



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

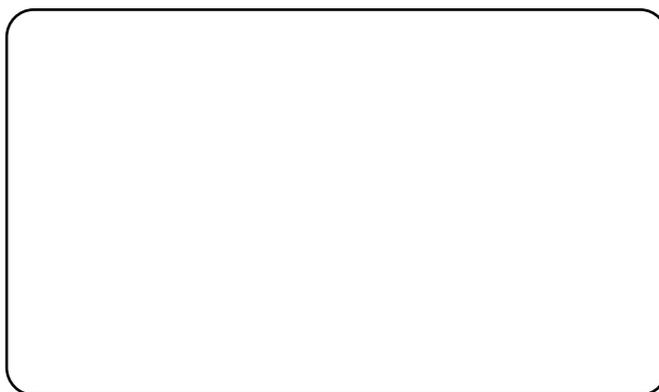
### DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

- 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, angelegenen 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*.

<b>89/392/CEE, 2006/42/CEE</b>	Maschinenrichtlinie	Directiva "Máquinas"
<b>2006/95/CEE, 93/68/CEE</b>	Niederspannungsrichtlinie	Directiva "baja tensión"
<b>89/336/CEE, 2004/108/CEE</b>	Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit	Directiva "compatibilidad electromagnética"
<b>89/109/CEE, 2004/1935/CEE</b>	Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	Directiva "materiales para alimentos"
<b>97/23/CEE</b>	Druckgeräte-Richtlinie	Directiva "equipos a presión"
<b>D. Lgs. 25/7/06 n° 151</b>	ROHS- Richtlinie	Directiva ROHS
<b>(CE) No 2023/2006</b>	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.	
<b>D. M. 21/03/1973</b>	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.	
<b>10/2011/CEE</b>	Directive material plastico	Kunststoff material richtlinie
<b>85/572/CEE, 82/71/CEE</b>	Directiva metales y aleaciones	Richtlinie metalle und legierungen



## EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

### DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

Hersteller • Caldera

<b>Lt.</b>	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
<b>MPa max.</b>	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
<b>T max (C°)</b>	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
<b>Kg/h</b>	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
<b>P (W)</b>	<b>1000</b>	<b>2600</b>	<b>1200</b>	<b>1800</b>	<b>1800</b>	<b>1800</b>	<b>2600</b>	<b>2700</b>	<b>3000</b>	<b>4500</b>	<b>4500</b>	<b>5000</b>	<b>5000</b>	<b>5000</b>	<b>5000</b>

\* 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.

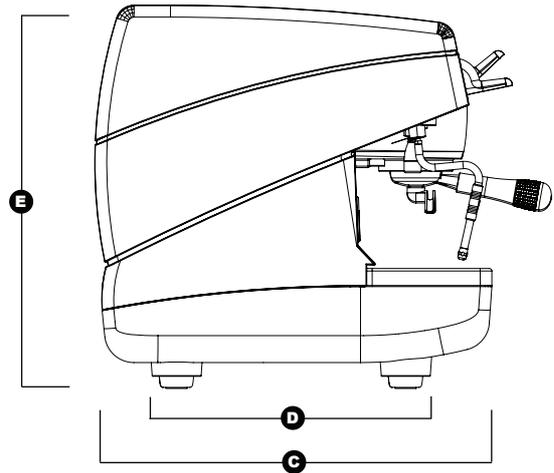
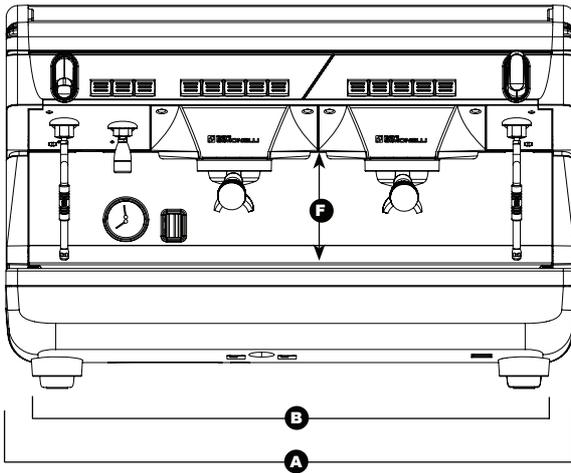
Mit freundlichen Grüßen.

**Nuova Simonelli S.p.a.**



# APPIA II

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



	2 Gruppen		3 Gruppen	
<b>NETTOGEWICHT</b>	54 kg	119 lb	72 kg	159 lb
<b>BRUTTOGEWICHT</b>	66 kg	145 lb	85 kg	187 lb
<b>HEIZLEISTUNG</b>	3200 W	3200 W	5200 W	5200 W
<b>ABMESSUNGEN</b>	<b>A</b> 780 mm	<b>A</b> 30.9"	<b>A</b> 1010 mm	<b>A</b> 39.76"
	<b>B</b> 690 mm	<b>B</b> 27.16"	<b>B</b> 920 mm	<b>B</b> 36.22"
	<b>C</b> 545 mm	<b>C</b> 21.45"	<b>C</b> 545 mm	<b>C</b> 21.45"
	<b>D</b> 360 mm	<b>D</b> 14.17"	<b>D</b> 360 mm	<b>D</b> 14.17"
	<b>E</b> 530 mm	<b>E</b> 20.86"	<b>E</b> 530 mm	<b>E</b> 20.86"
	<b>F</b> 180 mm	<b>F</b> 7.08"	<b>F</b> 180 mm	<b>F</b> 7.08"

# APPRIA II

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN</b> .....	<b>2</b>	<b>7.4</b>	<b>PROGRAMMIERUNG DES TASSENWÄRMERS (optional)</b> .....	<b>16</b>
<b>1. BESCHREIBUNG</b> .....	<b>5</b>	<b>7.5</b>	<b>PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN</b> .....	<b>17</b>
1.1 ZUBEHÖRLISTE .....	6	<b>7.6</b>	<b>DOSEN KOPIEREN</b> .....	<b>17</b>
<b>2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN</b> .....	<b>7</b>	<b>7.7</b>	<b>PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER</b> ..	<b>17</b>
<b>3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN</b> .....	<b>10</b>	<b>7.8</b>	<b>AUTOMATISCHER GRUPPENREINIGUNGSZYKLUS</b> ..	<b>18</b>
3.1 MASCHINENKENNZEICHNUNG .....	10	<b>8.</b>	<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....	<b>19</b>
3.2 TRANSPORT .....	10	8.1	STOPP .....	19
3.3 MANDHABUNG .....	10	8.2	GEHÄUSEREINIGUNG .....	19
<b>4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME</b> .....	<b>10</b>	8.3	REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN .....	19
<b>5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN</b> .....	<b>12</b>	8.4	GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER .....	19
5.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS .....	12	8.5	REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER .....	19
5.2 REGELUNG DES PUMPENSCHALTERS .....	12	8.6	ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE .....	20
5.3 REGELUNG DES HEISSWASSER-ECONOMISERS (optional Version V / S) .....	13	<b>9.</b>	<b>MELDUNGEN</b>	
5.4 AUSWECHSLUNG DER DRUCKKNOPFTAFELN .....	13		<b>MASCHINENFUNKTIONEN APPIA V</b> ...	<b>21</b>
<b>6. GEBRAUCH DER MASCHINE</b> .....	<b>14</b>		<b>ALEKTRISCHE ANLAGE</b>	
6.1 APPIA V .....	14		<b>APPIA S 2/3 GRUPPEN</b> .....	<b>46</b>
6.1.1 EINSCHALTUNG .....	14		<b>ALEKTRISCHE ANLAGE</b>	
6.1.2 AUSSCHALTUNG .....	14		<b>APPIA V 2 GRUPPEN</b> .....	<b>48</b>
6.2 APPIA S .....	14		<b>ALEKTRISCHE ANLAGE</b>	
6.2.1 EINSCHALTUNG .....	14		<b>APPIA V 3 GRUPPEN</b> .....	<b>50</b>
6.2.2 AUSSCHALTUNG .....	14		<b>HYDRAULIKANLAGE</b> .....	<b>52</b>
6.3 AUSWAHLARTEN .....	14		<b>BOILER SCHEMA 2 GRUPPEN</b> .....	<b>54</b>
6.4 ESPRESSOZUBEREITUNG .....	15		<b>SBOILER SCHEMA 3 GRUPPEN</b> .....	<b>55</b>
6.5 DAMPFGEBRAUCH .....	15			
6.6 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG .....	15			
6.7 HEISSWASSERWÄHLER .....	15			
<b>7. PROGRAMMIERUNG APPIA V</b> .....	<b>16</b>			
7.1 ZEICHENERKLÄRUNG .....	16			
7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN .....	16			
7.3 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG .....	16			

