

DE GEBRAUCHANWEISUNGEN (Übersetzung der Originalanleitungen)
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES (Instrucciones traducidas del original)

APPIA *Life.*



1 Gruppe
1 Grupo

INHALT / ÍNDICE

4	SICHERHEITSHINWEISE
11	DISPOSICIONES DE SEGURIDAD
18	ALLGEMEINE INFORMATIONEN / INFORMACIÓN GENERAL
19	TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS
20	BESCHREIBUNG DER MASCHINE / DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
24	INSTALLATION / INSTALACIÓN
27	EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER / AJUSTES A CARGO DEL TÉCNICO CUALIFICADO
31	VERWENDUNG / USO
36	PROGRAMMIERUNG / PROGRAMACIÓN
44	REINIGUNG / LIMPIEZA
48	WARTUNG / MANTENIMIENTO
49	MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN APPIA LIFE V / APPIA LIFE V MACHINE FUNCTION MESSAGES
50	SCHALTPLÄNE / ESQUEMAS

DE SICHERHEITSHINWEISE

- Diese Gebrauchsanweisung ist ein wesentlicher Bestandteil dieses Produktes und ist dem Verbraucher zu liefern. Die in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, da sie wichtige Informationen über die Sicherheit bei Installation, Betrieb und Instandhaltung liefern. Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren, um sie jederzeit nachschlagen zu können.
- Dieses Gerät ist nur zu den Zwecken zu verwenden, die in diesem Handbuch bestimmt werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung des Geräts entstehen.
- Vor dem Gebrauch lesen Sie die ganze Gebrauchsanweisung oder mindestens die Sicherheitshinweise und Einstellung des Gerätes durch.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Die Maschine kann nur mit Kaffeebohnen verwendet werden.
- Nach dem Auspacken sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall auf die Verwendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen. Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Styroporsteile, Nägel usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, das sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen. Nicht in der Umwelt freisetzen.
- Die Maschine ist geeignet für die Installation in den Diensträumen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen, in Agrotourbetrieben, in den Gemeinschaftsbereichen von Hotels, Motels, Bed&Breakfast und dgl. geeignet.
- Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen die Nutzung und Wartung dem Fachpersonal vorbehalten ist.
- Der Zugang zu den Servicebereichen ist auf Personen beschränkt, die über praktische Kenntnisse und Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, insbesondere im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene.
- Die Maschine muss auf einer horizontalen Fläche in einer geeigneten Höhe installiert werden, so dass der obere Teil der Maschine mehr als 1,2 m beträgt.
- Das Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Der maximale Eingangsdruck beträgt 0,65 MPa.
- Der gemessene Schalldruckpegel A liegt unter 70 dB.
- Um die Belüftung des Geräts zu erleichtern, stellen Sie den Belüftungsteil der Maschine 10 cm von Wänden oder anderen Maschinen entfernt auf.
- Vor jeder Tätigkeit wie Installation, Wartung, Ausladen, Einstellung muss der qualifizierte Bediener immer Arbeitshandschuhe und Unfallverhütungsschuhe anziehen.
- Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen, ob die Betriebsdaten auf dem Typenschild mit den Bemessungswerten des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Die Platte ist im Inneren der Maschine sichtbar, indem Sie die Wasserauffangwanne entfernen. Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den geltenden Bundes-,

Landes- und Regionalvorschriften für Hydrauliksysteme mit Hochwasserschutz installiert werden. Aus diesem Grund müssen die Hydraulikanschlüsse von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften des Netzteils nicht mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Zur Installation des Geräts sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installations Techniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Die Espressomaschine muss unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Der Wasseranschluss muss von einem zugelassenen Fachtechniker ausgeführt werden. Verwenden Sie beim Anschluss an das Wasserleitungsnetz immer ein neues Rohr, alte Rohre dürfen nicht verwendet werden.
- Eine Trennvorrichtung mit Kontakttrennung aller Pole, die eine vollständige Trennung in der Überspannungskategorie III ermöglicht, ist gemäß den Verdrahtungsnormen in die feste Verkabelung eingebaut.
- Für den australischen und neuseeländischen Markt wird die Trennvorrichtung gemäß AS/NZS 3000 in die feste Verkabelung eingebaut.
- Bei der Installation in Küchen schließen Sie den Potentialausgleichsleiter an die mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme an der Maschine an.

