



nuova

SIMONELLI



APPIA LIFE

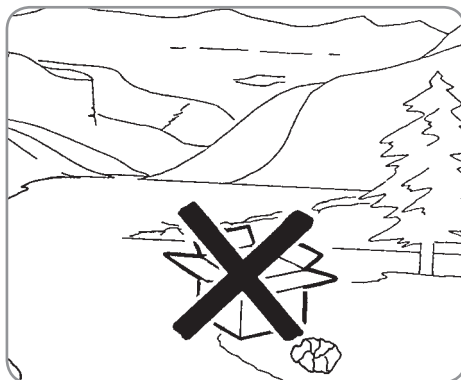
LIBRETTO ISTRUZIONI USER HANDBOOK

*Istruzioni Originali
Translation of the Original Instructions*

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.



La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul frontale della macchina a sinistra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.



In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

Durante l'installazione (vedere capitolo 3) del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano.

L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.

La macchina deve essere installata nel rispetto delle normative comunitarie, statali e locali in vigore relative agli impianti idraulici, compresi i dispositivi di prevenzione dei reflussi.

Per questa ragione, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.

L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.

Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento".

Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:

- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
- 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divida in uguale misura);
- apertura di ciascuna uscita vapore per 1 minuto.

Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato. Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range [+5,+50]°C.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +30]°C.

Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.

La macchina da caffè non deve essere lasciata accesa senza sorveglianza, cioè senza la presenza di un operatore.

Simonelli Group non è responsabile di

eventuali danni causati da malfunzionamento della macchina, nel caso tale macchina venga lasciata accesa senza la presenza dell'operatore.



ATTENZIONE

Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.



ATTENZIONE

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un Tecnico Specializzato con un Ricambio Originale, disponibile presso i Centri di Assistenza Autorizzati, provvisto di un conduttore di terra speciale.

ATTENZIONE

Nel caso di macchine non dotate di spine di collegamento alla presa elettrica è necessario predisporre la rete con un sezionatore che sezioni ogni fase.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:



ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

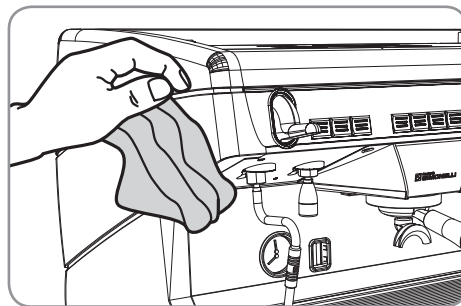
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
- non permettere che l'apparecchio sia

usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

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

Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "0", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATO" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

Per Pulizia e manutenzione periodica fare riferimento al capitolo 6.



In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura

dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

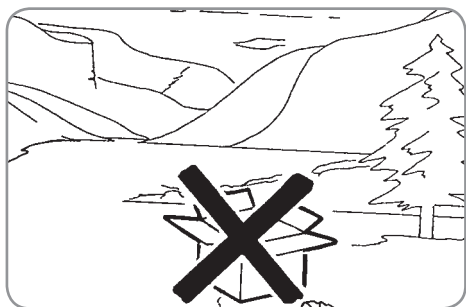
Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze. Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.

Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.

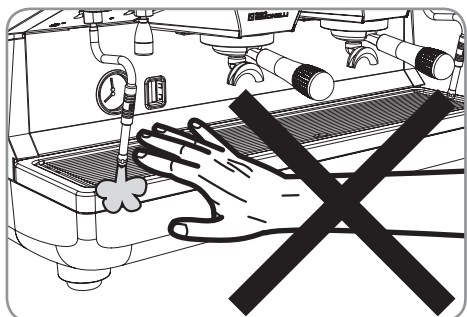
ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

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



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.



ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

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

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

ATTENZIONE



INFORMAZIONE AGLI UTENTI
Ai sensi della direttiva 2011/65/UE relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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



TRASPORTO

La macchina viene trasportata in pallett con più macchine, protette da scatoloni assicurati al pallett con delle centine.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:

- indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.

Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

MOVIMENTAZIONE



ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

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

Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.



ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

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

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

Complimenti,
con l'acquisto del modello **APPIA LIFE** Lei ha fatto un'ottima scelta.

L'acquisto di una macchina per caffè espresso professionale coinvolge diversi fattori di selezione: il nome dell'azienda produttrice, le specifiche funzioni della macchina, l'affidabilità tecnica, la possibilità di una pronta e adeguata assistenza, il costo. Lei certamente ha valutato tutto questo e poi ha deciso: scelgo il modello **APPIA LIFE**.

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

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

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

Grazie della preferenza.

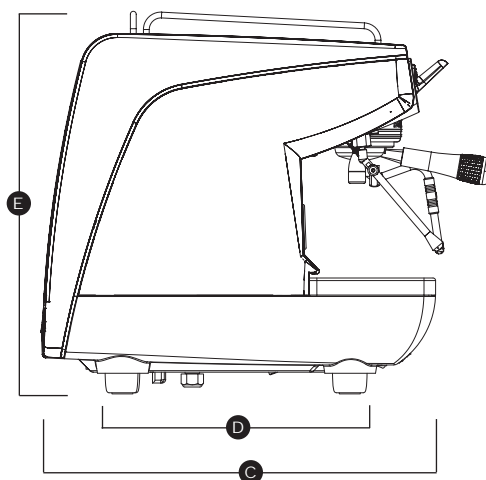
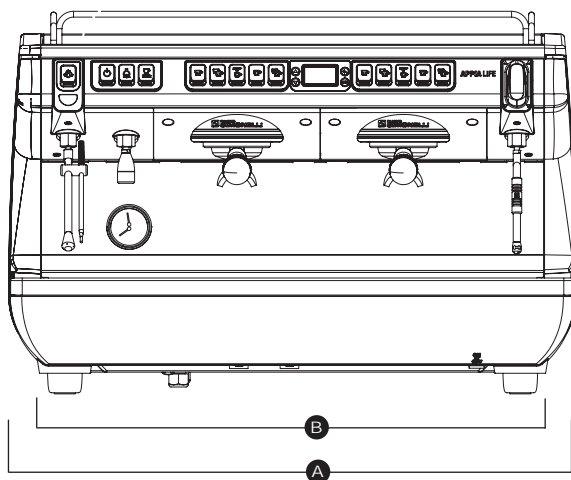
Cordialmente,

Simonelli Group



APPIA LIFE

CARATTERISTICHE TECNICHE



	2 Gruppi		3 Gruppi	
PESO NETTO	54 kg	119 lb	72 kg	159 lb
PESO LORDO	66 kg	145 lb	85 kg	187 lb
POTENZA TERMICA	3200 W		5200 W	
DIMENSIONI	A 784 mm	A 30.87"	A 1014 mm	A 39.92"
	B 677 mm	B 26.65"	B 907 mm	B 35.71"
	C 544 mm	C 21.42"	C 545 mm	C 21.45"
	D 362 mm	D 14.25"	D 360 mm	D 14.17"
	E 528 mm	E 20.79"	E 528 mm	E 20.79"

APPIA LIFE

INDICE

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	1	5.	PROGRAMMAZIONE Appia II V	16
TRASPORTE E MOVIMENTAZIONE	4	5.1	PROGRAMMAZIONE DOSI	16
IDENTIFICAZIONE MACCHINA	4	5.2	PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ	16
TRASPORTE	4	5.3	PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA	16
MOVIMENTAZIONE	4	5.4	PROGRAMMAZIONE SCALDATAZZE (optional)	16
CARATTERISTICHE TECNICHE	6	5.5	PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD	17
1. DESCRIZIONE V - S	9	5.6	COPIATURA DOSI	17
1.1 LISTA ACCESSORI	10	5.7	PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO	17
2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI	11	5.8	CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA GRUPPI	18
2.1 SPECIFICHE ACQUA	11	6.	PULIZIA E MANUTENZIONE	19
2.2 SPECIFICHE ELETTRICHE	11	6.1	ARRESTO	19
3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO	12	6.2	PULIZIA DELLA CARROZZERIA	19
3.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA	12	6.3	PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX	19
3.2 REGOLAZIONE PRESSOSTATO/POMPA	12	6.4	PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO	19
3.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA (OPTIONAL VERSIONE V/S)	13	6.5	PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI	19
3.4 SOSTITUZIONE DELLE PULSANTIERE	13	6.6	RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE	20
4. UTILIZZO	14	7.	MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA Appia II V	21
4.1 APPIA II V	14		IMPIANTO ELETTRICO APPIA II S 2/3 GRUPPI	68
4.1.1 ACCENSIONE	14		IMPIANTO ELETTRICO APPIA II V 2 GRUPPI	70
4.1.2 SPEGNIMENTO	14		IMPIANTO ELETTRICO APPIA II V 3 GRUPPI	72
4.2 APPIA II S	14		IMPIANTO IDRAULICO	74
4.2.1 ACCENSIONE	14		SCHEMA CALDAIA (2 gr.)	76
4.2.2 SPEGNIMENTO	14		SCHEMA CALDAIA (3 gr.)	77
4.3 CONFIGURAZIONE SELEZIONE	14			
4.4 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	15			
4.5 UTILIZZO DEL VAPORE	15			
4.6 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	15			
4.7 SELEZIONE ACQUA CALDA	15			
4.8 LANCIA VAPORE AUTOSTEAM CON SONDA DI TEMPERATURA (OPTIONAL SOLO VERSIONE V)	16			