# APPRIA II

## 1. BESCHREIBUNG APPIA II V - S

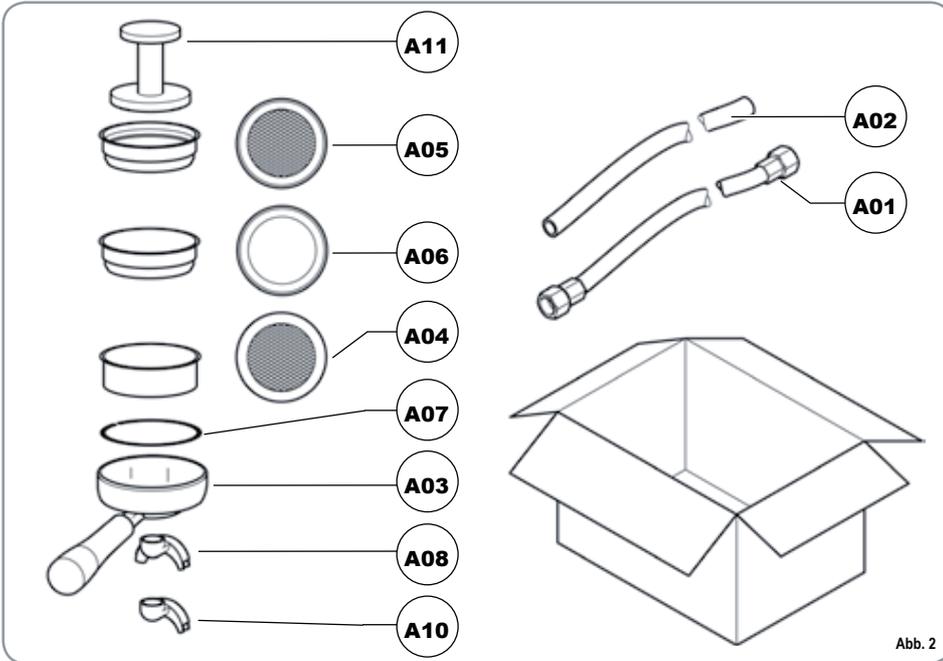


Abb. 1

### LEGENDE

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Auswahltasten               | 9 Druckmesser                     |
| 2 Ausgabetasten               | 10 Verstellbarer Fuß              |
| 3 Dampfknopf                  | 11 Heißwasserdüse                 |
| 4 Dampfdüse                   | 12 Datenschild                    |
| 5 Filterhalter                | 13 Wassersparvorrichtung (Option) |
| 6 Tülle für 1 Kaffee          | 14 Tassenwärmer (optional)        |
| 7 Tülle für 2 Kaffees         | 15 Hauptschalter                  |
| 8 Füllstandanzeige Heißwasser |                                   |

1.1 ZUBEHÖRLISTE



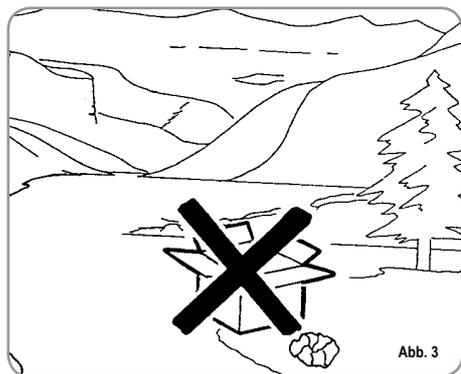
CODE	BESCHREIBUNG	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
A01	Rohr 3/8" voll	1	1
A02	Abflussrohr Ø 25 mm - L. 150 cm + Schelle	1	1
A03	Siebträger	3	4
A04	Doppelsieb	2	3
A05	Einzelsieb	1	1
A06	Blindsieb	1	1
A07	Feder	3	4
A08	Doppelbrühdüse	2	3
A09	Einfachbrühdüse	1	1
A10	Espressostopfer	1	1

## 2. Sicherheitsvorschriften

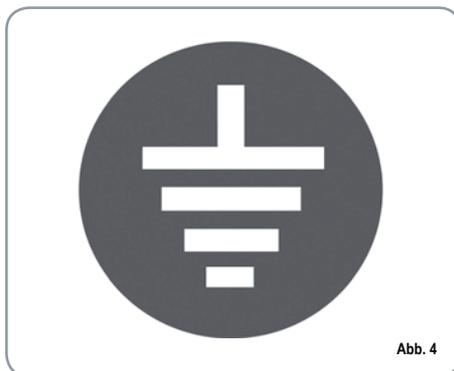
☞ Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung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



☞ 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.

☞ Für die Geräte, die mit 220-230V gespeist werden, darf die vom Stromnetz gelieferte Impedanz von 0,37 Ohm nicht überschritten werden.

☞ Zur Installation des Gerätes 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.

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

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

**☞** 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.

**⚠ ACHTUNG**

Das Versorgungskabel muss von einem Fachtechniker gegen ein Originalersatzteil ausgetauscht werden, das bei den Vertrags-Kundendienststellen zur Verfügung steht und mit einem Spezial-Erdleiter ausgestattet ist.

**⚠ ACHTUNG**

Bei Maschinen, die nicht mit Anschlusssteckern ausgestattet sind, muss das Stromnetz mit einem Trennschalter für jede einzelne Phase ausgestattet werden.

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

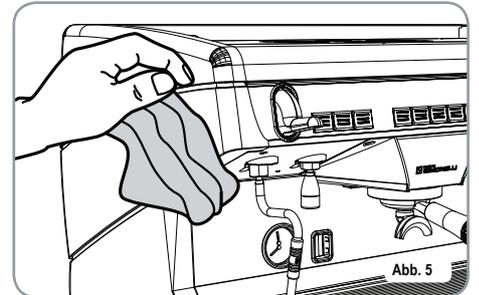
- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;

**⚠ 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.

**☞** Der Fachtechniker muss vor der Ausführung von Wartungsarbeiten jeglicher Art den Hauptschalter der Maschine ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen, oder den Phasentrennschalter ausschalten.

**☞** 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 Kabel, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

 Die Einphasengeräte mit einem Strom von über 15A und die Dreiphasengeräte, die ohne Stecker verkauft wurden, werden direkt über das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen; deshalb ist die Verwendung eines Steckers nicht möglich.

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

 **ACHTUNG  
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**

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

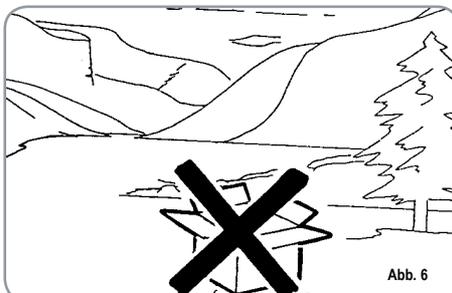


Abb. 6

 **ACHTUNG  
UMWELTGEFAHR**

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

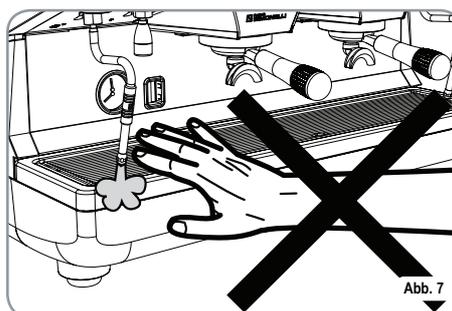


Abb. 7

 **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 gesetzvertretenden 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 elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung“.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss. Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches 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.



Abb. 8

#### 3.2 TRANSPORT

Die Maschine wird zusammen mit mehreren anderen Maschinen Paletten transportiert und mit durch Kartons geschützt, die mit Streben an der Palette befestigt 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 Hebelmittel (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 Hebelmittels (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.

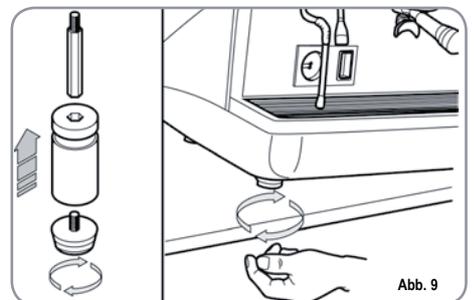
Der Bediener muss beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern der Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhetragen. Vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagern Maschine zu kennen und sich dementsprechend 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 Hüllensrillen 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.