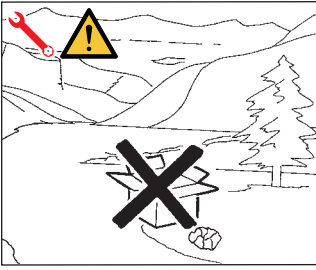


- Das Erdungssymbol befindet sich auf der Rückseite des Geräts.
 - Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch mangelnde Erdung der Anlage entstehen. Zur elektrischen Sicherheit dieses Geräts ist das Vorhandensein einer Erdungsanlage erforderlich. Es muss durch einen zugelassenen Elektriker geprüft werden, dass die Stromleistung der Anlage für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist.
- Die Verwendung von elektrischen Geräten beliebiger Art erfordert die Einhaltung einiger wesentlicher Grundregeln. Insbesondere:
 - Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;
 - Das Gerät nicht barfuß benutzen.
 - In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
 - Stromkabel nicht ziehen, um das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen;
 - Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt werden (Regen, Sonne usw.);
 - Das Gerät darf nicht von Kindern oder unbefugtem Personal sowie von Personen benutzt werden, die das vorliegende Handbuch nicht gelesen und einwandfrei verstanden haben.
 - Der zugelassene Elektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt des Systems für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.
 - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Kabelverlängerungen ist untersagt. Sofern dies unbedingt notwendig sein sollte, muss ein zugelassener Elektriker zugezogen werden.
 - Um Überhitzungen zu vermeiden, ist es empfehlenswert, das Stromkabel komplett abzurollen. Die Belüftungs- und Dissipationsgitter insbesondere des Tassenwärmers dürfen nicht verstopfen.

- Das Stromkabel dieses Gerätes darf vom Verbraucher selbst nicht ersetzt werden. Im Schadensfall das Geräts abschalten und das Kabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.
- Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle oder vom Hersteller ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber/ Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.
- Bei Maschinen mit Wasseranschluss an das Netz muss der Mindestdruck 2 bar und darüber hinaus darf der Höchstdruck für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine 4 bar nicht überschreiten.
- Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +30°C liegen.
- Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen. Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:
 - 100%iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgusschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
 - 100%iges Leeren des Heißwasserkreislaufs über das Wasserrohr (wenn mehrere Rohre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen).
 - Öffnen des Dampfauslasses für 1 Minute.

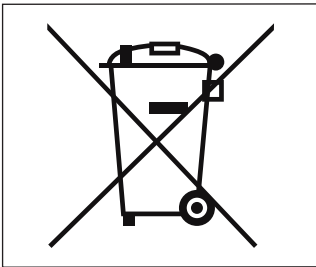
Nach erfolgter Installation sollte ein Berichtüber die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

- Es ist verboten, die Maschine ohne die Anwesenheit und Aufsicht eines qualifizierten Bedieners an zu lassen. Die Simonelli Group haftet nicht für Schäden, die durch die Nichteinhaltung dieses Verbots entstehen.
- Beim Einfüllen von Kaffee darf der Bediener nicht die Hände ins Innere des Behälters bringen.
- Wenn die Dampfduüse benutzt wird, mit Vorsicht vorgehen und die Hände unter die Düse nicht legen oder sie unmittelbar nach dem Gebrauch berühren.
- Befolgen Sie bei Reinigungsarbeiten nur die Anweisungen in dieser Broschüre.
- Nachdem das Spülen der Maschine begonnen hat, darf dieser Vorgang nicht unterbrochen werden, da sonst Reinigungsmittelrückstände in den Brühgruppen zurückbleiben könnten.
- Bei Störungen oder mangelhaftem Betrieb, das Gerät ausschalten. Es ist strikt untersagt, Arbeiten jeglicher Art am Gerät vorzunehmen. Dazu darf ausschließlich qualifiziertes Fachpersonal herangezogen werden. Eventuelle Reparaturen des Geräts dürfen ausschließlich vom Hersteller oder dessen zugelassenen Kundendienststellen unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.
- Trennen Sie im Brandfall die Maschine mit dem Hauptschalter von der Stromversorgung. Es ist absolut verboten, das Feuer mit Wasser zu löschen, wenn die Maschine unter Spannung steht.
- Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht überwacht wird, schließen Sie den Wasserzulaufhahn.
- Der neue Satz Schläuche, der mit dem Gerät geliefert wurde, muss verwendet werden, während der alte Satz nicht wiederverwendet werden darf.



