzer Espresso



2 Kurze Espresso



1 Langer Espresso



2 Lange Espresso

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 Dampf Düse 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 Dampf Düsen ermöglicht einen müheloseren Einsatz.

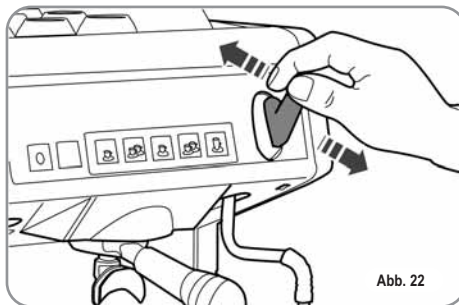


Abb. 22

6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Zur Erzielung der typischen Crema ist die Dampfzuleitung bis zum Boden des zu 1/3 gefüllten Behälters (vorzugsweise kegelstumpfförmig) zu führen und der Dampf zu öffnen. Dampfzuleitung 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.

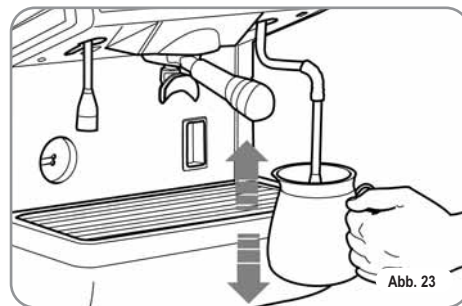


Abb. 23

6.6 HEISSWASSERWÄHLER



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 ESSE) oder die Auswahl Taste 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 AUTO-STEAM 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 zeitgleich zur Kaffeeausgabe erfolgen.

7. PROGRAMMIERUNG Appia V

7.1 ZEICHENERKLÄRUNG

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

HINWEIS: Dieser Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine ausführbar.

- Um in den Programmierstatus der Dosen jeder Gruppe zu gelangen, ist die Dauerausgabetaste  5 Sek. lang zu drücken.

- 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



- 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 Dampfstoß 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



NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Einstellungen durchführen.


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 Kaffees  dient der Auswahl der Tastenhelligkeit und sieht 5 voreingestellte Stufen auf.

Bei Betätigung der Taste  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.

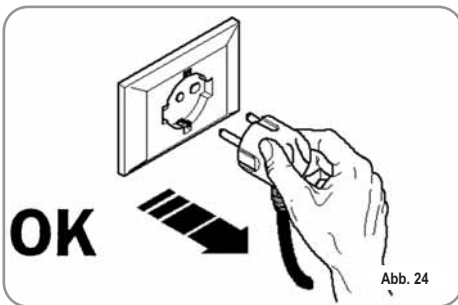
8. REINIGUNG UND PFLEGE

8.1 AUSSCHALTEN

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

8.2 GEHÄUSEREINIGUNG

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



Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.

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 Edelstahlbrausen befinden sich unter den Brühgruppen. Siehe 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.



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 richtunggebende Werte an.

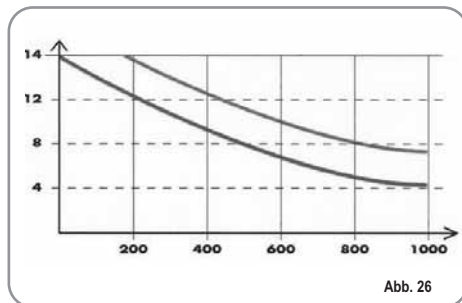


Abb. 26

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).

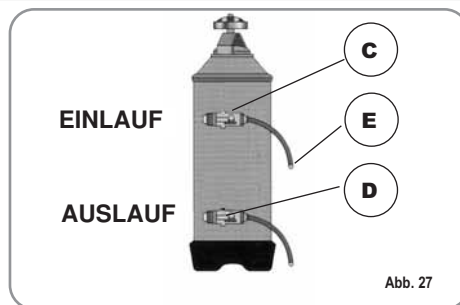


Abb. 27

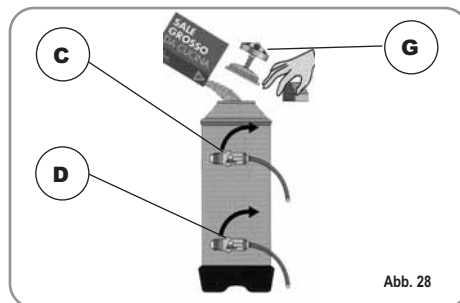


Abb. 28

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).

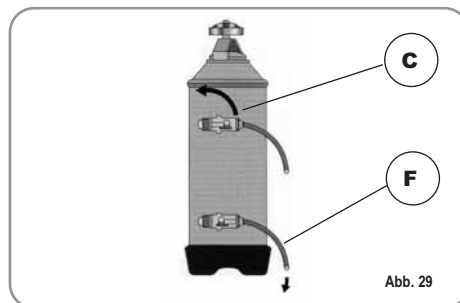


Abb. 29

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

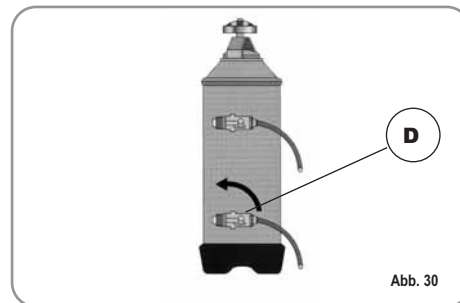





Abb. 30

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* 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*.

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*.

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.