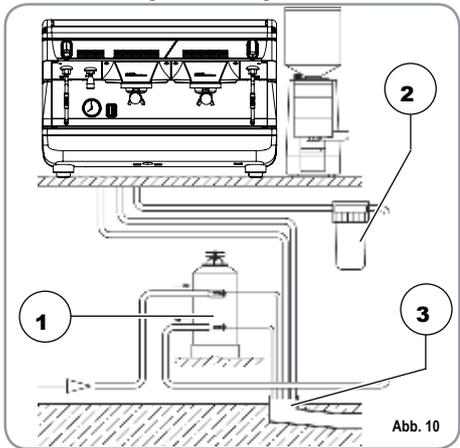
Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.

**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 Wassereinlauf hat einen Innendurchmesser von nicht unter 6 mm (3/8") aufzuweisen..

**ACHTUNG STROMSCHLAGEGFAHR**

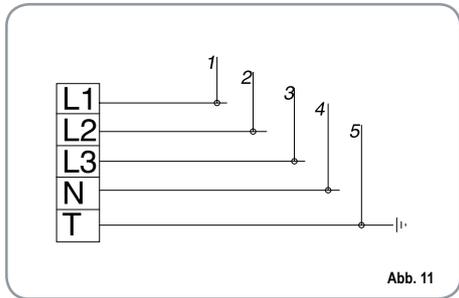
Die Maschine muss stets mit einem geeigneten, allpoligen Leistungsschutzschalter versehen sein, dessen Kontaktöffnungsabstand gleich 3 mm beträgt oder höher liegt.

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

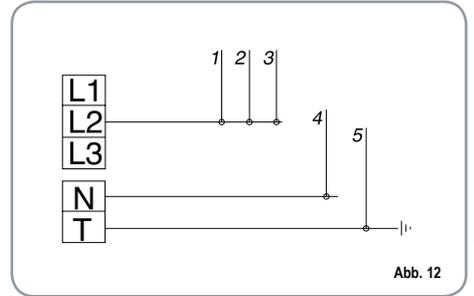
Vor dem Stromnetzanschluss der Maschine sicherstellen, dass die Datenschildspannung der des Stromnetzes entspricht.

Andernfalls die nächsten Anschlüsse gemäß der zur Verfügung stehenden Stromleitung vornehmen. Dabei wie folgt vorgehen:

• bei V 380 / 3 Phasen + Nullleiter:



• bei V 230 / einphasig



**LEGENDE**

- 1 Schwarz
- 2 Grau
- 3 Braun
- 4 Blau
- 5 Grüngelb

**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



### 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.

### 5.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS

Alle Modelle APPIA II sind mit einem Füllstandsensoren ausgestattet, der im Boiler einen konstanten Wasserstand beibehält.

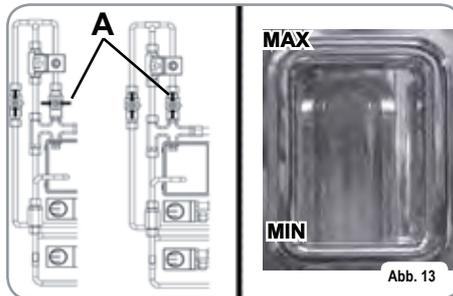
Bei der Ersteinrichtung der Maschine sollte der Boiler von Hand gefüllt werden, damit eine Beschädigung des Heizwiderstands und folglich die Einschaltung der elektronischen Sicherung vermieden wird.

Falls sich dies ereignen sollte, genügt es, die Maschine aus- und wieder einzuschalten, um den Füllvorgang zu vervollständigen (siehe Abschnitt „MELDUNGEN MASCHINENFUNKTION – STÖRUNG PEGEL“).

Beim ersten, manuellen Einfüllen wie folgt vorgehen:

- das Tropfgitter der Arbeitsfläche abnehmen;

- Das manuelle Füllventil „A“ drehen, um Wasser in den Heizkessel zu füllen;
- Hahn „A“ schließen, sobald der Mindeststand in der Wasserstandsanzeige erreicht wurde;



- Maschine durch Positionierung des Hauptschalters auf „I“ einschalten, so dass der Füllstandsensoren aktiviert wird. Der Sensor dient der automatischen Wasserbeibehaltung im Boiler.

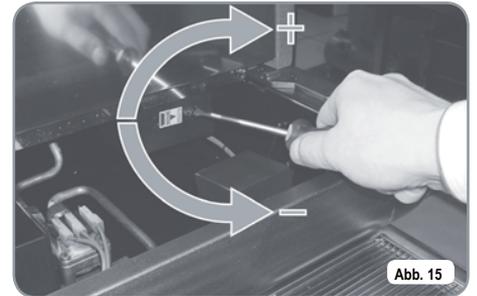
### 5.2 REGELUNG DES PUMPENSCHALTERS

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 Tropfgitter der Arbeitsfläche abnehmen;
- den Blechschutz durch Lösen der zwei Seitenschrauben (A), siehe Abbildung unten, abnehmen;

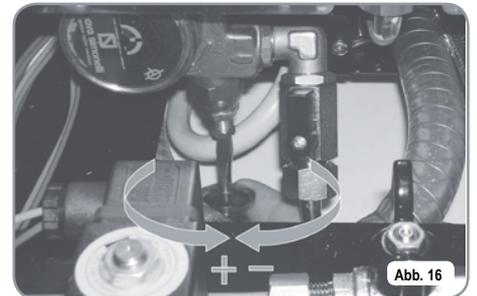


- die Stellschraube der Pumpe für den DRUCKANSTIEG (nach rechts) oder die DRUCKSENKUNG (nach links) betätigen;



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

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



Empfohlener Wert: 9 bar.

- Der eingestellte Pumpendruck wird im unteren Manometerbereich angezeigt.



Abb. 17

Nach den Einstellungen ist der Blechschutz wieder in seinen Sitz einzusetzen und mit den vier Seitenschrauben zu befestigen. Nun das Tropfgitter wieder auf die Arbeitsfläche legen.

### 5.3 **REGELUNG DES HEISSWASSER-ECONOMISERS (optional Version V/S)**

Alle Modelle der APPIA II sind mit einem Heißwasser-Mischhahn ausgestattet, der es gestattet, die Auslauftemperatur des Wassers zu regeln und somit die Leistungen des Systems zu optimieren.

Zur Einstellung der Heißwasser-Sparvorrichtung muss lediglich die Schraube verstellt werden, die sich auf der linken Seite der oberen Tafel befindet, wie in Abb. 18 dargestellt.

Zum Erhöhen der Temperatur mithilfe eines Schlitzschraubenziehers im Uhrzeigersinn drehen, zum Senken der Temperatur gegen den Uhrzeigersinn drehen.

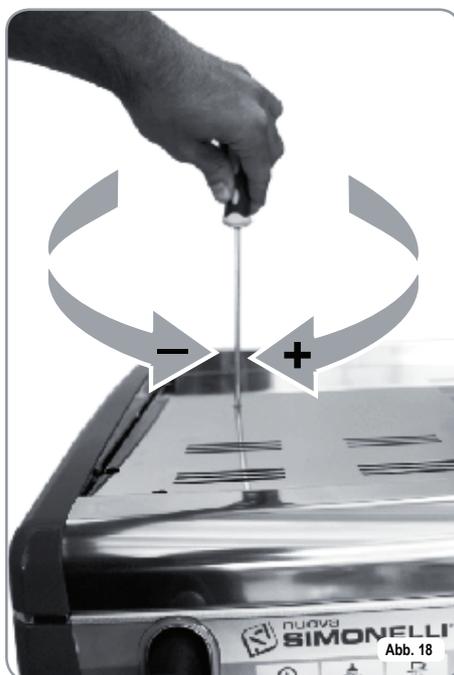


Abb. 18

### 5.4 **AUSWECHSLUNG DER DRUCKKNOPFTAFELN**

Der einwandfreie Betrieb sieht bei der Auswechslung die kundenspezifische Gestaltung der einzelnen Druckknopfarten vor. Hierzu sind die Wählschalter der Karten (Tastenseite) wie unten angegeben einzustellen.

GRUPPE	sw1	sw2	sw3	sw4	sw5	sw6
Gruppe 1	On	Off	Off	On	Off	Off
Gruppe 2	Off	On	Off	Off	On	Off
Gruppe 3	Off	Off	On	Off	Off	On

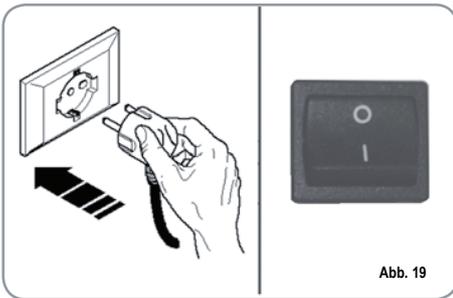
## 6. GEBRAUCH DER MASCHINE

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

### 6.1 APPIA V

#### 6.1.1 EINSCHALTUNG

- Maschine an das Stromnetz anschließen.
- Hauptschalter auf „I“ stellen.



