



nuova

SIMONELLI®

espresso coffee machines



APPIA II

GEBRAUCHANWEISUNGEN

INSTRUCCIONES DE MANEJO

*Übersetzung der Originalanleitungen
Traducción de las Instrucciones Originales*

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

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

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

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

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



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

Hersteller • Caldera

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

* Boiler in Anwendungsbereich Artikel 3 Komma 3, Richtlinie 97/23/EG

* Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 3 97/23/CE

Angewendeten Normen: Sammlungen M,S, VSR '78 und '95 die beim Rechtsitz erhältlich sind.

Normas aplicadas: Recogidas M,S, VSR edición '78 y '95 conservadas en la sede legal.

Zeichnungs Nr. • Dibujo n.: 2102

Geschäftsführer • Administrator delegado: *Ottavi Nando*

Belforte del Chienti, li _____

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

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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

APPIA II ist bedienungsleicht, praktisch und effizient.

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

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

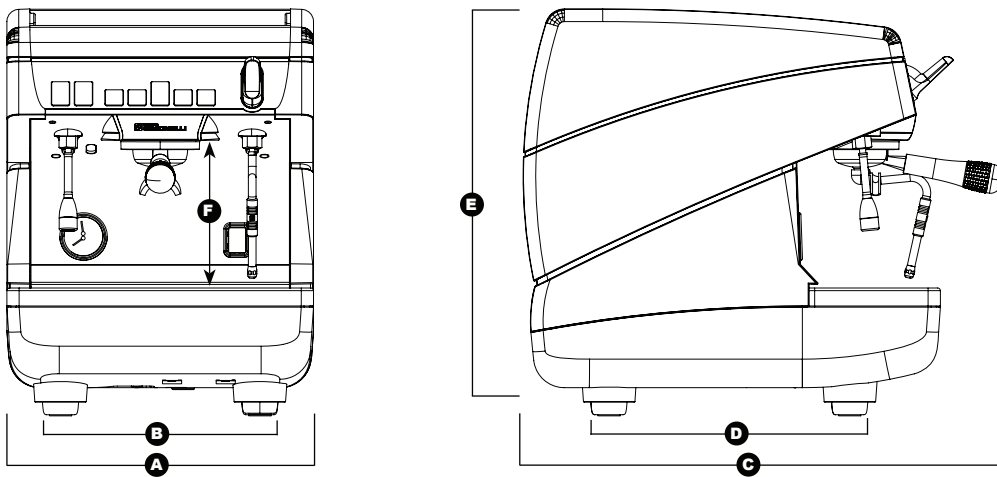
Mit freundlichen Grüßen.

Nuova Simonelli S.p.A.



APPIA II

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



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

APPRIA II

INHALTSVERZEICHNIS

	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	2		8. REINIGUNG UND PFLEGE	18
1. BESCHREIBUNG	5		8.1 AUSSCHALTEN	18	
1.1 ZUBEHÖRLISTE	6		8.2 GEHÄUSEREINIGUNG	18	
2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	7		8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN	18	
3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN	10		8.4 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER	18	
3.1 MASCHINENKENNZEICHNUNG	10		8.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER	18	
3.2 TRANSPORT	10		8.6 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE	19	
3.3 HANDLING	10		9. MELDUNGEN		
4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME	11		MASCHINENFUNKTIONEN APPIA V ...	20	
5. HEINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN	12		ELEKTROANLAGE APPIA V	42	
5.1 REGELUNG DES DRUCKWÄCHTERS	12		ELEKTROANLAGE APPIA S	44	
5.2 PUMPENREGELUNG	12		HYDRAULIKANLAGE	46	
6. GEBRAUCH DER MASCHINE	13		BOILER SCHEMA	48	
6.1 EIN-/ AUSSCHALTUNG DER MASCHINE	13				
6.1.1 APPIA V	13				
6.1.2 APPIA S	13				
6.2 AUSWAHLARTEN	13				
6.3 ESPRESSOZUBEREITUNG	14				
6.4 DAMPFGEBRAUCH	14				
6.5 CAPPUCINO-ZUBEREITUNG	14				
6.6 HEISSWASSERWÄHLER	15				
6.7 DAMPFDÜSE AUTOSTEAM MIT TEMPERATURSONDE (OPTIONAL NUR VERSION V)	15				
7. PROGRAMMIERUNG APPIA V	16				
7.1 ZEICHENERKLÄRUNG	16				
7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN	16				
7.3 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG	16				
7.4 PROGRAMMIERUNG DER DAMPFDÜSE AUTOSTEAM (OPTIONAL)	16				
7.5 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN	16				
7.6 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER ..	17				