APPIA LIFE

1. DESCRIZIONE **APPIA LIFE V - S**

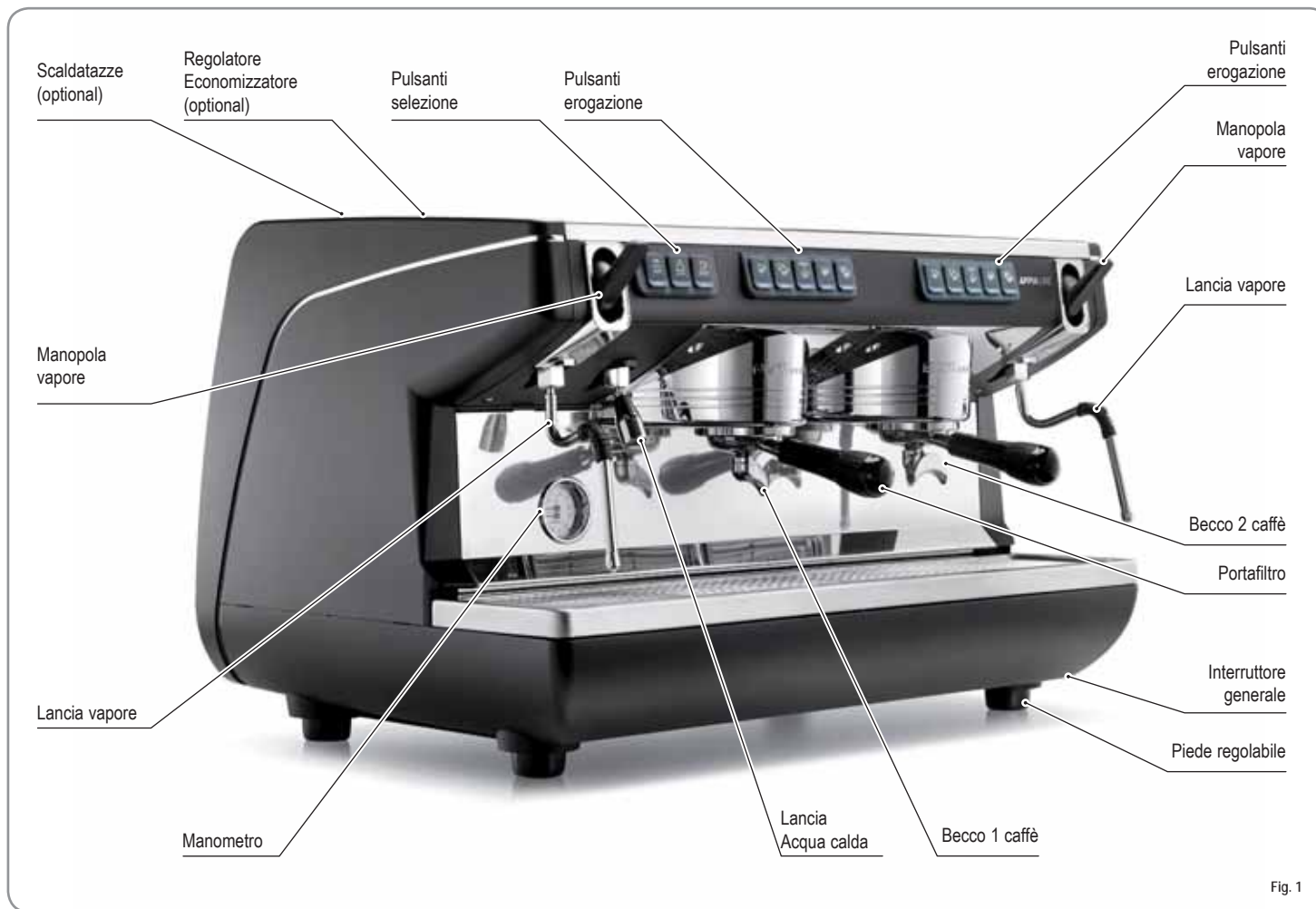


Fig. 1

1.1 LISTA ACCESSORI

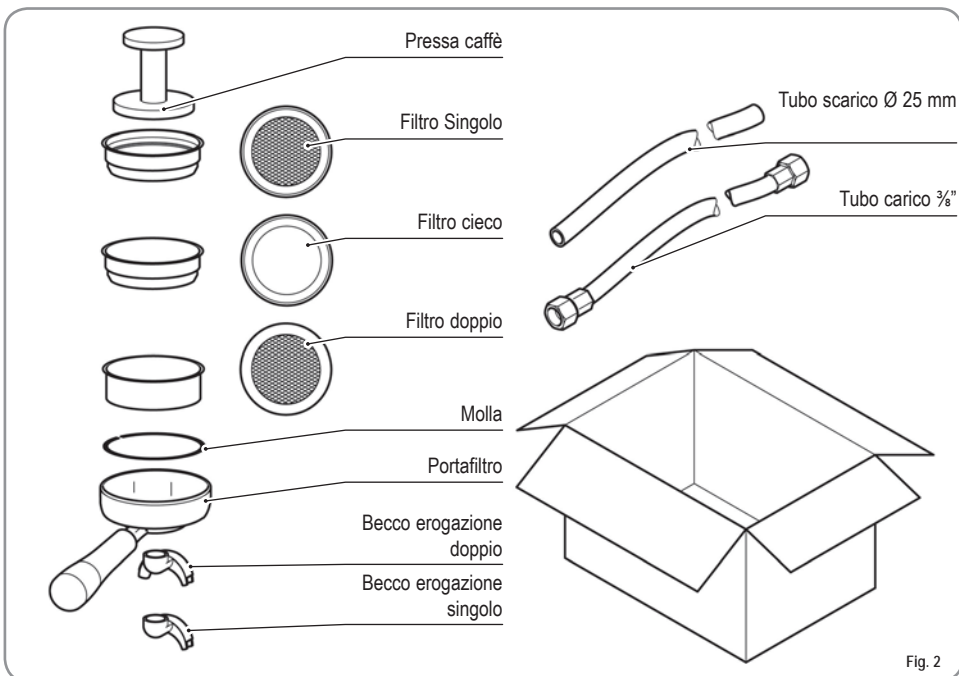


Fig. 2

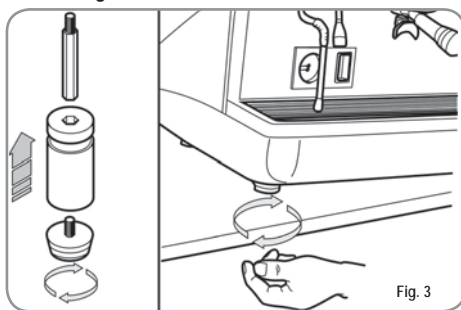
DESCRIZIONE	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Tubo carico 3/8"	1	1
Tubo scarico Ø 25 mm L. 150 cm + fascetta	1	1
Portafiltro	3	4
Filtro doppio	2	3
Filtro singolo	1	1
Filtro cieco	1	1
Molla	3	4
Becco erogazione doppio	2	3
Becco erogazione singolo	1	1
Pressa caffè	1	1

2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

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

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

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



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

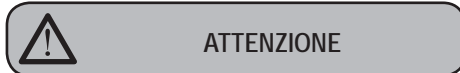
Questo non permette alle impurità, come sabbia, particelle di calcare in sospensione, ruggine ecc., di danneggiare le delicate superfici in grafite, garantendo una buona durata della macchina.

Dopo queste operazioni, provvedere ai collegamenti idraulici come illustrato nella seguente figura.



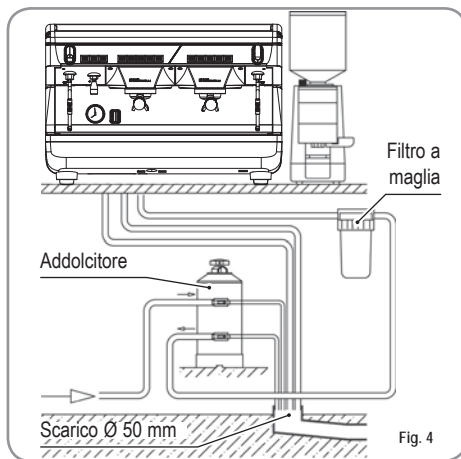
ATTENZIONE

La pressione della rete idrica raccomandata è [2,3] bar.



ATTENZIONE

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



NOTA: Per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione di rete non superi i 4 bar. In caso contrario, installare un riduttore di pressione a monte dell'addolcitore; il tubo in entrata dell'acqua deve avere un diametro interno non inferiore ai 6 mm ($\frac{3}{8}$ ”).

2.1 SPECIFICHE ACQUA

È responsabilità dell'utente la manutenzione del sistema di filtraggio e il monitoraggio delle specifiche acqua per mantenerle entro i livelli richiesti. Il non mantenere l'acqua entro le specifiche di seguito riportate comporta il completo decadere della garanzia:

- durezza totale 50-60 ppm (parti per milione).

- pressione rete idrica tra 2 e 4bar; acqua fredda.
- flusso minimo: 200 l/ora.
- filtrazione inferiore a 1.0 micron.
- residuo fisso (tds = total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm.
- alcalinità tra 10 e 150 ppm.
- cloro inferiore a 0.50 mg/l.
- ph tra 6.5 e 8.5.

2.2 SPECIFICHE ELETTRICHE



ATTENZIONE PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

La macchina deve essere sempre protetta con un interruttore automatico onnipolare di adeguata potenza con distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

La Simonelli Group non risponde di alcun danno a cose o persone derivante dalla mancata osservanza delle vigenti norme di sicurezza.

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati della macchina corrisponda a quello della rete. In caso contrario, effettuare i successivi collegamenti sulla base della linea elettrica a disposizione, come illustrato successivamente:

- per voltaggio V 380 / 3 fasi +Neutro:

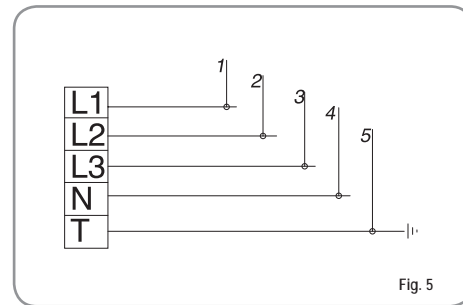
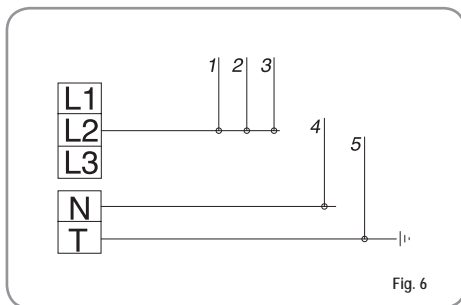


Fig. 5

• per voltaggio V 230 / monofase



LEGENDA

- | | |
|-----------|----------------|
| 1 Nero | 4 Blu |
| 2 Grigio | 5 Giallo-verde |
| 3 Marrone | |

3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO



ATTENZIONE

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

La Simonelli Group non risponde di alcun danno a cose o persone, derivanti da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, descritte in questo manuale.



ATTENZIONE

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

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

3.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA

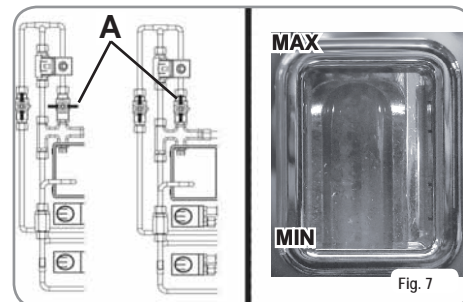
Tutti i modelli **APPIA LIFE** sono muniti di sonda di livello, per mantenere costante il livello di acqua all'interno della caldaia.

È buona norma, al primo avviamento della macchina, riempire manualmente la caldaia per evitare che la resistenza elettrica si danneggi e che inserisca la protezione elettronica.

Se questo dovesse accadere, è sufficiente spegnere la macchina e riaccenderla, per completarne il caricamento (vedi capitolo "MESSAGGI FUNZIONE MACCHINA - ERRORE LIVELLO").

Per effettuare il primo riempimento manuale, agire come descritto di seguito:

- rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- agire sul rubinetto livello manuale "A", per permettere l'ingresso dell'acqua nella caldaia;
- raggiunto il livello minimo, indicato dal livello ottico, chiudere il rubinetto "A";



- accendere la macchina, posizionando l'interruttore generale su "I", in modo da attivare la sonda livello, che provvederà al mantenimento in modo automatico dell'acqua nella caldaia.

NOTA: Al termine dell'installazione il tecnico qualificato deve provvedere al ricambio totale dell'acqua in caldaia per almeno tre volte prima di procedere con l'utilizzo effettivo della macchina.

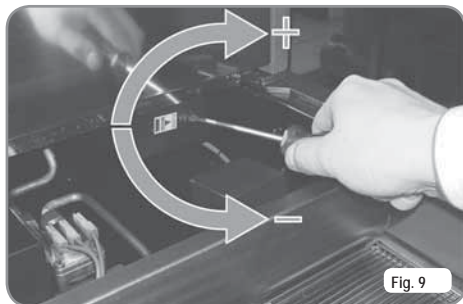
3.2 REGOLAZIONE PRESSOSTATO/POMPA

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

- rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- togliere la protezione in lamiera svitando le due viti laterali "A" come illustrato nella seguente figura;

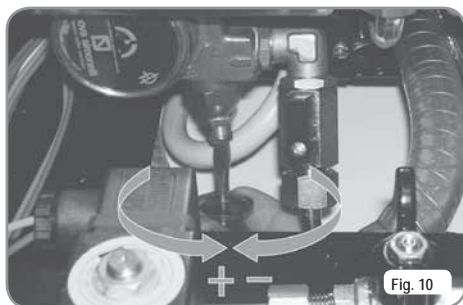


- agire sulla vite di regolazione del pressostato per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione;



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

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



Valore consigliato: 9 bar.

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



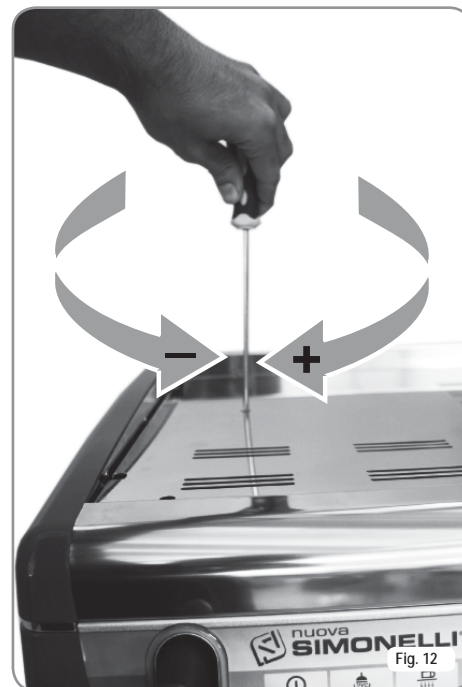
Al termine delle regolazioni, riposizionare la protezione in lamiera nell'apposito alloggiamento e fissarla con le quattro viti laterali; riposizionare la griglia del piano di lavoro.

3.3 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA (optional versione V/S)

Tutti i modelli **APIA LIFE** sono equipaggiati con un miscelatore di acqua calda, il quale permette di regolare la temperatura di uscita dell'acqua e di ottimizzare il rendimento del sistema.

Per regolare l'economizzatore acqua calda, è sufficiente agire sulla vite situata a sinistra nel pannello superiore.

Utilizzando un cacciavite a testa piatta, girare in senso orario per aumentare la temperatura, in senso antiorario per abbassare la temperatura.



3.4 SOSTITUZIONE DELLE PULSANTIERE

Per un corretto funzionamento occorre, all'atto della sostituzione, personalizzare ogni scheda pulsantiera, agendo sui selettori posti sulla scheda (lato tasti), così come sotto indicato.

GRUPPO	sw1	sw2	sw3	sw4	sw5	sw6
Gruppo 1	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
Gruppo 2	OFF	ON	OFF	OFF	ON	OFF
Gruppo 3	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	ON

4. UTILIZZO

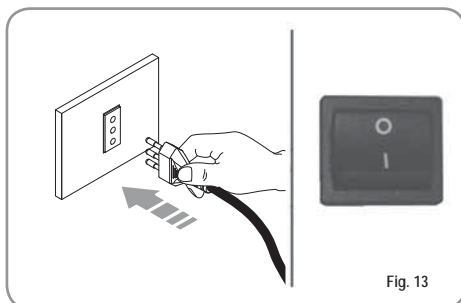
L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.


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



4.1 APPIA II V


4.1.1 ACCENSIONE

- Collegare la macchina alla presa elettrica.
- Posizionare l'interruttore generale in posizione "I".

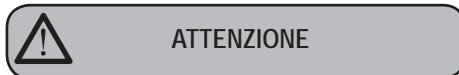


Il led del tasto accensione  inizierà a lampeggiare.

Mantenere premuto il tasto accensione  per 5 secondi; a questo punto inizierà il Lamp-test in cui tutti i led sono accesi; dopo 3 secondi il Lamp-test termina e si spegne il tasto acqua calda .



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

NOTA: Tutti i tasti selezione sono abilitati si dalla fine della diagnosi.



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

4.1.2 SPEGNIMENTO

- Premendo il tasto accensione/spegnimento  e mantenendolo premuto per circa 2 secondi la macchina si spegne e il led del tasto accensione/spegnimento  torna a lampeggiare.
- Posizionare poi l'interruttore generale in posizione "0".

4.2 APPIA II S

4.2.1 ACCENSIONE

- Collegare la macchina alla presa elettrica e posizionare l'interruttore generale in posizione "I".