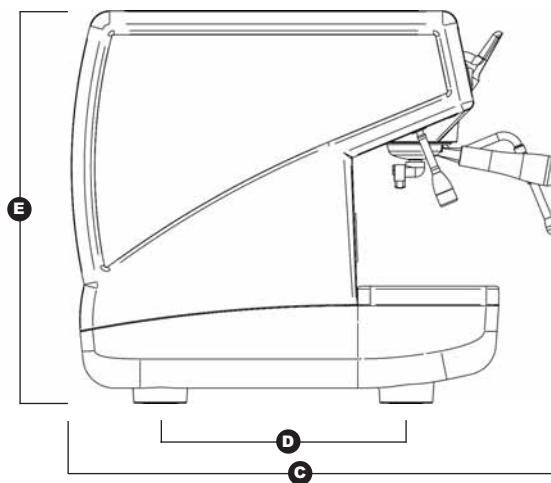
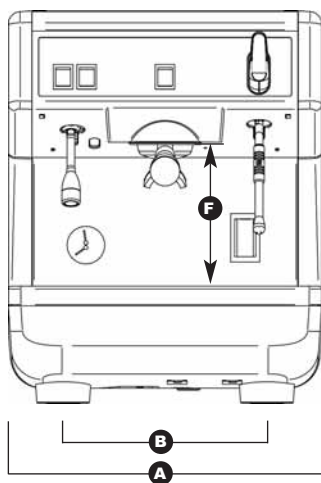
Cordialmente,

Nuova Simonelli s.r.l.



Appia[®]
MADE IN ITALY

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



	1 Grupo 110V		1 Grupo 220V	
PESO NETO	42 kg	92.6 lb	42 kg	92.6 lb
PESO BRUTO	48 kg	106 lb	48 kg	106 lb
POT. TÉRMICA	1800 W	1800 W	1500 W	1500 W
MEDIDAS	A 400 mm	A 15 ¹ / ₁₆ "	A 400 mm	A 15 ¹ / ₁₆ "
	B 310 mm	B 12 ³ / ₁₆ "	B 310 mm	B 12 ³ / ₁₆ "
	C 545 mm	C 21 ⁷ / ₁₆ "	C 545 mm	C 21 ⁷ / ₁₆ "
	D 370 mm	D 14 ⁹ / ₁₆ "	D 370 mm	D 14 ⁹ / ₁₆ "
	E 530 mm	E 20 ¹³ / ₁₆ "	E 530 mm	E 20 ¹³ / ₁₆ "
	F 180 mm	F 7 ¹ / ₁₆ "	F 180 mm	F 7 ¹ / ₁₆ "

Appia[®]
MADE IN ITALY

INDICE

CARACTERISTICAS TECNICAS	82	8.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	98
1.	DESCRIPCIÓN	85	8.1	PARADA
1.1	LISTA DE ACCESORIOS	86	8.2	LIMPIEZA EXTERIOR
2.	PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD ...	87	8.3	LIMPIEZA DE LAS ROSETAS INOX
3.	TRANSPORTE Y GESTIÓN	90	8.4	LIMPIEZA DEL GRUPO CON LA AYUDA DEL FILTRO CIEGO
3.1	IDENTIFICACIÓN MÁQUINA	90	8.5	LIMPIEZA DE LOS FILTROS Y PORTAFILTROS ...
3.2	TRANSPORTE	90	8.6	REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL ENDULZANTE
3.3	GESTIÓN	90	9.	MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA
4.	INSTALACIÓN Y OPERACIONES	91		APPIA V
5.	REGULACION DEL TÉCNICO CUALIFICADO	92		INSTALACIÓN ELÉCTRICA APPIA V ...
5.1	REGULACIÓN PRESOSTATO	92		INSTALACIÓN ELÉCTRICA APPIA V ..
5.2	REGULACIÓN BOMBA	92		INSTALACIÓN HIDRÁULICA
6.	UTILIZACIÓN	93		
6.1	ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA	93		
6.1.1	APPIA V	93		
6.1.2	APPIA ESSE	93		
6.2	CONFIGURACIÓN DE LA SELECCIÓN	93		
6.3	PREPARACIÓN DEL CAFÉ	94		
6.4	UTILIZACIÓN DEL VAPOR	94		
6.5	PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO	94		
6.6	SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE	95		
6.7	LANZADOR VAPOR AUTOSTEAM CON Sonda DE TEMPERATURA (OPCIONAL SÓLO VERSIÓN V) ...	95		
7.	PROGRAMACIÓN APPIA V	96		
7.1	PROGRAMMACION DOSIS	96		
7.2	PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉS	96		
7.3	PROGRAMACIÓN AGUA CALIENTE	96		
7.4	PROGRAMACIÓN LANZADOR VAPOR AUTOSTEAM (OPCIONAL)	96		
7.5	PROGRAMACIÓN DOSIS ESTÁNDAR	96		
7.6	PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO	97		