APPIA II

1. BESCHREIBUNG APPIA II V - S

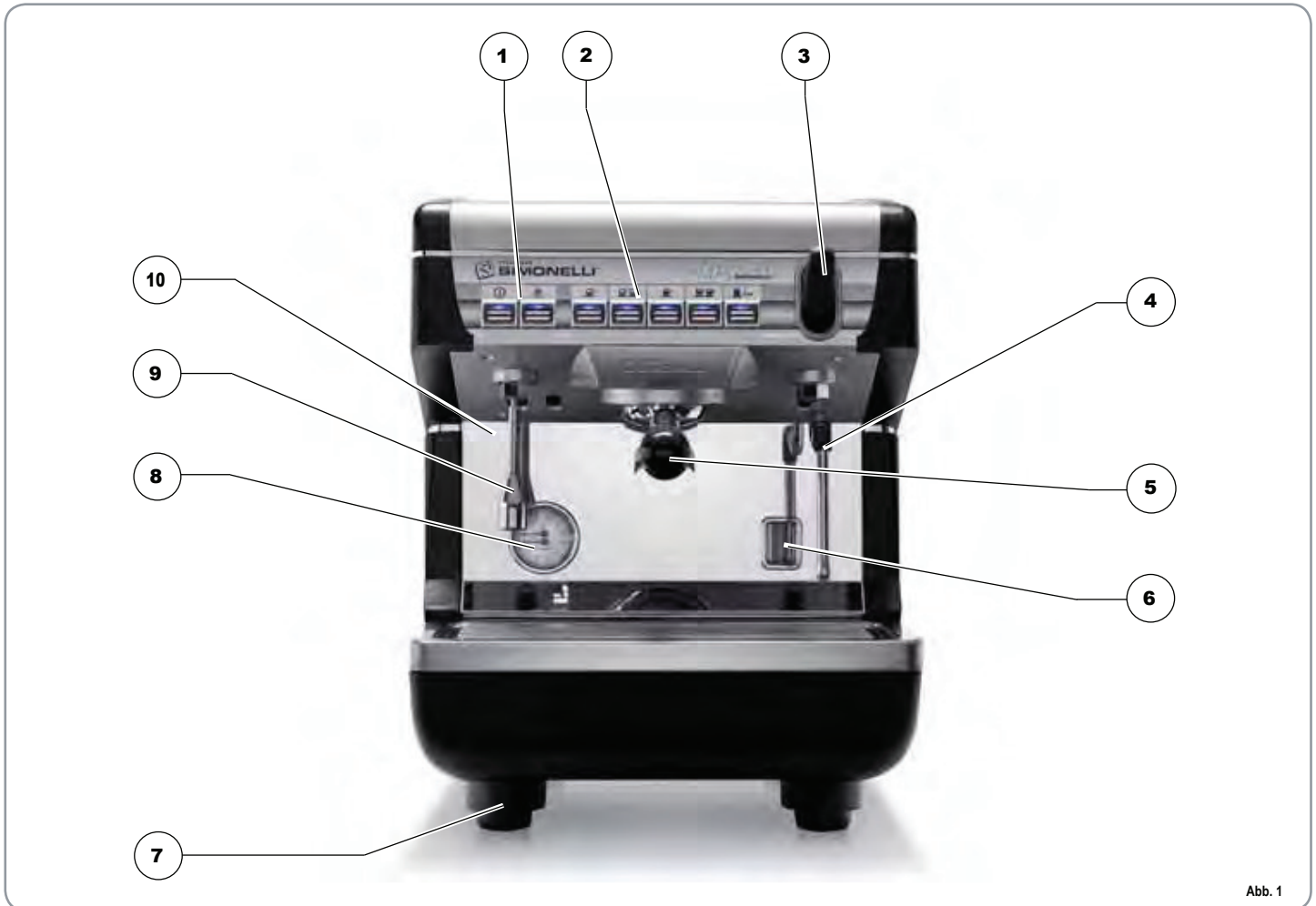


Abb. 1

LEGENDE

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

1.1 ZUBEHÖRLISTE

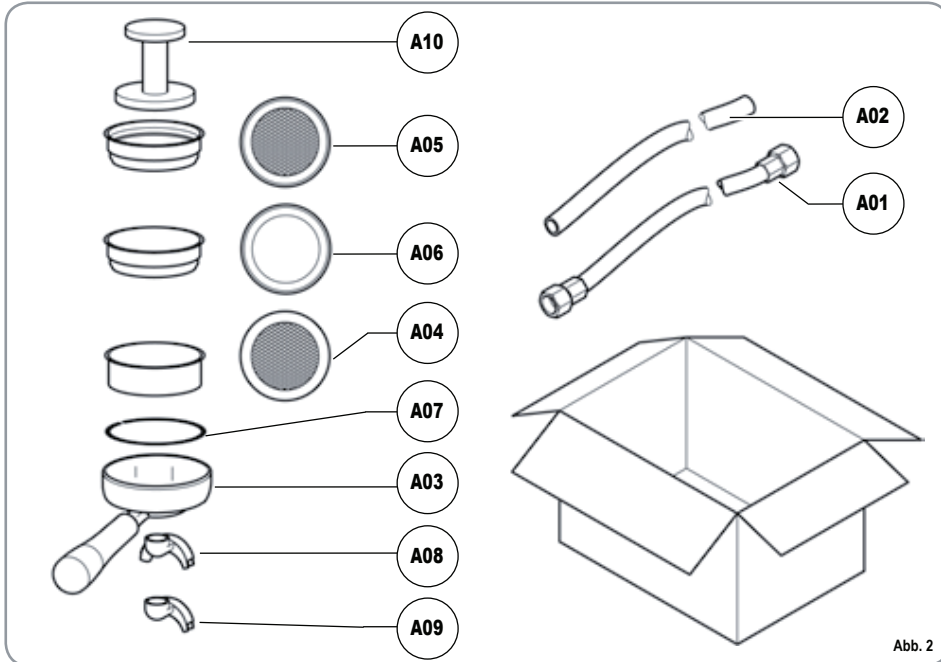


Abb. 2

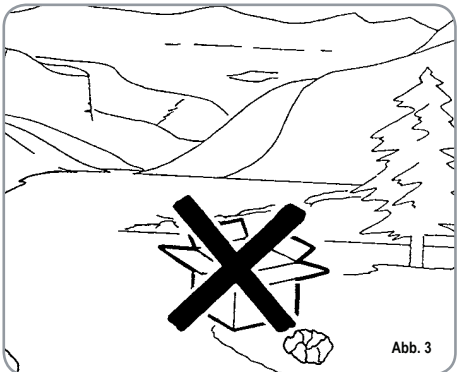
CODE	BESCHREIBUNG	MENGE
A01	Rohr $\frac{3}{8}$ " voll	1
A02	Abflussrohr \varnothing 25 mm - l. 150 cm + Schelle	1
A03	Siebträger	2
A04	Doppelsieb	1
A05	Einzelsieb	1
A06	Blindsieb	1
A07	Feder	1
A08	Doppelbrühdüse	1
A09	Einfachbrühdüse	1
A10	Espressostopfer	1

2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

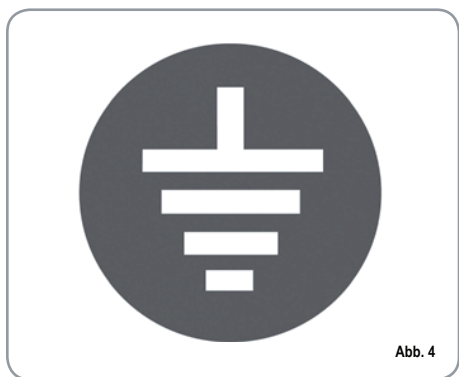
☞ Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden. Das Verpackungsmaterial (Nylonsäcke, Polystyrolschaum, Nägel, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen, da diese eine große Gefahrenquelle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

ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR



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

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



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

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

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

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

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

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

Kenntnissen, sofern sie nicht überwacht oder angeleitet werden.