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 Heißwassertaste  abschaltet.

Die Dauereinschaltung der LED Einschalttaste  und aller LEDs der Abgabetasten zeigen 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.

#### 6.1.2 AUSSCHALTUNG

- bei der Betätigung und einem etwa 2 Sekunden langem Drücken der Ein-/Abschalttaste  schaltet sich die Maschine aus und die LED der Ein-/Abschalttaste  kehrt wieder in den Blinkzustand zurück.
- Hauptschalter anschließend auf „OFF“ stellen.

### 6.2 APPIA S

#### 6.2.1 EINSCHALTUNG

- Maschine an das Stromnetz anschließen und Hauptschalter auf „I“ stellen.

#### 6.2.2 SPEGNIMENTO

- Hauptschalter auf „O“ stellen.

### 6.3 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

## 6.4 ESPRESSOZUBEREITUNG

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

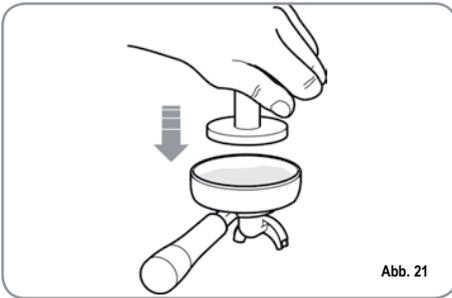


Abb. 21

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.

## 6.5 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.

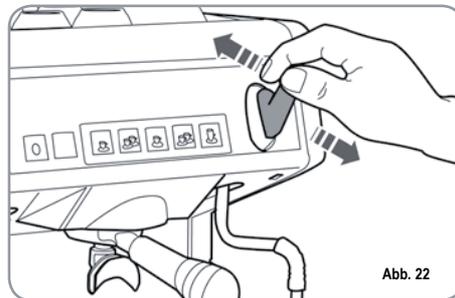


Abb. 22

**HINWEIS:** Der Verwendung des Dampfrohrs muss immer ein mindestens 2 Sekunden langes bzw. den Anweisungen des Herstellers entsprechendes Ablassen des Kondensats vorausgehen.

## 6.6 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Zur Erzielung der typischen Crema ist die Dampftülle bis zum Boden des zu 1/3 gefüllten

Behälters (vorzugsweise kegelstumpfförmig) zu führen und der Dampf zu öffnen. Dampftülle zur Oberfläche führen, bevor die Milch den Siedepunkt erreicht hat. Dabei senkrecht verlaufende Bewegungen ausführen und nur wenig in die Milch eintauchen. Düse anschließend mit einem weichen Tuch reinigen.

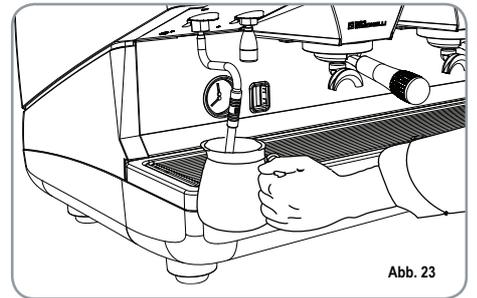


Abb. 23

## 6.7 HEISSWASSERWÄHLER



**ACHTUNG  
VERBRÜHUNGSGEFAHR**

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

Ermöglicht die Heißwasserabgabe für die Zubereitung von Tee und Aufgüssen.

Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen und den Schalter (Version S) oder die 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.

## 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.

- Um in den Programmierstatus der Dosen jeder Gruppe zu gelangen, ist die

Dauerausgabetaste  5 Sek. lang zu drücken.

- Die Ausgabetasten beginnen zu blinken.
- Der Zugriff zur Programmierung der ersten Gruppe aktiviert auch die Einstellung der Maschinenbetriebsparameter.

### 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.

**HINWEIS:** Dieses Verfahren ist für alle Maschinengruppen einsetzbar, es sei denn, es wird für jeweils immer nur eine Gruppe einzeln durchgeführt. Die anderen Gruppen funktionieren dabei normal weiter.

### 7.3 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG

- In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.
- Die Auswahl Taste Heißwasser  rücken.
- 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 Auswahl Tasten fortzufahren.

### 7.4 PROGRAMMIERUNG DES TASSENWÄRMERS (optional)

- Den Programmiermodus der ersten Gruppe wie beschrieben einleiten.
- Die Auswahl Taste Tassenwärmer  drücken.

- Die Abgabetasten der ersten und zweiten Gruppe melden jeweils die automatische Ein- und Abschaltzeit, wobei die Dauertasten



der ersten und zweiten Gruppe blinken.

Nachstehende Tabelle zeigt, dass jeder Abgabetaste ein Wert zugeordnet wurde. Die Einschaltzeit des Tassenwärmers ist die Wertsumme der beleuchteten Tasten der ersten Gruppe. Der gleiche Zählmodus gilt für die Abschaltzeit des Tassenwärmers mit den Tasten der zweiten Gruppe.

Taste	Gruppe 1 (Zeit ON)	Gruppe 2 (Zeit OFF)
	2 min.	5 min.
	4 min.	10 min.
	8 min.	20 min.
	16 min.	40 min.

## 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
9 sec.

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

## 7.6 DOSEN KOPIEREN

Es besteht die Möglichkeit, die für die Gruppe 1 gespeicherten Dosen in die Dosen der Gruppe 2 der 3 zu kopieren.

Hierbei die Dauertaste  der Gruppe 2 oder 3 mindestens 8 Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die blinkenden Tasten abschalten.

## 7.7 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER



**NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Einstellungen durchführen.**

Bei der Betätigung der Taste  der zweiten Gruppe wird nach dem Eingang in den Programmiermodus der ersten Gruppe die Einstellung der Maschinenbetriebsparameter eingblendet, was durch die Einschaltung der Dauertaste der zweiten Gruppe  angezeigt wird.

- Aktivierung der Pumpe, sofern der Füllstand aktiviert ist.
- Aktivierung der Softwaresperre für den Eingang in die Dosenprogrammierung.
- Regelung der Tastaturhelligkeit.
- Aktivierung der Pumpe mit Heißwasser (bei Maschinen mit Economiser).
- Deaktivierung des Tassenwärmers.
- Wiederherstellung der Standardparameter.

### 1. Activation pompe pendant le niveau.

Die Taste kurzer Kaffee  der zweiten Gruppe 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 Pumpenaktivierung mit Füllstand.

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

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

### 3. Regelung der Tastaturhelligkeit.

Die blinkende Taste 2 dünne Kaffees  der zweiten Gruppe dient der Auswahl der Tastenelligkeit und sieht 5 voreingestellte Stufen auf.

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

### 4. Aktivierung der Pumpe mit Heißwasser (nur für Maschinen mit Economiser).

Mit der Heißwassertaste  ist während der Wasserabgabe die Pumpenaktivierung einstellbar.

Bei eingeschalteter Taste  aktiviert sich die Pumpe während der Heißwasserabgabe; ist die Taste dagegen ausgeschaltet, kommt es zu keiner Pumpenaktivierung.

### 5. Deaktivierung des Tassenwärmers.

Die Taste  aktiviert oder deaktiviert den Tassenwärmerbetrieb. Bei eingeschalteter Taste funktioniert der Tassenwärmer gemäß

den Programmeinstellungen; ist die Taste dagegen ausgeschaltet, ist der Tassenwärmer deaktiviert.

Bei deaktiviertem Tassenwärmer schaltet sich die Taste  nur beim Lamp-test ein.

Anschließend bleibt jeglicher Tastendruck ohne Wirkung.

Bei Betätigung der Dauertaste  der zweiten Gruppe werden die abgeänderten Werte gespeichert. Die Seite mit den Einstellungen der Maschinenbetriebsparameter wird ausgeblendet.

### 6. Wiederherstellung der Standardparameter

Die Standardparameter, d.h. Füllstand der Pumpe, Wasser mit Pumpe, max. Helligkeit und Tassenwärmer aktiviert sind wieder herstellbar.

Zur Wiederherstellung dieser Parameter genügt es, die Maschine über die Taste , einzuschalten. Dabei die Taste 2 kurze Kaffees  und 2 dünne Kaffees  der ersten Gruppe gleichzeitig gedrückt halten.