4.2.2 SPEGNIMENTO

- Posizionare l'interruttore generale in posizione "0".

4.3 CONFIGURAZIONE SELEZIONE

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



LEGENDA TASTI (Configurazione selezioni)



1 Caffè corto



2 Caffè corto



1 Caffè lungo



2 Caffè lungo



Continuo

4.4 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

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

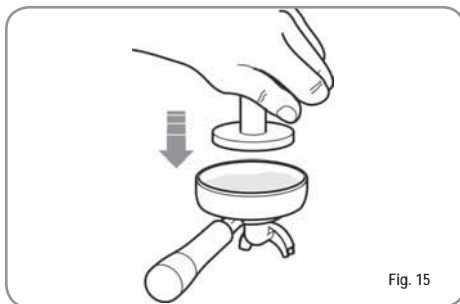


Fig. 15

Pressare il caffè con l'apposito pressino in dotazione, pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro (per garantire una migliore tenuta e un'inferiore usura della guarnizione).

NOTA: Prima di innestare il portafiltro nel gruppo è necessario spurgare per almeno 2 secondi l'acqua presente nel circuito del gruppo attivando e disattivando l'erogazione.

Innestare quindi il portafiltro nel gruppo. Premere il pulsante caffè desiderato:



1 Caffè corto



2 Caffè corto



1 Caffè lungo



2 Caffè lungo

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

NOTA: nelle fasi di pausa, lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo.

I gruppi di erogazione totale di acqua calda, per garantire la massima stabilità termica durante l'esercizio.

4.5 UTILIZZO DEL VAPORE



Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare o spingere l'apposita leva (Fig. 22).

Tirando completamente, la leva rimane bloccata nella posizione di massima erogazione, spingendo, il ritorno della leva è automatico.

Le due lance vapore sono snodate, consentendo un più agevole utilizzo delle stesse.

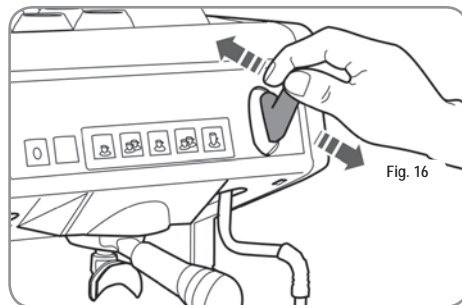


Fig. 16

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

4.6 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per ottenere la tipica schiuma immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente

pieno per 1/3 (preferibilmente a forma troncoconica). Aprire il vapore. Prima che il latte abbia raggiunto lo stato di ebollizione, spostare il beccuccio del vapore in superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale. Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

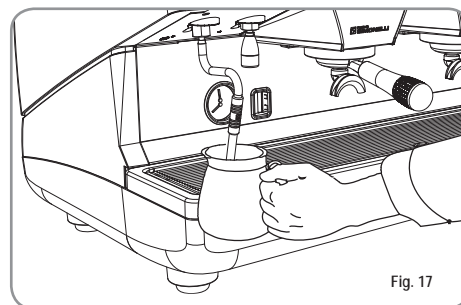


Fig. 17


4.7 SELEZIONE ACQUA CALDA



Durante l'uso della lancia dell'acqua calda, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

Consente l'erogazione di acqua calda per preparare tè, camomilla e tisane.

Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore e azionare interruttore (versione S) o premere il pulsante selezione acqua calda

 (versione V).

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

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

NOTA: L'utilizzo della lancia dell'acqua calda deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo del circuito idraulico per almeno 2 secondi.


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

Come optional la macchina può essere equipaggiata della lancia vapore Autosteam al posto della lancia acqua calda.

In questa versione la lancia acqua calda si trova al posto della lancia vapore manuale.

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

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

Premere il tasto  ed assicurarsi che il tasto si illumini. Dalla lancia vapore Autosteam uscirà vapore fino a che il liquido non raggiungerà la temperatura impostata (vedere capitolo 5.4 per programmazione).

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

5. PROGRAMMAZIONE Appia II V

5.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Per entrare negli ambienti di programmazione, operare come descritto:

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa.

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



- I tasti erogazione cominceranno a lampeggiare.
- L'accesso alla programmazione del primo gruppo abilita anche l'impostazione dei parametri di funzionamento della macchina.

5.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ

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


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



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



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


- Premere il tasto continuo  per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti dose.


NOTA: Questa procedura è utilizzabile per tutti i gruppi della macchina ad eccezione che venga effettuata un gruppo alla volta, gli altri gruppi possono continuare a operare normalmente.

5.3 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA

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



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

- Premere il tasto continuo  per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti selezione.

5.4 PROGRAMMAZIONE SCALDATAZZE (optional)

- Entrare in programmazione del primo gruppo secondo la relativa procedura.
- Premere il tasto selezione scaldatazze



- I pulsanti erogazione del primo e del secondo gruppo segnalano rispettivamente il tempo di accensione e di spegnimento in modalità automatica mentre lampeggiano i tasti continuo



del primo e del secondo gruppo.

Come descritto in tabella, ad ognuno dei tasti erogazione è associato un valore; il tempo di accensione dello scaldatozze è dato dalla somma dei valori dei tasti del primo gruppo illuminati. La stessa modalità di conteggio avviene per il tempo di spegnimento dello scaldatozze con i tasti del secondo gruppo.

Tasto	Gruppo 1 (tempo on)	Gruppo 2 (tempo off)
-------	------------------------	-------------------------



2 min.

5 min.



4 min.

10 min.



8 min.

20 min.




16 min.

40 min.

5.5 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD

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

Per fare ciò occorre premere il tasto  e mantenerlo premuto per almeno 10 secondi fino a quando i tasti lampeggianti si spengono.

Le dosi sono:


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

ACQUA
9 sec.

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

5.6 COPIATURA DOSI

È possibile copiare le dosi memorizzate per il gruppo 1 nelle dosi del gruppo 2 o 3.

Questa operazione, avviene premendo il tasto continuo  del gruppo 2 o 3 almeno



per 8 secondi fino a quando i tasti lampeggianti si spengono.

5.7 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO




ATTENZIONE


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

Premendo il tasto  del secondo gruppo, dopo essere entrati in programmazione del primo gruppo, si accede all'impostazione dei parametri di funzionamento macchina; situazione segnalata dall'accensione del tasto continuo del secondo gruppo .


1. Attivazione pompa se attivato livello.
2. Attivazione blocco software per ingresso in programmazione dosi.
3. Regolazione luminosità tastiera.
4. Attivazione pompa con acqua calda (nelle macchine con economizzatore).
5. Disabilitazione scaldatozze.
6. Ripristino parametri di default.

1. Attivazione pompa durante livello.


Tramite il tasto caffè corto  del secondo gruppo si imposta l'attivazione della pompa durante il livello:


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

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


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


3. Regolazione luminosità tastiera.

Il tasto 2 caffè lunghi  del secondo gruppo viene utilizzato per scegliere la luminosità dei tasti tra 5 livelli preimpostati.


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


4. Attivazione pompa con acqua calda (solo per macchine con economizzatore).


Tramite il tasto acqua calda  si imposta l'attivazione della pompa durante l'erogazione di acqua.

Se il tasto  è acceso la pompa si attiva durante l'erogazione di acqua calda, se è spento la pompa non si attiva.

5. Disabilitazione scaldatazze.




Tramite il tasto  si attiva o si disattiva il funzionamento dello scaldatazze; se il tasto è acceso, lo scaldatazze funziona normalmente come impostato nella programmazione, se il tasto è spento lo scaldatazze è disabilitato.

Se lo scaldatazze non è abilitato, il tasto  si accende solamente durante il Lamp-test, dopodiché ogni pressione del tasto non ha alcun effetto.



Premendo il tasto continuo  del secondo gruppo vengono memorizzati i valori modificati e si esce dalla pagina per l'impostazioni parametri funzionamento macchina.




6. Ripristino parametri di default

È possibile un ripristino dei parametri di default, cioè livello pompa, acqua con pompa, luce massima e scaldatazze abilitato.


Per ripristinare questi parametri è sufficiente accendere la macchina, tramite il tasto , con i tasti 2 caffè corti  e 2 caffè lunghi  del primo gruppo premuti contemporaneamente.



5.8 CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA GRUPPI




Per entrare nello stato di pulizia automatica si deve spegnere la macchina e riaccenderla mantenendo premuti i tasti acqua calda  e scaldatazze  durante il Lamp-test iniziale.



Al termine del Lamp-test iniziano a lampeggiare i tasti  e  ed i tasti un caffè lungo  di tutti i gruppi.


Premendo il tasto  inizia il ciclo di lavaggio del relativo gruppo.

Terminato il ciclo di lavaggio si può effettuare il ciclo di risciacquo sullo stesso gruppo, premendo nuovamente il tasto .

Se si vuole eseguire il ciclo di risciacquo in un secondo momento è sufficiente spegnere la macchina: la scheda mantiene memorizzati i cicli di pulizia da terminare. Alla successiva accensione, infatti, la scheda entrerà automaticamente nello stato di pulizia gruppi, senza premere i tasti  e .

Premendo i tasti  e  per 2 secondi si esce dallo stato di pulizia nel caso in cui non ci siano cicli da terminare, altrimenti rimarranno lampeggianti i tasti  dei gruppi in cui si deve ancora eseguire il ciclo di risciacquo.

Mantenendo i tasti  e  per altri 2 secondi, si forza l'uscita dallo stato di pulizia azzerrando l'informazione sui risciacqui da terminare.

Se il ciclo di pulizia viene completato, il tasto  del gruppo si spegne.

Se non ci sono altri risciacqui da seguire la scheda esce dallo stato di pulizia.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Durante la manutenzione/riparazione i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti per il dispositivo. I ricambi originali forniscono questa garanzia.

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

6.1 ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna ripremere l'interruttore generale e portarlo nella posizione OFF.



Fig. 18

6.2 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

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



ATTENZIONE

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



ATTENZIONE

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

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

6.3 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

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



Fig. 19

NOTA: Per la pulizia operare come descritto:

- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
- Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti.
- In caso di ostruzioni pulire secondo descrizione (Paragrafo "PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI"). Si raccomanda di effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente.

6.4 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO

La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite detergente specifico in polvere.

È consigliabile effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno con gli appositi detergenti.



**ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE**

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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

- 1) Sostituire il filtro con quello cieco del gruppo erogatore.
- 2) Mettervi all'interno due cucchiaini di detergente specifico in polvere e immettere il portafiltro al gruppo.
- 3) Premere uno dei tasti caffè e arrestare dopo 10 sec. .
- 4) Ripetere l'operazione più volte.
- 5) Togliere i portafiltro ed effettuare alcune erogazioni.

6.5 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro d'acqua calda e immettervi filtro e portafiltro (escluso il manico) per almeno mezz'ora. Dopodiché risciacquare in abbondante acqua corrente.

6.6 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcarei all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza. Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche.

I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.

Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato in Fig. 20.

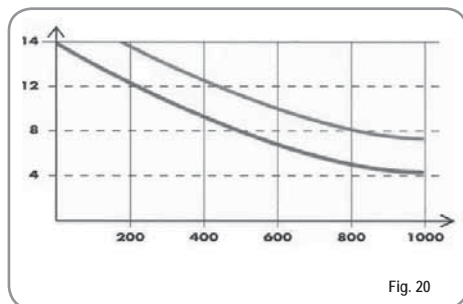


Fig. 20

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

1) Spegnerla macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 5 litri sotto il tubo E (Fig. 21).

Ruotare le leve C e D da sinistra verso destra; togliere il tappo svitando la manopola G e introdurre 1 Kg di sale grosso da cucina (Fig. 22).

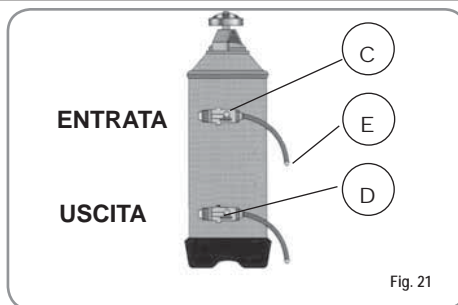


Fig. 21

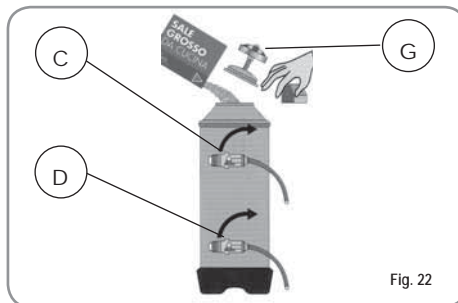


Fig. 22

2) Rimettere il tappo e riposizionare la leva C verso sinistra (Fig. 23), lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo F finché non ritorni dolce (circa 1/2 ora).

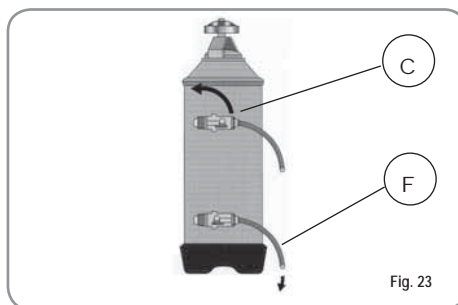


Fig. 23

3) Riportare quindi la leva D verso sinistra (Fig. 24).