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen.

Danach wird das Gerät ausgeschaltet und das erste Füllwasser aus dem Wasserkreislauf abgelassen, um eventuelle anfängliche Unreinheiten zu beseitigen.

Das Gerät wird dann neu gefüllt und in den normalen Betriebszustand gebracht.

Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- 100%iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgusschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- 100%iges Leeren des Heißwasserkreislaufs über das Wasserrohr (wenn mehrere rohre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer einer Minute.

Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

Die Höchst- und Mindesttemperaturen für die Lagerung müssen im Bereich $[-5, +50]^{\circ}\text{C}$ liegen.

Die Betriebstemperatur muss zwischen $+5$ und $+35^{\circ}\text{C}$ liegen.

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

- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;



ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

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

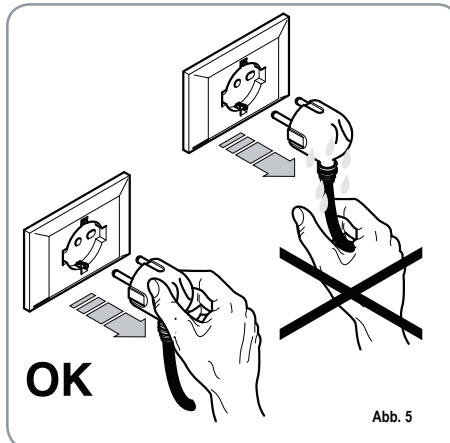


Abb. 5

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

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

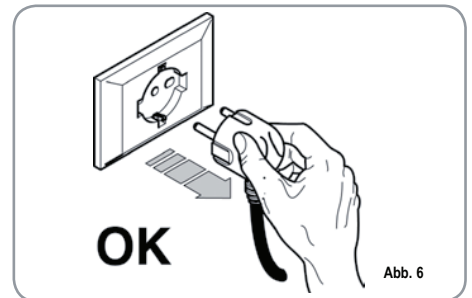


Abb. 6

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

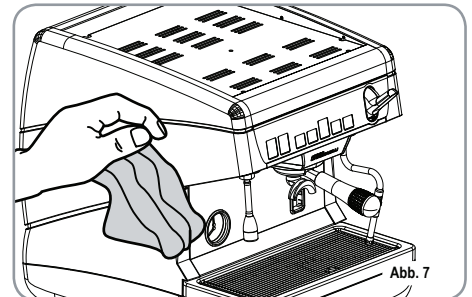





Abb. 7


Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vorzunehmen. Wenden Sie sich ausschließlich an Fachpersonal.


Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen. Eine Nichtbeachtung der oben genannten Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

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


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

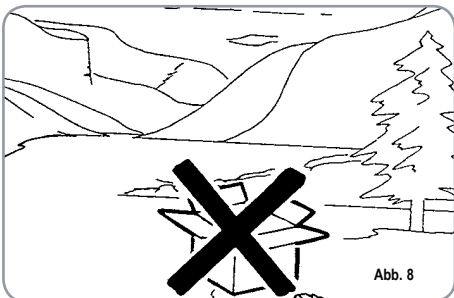
 Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.

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


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

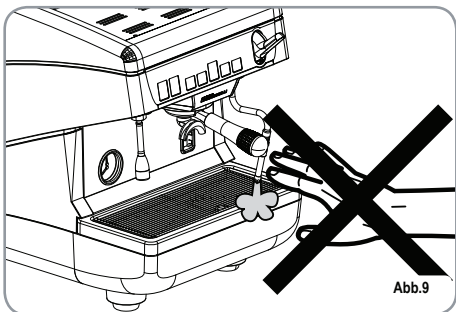
 **ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**

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




 **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.



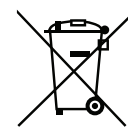
 **ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR**

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

 Der maximale Geräuschpegel liegt unter 70db.

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

 **ACHTUNG**



INFORMATION AN BENUTZER
Im Sinne von Art. 13 der gesetz-
esvertretenden
Rechtsverordnung Nr. 151 vom
25. Juli 2005, „Durchführung
der Richtlinien 2002/95/EG,
2002/96/EG und 2003/108/EG
über die Verringerung der

Verwendung von gefährlichen Stoffen in elek-
trischen und elektronischen Geräten sowie
über Abfallentsorgung“.

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

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

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

 	
Mod. APPIA II V GR1	
S.N. XXXXXX	Date XX/XX/2014
380 - 415 V3N ~ P= 3200 W	Operating Pressure 0.165 MPa
50/60 HZ	MAX Inlet Pressure 0.65 MPa

Abb. 10

3.2 TRANSPORT

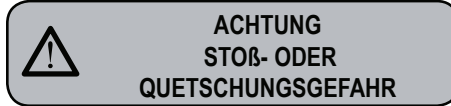
Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.

Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

- Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.

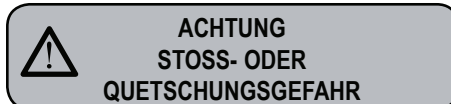
Der Transport der Palette muss mit einem geeigneten Hebemittel (Hubwagen) erfolgen.