### 7.8 AUTOMATISCHER GRUPPENREINIGUNGSZYKLUS

Um in den Status automatische Reinigung zu gelangen, ist die Maschine ab- und wieder einzuschalten, indem während des einleitenden Lamp-tests die Tasten Heißwasser  und Tassenwärmer  gedrückt werden.

Nach dem Lamp-test beginnen die Tasten ,  und die Tasten ein dünner Kaffee  aller Gruppen zu blinken.

Bei der Betätigung der Taste  wird der Waschzyklus der betreffenden Gruppe eingeleitet.

Nach dem Waschzyklus kann für dieselbe Gruppe der Spülzyklus vorgenommen werden, indem erneut die Taste  betätigt wird.

Soll der Spülzyklus zu einem späteren Zeitpunkt ausgeführt werden, ist einzig allein die Maschine abzuschalten: Die Karte behält die Speicherung der zu beendenden Reinigungszyklen bei. Bei der darauffolgenden Einschaltung wird die Karte automatisch in den Status Gruppenreinigung gelangen, ohne hierfür die Tasten  und  drücken zu müssen.

Die 2 Sekunden lange Betätigung der Tasten  und  schließt den Reinigungsstatus, sofern keine zu beendenden Zyklen vorliegen. Andernfalls blinken weiterhin die Tasten  der Gruppen, in denen

noch der Spülzyklus auszuführen ist.

Werden die Tasten  und  für weitere 2 Sekunden gedrückt, wird die Schließung des Reinigungsstatus forciert, indem die Angabe über die noch zu beendenden Spülverfahren auf Null gestellt wird.

Die Taste  der Gruppe schaltet sich ab, sobald der Reinigungszyklus beendet wurde.

Die Karte schließt den Reinigungsstatus, sobald keine weiteren Spülverfahren mehr vorliegen.

## 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 STOPP

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



Abb. 24

### 8.2 GEHÄUSEREINIGUNG

Bevor Reinigungsarbeiten jeglicher Art vorgenommen werden, muss die Maschine von der Stromversorgung getrennt werden (d.h. Maschinenschalter ausgeschaltet und Trennschalter offen).


**ACHTUNG**

Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.


**ACHTUNG**

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

**Reinigung der Arbeitsfläche:** Die Vorderseite des Tropfgitters von der Arbeitsfläche anheben und herausziehen. Die darunter liegende Abtropfschale abnehmen und das Ganze mit heißem Wasser und Reinigungsmittel waschen.

**Gehäusereinigung:** Benutzen Sie für die Reinigung der verchromten Teile ein angefeuchtetes, weiches Tuch.

### 8.3 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN

Die Edelstahlbrausen befinden sich unter den Brühgruppen. Siehe Abb.



Abb. 25

**HINWEIS:** wie folgt reinigen:

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

### 8.4 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER

Die Maschine sieht das Waschen der Brühgruppe unter Einsatz eines spezifischen Pulverpflegeprodukts vor.

Die Reinigung sollte mindestens ein Mal täglich mit den dafür vorgesehenen Pflegeprodukten vorgenommen werden.


**ACHTUNG  
VERGIFTUNGSGEFAHR**

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

Beim Waschzyklus wie folgt vorgehen:

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

### 8.5 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

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

### 8.6 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE

Zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Boiler und in den Wärmeaustauschern hat der Enthärter in einem stets einwandfreien Zustand zu sein. Folglich sind die Ionenaerze in regelmäÙigen Abständen zu erneuern.

Die Regenerierungszeiten sind im Hinblick auf die täglich benutzte Kaffeemenge und die Wasserhärte festzusetzen.

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

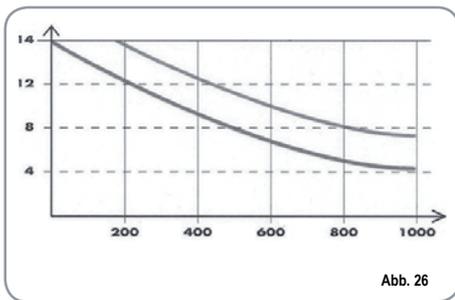


Abb. 26

Die Erneuerung sieht folgende Schritte vor:

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

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

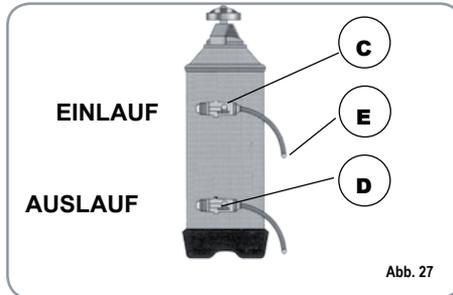


Abb. 27

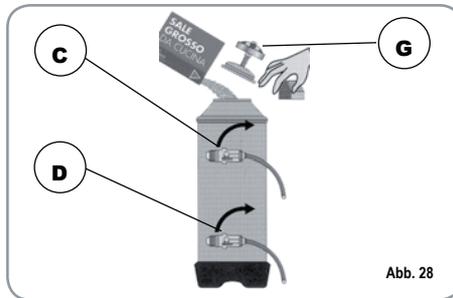


Abb. 28

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

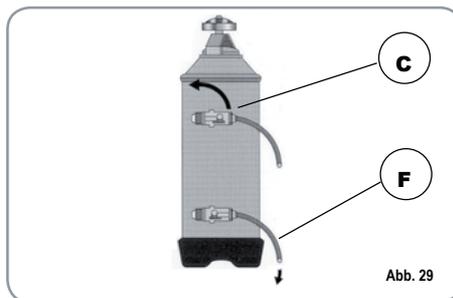


Abb. 29

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

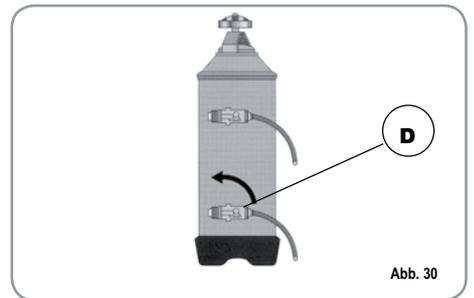


Abb. 30

## 9. MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN Appia V

DISPLAY- UND TASTENANGABEN	URSACHE	WIRKUNG	LÖSUNG	HINWEIS
Zeichnung  blinkende Dauertaste liund 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 S 2/3 GR.**