- Der autorisierte Techniker muss den Schalter der Maschine ausschalten und ausstecken, bevor er Wartungsarbeiten durchführt.
- Falls das Gerät nicht mehr benutzt werden sollte, ist es empfehlenswert es stillzulegen, indem man nach Herausziehen des Netzsteckers das Stromkabel abschneidet.
- Die Maschine belastet die Umwelt: Die für die Entsorgung zuständigen Stellen hinzuziehen oder sich an den Hersteller wenden, um die einschlägigen Informationen zu erhalten.

INFORMATION AN BENUTZER



Gemäß der Richtlinie 2011/65/EG zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Abfällen.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät bedeutet, dass es am Ende seiner Standzeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und

elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht. Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet. Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS

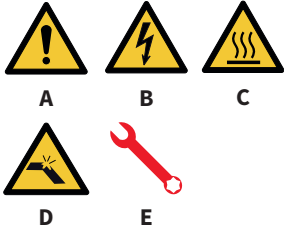
- Vorbereitung des Aufstellungsortes.
Der Käufer muss eine geeignete Auflagefläche zur Verfügung stellen, um das Gewicht der Maschine zu tragen (siehe Kapitel Installation).
- Elektrische Prädisposition.
Das elektrische System muss den am Installationsort geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und effizient geerdet sein.
Installieren Sie eine allpolige Trennvorrichtung vor der Maschine.



Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem von der Maschine benötigten Maximalstrom so bemessen sein, dass der gesamte Spannungsabfall bei Volllast weniger als 2% beträgt.

- Vorbereitung eines Wasseranschlusses.
Bereiten Sie eine geeignete Wasserableitung und ein Wasserversorgungsnetz vor, das Wasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 3/5° (60/85 ppm).

SYMBOLS



- A Allgemeine Gefahr
- B Stromschlaggefahr
- C Verbrennungsgefahr
- D Gefahr von Maschinenschäden
- E Betrieb, der dem qualifizierten Techniker vorbehalten ist, gemäß den geltenden Vorschriften.

RESTRIKTIEN

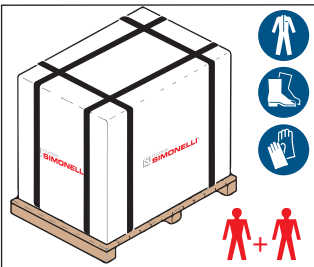
Obwohl der Hersteller mechanische und elektrische Sicherheitssysteme zur Verfügung gestellt hat, gibt es während des Einsatzes der Maschine noch einige Gefahrenzonen:



- Brühgruppe des Kaffees.
- Dampfrohr.
- Heißwasserdüse
- Tassenwärmer.

ERHALT DER MASCHINE

TRANSPORT



Der Transport der Maschine erfolgt zusammen mit anderen Maschinen auf einer Palette in großen Schachteln, die mit Umreifungen an der Palette befestigt sind.

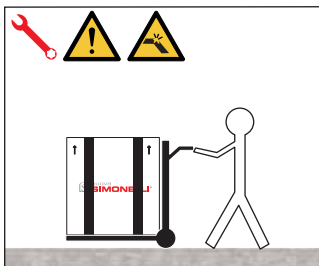
Vor Transport- oder Handhabungstätigkeiten muss der Bediener Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.



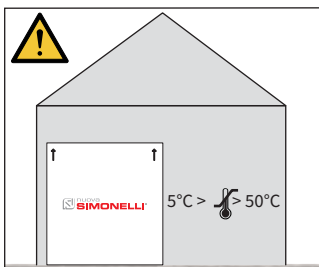
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften für das Heben und Bewegen von Materialien ergeben.

HANDHABUNG



- Die Palette langsam etwa 30 cm anheben und zum Ladebereich bringen.
- Nachdem sichergestellt wurde, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen, vorhanden sind, kann das Laden vorgenommen werden.
- Nach Erreichen des Zielorts wiederum sicherstellen, dass sich im Entladebereich keine Sachen oder Personen befinden, die Palette mit einem geeigneten Hebe­mittel (z.B. Gabelstapler) abladen und in etwa 30 cm Höhe über dem Boden bis zum Lagerort bringen.