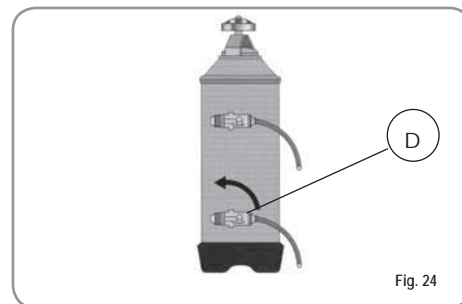





Fig. 24

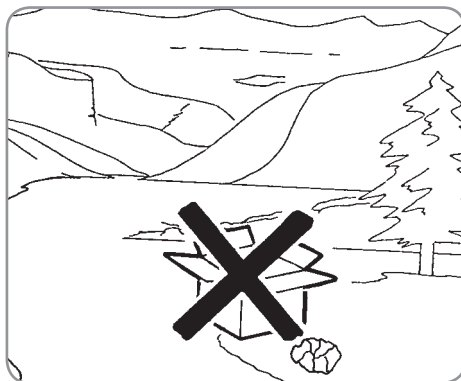
7. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA Appia II V

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

SAFETY PRESCRIPTION

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

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



The machine can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments and bed and breakfast type environments.

Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel at left of the appliance. The appliance must be installed by qualified technicians in accord-

ance with current standards and manufacturer's instructions.

The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.



In particular you must ensure that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.

The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully qualified electrician.

When installing the device, (see chapter 3) it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption.

The installer must make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.

This machine must be installed according to the applicable federal, state, and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including backflow prevention devices.

For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.

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

This appliance is not suitable for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons with a lack of experience or knowledge, unless supervised or given instructions. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.

At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation". After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:

- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- opening of each steam outlet for 1 minute.

At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

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

The operating temperature must be within the range of [+5, +30]°C.

The coffee machine must not be left switched on without supervision, i. e. without the presence of an operator.

When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.

Simonelli Group is not responsible for any damage caused by malfunction of the machine, in case this machine is left on without the presence of the operator.



WARNING

Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.



WARNING

The power cord may only be replaced by a Qualified Electrician, using an Original Replacement fitted with special earth wire, which is available from Authorised Assistance Centres.



WARNING

For machines not equipped with plugs to fit the mains power socket, it is necessary to fit the system with a disconnecter to disconnect each phase. Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:



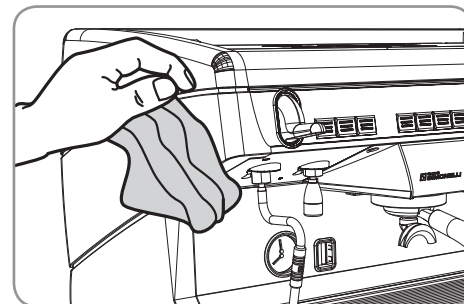
**CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- do not touch the appliance when hands or feet are wet;
- do not use the appliance when barefoot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;
- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.

Before performing any maintenance operation, the authorised service engineer must switch off the machine switch and unplug the machine or open the disconnecter.

To clean the appliance, set the machine to the "0" energy level, that is, "WITH THE MACHINE SWITCHED OFF AND THE PLUG REMOVED FROM THE MAINS" and follow the instructions in this handbook.

Refer to chapter 6 for periodical cleaning and maintenance.



If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only.

Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used. Failure to observe the above, could make the appliance unsafe.

On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III.

To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord.

Never block the intake and/or heat dissipation grills, in particular those for the cup warmer.

The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

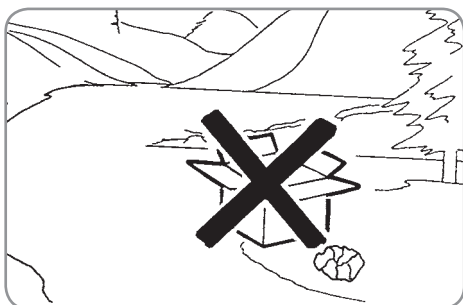
Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.

Should you decide to stop using this type of

unit, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord.

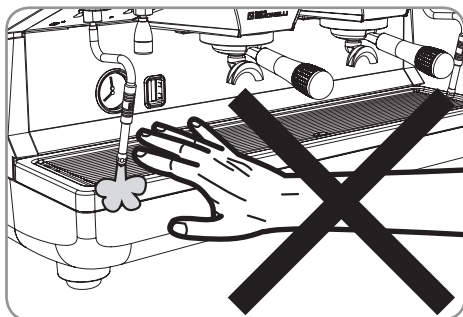
CAUTION
RISK OF POLLUTION

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



CAUTION
RISK OF INTOXICATION

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



CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

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

The maximum noise disturbance level is lower than 70db.

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

CAUTION



INFORMATION TO THE USERS

Under the senses of the Directives/ Guidelines 2011/65/EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".

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

TRANSPORT AND HANDLING

MACHINE IDENTIFICATION

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



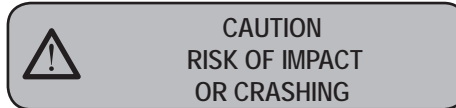
TRANSPORT

The machine is transported on a pallet with other machines protected by cartons fastened to the pallet by straps.

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

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

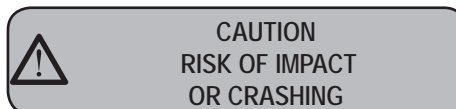
HANDLING



During all handling operations, the operator must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area.

The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.

Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.



Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.

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

Congratulations,

By purchasing the **APPIA LIFE** you have made an excellent choice.

The purchase of a professional espresso coffee-maker involves various elements of selection: the name of the manufacturing firm, the machine's specific functions, its technical reliability, the option of immediate and suitable servicing, its price. You certainly evaluated all these factors and then made your choice: the **APPIA LIFE** model.

We think you have made the best choice and after every coffee and cappuccino you will be able to assess this.

You will see how practical, convenient and efficient working with **APPIA LIFE** is.

If this is the first time you have bought a Simonelli Group coffee machine, welcome to high quality coffee-making; if you are already a customer of ours, we feel flattered by the trust you have shown us.

Thanks of the preference.

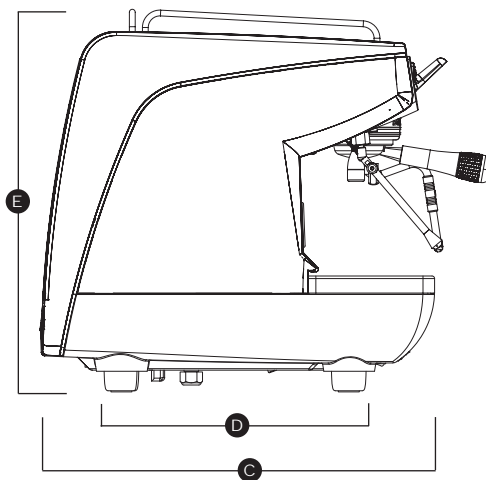
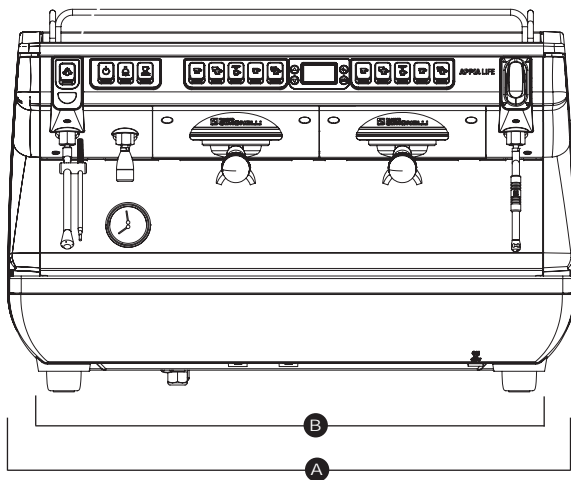
With best wishes,

Simonelli Group



APPIA LIFE

CARATTERISTICHE TECNICHE



ENGLISH

	2 Groups		3 Groups	
NET WEIGHT	54 kg	119 lb	72 kg	159 lb
GROS WEIGHT	66 kg	145 lb	85 kg	187 lb
POWER	3200 W		5200 W	
DIMENSIONS	Ⓐ 784 mm	Ⓐ 30.87"	Ⓐ 1014 mm	Ⓐ 39.92"
	Ⓑ 677 mm	Ⓑ 26.65"	Ⓑ 907 mm	Ⓑ 35.71"
	Ⓒ 544 mm	Ⓒ 21.42"	Ⓒ 545 mm	Ⓒ 21.45"
	Ⓓ 362 mm	Ⓓ 14.25"	Ⓓ 360 mm	Ⓓ 14.17"
	Ⓔ 528 mm	Ⓔ 20.79"	Ⓔ 528 mm	Ⓔ 20.79"

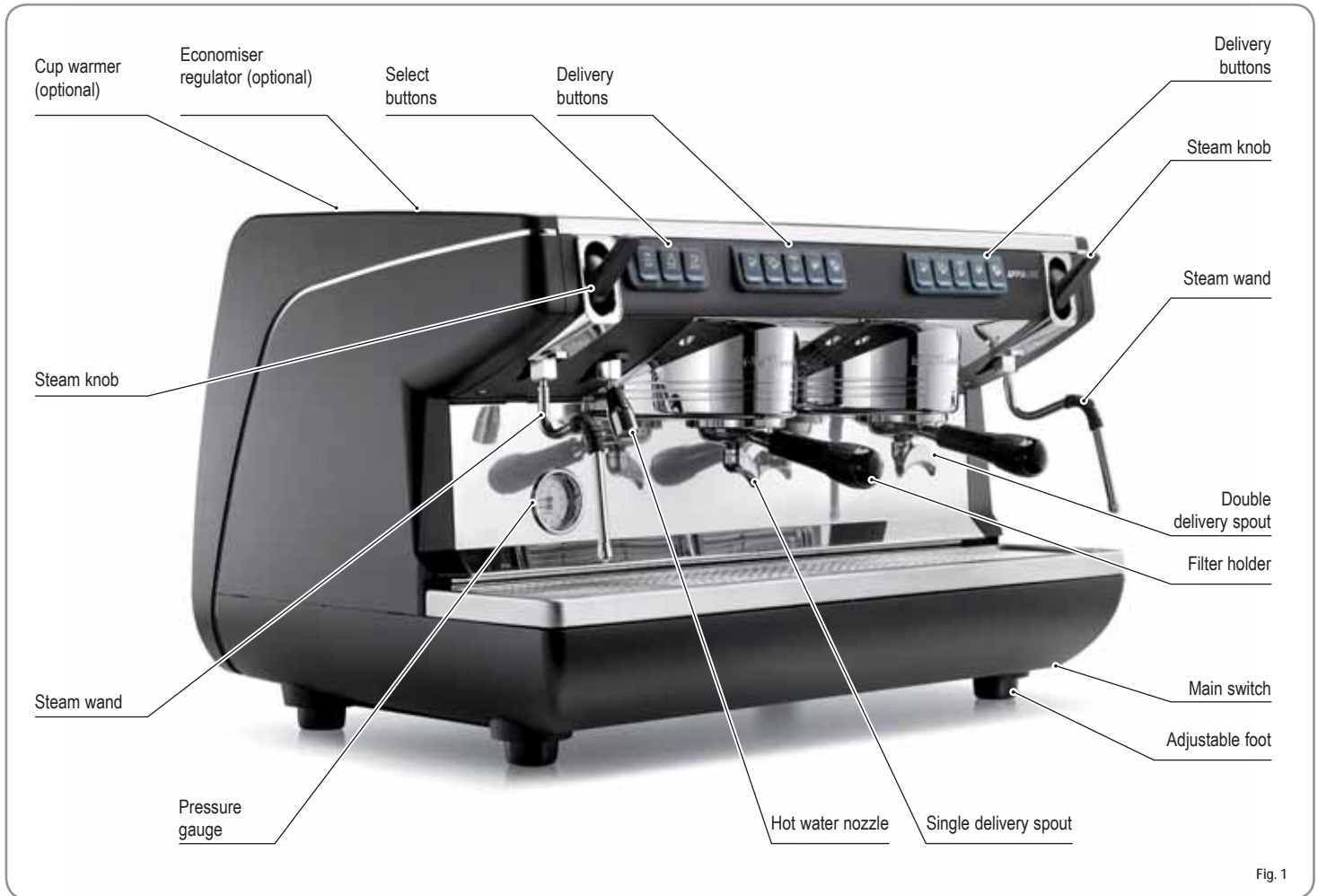
APPIA LIFE

INDEX

SAFETY PRESCRIPTION	23	5.	PROGRAMMING Appia II V	38
TRANSPORT AND HANDLING	26	5.1	PROGRAMMING DOSES	38
MACHINE IDENTIFICATION	26	5.2	PROGRAMMING COFFEE DOSES	38
TRANSPORT	26	5.3	PROGRAMMING HOT WATER	38
HANDLING	26	5.4	PROGRAMMING THE CUP WARMER (optional)	38
TECHNICAL CHARACTERISTICS	28	5.5	PROGRAMMING STANDARD DOSES	39
1. DESCRIPTION V - S	31	5.6	COPYING DOSE SETTINGS	39
1.1 ACCESSORIES LIST	32	5.7	PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS	39
2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS	33	5.8	AUTOMATIC GROUP CLEANING CYCLE	40
2.1 WATER SPECIFICATIONS	33	6.	CLEANING AND MAINTENANCE	41
2.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS	33	6.1	STOPPING THE MACHINE	41
3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY	34	6.2	CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE	41
3.1 FILLING BOILER MANUALLY	34	6.3	CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS	41
3.2 PRESSOSTAT / PUMP ADJUSTMENT	34	6.4	CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER	41
3.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT (optional V / S model)	35	6.5	CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS	41
3.4 PUSH-BUTTON PANEL REPLACEMENT	35	6.6	RESIN AND SOFTENER REGENERATION	42
4. USE	36	7.	Appia II V MACHINE FUNCTION MESSAGES	43
4.1 APPIA II V	36		ELECTRIC SYSTEM APPIA S / 3 GR.	68
4.1.1 SWITCHING THE MACHINE ON	36		ELECTRIC SYSTEM APPIA V 2 GR.	70
4.1.2 SWITCHING THE MACHINE OFF	36		ELECTRIC SYSTEM APPIA V 3 GR.	72
4.2 APPIA II S	36		PLUMBING SYSTEM	74
4.2.1 SWITCHING THE MACHINE ON	36		BOILER DIAGRAM 2 GR.	76
4.2.2 SWITCHING THE MACHINE OFF	36		BOILER DIAGRAM 3 GR.	77
4.3 SELECTION CONFIGURATION	36			
4.4 MAKING COFFEE	37			
4.5 USING STEAM	37			
4.6 MAKING CAPPUCCINO	37			
4.7 HOT WATER SELECTION	37			
4.8 AUTOSTEAM STEAM NOZZLE WITH TEMPERATURE PROBE (OPTIONAL ON V MODEL ONLY)	38			