3.3 HANDLING



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.



Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, dass die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt.

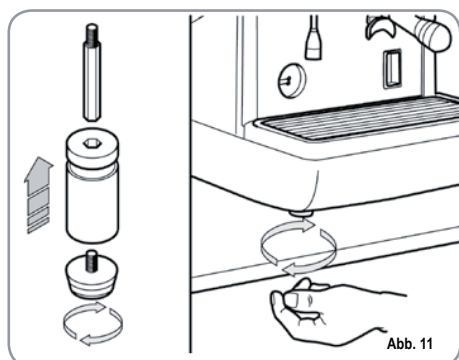
Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich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

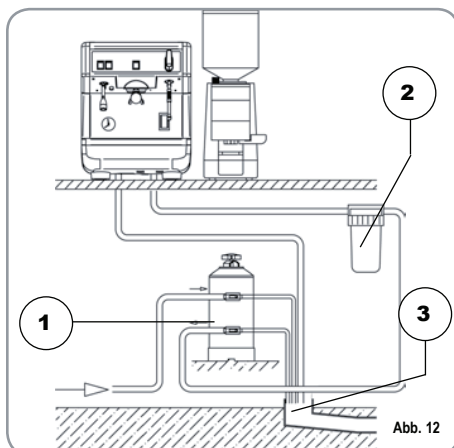
Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.

ACHTUNG

Der empfohlene Wasserleitungsdruck beträgt [2,3] bar.

ACHTUNG

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

ACHTUNG
STROMSCHLAGEGFAHR

Die Maschine muss stets mit einem geeigneten, allpoligen Leistungsschutzschalter versehen sein, dessen Kontaktöffnungsabstand gleich 3 mm beträgt oder höher liegt.

Nuova Simonelli trägt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden, die auf die Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften rückführbar sind.

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

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

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

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN

5.1 REGELUNG DES DRUCKWÄCHTERS



ACHTUNG

NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Regelungen durchführen.

Die Nuova Simonelli kann für keinerlei Sach- oder Personenschäden haftbar gemacht werden, die auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung genannten Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.



ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

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

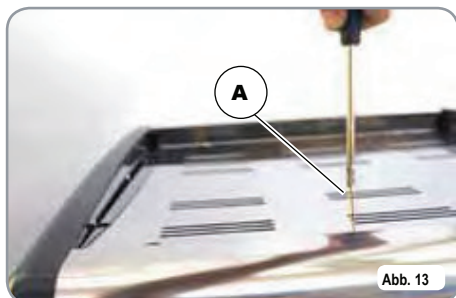


Abb. 13

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



Abb. 14

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

5.2 PUMPENREGELUNG

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

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

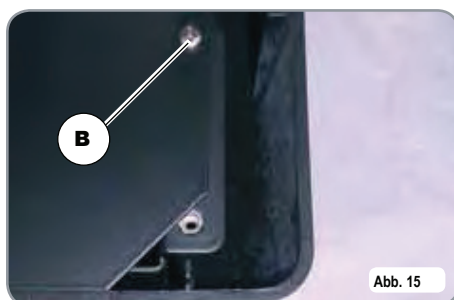


Abb. 15

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

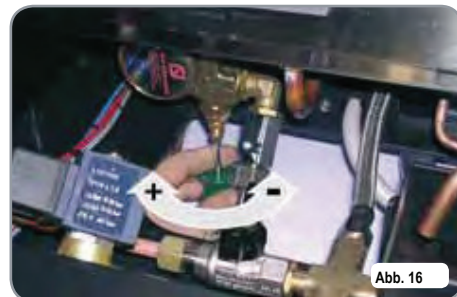


Abb. 16

Empfohlener Wert: 9 bar.

- Der eingestellte Pumpendruck wird im unteren Manometerbereich angezeigt.



Abb. 17



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


6. GEBRAUCH DER MASCHINE


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

6.1 EIN-/ AUSSCHALTUNG DER MASCHINE

6.1.1 APPIA V

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

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

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

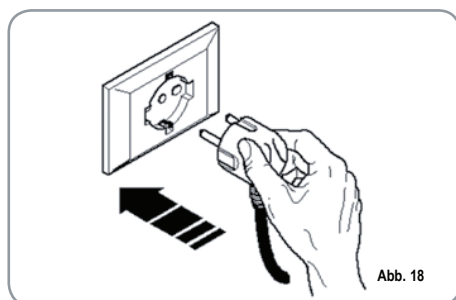



Abb. 18

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 Ausgabebasten schalten sich aus. Die LED der Einschalttaste geht wieder in den Blinkzustand über.

6.1.2 APPIA S

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



Abb. 19

6.2 AUSWAHLARTEN

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

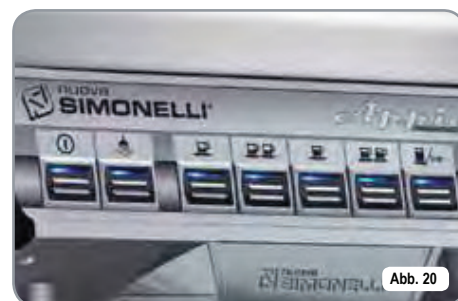


Abb. 20

TASTENERKLÄRUNG (Auswahlarten)



1 Kurzer Espresso

2 Kurze Espresso



1 Langer Espresso

2 Lange Espresso



Dauernd

6.3 ESPRESSOZUBEREITUNG

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

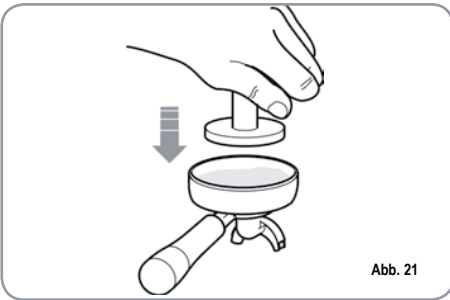


Abb. 21

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 Espressotaste drücken:



1 Kurzer Espresso



2 Kurze Espressi



1 Langer Espresso



2 Lange Espressi

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

HINWEIS: Den Siebträger in den Pausen in der Brühgruppe eingesteckt lassen, damit dieser warm bleibt.