LAGERUNG



Die Box mit der Maschine muss wetterunabhängig gelagert werden.

Bevor der nachstehende Vorgang ausgeführt wird, ist sicherzustellen, dass die Ladung gesichert ist und bei Entfernen der Verankerungsreifen nicht fallen kann.

Das mit Schutzhandschuhen und Sicherheitsschuhen ausgestattete Personal muss die Umreifungen durchtrennen und das Produkt einlagern. Dazu die technischen Datenblätter der Maschine nachschlagen, um das Gewicht der zu lagernden Maschine festzustellen und sich entsprechend darauf einzurichten.

ENTPACKEN



Nach dem Auspacken der Maschine, die Palette oder Behälter nicht gedankenlos fortwerfen.

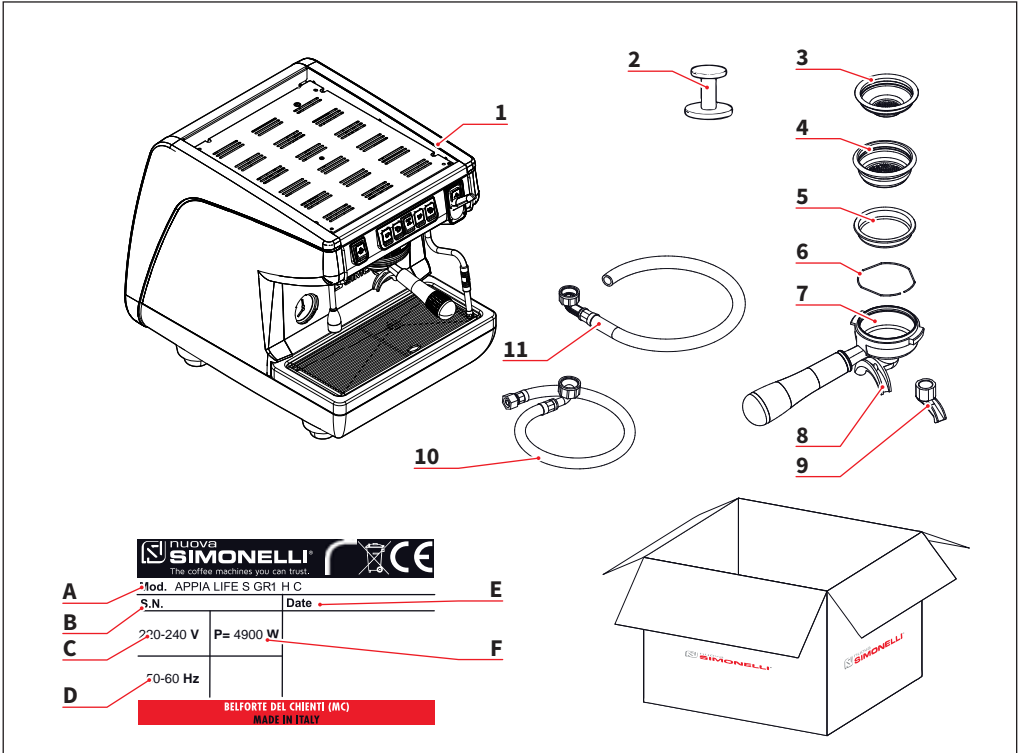
INHALTSKONTROLLE

Überprüfen Sie nach Erhalt der Box, ob die Verpackung intakt und optisch unbeschädigt ist. Die Betriebsanleitung und der dazugehörige Satz müssen sich in der Verpackung befinden.

Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Fehlfunktionen an Ihren Händler vor Ort.

Geben Sie bei jeder Kommunikation immer die Seriennummer an.

Die Mitteilung muss innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine erfolgen.