APPIA LIFE

1. DESCRIPTION **APPIA LIFE V - S**



ENGLISH

1.1 ACCESSORIES LIST

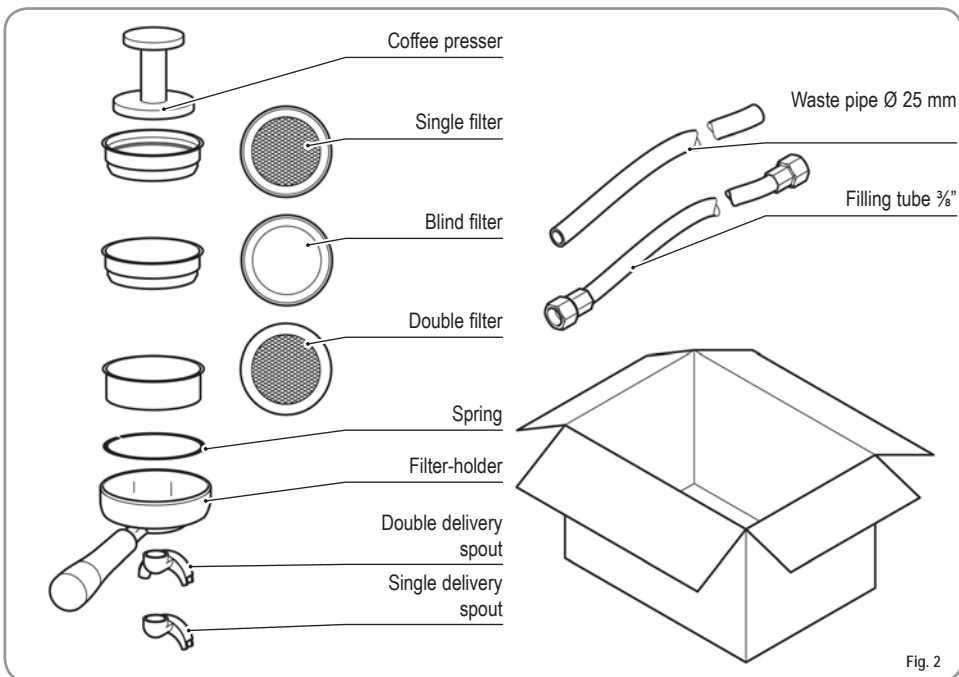


Fig. 2

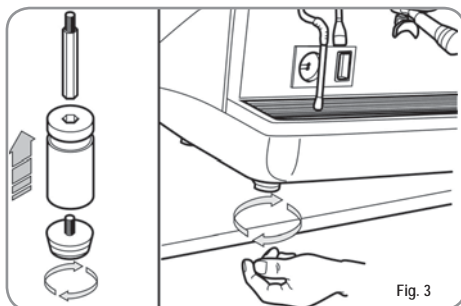
DESCRIPTION	2 GROUPS	3 GROUPS
Filling tube 3/8"	1	1
Waste pipe Ø 25 mm - L. 150 cm + sleeve	1	1
Filter-holder	3	4
Double filter	2	3
Single filter	1	1
Blind filter	1	1
Spring	3	4
Double delivery spout	2	3
Single delivery spout	1	1
Coffee presser	1	1

2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

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

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

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



It is advisable to install a softener and then a mesh filter on the external part of the plumbing system, during preliminaries and after levelling the machine. In this way impurities like sand, particles of calcium, rust etc.. will not damage the delicate graphite surfaces and durability will be guaranteed. Following these operations, connect the plumbing systems as illustrated in the following figure.



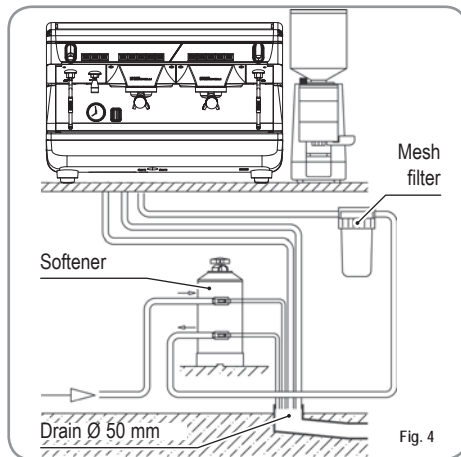
WARNING

Recommended mains pressure for the water is [2.3] bar.



WARNING

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



NOTE: For a correct functioning of the machine the water works pressure must not exceed 4 bars. Otherwise install a pressure reducer upstream of the softener; the internal diameter of water entrance tube must not be less than 6mm ($\frac{3}{8}$ ”).

2.1 WATER SPECIFICATIONS

Monitoring of water recipe to keep it within required levels and maintenance of filtration system is the user's responsibility.

Failing to meet and maintain water at the following levels will void the entire warranty:

- total hardness 50-60 ppm (parts per million).
- water line pressure between 2 – 4bar and water to be cold.
- min flow rate: 200 l/hr.
- filtration level below 1.0 micron.

- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm.
- alkalinity level between 10 – 150 ppm.
- chlorine level less than 0.50 mg/l.
- Ph level between 6.5 and 8.5.

2.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS



CAUTION
RISK OF SHORT CIRCUITS

The machine must always be protected by an automatic omnipolar switch of suitable power with contact openings that permits the complete disconnection under conditions of overload category III.

Simonelli Group is not liable for any damage to people or objects due to not observing current security measures.

Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.

If it does not, carry out the connections on the basis of the available electrical line, as follows:

- for V 380 / 3 phases voltage +Neutral:

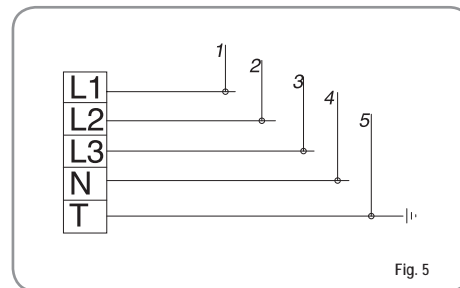
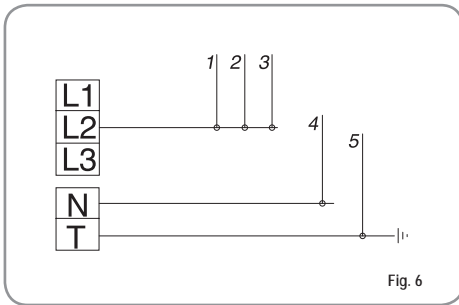


Fig. 5

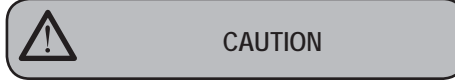
- for V 230 / monophase voltage



KEY

- | | | | |
|---|-------|---|--------------|
| 1 | Black | 4 | Blue |
| 2 | Grey | 5 | Yellow-green |
| 3 | Brown | | |

3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY



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

Simonelli Group cannot be held liable for any damage to persons or property arising from failure to observe the safety instructions supplied in this manual.



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

3.1 FILLING BOILER MANUALLY

All models APPIA LIFE are equipped with a level gauge to keep the water level inside the boiler constant.

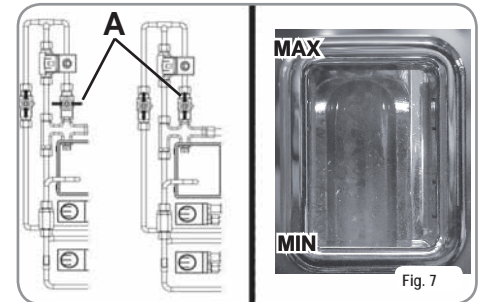
When using the machine for the first time, it is advisable to fill the boiler by hand to avoid damaging the electrical resistor and turning on the electronic protection.

If this should happen, just turn the machine off and then start it up again to complete its loading procedure (see chapter “MACHINE FUNCTIONS MESSAGE – LEVEL ERROR”).

To fill the boiler manually for the first time, proceed as follows:

- remove the worktop grid;

- Open the manual level tap “A” to allow water to enter the boiler.
- Once the maximum level has been reached, as indicated by the optical level, turn tap “A” off;



- Switch the machine on by placing the general switch on “I”; this will activate the level gauge which will automatically maintain the water level inside the boiler.

NOTE: At the end of the installation, the qualified technician must provide the total replacement of the water contained in the boiler for at least three times before using effectively the machine.

3.2 PRESSOSTAT / PUMP ADJUSTMENT

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

- remove the worktop grid cover;
- remove the protective metal sheet by unscrewing the two side screws “A” as shown in the following illustration;



Fig. 8

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

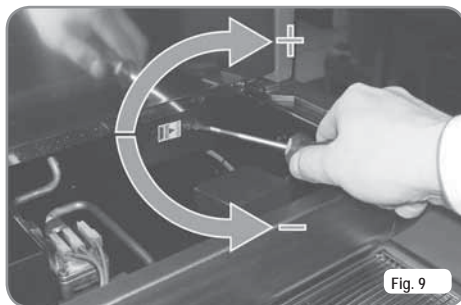


Fig. 9

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

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

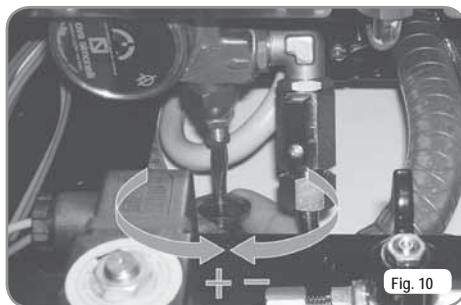


Fig. 10

Advisable pressure: 9 bar.

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



Fig. 11

Once the adjustment operation has been completed, screw the protective metal sheet back into its setting and replace the worktop grid cover.

3.3 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT (optional V / S model)

All APPIA LIFE models are equipped with a hot water mixer that allows the regulation of the outlet temperature of the water and to optimise the performance of the system.

To adjust the hot water economiser, adjust the screw positioned to the left in the upper panel. Utilising a flat blade screwdriver, turn in a clockwise direction to increase the temperature and in an anticlockwise direction to lower the temperature.

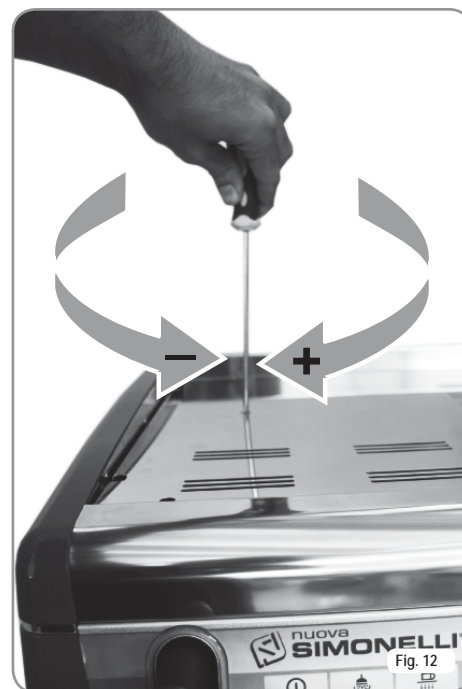


Fig. 12

3.4 PUSH-BUTTON PANEL REPLACEMENT

For correct functioning of the machine, personalising each button panel card at time of replacement is necessary; proceed as follows on the selectors placed on the card (on the key side).

GROUP	sw1	sw2	sw3	sw4	sw5	sw6
Group 1	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
Group 2	OFF	ON	OFF	OFF	ON	OFF
Group 3	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	ON

4. USE

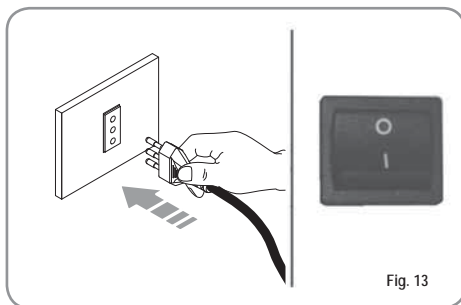
Before starting to use the appliance, the operator must be sure to have read and understood the safety prescriptions contained in this booklet.


NOTE: At the start of the daily activity and anyway in case there are pauses longer than 8 hours, one must proceed to make happen the 100% change of the water contained in the circuits using the specific nozzles.