Die Brühgruppen sind zur Gewährleistung der thermischen Höchststabilität während des Betriebs mit einem Heißwasserumlauf thermokompensiert.

6.4 DAMPFGEBRAUCH



ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

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

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

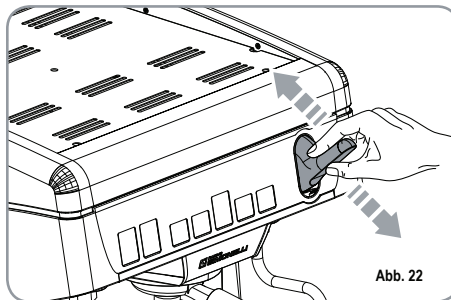


Abb. 22

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

6.5 CAPPUCCINOZUBEREITUNG

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

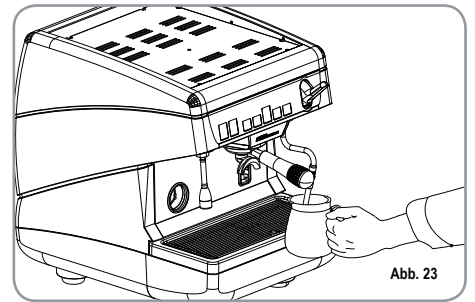
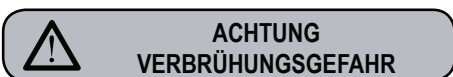



Abb. 23

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 S) oder die Auswahltaste Heißwasser  (Version V) betätigen.

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

HINWEIS: Die Heißwasserabgabe kann zusammen mit der Espressoabgabe erfolgen.


6.7 DAMPFDÜSE AUTOSTEAM MIT TEMPERATURSONDE (OPTIONAL NUR VERSION V)

Als Optional kann die Maschine statt der Heißwasserdüse mit der Dampfdüse Autosteam ausgestattet werden.

In dieser Version liegt die Heißwasserdüse anstelle der manuellen Dampfdüse vor.

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

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

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


HINWEIS: Die Heißwasserausgabe kann zeitgleich zur Kaffeeausgabe erfolgen.

7. PROGRAMMIERUNG Appia V

7.1 ZEICHENERKLÄRUNG

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

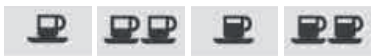
HINWEIS: Dieser Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine ausführbar.


- Zum Aufruf der Dosis-Programmierung muss 5 Sek. lang die Dauer-Ausgabetaste  gedrückt werden.
- Die Ausgabetasten beginnen zu blinken.

7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN


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

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





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

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



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

7.3 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG


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

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

7.4 PROGRAMMIERUNG DER DAMPFDÜSE AUTOSTEAM (OPTIONAL)

- In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.
- Ein mit Milch gefülltes Kännchen einführen und die Dampftaste  drücken; dieser wird nun aus der Düse strömen.
- Durch die erneute Betätigung der Dampftaste  speichert die Steuerung die Temperatur, die bei der Probenahme erreicht

wurde (Falls die Milchtemperatur die Höchsttemperatur erreicht, stoppt der Dampfausstoß und in der Steuerung bleibt der Höchstwert gespeichert).

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

7.5 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN

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

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

Die Dosen sind:

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

WASSER	DAMPFTEMP
0 sec.	50° C

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

7.6 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER



ACHTUNG

NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Einstellungen durchführen.


In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.


Das gleichzeitige Drücken der Taste /STOP und der Taste 2 Espresso  blendet die

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


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

1. Aktivierung der Pumpe während des Füllstands.


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


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


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

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

3. Regelung der Tastaturhelligkeit.

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

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


Die Betätigung der Dauertaste /STOP beendet die Parametereinstellung und blendet wieder die Dosenprogrammierung ein.

8. REINIGUNG UND PFLEGE

Im Fall von Instandhaltungs-/Reparaturarbeiten müssen die jeweils verwendeten Bauteile die gleichen Hygiene- und Sicherheitsbedingungen gewährleisten, die für diese Maschine vorgesehen sind. Originalersatzteile bieten diese Gewähr.

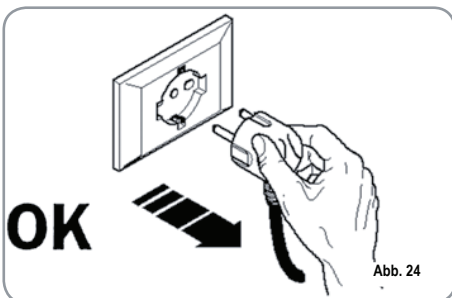
Nach Reparatur oder Austausch von Bauteilen, die mit Wasser und Nahrungsmitteln in Berührung kommen, muss deren Reinigung vorgenommen werden, wie vom Hersteller vorgeschrieben.

8.1 AUSSCHALTEN

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

8.2 GEHÄUSEREINIGUNG

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



Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.



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

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

8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN

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



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

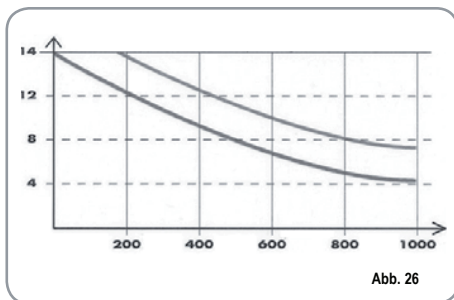
Zwei Teelöffel spezifisches Reinigungsmittel in einen halben Liter heißes Wasser geben und darin Filter und Siebträger (ohne Griff) eintauchen und dort mindestens eine halbe Stunde lassen. Anschließend mit reichlich fließendem Wasser ausspülen.

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.