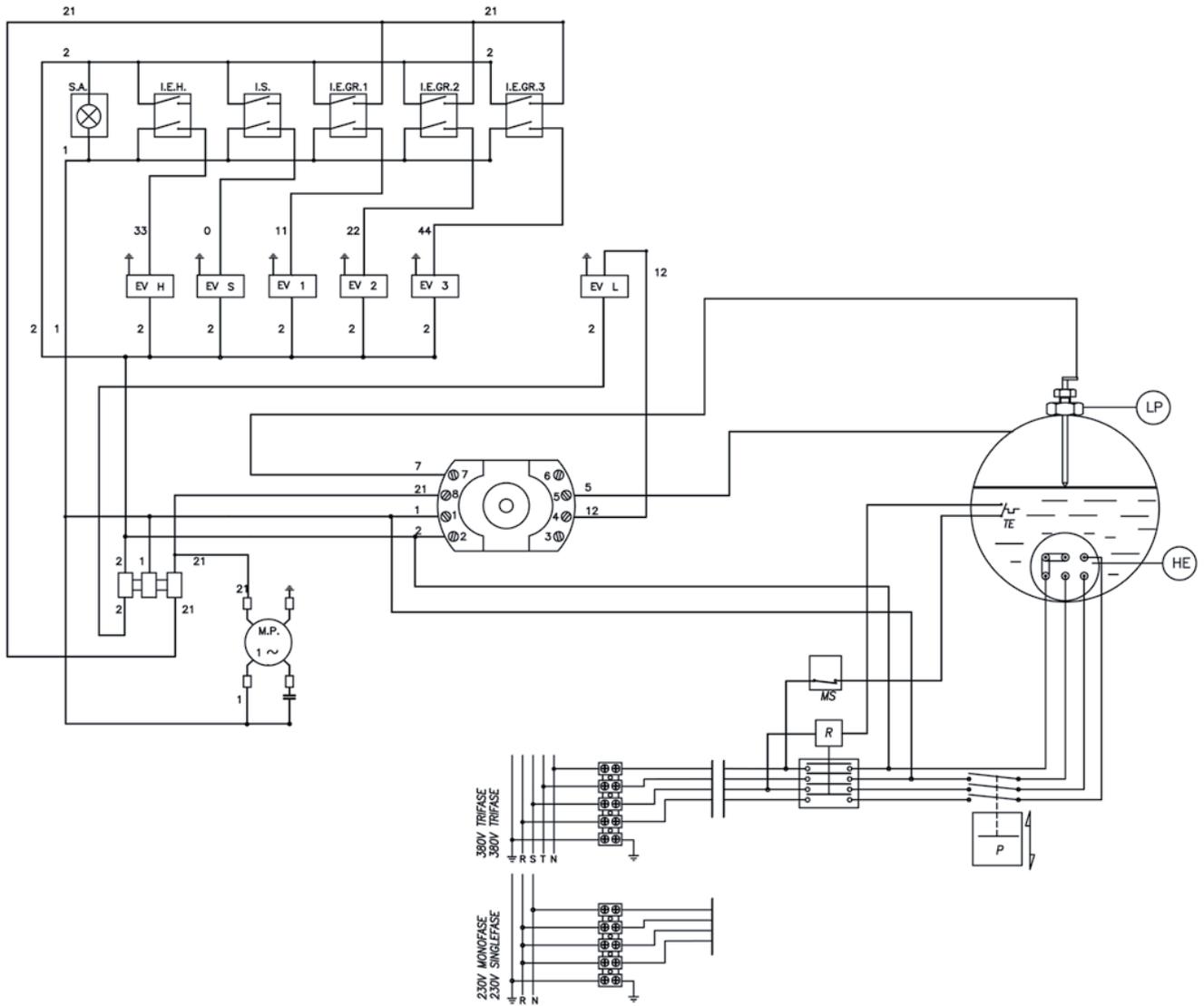


Fig. 33

## **ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia S 2/3 GR.**

### **ZEICHENERKLÄRUNG**

**EV H**  
 Elektroventil Dampf / Heißwasser  
**EV S**  
 Elektroventil Tassenwärmer  
**EV1-2-3**  
 Elektroventil Gruppenausgabe  
**MP**  
 Pumpenmotor  
**I.S**  
 Schalter Tassenwärmer  
**I.E.H.**  
 Schalter Heißwasser  
**I.E.GR.1-2-3**  
 Schalter Gruppe 1-2-3  
**R**  
 Relais  
**P**  
 Druckwächter  
**EV L**  
 Elektroventil Füllstand  
**MS**  
 Hauptschalter  
**HE**  
 Widerstand  
**LP**  
 Füllstandsonde  
**TE**  
 Sicherheitsthermostat  
**S.A.**  
 Kontrollleuchte

### **Nota**

**EV H**  
 Electroválvula vapor / agua caliente  
**EV S**  
 Electroválvula caliente-tazas  
**EV1-2-3**  
 Electroválvula erogación grupo  
**MP**  
 Motor bomba  
**I.S**  
 Interruptor caliente-tazas  
**I.E.H.**  
 Interruptor agua caliente  
**I.E.GR.1-2-3**  
 Interruptor grupo 1-2-3  
**R**  
 Relé  
**P**  
 Pressostato  
**EV L**  
 Electroválvula nivel  
**MS**  
 Interruptor general  
**HE**  
 Resistencia  
**LP**  
 Sonda nivel  
**TE**  
 Termostato seguridad  
**S.A.**  
 Luz indicadora piloto

## ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V 2 GR.

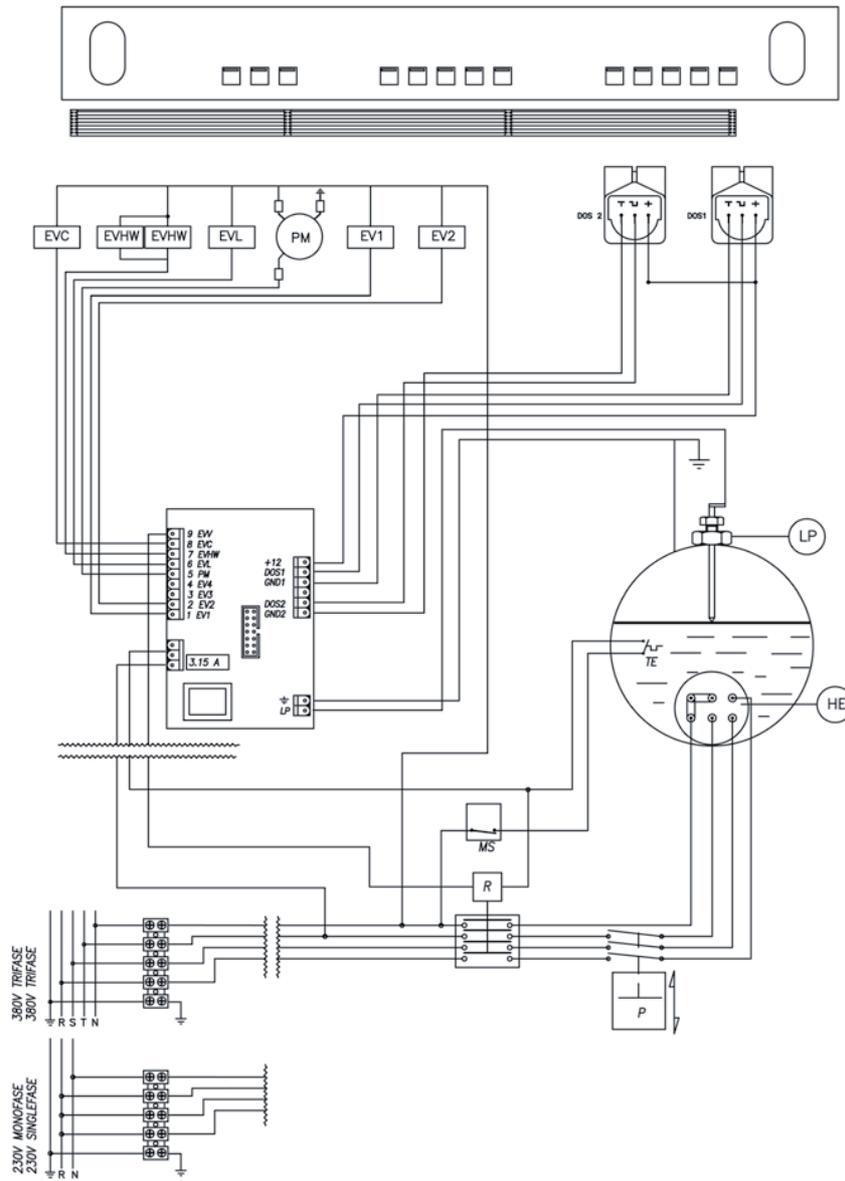


Fig. 34

## **ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V 2 GR.**

### **ZEICHENERKLÄRUNG**

**EVC**  
 Elektroventil Tassenwärmer  
**EVHW**  
 Elektroventil Heißwassermischer  
**EV L**  
 Elektroventil Füllstand  
**EV1-2-3**  
 Elektroventil Gruppenausgabe  
**PM**  
 Pumpenmotor  
**Dosis**  
 Gebläse  
**HE**  
 Widerstand  
**LP**  
 Füllstandsonde  
**TE**  
 Sicherheitsthermostat  
**R**  
 Relais  
**P**  
 Druckwächter  
**MS**  
 Hauptschalter  
**TP**  
 Temperatursonde

### **Nota**

**EVC**  
 Electroválvula caliente-tazas  
**EVHW**  
 Electroválvula mezclador agua caliente  
**EV L**  
 Electroválvula nivel  
**EV1-2-3**  
 Electroválvula erogación grupo  
**PM**  
 Motor bomba  
**Dosis**  
 Ventilador  
**HE**  
 Resistencia  
**LP**  
 Sonda nivel  
**TE**  
 Termostato seguridad  
**R**  
 Relè  
**P**  
 Presostato  
**MS**  
 Interruptor general  
**TP**  
 Sonda temperatura

## ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V 3 GR.

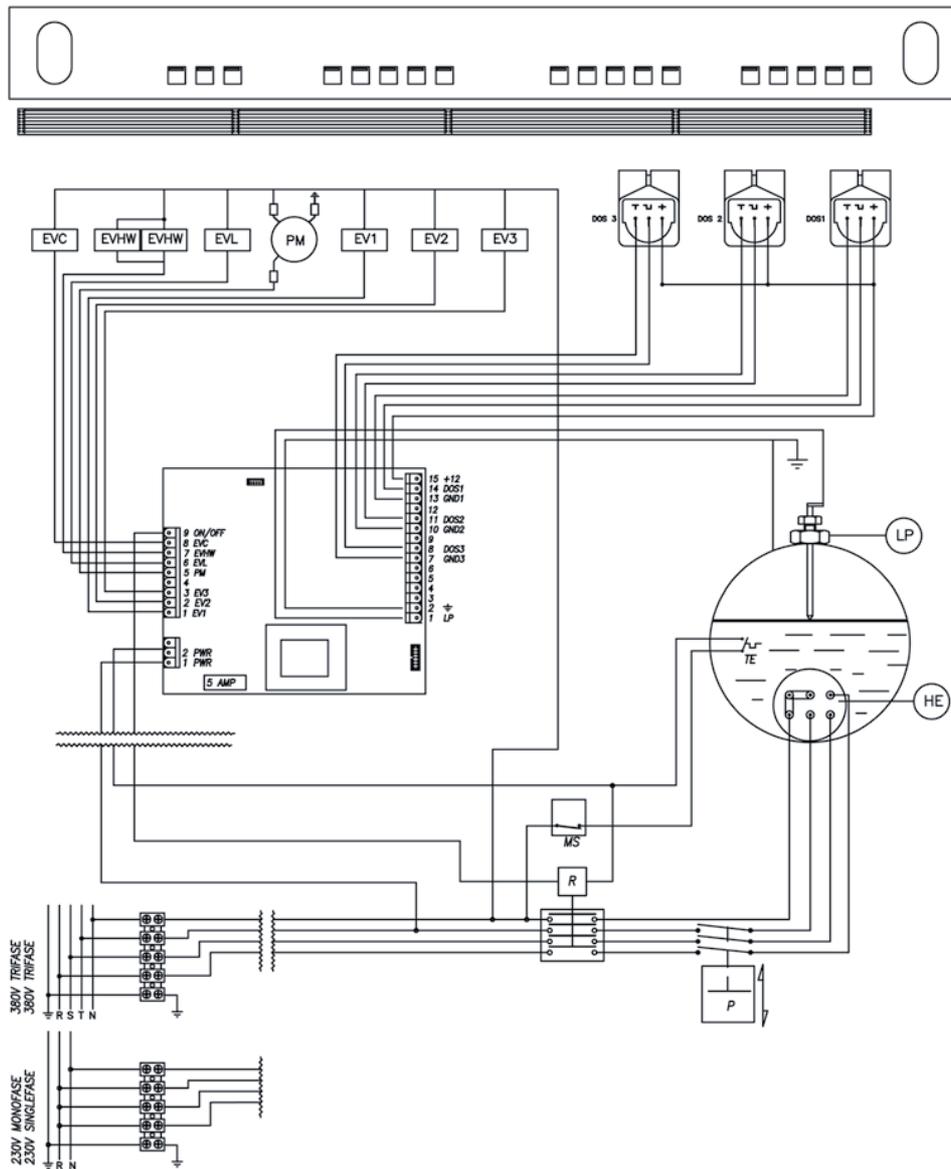


Fig. 35

## **ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA Appia V 3 GR.**

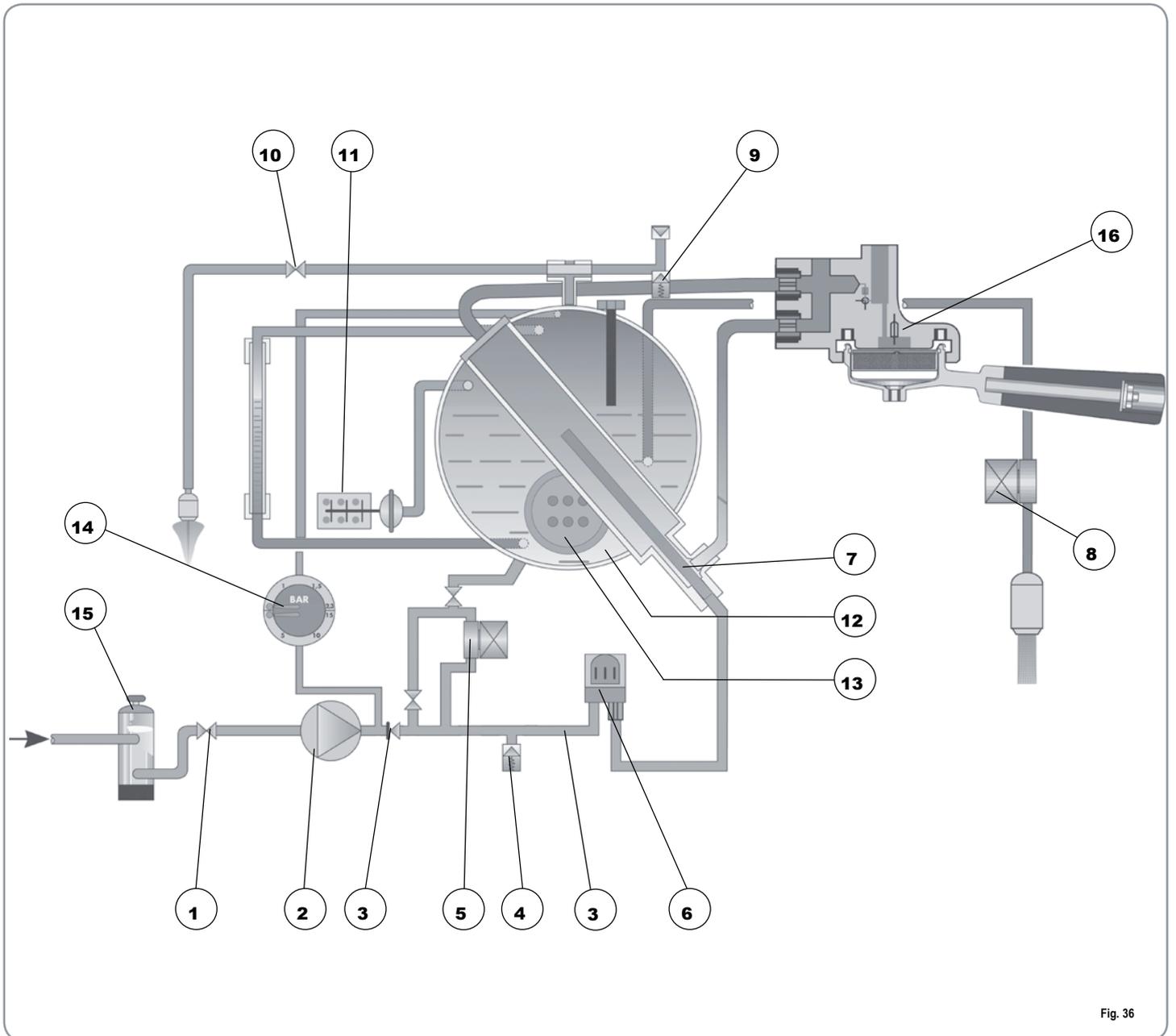
### **ZEICHENERKLÄRUNG**

**EVC**  
 Elektroventil Tassenwärmer  
**EVHW**  
 Elektroventil Heißwassermischer  
**EV L**  
 Elektroventil Füllstand  
**EV1-2-3**  
 Elektroventil Gruppenausgabe  
**PM**  
 Pumpenmotor  
**Dosis**  
 Gebläse  
**HE**  
 Widerstand  
**LP**  
 Füllstandsonde  
**TE**  
 Sicherheitsthermostat  
**R**  
 Relais  
**P**  
 Druckwächter  
**MS**  
 Hauptschalter  
**TP**  
 Temperatursonde

### **Nota**

**EVC**  
 Electroválvula caliente-tazas  
**EVHW**  
 Electroválvula mezclador agua caliente  
**EV L**  
 Electroválvula nivel  
**EV1-2-3**  
 Electroválvula erogación grupo  
**PM**  
 Motor bomba  
**Dosis**  
 Ventilador  
**HE**  
 Resistenza  
**LP**  
 Sonda nivel  
**TE**  
 Termostato seguridad  
**R**  
 Relè  
**P**  
 Presostato  
**MS**  
 Interruptor general  
**TP**  
 Sonda temperatura