Appia[®]
MADE IN ITALY

1. DESCRIPCIÓN *Appia V - Esse*



Fig. 1

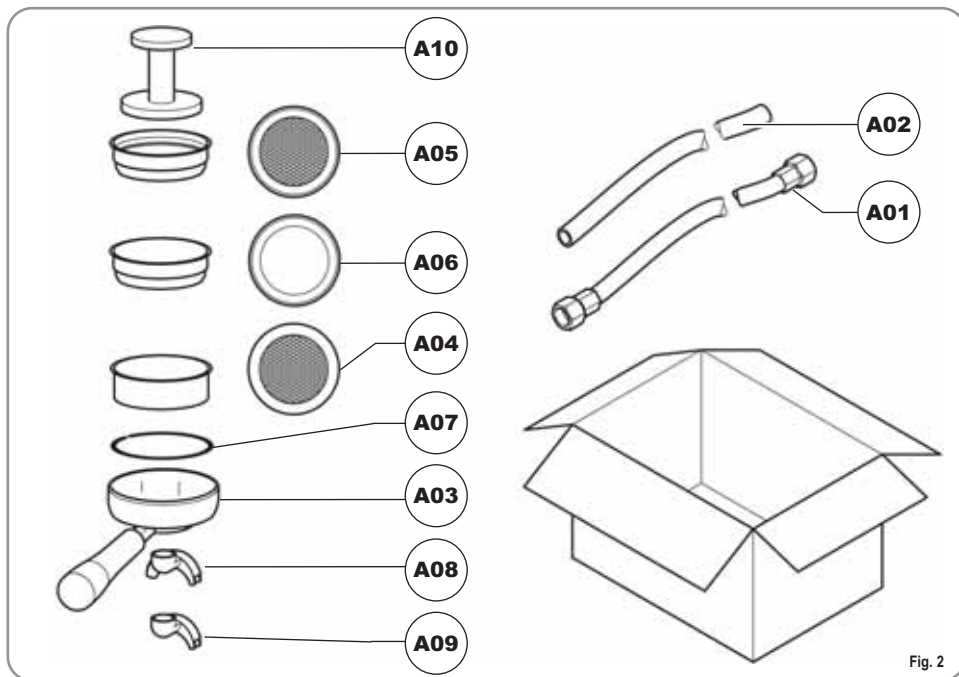
LEYENDA

- 1 Pulsantes selección
- 2 Pulsantes erogación
- 3 Mando 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



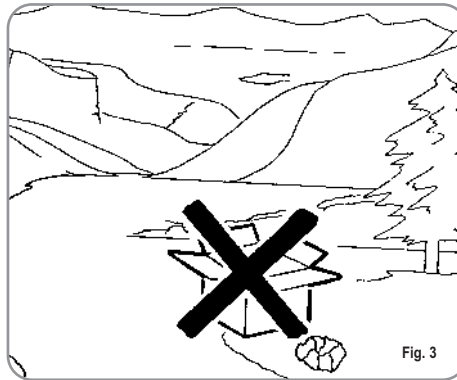
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
A01	Tubo carga 3/8"	1
A02	Tubo descarga Ø 25 mm. - L. 150 cm.	1
A03	Portafiltro	2
A04	Filtro doble	1
A05	Filtro individual	1
A06	Filtro ciego	1
A07	Muelle	1
A08	Pico de erogación doble	1
A09	Pico de erogación individual	1
A10	Prensa café	1


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.

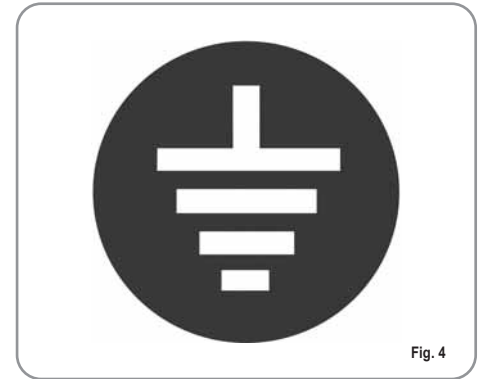
 Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al personal profesionalmente cualificado. Los elementos de embalaje (saquitos de plástico, poliespan, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que son potenciales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


 **ATENCIÓN**
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN





 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, dirigiéndose 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 identificadora.



 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.

 La máquina tiene que ser instalada de acuerdo con las normativas sanitarias locales vigentes para las instalaciones hidráulicas. De este modo para la instalación hidráulica dirigirse a un técnico autorizado.

 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, erróneos e irrazonables.

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;

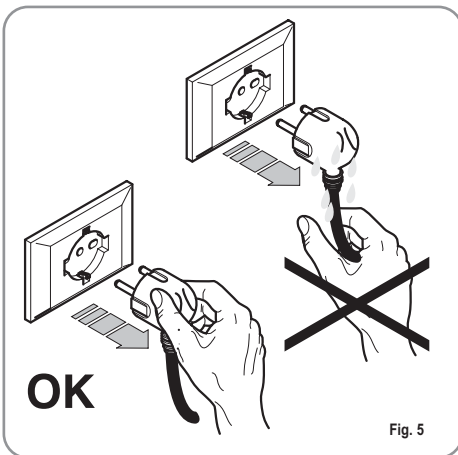


Fig. 5

- 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 leído y comprendido este manual.

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

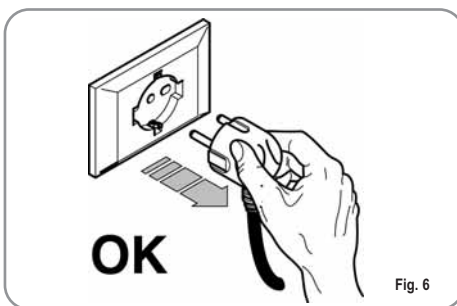


Fig. 6

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 calentatazas.

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.

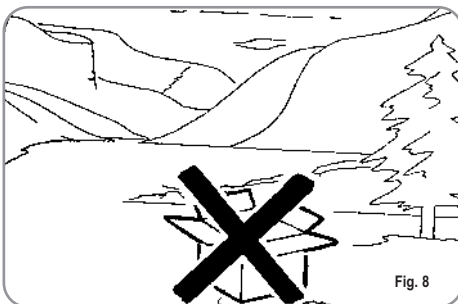



Fig. 8

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.