- 1 Maschine (Beispielbild)
- 2 Kaffeemaschine (1 Stück)
- 3 Einzelfilter (1 Stück)
- 4 Doppelfilter (1 für jede Gruppe)
- 5 Blindfilter (1 für jede Gruppe)
- 6 Feder (Nr. Gruppen + 1)
- 7 Filterhalter (Nr. Gruppen + 1)
- 8 Doppeldüse (1 für jede Gruppe)
- 9 Einzeldüse (1 Stück)
- 10 Zulaufleitung 3/8" (1 Stück)
- 11 Ablaufleitung Ø25 (1 Stück)

- A Modell und Version
- B Seriennummer
- C Spannungsversorgung
- D Frequenz
- E Produktionsdatum
- F Leistung
- G Optional

ES DISPOSICIONES DE SEGURIDAD

- El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que encontrará importantes indicaciones sobre la seguridad de la instalación, sobre la utilización y su mantenimiento. Guardar cuidadosamente este manual para futuras consultas.
- Este aparato podrá ser utilizado solamente para los usos descritos en este manual. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los eventuales daños causados por usos inapropiados, incorrectos e imprudentes.
- Antes de utilizar la máquina leer completamente el manual de uso o por lo menos las disposiciones de seguridad y de puesta a punto.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén vigilados o hayan sido formadas sobre el uso seguro del aparato y comprendan sus peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños sin la supervisión de un adulto.
- La máquina puede utilizarse solamente con café en grano.
- Después de desembalar la máquina, cerciorarse del buen estado del aparato. En caso de dudas, no utilizar el aparato y acudir al personal profesionalmente cualificado. No hay que dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro, ni tampoco hay que abandonarlos en el medio ambiente.
- La máquina es apta para ser instalada en ambientes como locales de servicio para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en turismo rurales, en los espacios para clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros ámbitos residenciales.
- El aparato puede ser instalado solo en lugares donde el uso y mantenimiento esté limitado al personal especializado.
- El acceso a las áreas de servicio está reservado a personas que poseen conocimientos y experiencia práctica del aparato, en particular por lo que respecta a la seguridad e higiene.
- La máquina deberá instalarse sobre una superficie horizontal a una altura adecuada, de modo que la parte superior de la máquina supere los 1,2 m de altura.
- El aparato no es adecuado para su instalación en un área donde se usen chorros de agua.
- El aparato no debe lavarse con un chorro de agua.
- El valor máximo de la presión de entrada es de 0,65 MPa.
- El nivel de presión sonora ponderado es inferior a 70 dB.
- Para facilitar la aireación de la unidad, colocar la parte de aireación de la máquina a 10 cm de las paredes o de otra maquinaria.
- Cabe recordar que, antes de efectuar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga, regulación, el operador cualificado deberá ponerse los guantes de trabajo y los zapatos de seguridad.
- Antes de conectar el aparato, asegurarse de que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución eléctrica. La placa es visible en el interior de la

máquina, quitando la cubeta de recogida de agua. La máquina deberá estar instalada según las normas (códigos) aplicables federales, estatales y locales en vigor para las instalaciones hidráulicas que incluyen dispositivos antirretorno. Por este motivo, las conexiones hidráulicas deberán ser efectuadas por un técnico cualificado. La garantía expira si las características de la alimentación eléctrica no corresponden a los datos de la placa.

- Durante la instalación del dispositivo se deben usar los componentes y los materiales suministrados con el antedicho. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador deberá verificar la idoneidad de los antedichos para el uso en contacto con el agua para consumo humano. El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica de protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado. Para la conexión a la red hídrica, utilizar siempre el tubo nuevo suministrado; no deberán utilizarse tubos ya existentes.
- Se ha incorporado en el cableado fijo un dispositivo de desconexión que consiste en la separación de los contactos en todos los polos, que proporcionan la total desconexión en la categoría de sobretensión III, de conformidad con las normas de cableado.
- Para los mercados australiano y neozelandés el seccionamiento está incorporado en el cableado fijo y se ajusta a la norma AS/NZS 3000.
- En el caso de instalación en cocinas, conectar el conductor equipotencial al borne presente en la máquina indicado con el símbolo ∇ .

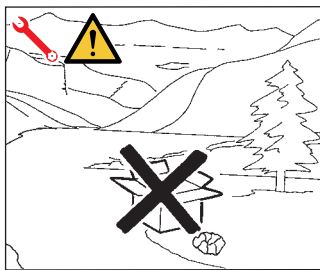


- El símbolo de puesta a tierra está presente en la parte trasera de la máquina.
- El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños debidos a la falta de la toma de tierra de la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, acudiendo a un electricista acreditado que deberá controlar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa.