4.1 APPIA II V


4.1.1 SWITCHING THE MACHINE ON

- Plug the machine into the mains power socket.
- Set the main switch (no. 13, Fig 1) to "ON".



The LED of the on key  will begin to flash.

Hold down the on key  for 5 seconds. At this point, the Flash-test will begin; this is where all LEDs are switched on for three seconds, after which the test is complete and the hot water key  will switch off.


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


NOTE: all selection keys are enabled from the end of the diagnostic operation.



When servicing the electronic machine card, switch off the machine using the external main switch and unplug the power cord.

4.1.2 SWITCHING THE MACHINE OFF

- To switch off the machine, hold down the on/off key  for about 2 seconds.

The machine will switch off and the LED on the on/off key  will start to flash again.

- Set the main switch to "OFF".

4.2 APPIA II S

4.2.1 SWITCHING THE MACHINE ON

- Plug the machine into the mains power socket and set the main switch to "I".

4.2.2 SWITCHING THE MACHINE OFF

- Set the main switch to "O".

4.3 SELECTION CONFIGURATION

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



BUTTONS KEY (Selection configuration)



1 small coffee



2 small coffees



1 long coffee



2 long coffees



Continuous

4.4 MAKING COFFEE

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

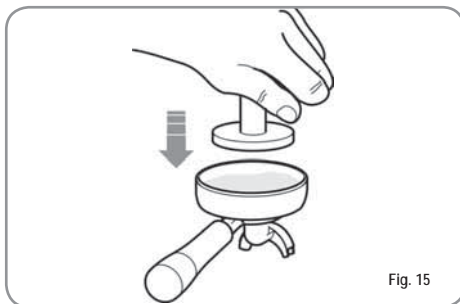


Fig. 15

Press the coffee with the provided coffee presser, dust off any coffee residue from the rim of the filter (this way the rubber gasket will last longer).

NOTE: Before to insert the filter holder, the group must be purged for at least 2 seconds to refresh the water present in the circuit, turning on and off the supply.

Insert the filter in its unit.
Press the desired coffee button:



1 small coffee



2 small coffees



1 long coffee



2 long coffees

By starting up the coffee brewing procedure the unit's pump is activated and the unit's solenoid valve is opened.

By pressing it, the button will turn on and signal the operation

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

4.5 USING STEAM



While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.

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

By pulling it completely the lever will hold a position of maximum delivery; by pushing it, the lever will automatically give way.

The two steam nozzles are articulated to guarantee their easy use.

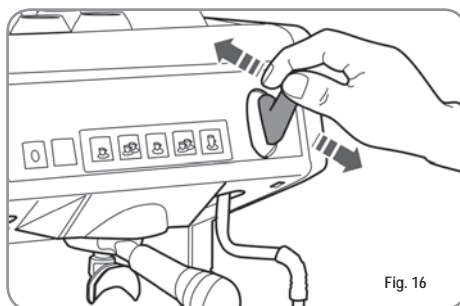


Fig. 16

NOTE: Before using the steam wand, always bleed out any condensation for at least 2 seconds.

4.6 MAKING CAPPUCCINO

To obtain the typical cappuccino foam, immerse the nozzle all the way into a container 1/3 full of milk (preferably cone-shaped). Turn on the steam. Before the milk starts to boil, pull the nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk. When you have completed the procedure, clean the nozzle carefully with a soft cloth.

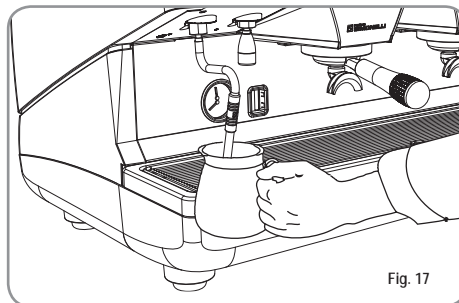



Fig. 17

4.7 HOT WATER SELECTION



While using the hot water nozzle, pay careful attention not to place your hands beneath it or touch it just after it has been used.

This nozzle delivers hot water to make tea or herb teas.

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

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

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


NOTE: The use of the hot water wand must always be preceded by the purge of the hydraulic circuit for at least 2 seconds.

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

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

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

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

Press the  key and make sure that the key lights up. The Autosteam steam nozzle will dispense steam until the liquid reaches the pre-set temperature (see chapter 5.4 for programming details).


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

5. PROGRAMMING APPIA II V

5.1 PROGRAMMING DOSES

To access the programming units, proceed as follows:

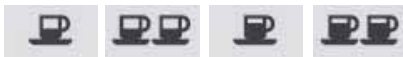
NOTE: the procedure can be carried out with the machine on.


- To enter the programming function for each group, it is necessary to hold down the continued delivery key  for 5 seconds.
- The delivery keys will begin to flash.
- Accessing the programming mode for the first group also enables the setting mode for the machine's operating parameters.

5.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES


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

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





- The machine will begin to dispense and once the required quantity has been delivered, press the continued key .


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

- Press the continued key  to exit the programming function or to continue programming other dose keys


NOTE: This procedure can be used for all groups on the machine, although it must be performed on one group at a time; the other groups will continue to operate as normal.


5.3 PROGRAMMING HOT WATER

- Use the relevant procedure to enter the programming function.
- Press the hot water selection key .
- Hot water delivery will begin.
- Decide the required amount of hot water and then press the  key again

- Press the continued key  to exit the programming function or to continue programming other selection keys.

5.4 PROGRAMMING THE CUP WARMER (optional)

- Enter the programming mode for the first group following the usual procedure.
- Press the cup warmer select key .


- The delivery buttons for the first and second group will respectively show the automatic switch on and off times, while the continuous keys  for the first and second group will flash.

As shown in the table, each of the delivery keys has an associated value; the switch on time for the cup warmer is given by summing the values for the lit keys of the first group. The same calculation method is used for the switch off time of the cup warmer, using the keys of the second group.

Key	Group 1 (on time)	Group 2 (off time)
	2 min.	5 min.
	4 min.	10 min.
	8 min.	20 min.
	16 min.	40 min.

5.5 PROGRAMMING STANDARD DOSES

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

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

The doses are:


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

WATER
9 sec.

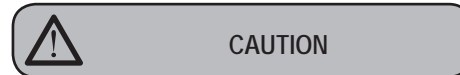
NOTE: A time setting of 0 seconds for steam and water means this function will work continually.

5.6 COPYING DOSE SETTINGS



It is possible to copy the dose settings for group 1 to groups 2 or 3.

To do this, hold down the continuous key  of the group 2 or 3 for at least 8 seconds until the keys stop flashing.

5.7 PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS





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

If you hold down the  key of the second group, after first entering the programming mode for the first group, this will access the machine parameters setting mode; this is signalled by the continuous key  for the second group, which will switch on.


1. Enabling the pump if the level is enabled.
2. Enabling the software block to enter the dose programming function.
3. Adjusting keypad brightness.
4. Enabling the hot water pump (on machines fitted with economiser).
5. Disabling the cup warmer
6. Restoring default settings.

1. Enabling the pump during levelling.


Use the espresso key  to set pump enabling during levelling:


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

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


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


3. Adjusting keypad brightness.

The 2 long coffees key  of the second group is used to choose the key brightness setting from 5 pre-set levels.


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


4. Enabling the hot water pump (machines fitted with economiser only).


Use the hot water key  to set the pump to switch on while hot water is being delivered.

If the  key is lit, the pump will switch on while hot water is being delivered; if it is switched off, the pump will not switch on.

5. Disabling the cup warmer.




Use the  key to enable or disable cup warmer operation. If the key is lit, the cup warmer will operate normally as set during programming; if the key is switched off, the cup warmer is disabled.

If the cup warmer is not enabled, the  key will only switch on during the Flash-test, after which this key will have no effect when pressed.



Press the continuous key  of the second group to store the modified values and exit the page for setting machine operating parameters.




6. Restoring default settings


It is possible to restore default settings, i.e. pump level, water with pump, maximum brightness and cup warmer enabled.


To restore these parameters, it is sufficient to switch on the machine using the  key then to press the 2 espressos  and 2 long coffees  keys of the first group at the same time.



5.8 AUTOMATIC GROUP CLEANING CYCLE




To enter the automatic cleaning mode, switch the machine off and then on again, holding down the hot water  and cup warmer  keys during the initial Flash-test.



At the end of the Flash-test, the  and  keys and the single long coffee key  of all groups will begin to flash.


Press the  key to start the washing cycle for the relevant group.

Once the washing cycle has been completed, it is possible to perform a rinse cycle for the same group by pressing the  key again.

To perform the rinse cycle at a later time, switch off the machine and the card will store any cleaning cycles that need to be completed in its memory. In fact, the next time that the machine is switched on, the machine card will automatically open the group cleaning status without it being necessary to press the  and  keys.

Hold down the  and  keys for 2 seconds to exit the cleaning mode in the event that there are no cycles to be completed. For incomplete cycles, the  keys of the groups that require rinsing will continue to flash.

Hold down the  and  keys for 2 seconds more to force exit from the cleaning mode, resetting all information about rinse cycles still to be completed.

When a cleaning cycle is complete, the  key for the group will switch off.

If there are no more rinse cycles to be performed, the card will exit the cleaning mode.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

During maintenance/repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene requirements envisaged for the device.

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

6.1 STOPPING THE MACHINE

To stop the machine, press the main switch and set it to OFF.



6.2 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

The machine must be set to "O" power (switch off and disconnecter open) before any cleaning operations are performed.



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



It is not possible to clean the machine using water jets or standing it in water.

Cleaning the work area: remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and cleansers.

Cleaning the bottom: To clean all the chromium-plated areas, use a soft, damp cloth.

6.3 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

The stainless coffee-holders are situated under the delivery units, as shown in figure.



NOTE: To clean proceed as follows:

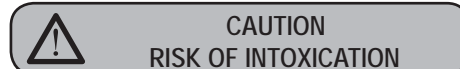
- Turn the screw placed in the centre of the coffee-holder.
- Slide the coffee-holder out and check that its holes are not obstructed but clean.
- If obstructed, clean as described (Paragraph "CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS")

We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

6.4 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

The machine is pre-set for cleaning the delivery unit with a specific washing powder.

We recommend carrying out a washing cycle at least once a day with special cleansers.



Once the filter-holder has been removed, repeat delivery operations a few times to eliminate any cleanser residues.

To carry out the washing procedure, proceed as follows:

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

6.5 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

Place two spoonfuls of special cleanser in half a litre of hot water and immerse filter and filter-holder (without its handle) in it leaving them to soak for at least half an hour. Then rinse abundantly with running water.

6.6 RESIN AND SOFTENER REGENERATION

To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the softener must always be kept efficient. Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated.

Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilised.

As an indication, regeneration times can be calculated on the basis diagram illustrated in Fig. 20.

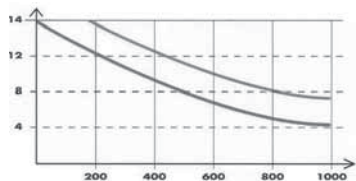


Fig. 20

Regeneration procedures are as follows:

1) Turn the machine off and place a container large enough to contain at least 5 litres under tube E (Fig. 21).

Turn levers C and D from left to right; take the cap off by unscrewing knob and fill with 1 Kg normal kitchen salt (Fig. 22).

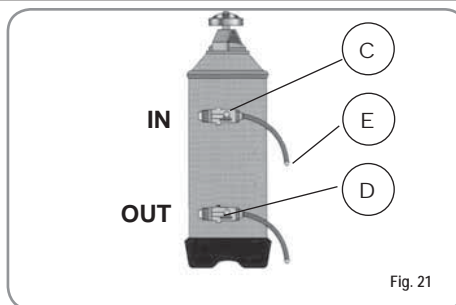


Fig. 21

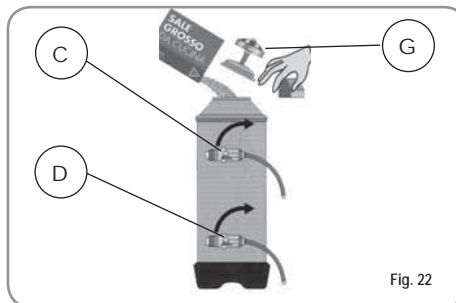


Fig. 22

2) Put the cap back on and reposition lever C moving it towards the left (Fig. 23) and allowing tube F to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half an hour).

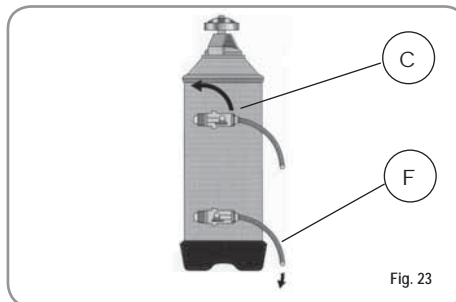


Fig. 23

3) Reposition lever D towards the left (Fig. 24).

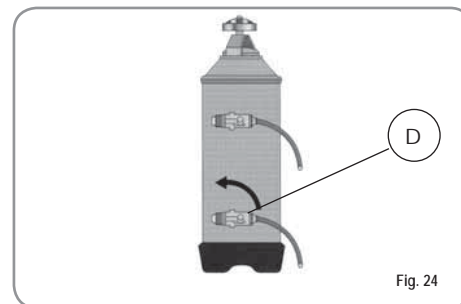





Fig. 24

7. APPIA II V MACHINE FUNCTION MESSAGES

DISPLAY AND KEY INDICATIONS	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTES
Drawing of continued key  flashing and delivery key  lit.	If the doser doesn't send out its set commands within the first three seconds from delivery onset.	If the delivery isn't manually halted, the maximum time limit (120 sec) will be blocked.	Interrupt delivery.	
Drawing of continued key  flashing.	If within 90 sec. from onset, with pump inserted during the levelling, at 180 sec., if the level has not been re-established.	The pump, the resistor and all the functions will be halted.	Turn the machine off for at least 5 sec. and then switch it on again.	