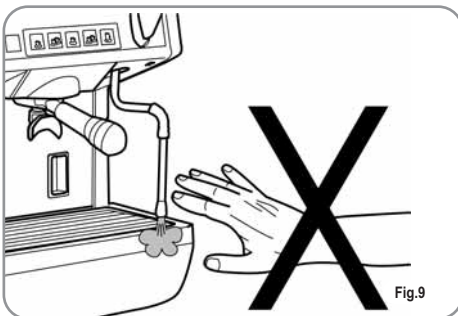



Fig.9

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.

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 transporta en palés con más máquinas dentro de cajas aseguradas al palé 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 palé 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 palé 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.

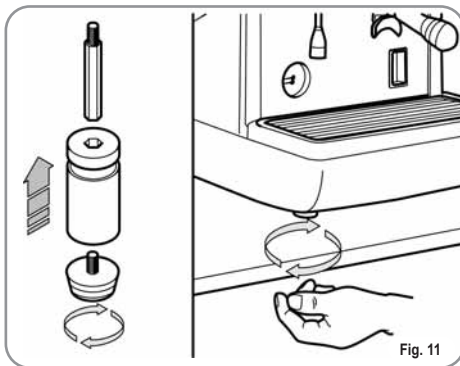
El encargado con guantes y zapatos contra los accidentes, tiene que proceder al corte de las cintas y al almacenamiento del producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y poder regularse en consecuencia.

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.



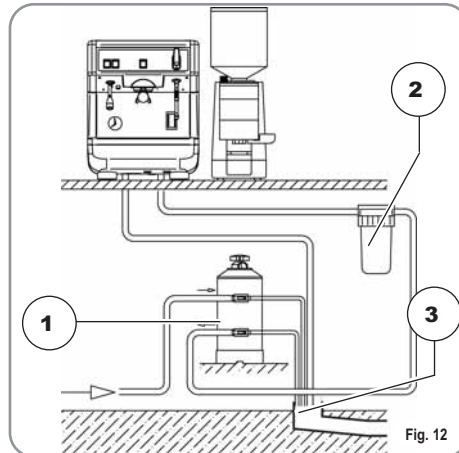
En la fase previa, luego de haber colocado la máquina en la superficie plana, se aconseja instalar un endulzante (1), en la salida de la red hídrica, y luego un filtro de red (2)

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.



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



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 ($\frac{3}{8}$ ").



La 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.

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:

- quitar la rejilla donde apoyan las tazas por la parte superior de la máquina desenroscando los cuatro tornillos laterales "A";

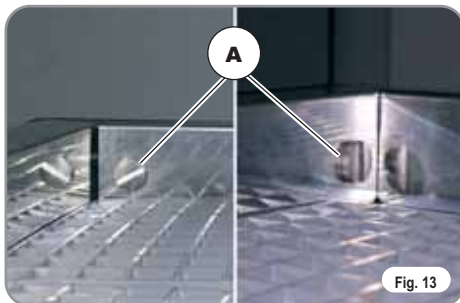


Fig. 13



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;

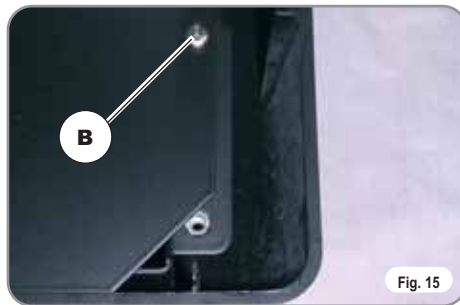


Fig. 15

- operar en el tornillo de regulación de la bomba para AUMENTAR (sentido de las agujas del reloj) o bien DISMINUIR (sentido contrario a las agujas del reloj) la presión;

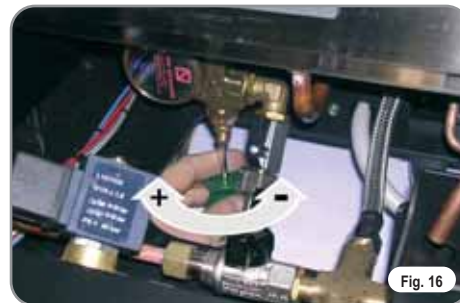


Fig. 16

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.

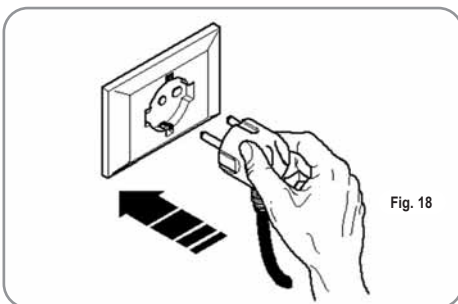



Fig. 18

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 ESSE

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

6.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

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

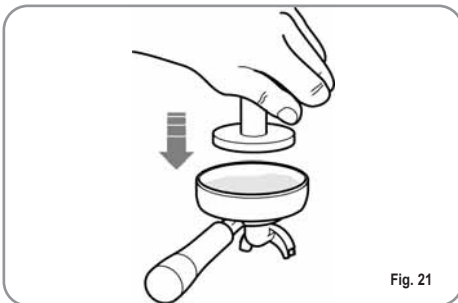


Fig. 21

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.

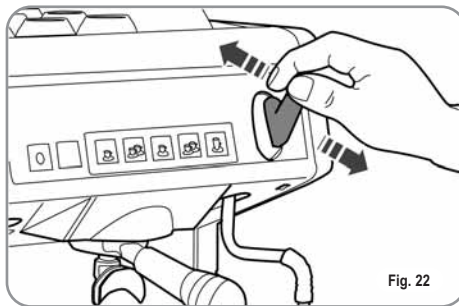


Fig. 22

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.