## HYDRAULIKANLAGE / INSTALACIÓN HIDRÁULICA



## **HYDRAULIKANLAGE / INSTLACIÓN HIDRÁULICA**

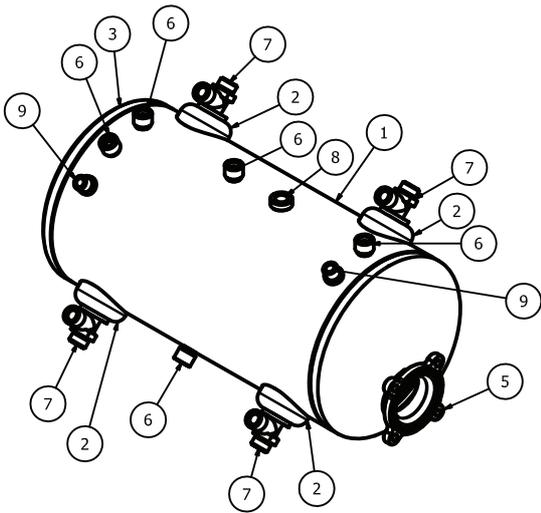
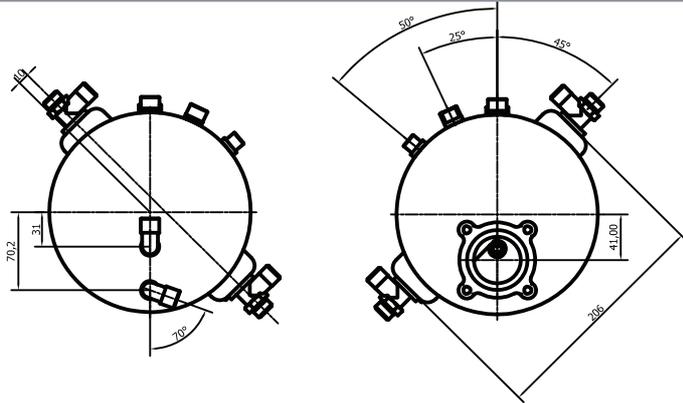
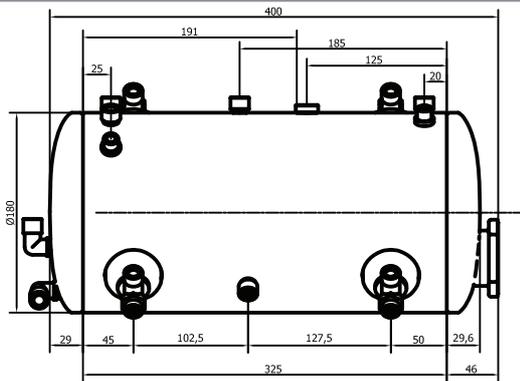
### **ZEICHENERKLÄRUNG**

- 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

### **Nota**

- 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 (2 GR.)



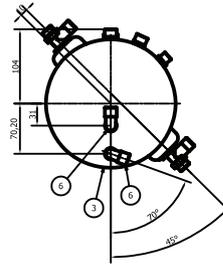
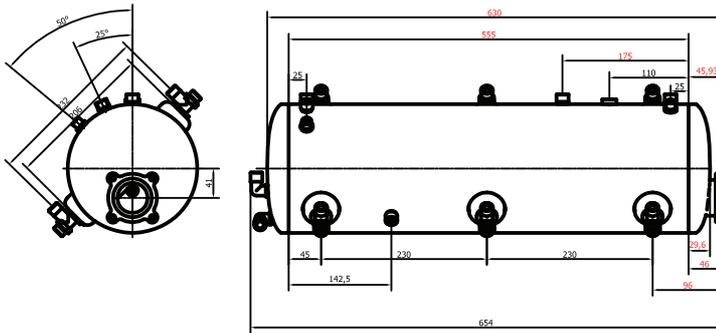
Teilleiste		Lista de las partes		
ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL
1	1	00015110	Virola Boiler D.180 2Gr Appia Casquillo caldera D.180 2Gr Appia	CU DHP 99.9
2	2	00160390	Austauscherrohr Appia 1GR Tubo intercambiadorappia 1GR	CU DHP 99.9
3	1	00010370	Schale D180 2 Bohrungen Copa D180 2 orificios	CU DHP 99.9
4	1	00015090	Schale D180 PR 2013 Copa D180 PR 2013	CU DHP 99.9
5	1	00063130	Flansch Widerstand 4 Bohrungen Brida resistencia 4 orificios 2013	OT57 CW510L
6	5	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde Conexión 3/8" Macho	OT57 CW510L
7	4	00061462	GEÄNDERTE T-Verschraubung Austauscher Racor T intercambiador Appia	OT57 CW510L
8	1	00030271	Anschluss G1/4" IG Conexión G1/4" F	OT57 CW510L
9	2	00030631	Anschluss G 1/4" AG Conexión G 1/4" M	OT57 CW510L
10	2	00061551	Anschluss 3/8" Außengewinde Conexión 3/8" Macho	OT57 CW510L

Material	Behandlung Tratamiento	toleranz tolerancia	skala Escala	A2
<b>Kupfer</b> <b>Cobre</b>		<b>Grob</b> <b>Grueso</b>	<b>1:2</b>	
Beschreibung	Descripción		datum	Fecha
Boiler caldera	D.180 2 Gr 2013		<b>15/05/2013</b>	
Beschreibung	Descripción	Konstrukteur Diseñador	code Código	
<b>Nuova Simonelli</b>		<b>M.F.</b>	<b>90014750</b>	

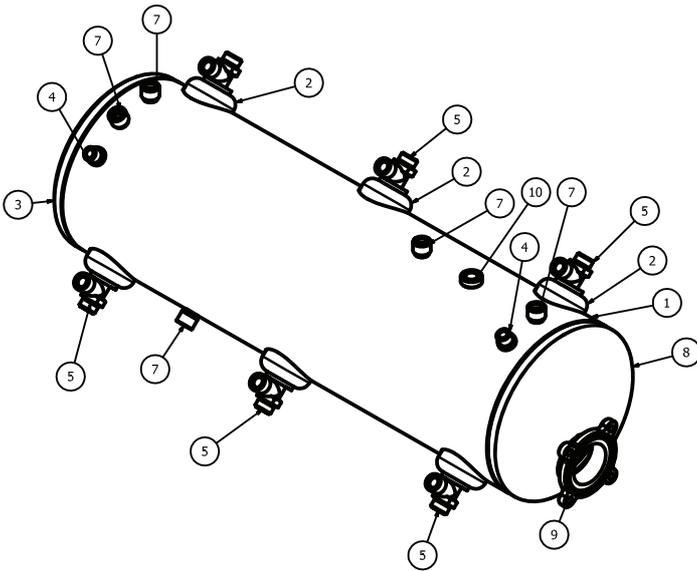
PROJEKTDATEN RICHTLINIE DG-RICHTLINIE 97/23/EG DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE	
VOLUMEN VOLUMEN	9.5 LT
TS	130.5° C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
MEDIUM FLUIDO	H2O

Fig. 36

## BOILER SCHEMA / ESQUEMA CALDERA (3 gr.)



PROJEKTDATEN RICHTLINIE DG-RICHTLINIE 97/23/EG DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE	
VOLUMEN VOLUMEN	15,3 LT
TS	130,5° C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
MEDIUM FLUIDO	H2O



Teilleiste		Lista de las partes		
ELEMENT ELEMENTO	ANZ N.ro	TEILE-NR. NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG DESCRIPCIÓN	MATERIAL MATERIAL
1	1	00015130	Gehäuse Boiler D.180 3Gr Appia SP.1.2 Cuerpo caldera D.180 3Gr Appia SP.1.2	CU DHP 99.9
2	3	00160390	Austauscherrohr Appia 1GR Tubo intercambiadorappia 1GR	CU DHP 99.9
3	1	00010370	Schale D180 2 Bohrungen Copa D180 2 orificios	CU DHP 99.9
4	2	00030631	Anschluss G 1/4" AG Conexión G 1/4" M	OT57 CW510L
5	6	00061462	GEÄNDERTE T-Verschraubung Austauscher Racor T intercambiador Appia	OT57 CW510L
6	2	00061551	Anschweiß-Winkelstück 3/8 Racor para soldar de codo 3/8	OT57 CW510L
7	5	00030251	Anschluss G 3/8" AG Conexión G 3/8" M	OT57 CW510L
8	1	00015090	Schale D180 PR 2013 Copa D180 PR 2013	CU DHP 99.9
9	1	00063130	Flansch Widerstand 4 Bohrungen 2013 Brida resistencia 4 orificios 2013	OT57 CW510L
10	1	00030271	Anschluss G 1/4" AG Conexión G 1/4" M	OT57 CW510L

Material	Behandlung	toleranz	skala	A2
Material	Tratamiento	tolerancia	Escala	
Kupfer, Messing Cobre, latón		Mittel Media	1:2	
Beschreibung	Descripción		datum	Fecha
<b>Boiler caldera D.180 3 Gr 2013</b>			<b>15/05/2013</b>	
Beschreibung	Descripción	Konstrukteur	code	
Nuova Simonelli		M.F.	Código	90014770











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](http://www.nuovasimonelli.it)  
[info@nuovasimonelli.com](mailto: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](http://www.nuovasimonelli.it)  
E-mail: [n.simonelli@nuovasimonelli.it](mailto:n.simonelli@nuovasimonelli.it)