APPIA LIFE

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE APPIA LIFE S 2/3 GR.

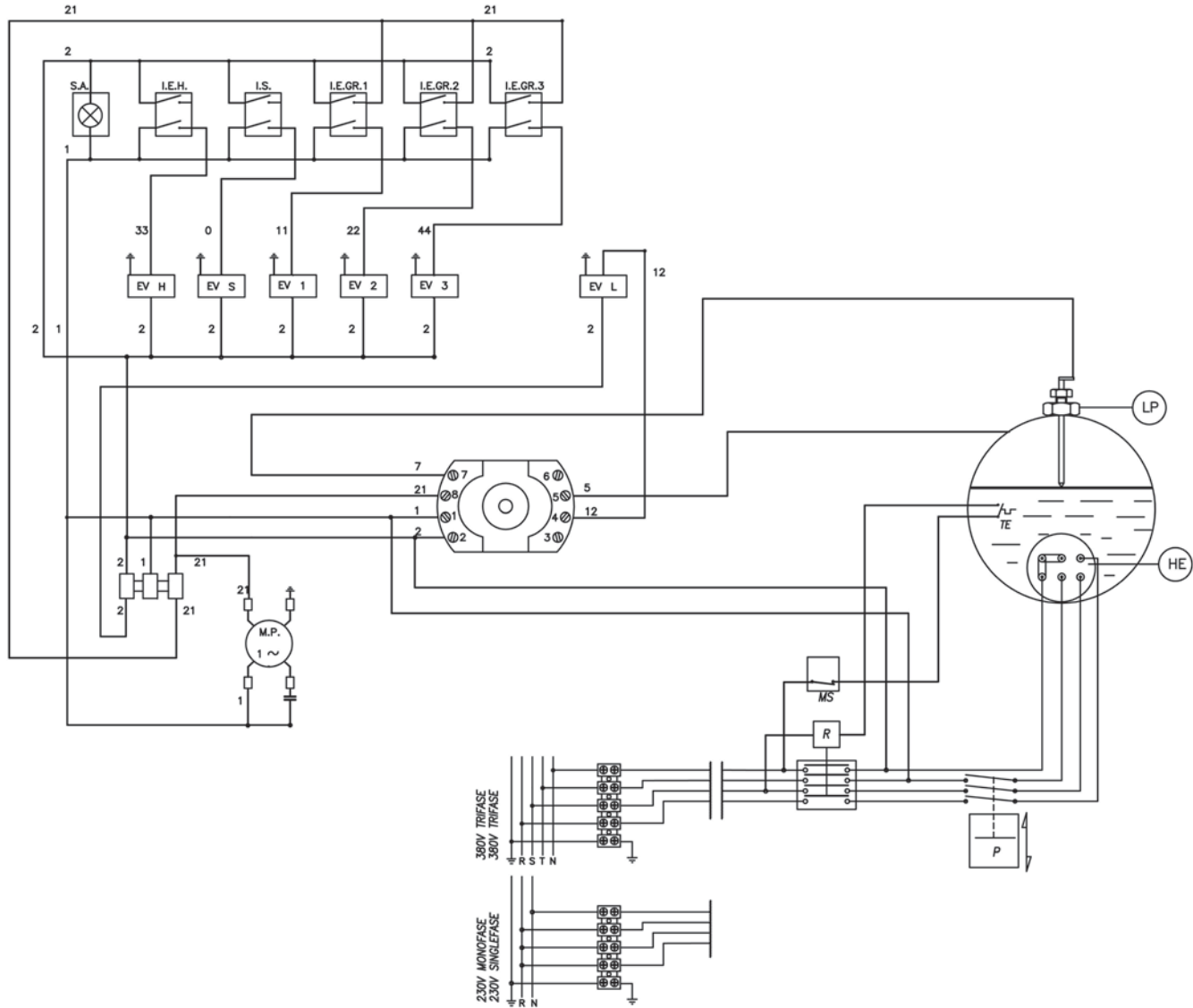


Fig. 25

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

APPIA LIFE S 2/3 GR.

LEGENDA

EV H
 Elettrovalvola vapore/acqua calda
EV S
 Elettrovalvola scaldatazze
EV1-2-3
 Elettrovalvola erogazione gruppo
MP
 Motore pompa
I.S
 Interruttore scaldatazze
I.E.H.
 Interruttore acqua calda
I.E.GR.1-2-3
 Interruttore gruppo 1-2-3
R
 Relè
P
 Pressostato
EV L
 Elettrovalvola livello
MS
 Interruttore generale
HE
 Resistenza
LP
 Sonda livello
TE
 Termostato sicurezza
S.A.
 Lampada spia

KEY

EV H
 Steam / hot water solenoid valve
EV S
 Cup warmer solenoid valve
EV1-2-3
 Group delivery solenoid valve
MP
 Pump motor
I.S
 Cup warmer switch
I.E.H.
 Hot water switch
I.E.GR.1-2-3
 Switch for groups 1-2-3
R
 Relay switch
P
 Pressure switch
EV L
 Level solenoid valve
MS
 Main switch
HE
 Heating element
LP
 Level probe
TE
 Safety thermostat
S.A.
 Indicator light

LÉGENDE

EV H
 Électrovanne vapeur / eau chaude
EV S
 Électrovanne chauffe-tasses
EV1-2-3
 Électrovanne de distribution groupe
MP
 Moteur pompe
I.S
 Interrupteur chauffe-tasses
I.E.H.
 Interrupteur eau chaude
I.E.GR.1-2-3
 Interrupteur groupe 1-2-3
R
 Relais
P
 Pressostat
EV L
 Électrovanne de niveau
MS
 Interrupteur général
HE
 Résistance
LP
 Sonde niveau
TE
 Thermostat de sécurité
S.A.
 lampe témoin

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE APPIA LIFE V 2 GR.

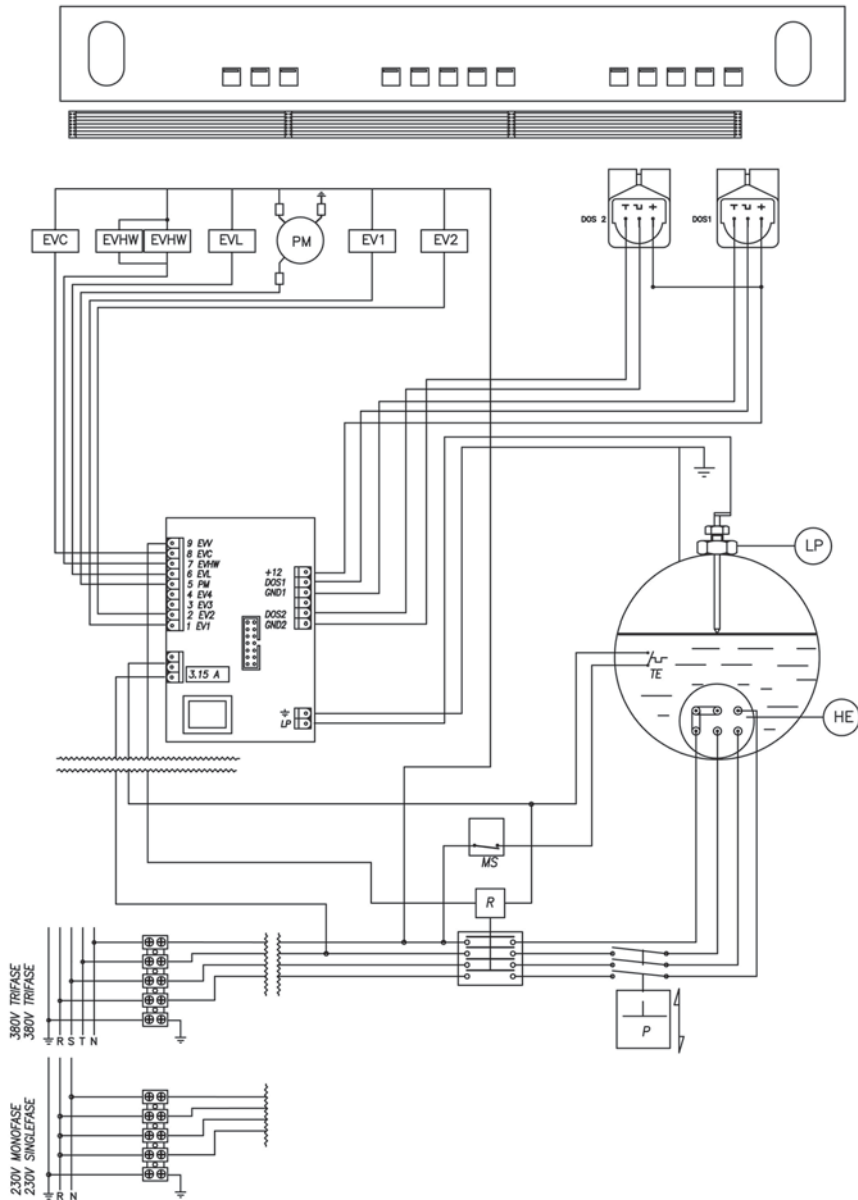


Fig. 26

IMPIANTO ELETTRICO /ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

APPIA LIFE V 2 GR.

LEGENDA

EVC
 Elettrovalvola scaldatazze
EVHW
 Elettrovalvola miscelatore acqua calda
EV L
 Elettrovalvola livello
EV1-2-3
 Elettrovalvola erogazione gruppo
PM
 Motore pompa
Dose
 Ventolino
HE
 Resistenza
LP
 Sonda livello
TE
 Termostato sicurezza
R
 Relè
P
 Pressostato
MS
 Interruttore generale
TP
 Sonda temperatura

KEY

EVC
 Cup warmer solenoid valve
EVHW
 Hot water mixer solenoid valve
EV L
 Level solenoid valve
EV1-2-3
 Group delivery solenoid valve
PM
 Pump motor
Dose
 Fan
HE
 Heating element
LP
 Level probe
TE
 Safety thermostat
R
 Relay switch
P
 Pressure switch
MS
 Main switch
TP
 Temperature probe

LÉGENDE

EVC
 Électrovanne chauffe-tasses
EVHW
 Électrovanne mélangeur eau chaude
EV L
 Électrovanne de niveau
EV1-2-3
 Électrovanne de distribution groupe
PM
 Moteur pompe
Dose
 Ventilateur
HE
 Résistance
LP
 Sonde niveau
TE
 Thermostat de sécurité
R
 Relais
P
 Pressostat
MS
 Interrupteur général
TP
 Sonde température

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE APPIA LIFE V 3 GR.

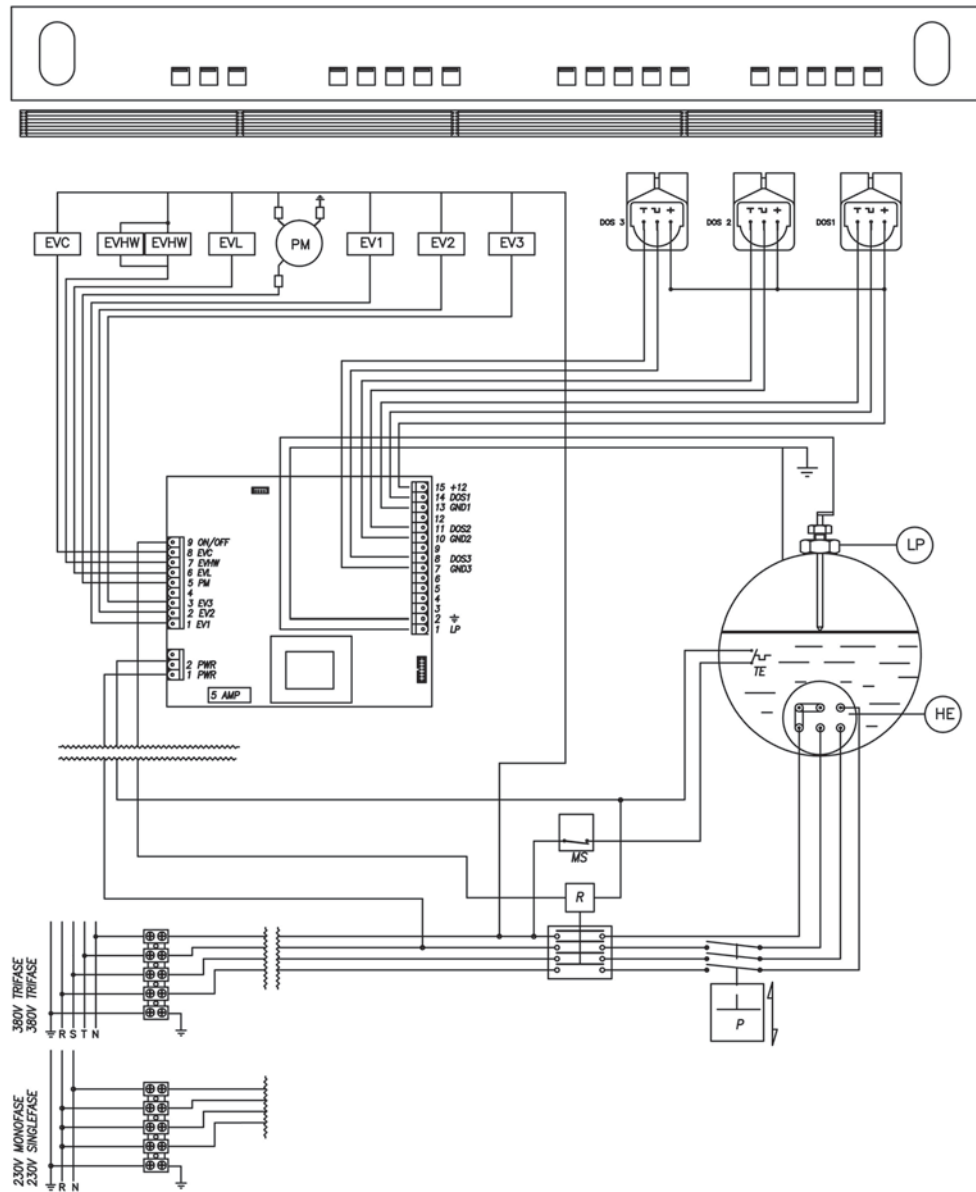


Fig. 27

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE

APPIA LIFE V 3 GR.