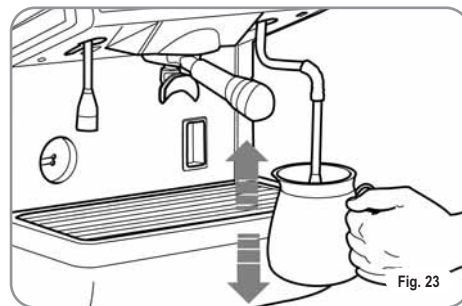



Fig. 23

6.6 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE



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 ESSE) o apretar el pulsante selección agua caliente  (versión V).

Asegurarse de que dicho pulsador se ilumine. La lanza de agua caliente eroga 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 lanzador 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 PROGRAMMACION 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 la fase de programación dosis de cada grupo hay que apretar durante 5 segundos el botón erogación continúa



- 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 continúan 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 AUTO-STEAM (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 al menos 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 FUN- CIONAMIENTO




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


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

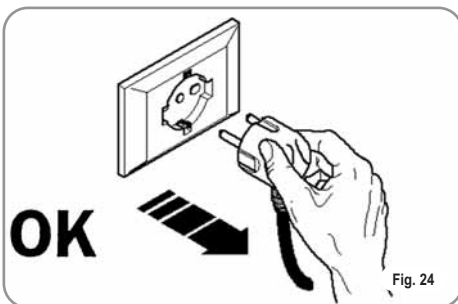
8.1 PARADA

Para parar la máquina hay que apretar durante 5 segundos el botón encendido/apagado 

, versión V, o mover el interruptore general a la posición OFF, versión ESSE.

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).



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

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 rosetas inoxidables están ubicadas debajo de los grupos de erogación, como se observa en la figura (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.



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.

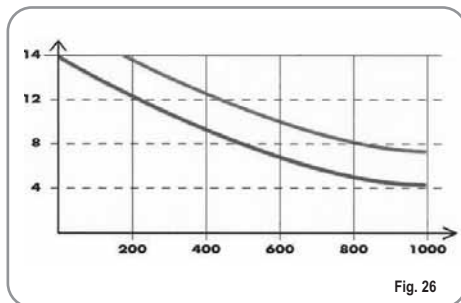


Fig. 26

Los procedimientos de regeneración son los 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).

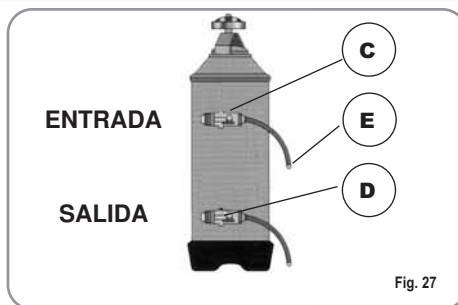


Fig. 27

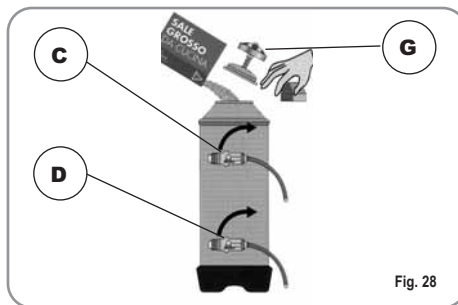


Fig. 28

- 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).

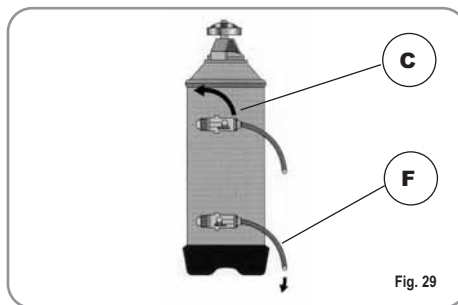


Fig. 29

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

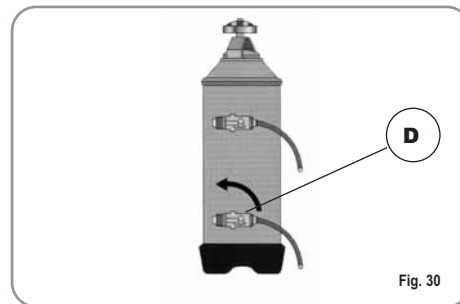





Fig. 30

9. MENSAJES FUNCIONES MÁQUINA Appia V

INDICACIONES DISPLAY Y BOTONES	CAUSA	EFEECTO	SOLUCIÓN	NOTA
Dibujo botón continuo  intermi- tente y botón erogación  fijo.	Si dentro de los tres pri- meros segundos desde el inicio de la erogación, el dosificador no envió los impulsos programa- dos.	Si la erogación no se interrumpe manualmen- te 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 duran- te la autonivelación, a 180 seg. se deshabilita, el nivel no ha sido resta- blecido.	Se desactiva la bomba, la resistencia y todas las funciones se inhiben.	Apagar la máquina durante al menos 5 seg. Y encenderla nueva- mente.	