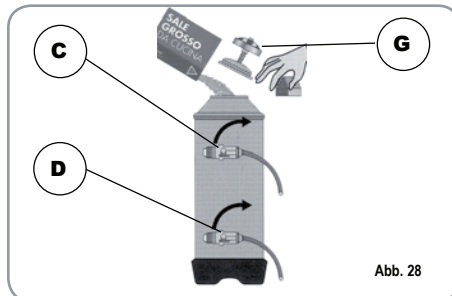
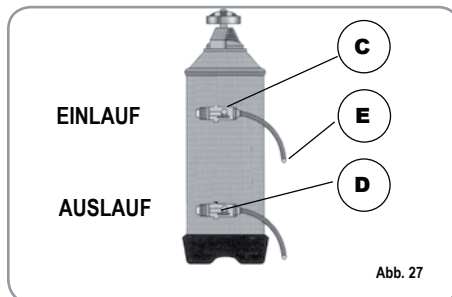
Das Diagramm der Abb. 26 zeigt einige richtunggebende Werte an.



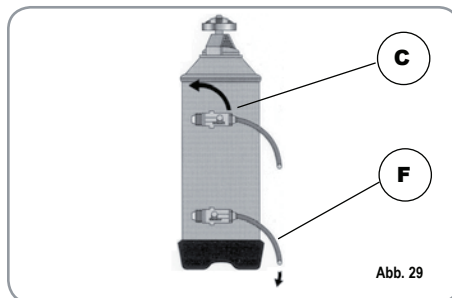
Die Erneuerung sieht folgende Schritte vor:

1) Maschine ausschalten und einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 5 Litern unter das Rohr E stellen (Abb. 27).

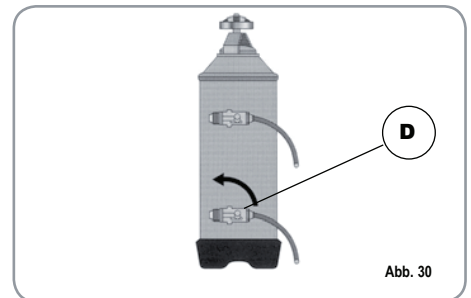
Die Hebel C und D von links nach rechts drehen; den Verschluss durch Abschrauben des Drehknopfes G abnehmen und 1 kg grobes Kochsalz einfüllen (Abb.28).








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).



3) Hebel D wieder nach links führen (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.	

ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V

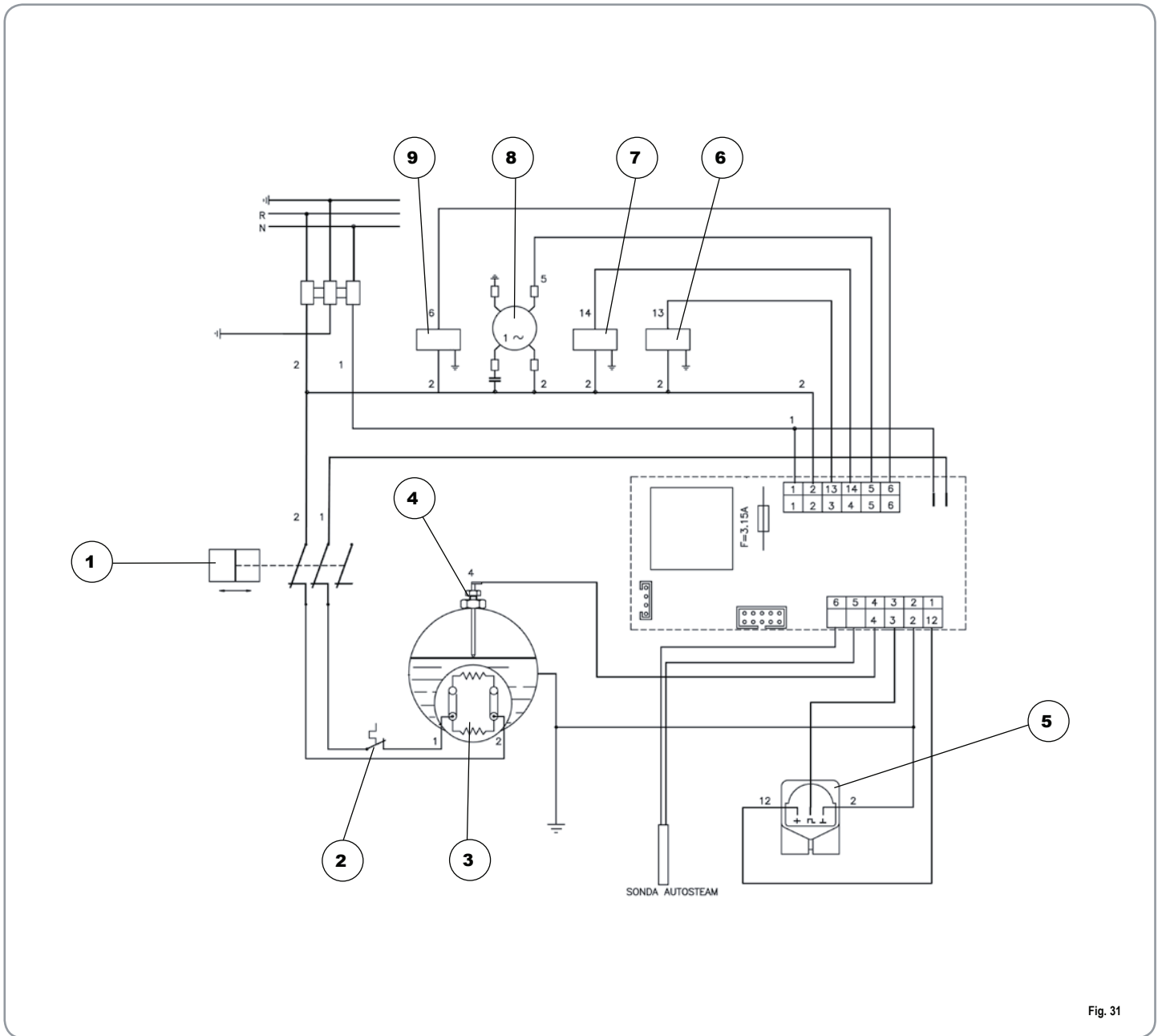


Fig. 31

ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V

LEGENDE

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

LEYENDA

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

ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia S

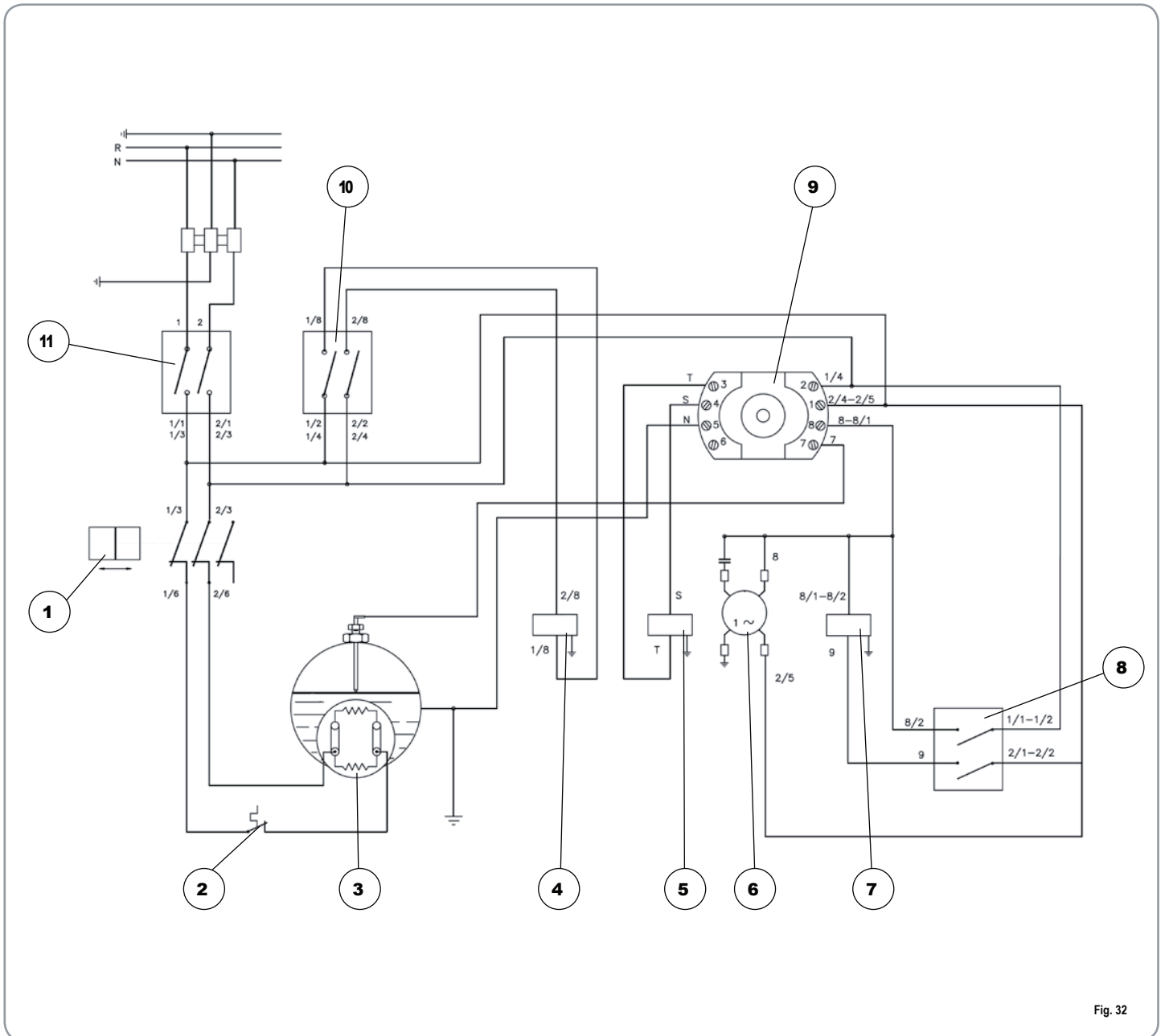


Fig. 32

ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia S

LEGENDE

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

LEYENDA

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

HYDRAULIKANLAGE / INSTALACIÓN HIDRÁULICA

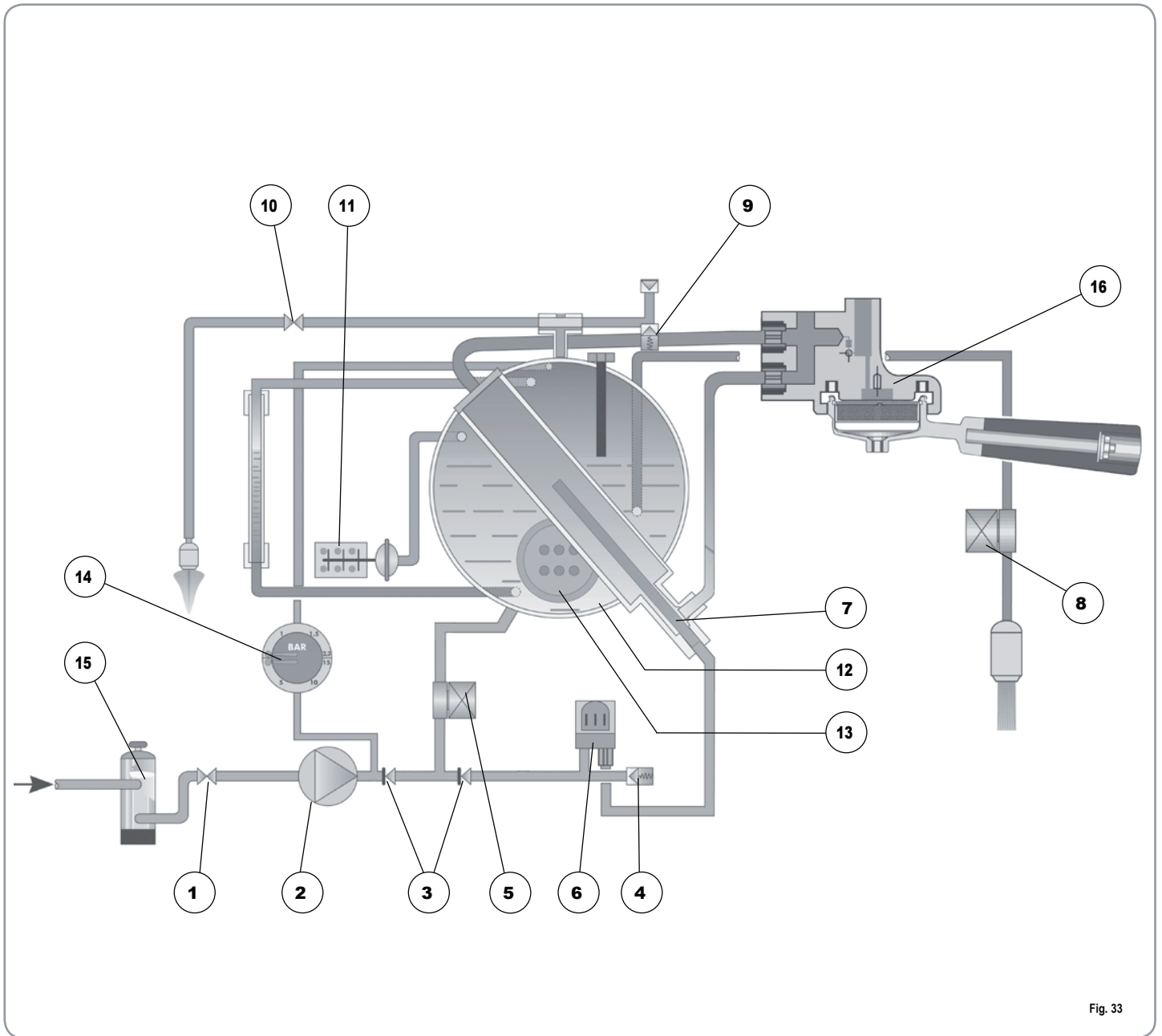


Fig. 33

HYDRAULIKANLAGE / INSTALACIÓN HIDRÁULICA

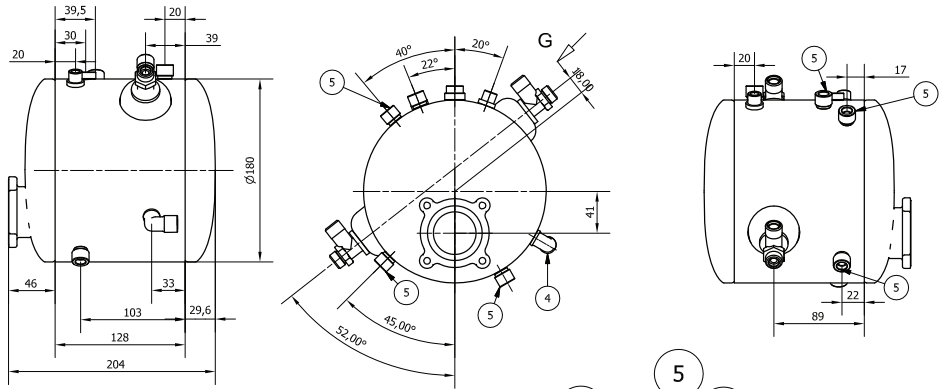
LEGENDE

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

LEYENDA

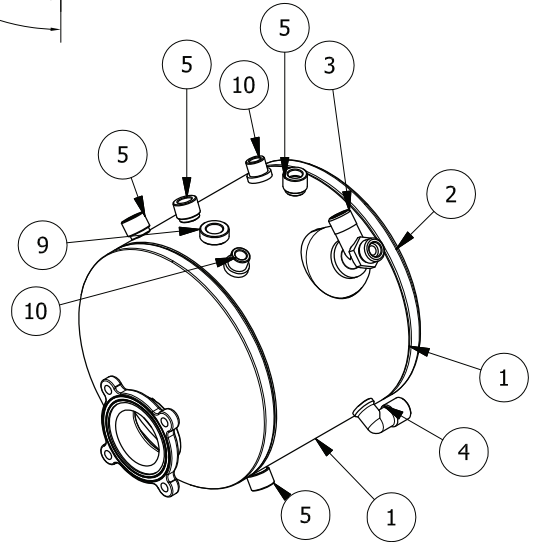
- 1 Grifo entrada agua
- 2 Bomba
- 3 Válvula de retención
- 4 Válvula de expansión
- 5 Electroválvula de nivel
- 6 Dosador volumétrico
- 7 Intercambiador de calor
- 8 Electroválvula
de erogación
- 9 Válvula de
seguridad caldera
- 10 Grifo vapor
- 11 Presostato
- 12 Caldera
- 13 Resistencia
- 14 Manómetro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

BOILER SCHEMA / ESQUEMA CALDERA



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

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



Material	Behandlung	Toleranz	Skala	A2
Material	Tratamiento	Tolerancia	Escala	
Kupfer, Messing	Abbrechen		1:4	
Cobre, latón	Decapado			
Beschreibung Descripción			Datum Fecha	
Boiler Caldera 1 Gr Appia D.180 2 coppe			15/05/2013	
Beschreibung Descripción		Konstrukteur Diseñador	Code Código	
Nuova Simonelli		M.F.	90 (Fig. 34)	



Nuova Distribution Centre
LLC 6940 Salashan PKWY BLDG A 98248
Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.360.3664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com



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