LEGENDA

EVC
 Elettrovalvola scaldatazze
EVHW
 Elettrovalvola miscelatore acqua calda
EV L
 Elettrovalvola livello
EV1-2-3
 Elettrovalvola erogazione gruppo
PM
 Motore pompa
Dose
 Ventolino
HE
 Resistenza
LP
 Sonda livello
TE
 Termostato sicurezza
R
 Relè
P
 Pressostato
MS
 Interruttore generale
TP
 Sonda temperatura

KEY

EVC
 Cup warmer solenoid valve
EVHW
 Hot water mixer solenoid valve
EV L
 Level solenoid valve
EV1-2-3
 Group delivery solenoid valve
PM
 Pump motor
Dose
 Fan
HE
 Heating element
LP
 Level probe
TE
 Safety thermostat
R
 Relay switch
P
 Pressure switch
MS
 Main switch
TP
 Temperature probe

LÉGENDE

EVC
 Électrovanne chauffe-tasses
EVHW
 Électrovanne mélangeur eau chaude
EV L
 Électrovanne de niveau
EV1-2-3
 Électrovanne de distribution groupe
PM
 Moteur pompe
Dose
 Ventilateur
HE
 Résistance
LP
 Sonde niveau
TE
 Thermostat de sécurité
R
 Relais
P
 Pressostat
MS
 Interrupteur général
TP
 Sonde température

IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE

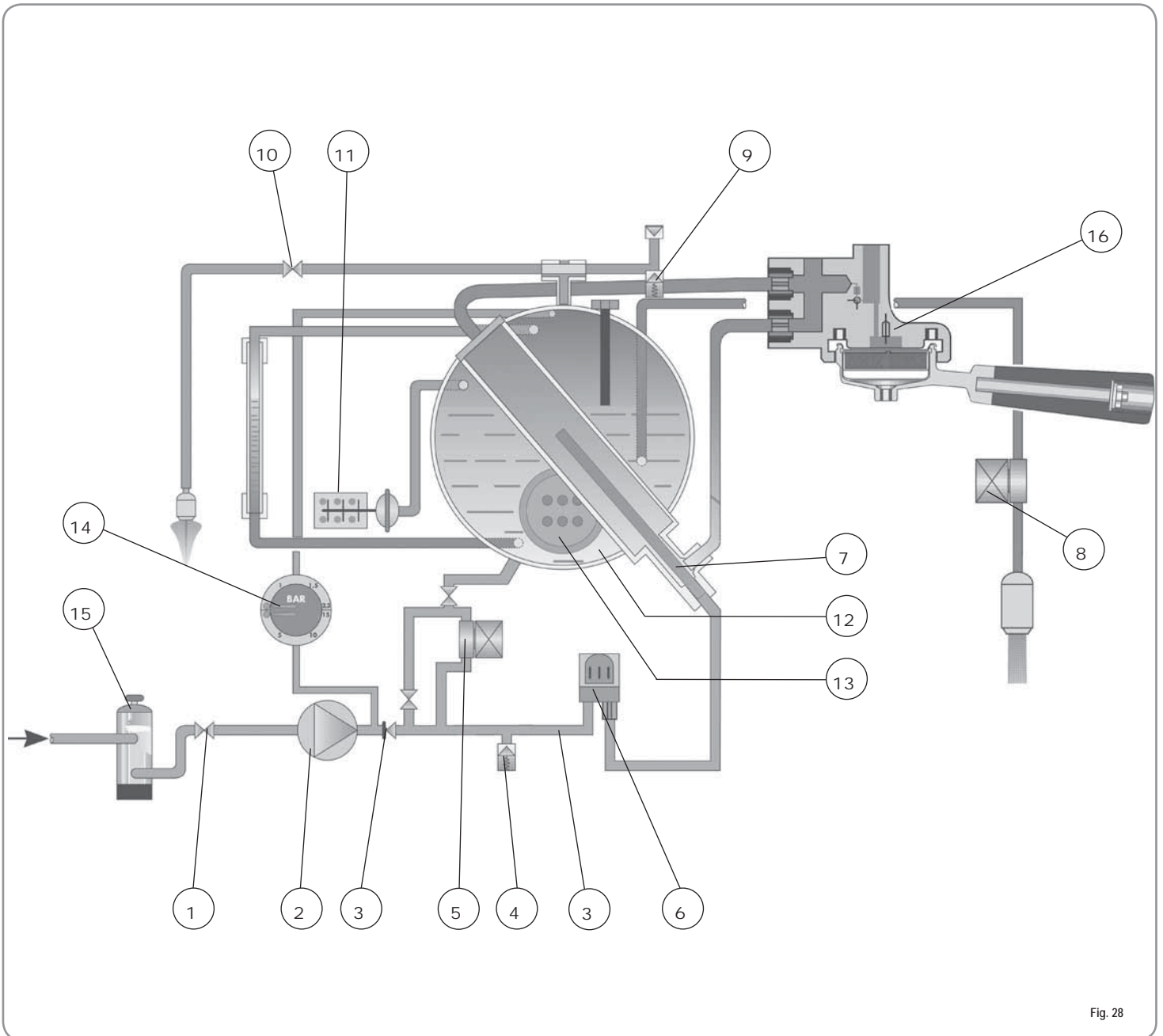


Fig. 28

IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE

LEGENDA

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

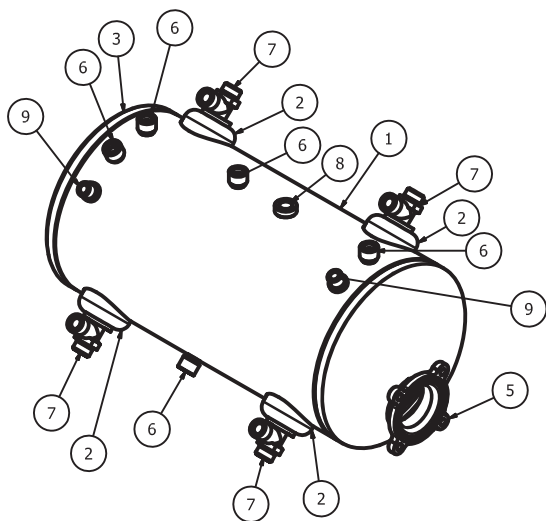
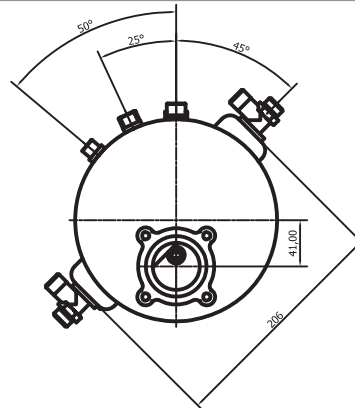
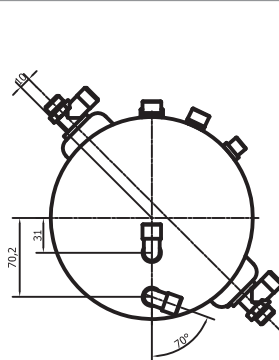
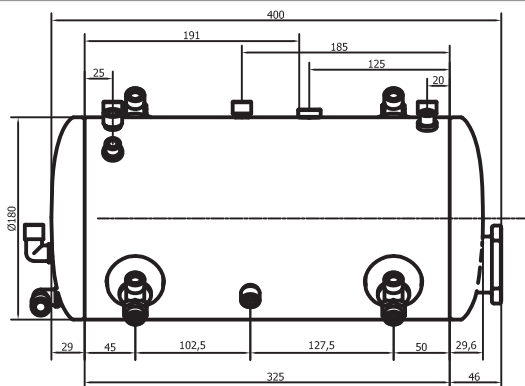
KEY

- 1 Water entrance faucet
- 2 Pump
- 3 Retaining valve
- 4 Expansion valve
- 5 Refill electrovalve
- 6 Flowmeter
- 7 Heat exchanger
- 8 Delivery electrovalve
- 9 Heater safety valve
- 10 Steam tap
- 11 Pressostat
- 12 Boiler
- 13 Heating element
- 14 Double scale gauge
- 15 Purifier
- 16 Delivery unit

LÉGENDE

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

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



Elenco parti		List of Parts		Liste des composants	
ELEMENTO ELEMENT	QTÀ QTY	NUMERO PARTE PART.NO	DESCRIZIONE DESCRIPTION	MATERIALE MATERIAU	
1	1	00015110	Virola caldaia D.180 2Gr Appia Virola boiler D.180 2Gr Appia Virole chaudière D.180 2Gr Appia	CU DHP 99.9	
2	2	00160390	Tubo scambiatore Appia 1GR Exchanger pipe Appia 1GR Tube échangeur Appia 1GR	CU DHP 99.9	
3	1	00010370	Coppa D.180 2 fori Bevel gear D.180 2 holes Coupe D.180 2 trous	CU DHP 99.9	
4	1	00015090	Coppa D.180 PR 2013 Bevel gear D.180 PR 2013 Coupe D.180 PR 2013	CU DHP 99.9	
5	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Heater El. Flange 4 holes 2013 Flasque Resistance 4 trous	OT57 CW510L	
6	5	00030251	Attacco 3/8" Maschio Coupling 3/8" Male Prise 3/8" Mâle	OT57 CW510L	
7	4	00061462	Raccordo T scambiatore Appia Exchanger fitting T Appia Raccord en T échangeur Appia	OT57 CW510L	
8	1	00030271	Attacco G1/4" F Coupling G1/4" F Prise G1/4" F	OT57 CW510L	
9	2	00030631	Attacco G 1/4" M Coupling G1/4" M Prise G1/4" M	OT57 CW510L	
10	2	00061551	Gomito a saldare 3/8 M Elbow for welding 3/8 M Coude à souder 3/8 M	OT57 CW510L	

Materiale Material Materiau	Trattamento Treatment Traitement	Tolleranza Tolerance Tolerance	Scala Scale Echelle	A2
Rame Copper Cuivre		Grossolana Coarse Grossier	1:2	
Descrizione Description Description			Data	
Caldaia Boiler Chaudiere D.180 2 Gr 2013			15/05/2013	
Descrizione Description Description		Designer	Codice code	
Nuova Simonelli		M.F.	90014750	

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

VOLUME	9.5 LT
TS	130.5° C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO FLUID FLUIDE	H2O

Fig. 29

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

- La Simonelli Group dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.
- Simonelli Group declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A Conformity evaluation: category 1, form A The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.
- Simonelli Group déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso (identifiée par le modèle et le numéro de série indiqués ci-après) est conforme aux directives suivantes: 89/392/CEE; et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l'Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modulo A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.
The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.
Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

2006/42/EC	Direttiva macchine	Machinery Directive	Directive machines
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione	Low Voltage Directive	Directive basse tension
2014/30/EU	Direttiva compatibilità elettromagnetica	Electromagnetic Compatibility Directive	Directive compatibilité électromagnétique
(CE) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti	Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs	Directive matériaux pour contact alimentaire
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione	Pressurized Equipment Directive	Directive équipements sous pression
2011/65/EU	Direttiva ROHS	ROHS Directive	Directive ROHS
(CE) No 2023/2006 (UE) No 213/2018	Regolamenti sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali, degli oggetti e all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari. Regulations on Good Manufacturing Practice of materials and objects and on the use of Bisphenol A in paints and coatings intended to come into contact with food. Règlements sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux, des objets et sur l'utilisation du bisphénol A dans les peintures et les revêtements destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.		
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel.		
10/2011/CEE	direttiva materie plastiche	plastics directive	matériau plastique directive
85/572/CEE, 82/711/CEE	direttive metalli e leghe	metals and alloys directives	métaux et alliages directives / directiva metales y aleaciones



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

Caldaia • Boiler • Chaudière:

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

* Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE

* Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC

* Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

Norme applicate: Raccolte M,S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.

Applied regulations: Collections M,S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.

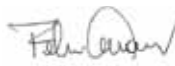
Normes appliquées: Recalte M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

Disegno n°: (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)

Drawing No. (See the end of the Instruction Booklet)

Dessin n°: (Voir la fin du livret d'instructions)

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:



Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, li 01/08/2018

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

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

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

More info



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



SIMONELLI GROUP
Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
Tel. +39.0733.9501
Fax +39.0733-950242
www.nuovasimonelli.it
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it