Appia[®]
MADE IN ITALY

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V

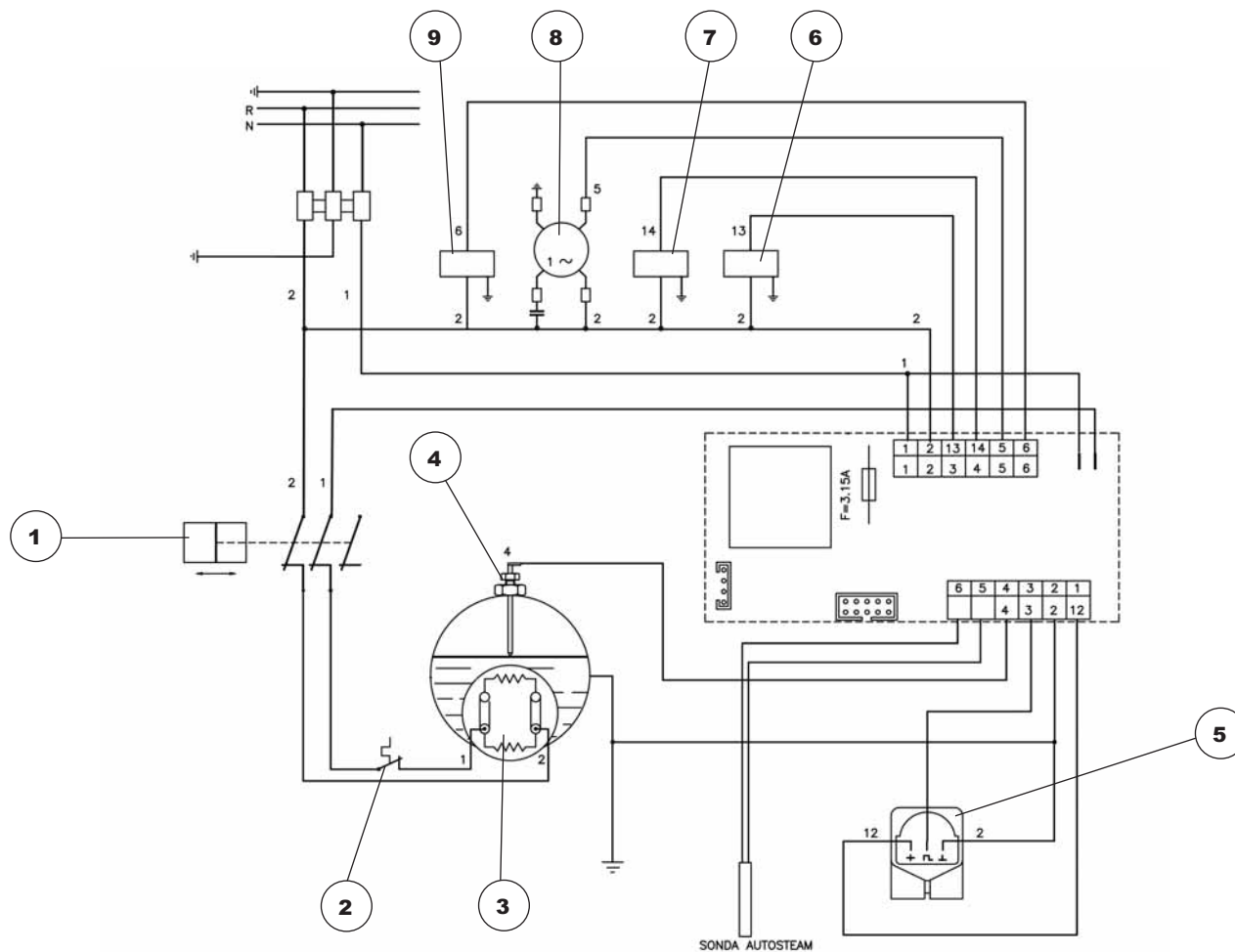


Fig. 31

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V

LEGENDA	LEGENDA	LÉGENDE	ZEICHENERKLÄRUNG	NOTA
1 Pressostato	1 Pressure switch	1 Pressostat	1 Druckwächter	1 Presostato
2 Termostato sicurezza	2 Safety thermostat	2 Thermostat de sécurité	2 Sicherheitsthermostat	2 Termostato seguridad
3 Resistenza	3 Heating element	3 Résistance	3 Widerstand	3 Resistencia
4 Sonda livello	4 Level probe	4 Sonde niveau	4 Füllstandsonde	4 Sonda nivel
5 Ventolino gruppo	5 Fan group	5 Ventilateur groupe	5 Gruppengebläse	5 Ventilador grupo
6 Elettrovalvola livello	6 Level solenoid valve	6 Electrovanne de niveau	6 Elektroventil Füllstand	6 Electroválvula nivel
7 Elettrovalvola erogazione gruppo	7 Group delivery solenoid valve	7 Electrovanne de distribution groupe	7 Elektroventil Gruppenausgabe	7 Electroválvula erogación grupo
8 Motore pompa	8 Pump motor	8 Moteur pompe	8 Pumpenmotor	8 Motor bomba
9 Elettrovalvola vapore / acqua calda	9 Steam / hot water solenoid valve	9 Electrovanne vapeur / eau chaude	9 Elektroventil Dampf / Heißwasser	9 Electroválvula vapor / agua caliente

**IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE
/ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia ESSE**

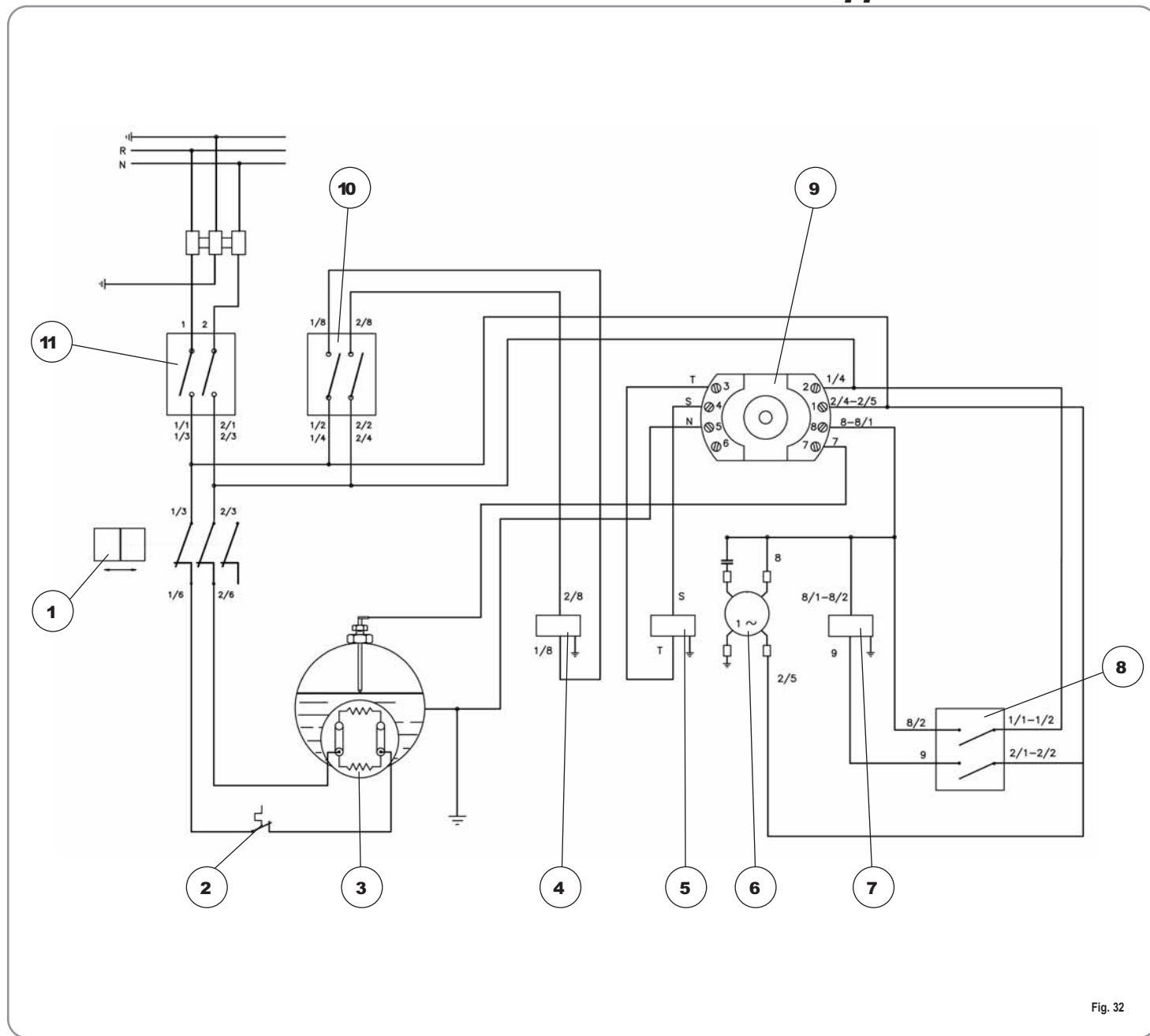


Fig. 32

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM /INSTALLATION ELECTRIQUE /ALEKTRISCHE ANLAGE /INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia ESSE

LEGENDA	LEGENDA	LÉGENDE	ZEICHENERKLÄRUNG	NOTA
1 Pressostato	1 Pressure switch	1 Pressostat	1 Druckwächter	1 Presostato
2 Termostato sicurezza	2 Safety thermostat	2 Thermostat de sécurité	2 Sicherheitsthermostat	2 ermostato seguridad
3 Resistenza	3 Heating element	3 Résistance	3 Widerstand	3 Resistencia
4 Elettrovalvola vapore / acqua calda	4 Steam / hot water sole- noid valve	4 Electrovanne vapeur / eau chaude	4 Elektroventil Dampf / Heißwasser	4 Electroválvula vapor / agua caliente
5 Elettrovalvola livello	5 Level solenoid valve	5 Electrovanne de niveau	5 Elektroventil Füllstand	5 Electroválvula nivel
6 Motore pompa	6 Pump motor	6 Moteur pompe	6 Pumpenmotor	6 Motor bomba
7 Elettrovalvola erogazione gruppo	7 Group delivery solenoid valve	7 Electrovanne de distri- bution groupe	7 E l e k t r o v e n t i l Gruppenausgabe	7 Electroválvula erogación grupo
8 Interruttore erogazione	8 Delivery switch	8 Interrupteur distribution	8 Ausgabeschalter	8 Interruptor erogación
9 Centralina	9 Control unit	9 Centrale	9 Steuerung	9 Centralita
10 Interruttore acqua calda/vapore	10 Hot water / steam switch	10 Interrupteur eau chau- de / vapeur	10 S c h a l t e r Heißwasser/Dampf	10 interruptor agua caliente / vapor
11 Interruttore generale	11 Main switch	11 Interrupteur général	11 Hauptschalter	11 Interruptor general

IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE / HYDRAULIKANLAGE / INSTLACIÓN HIDRÁULICA

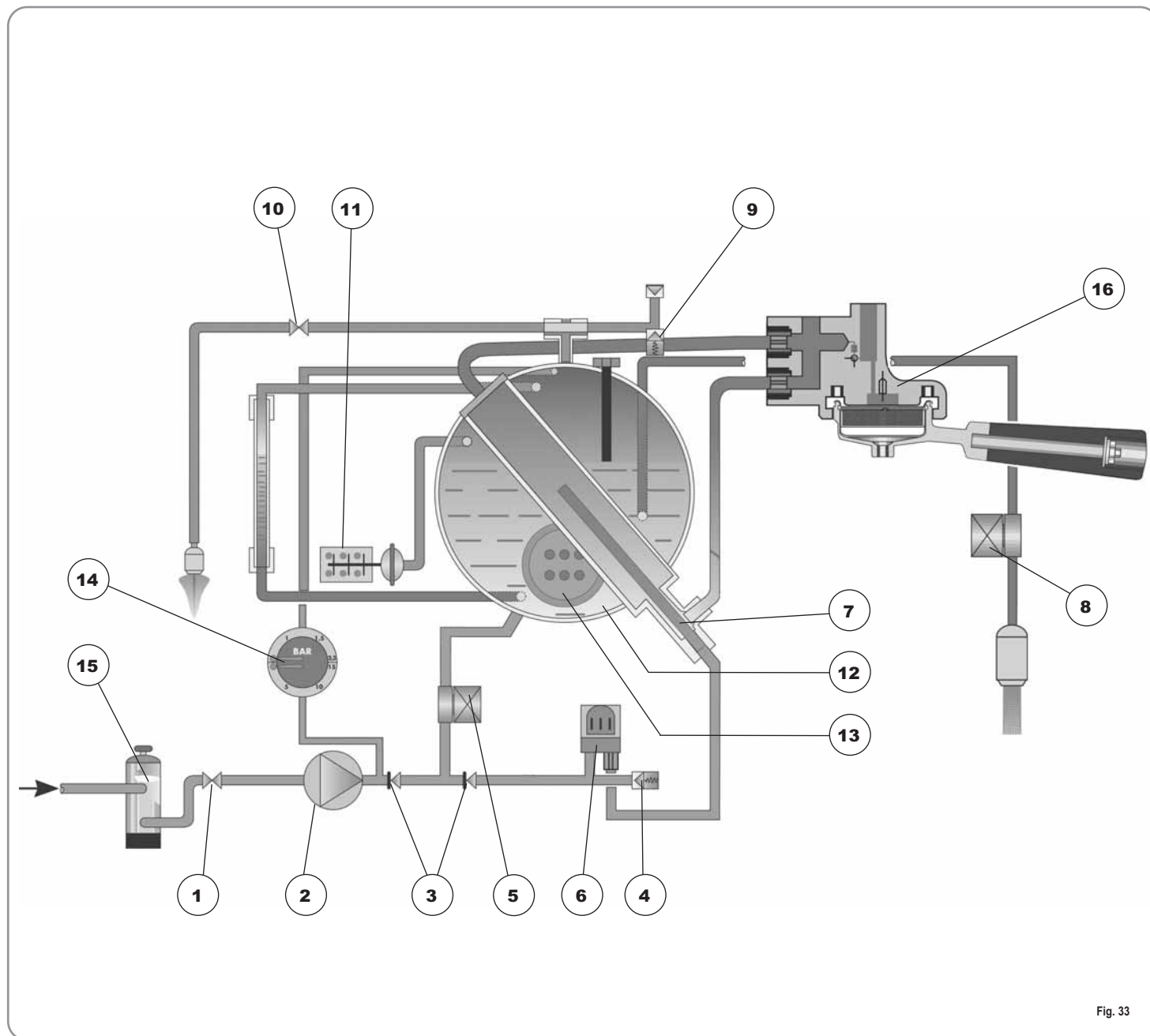


Fig. 33

IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE / HYDRAULIKANLAGE / INSTLACIÓN HIDRÁULICA

LEGENDA	LEGENDA	LÉGENDE	ZEICHENERKLÄRUNG	NOTA
1 Rubinetto ingresso acqua	1 Water inlet valve	1 Robinet arrivée d'eau	1 Hahn Wassereinlauf	1 Grifo entrada agua
2 Pompa	2 Pump	2 Pompe	2 Pumpe	2 Bomba
3 Valvola di ritegno	3 Check valve	3 Soupape d'arrêt	3 Rückschlagventil	3 Válvula de retención
4 Valvola di espansione	4 Expansion valve	4 Soupape d'expansion	4 Drosselventil	4 Válvula de expansión
5 Elettrovalvola di livello	5 Level solenoid valve	5 Electrovanne de niveau	5 Elektroventil Füllstand	5 Electroválvula de nivel
6 Dosatore volumetrico	6 Volumetric doser	6 Doseur volumétrique	6 Volumendosierer	6 Dosador volumétrico
7 Scambiatore di calore	7 Heat exchanger	7 Echangeur de chaleur	7 Wärmetauscher	7 intercambiador de calor
8 Elettrovalvola erogazione	8 Delivery solenoid valve	8 Electrovanne de distribution	8 Elektroventil Ausgabe	8 electroválvula de erogación
9 Valvola di sicurezza cald.	9 Boiler tank safety valve	9 Soupape de sûreté chaudière	9 Sicherheitsventil Wärmet.	9 Válvula de seguridad caldera
10 Rubinetto vapore	10 Steam valve	10 Robinet vapeur	10 Dampfahn	10 Grifo vapor
11 Pressostato	11 Pressure switch	11 Pressostat	11 Druckwächter	11 Presostato
12 Caldaia	12 Heating element	12 Chaudière	12 Kessel	12 Caldera
13 Resistenza	13 Pressure gauge with dual scale	13 Résistance	13 Widerstand	13 Resistencia
14 Manometro doppia scala	14 Water softener	14 Manomètre double échelle	14 D r u c k m e s s e r Doppelskala	14 Manómetro doble escala
15 Depuratore	15 Delivery group	15 Dépurateur	15 Reiniger	15 Depurador
16 Gruppo erogatore		16 Groupe de distribution	16 Ausgabegruppe	16 Grupo erogador



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



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