- El uso de un aparato eléctrico cualquiera conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales. En particular:
 - No tocar el aparato con las manos o los pies mojados;
 - No usar el aparato si se está descalzo;
 - No usar alargadores en locales que contengan bañera o ducha;
 - No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;
 - No dejar expuesto el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
 - No permitir que el aparato sea utilizado por niños, o por personal no autorizado y que no haya leído y entendido bien este manual.
- El electricista acreditado tendrá también que comprobar que la sección de los cables de la instalación sea idónea a la potencia absorbida por el aparato.
- Se prohíbe el uso de adaptadores, enchufes múltiples y alargadores. Si su uso es indispensable, será necesario llamar a un electricista acreditado.
- Para evitar recalentamientos peligrosos se recomienda desenrollar totalmente el

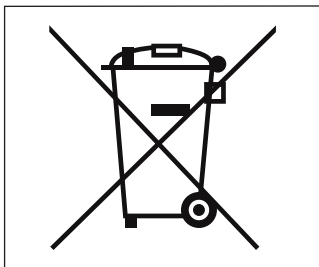
cable de alimentación. No obstruir las rejillas de aspiración y/o de evaporación, en especial modo las del calentatazas.

- El cable de alimentación de este aparato no debe ser reemplazado por el usuario. En caso de desperfectos, apagar el aparato y, para su sustitución, acudir exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.
- Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, podrá realizar la sustitución solo un centro de asistencia autorizado o el fabricante.
- La alimentación del dispositivo debe efectuarse con agua idónea para el consumo humano conforme con las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que recibir del propietario/ gestor de la instalación la confirmación de que el agua respeta los antedichos requisitos.
- En el caso de máquina con conexión a la red de suministro de agua, la presión mínima debe ser de 2 bar y además la presión máxima para el correcto funcionamiento de la máquina no debe superar los 4 bar.
- La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre [+5, +30]°C.
- Al término de la instalación, el dispositivo se activa y se coloca en la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de “listo para el funcionamiento”. Tras alcanzar el estado de “listo para el funcionamiento”, se efectúan las siguientes erogaciones:
 - 100% del circuito café a través del erogador café (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
 - 100% del circuito agua caliente a través del erogador agua (para más erogadores hay que dividir en igual medida).
 - Apertura de la salida de vapor durante 1 minuto.
- Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado.
- Está prohibido dejar la máquina encendida sin la presencia y vigilancia de un operador cualificado. Simonelli Group no es responsable por los daños causados por el incumplimiento de dicha prohibición.
- El operador, al añadir el café, no debe poner las manos dentro del contenedor.
- Durante el uso de la lanza de vapor, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.
- Para las operaciones de limpieza, atenerse exclusivamente a lo previsto en el presente manual.
- Una vez comenzado el lavado de la máquina, no interrumpirlo ya que podrían quedar residuos de detergente dentro del grupo de erogación.
- En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está estrictamente prohibido efectuar intervenciones. Acudir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por el fabricante o por un servicio de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales. El incumplimiento de lo antedicho puede afectar a la seguridad del aparato.
- En caso de incendio, cortar la tensión a la máquina mediante el interruptor general. Está absolutamente prohibido apagar el incendio con agua cuando la máquina está en tensión.
- Si la máquina queda desatendida por un largo período, cerrar el grifo de entrada del agua.
- Debe utilizarse el nuevo juego de tubos flexibles suministrado con el aparato; no reutilizar el viejo juego.



- Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado tiene que desconectar el enchufe y apagar el interruptor de la máquina.
- Si decide no volver a utilizar un aparato de ese tipo, se recomienda inutilizarlo, tras haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.
- No abandonar la máquina en el medio ambiente: para su eliminación, acudir a un centro autorizado o ponerse en contacto con el fabricante que le facilitará las oportunas indicaciones.

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS



A efectos de la Directiva 2011/65/UE, relativa a la reducción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor de basura tachado que se muestra sobre el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado por separado respecto a los demás desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar los equipos que han llegado al final de

su vida útil a los adecuados centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien devolverlo al revendedor cuando adquiera un nuevo equipo equivalente, en igual medida. Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, y favorecen el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas objeto del Decreto Legislativo n.22/1997” (art. 50 y siguientes del Decreto Legislativo n.22/1997).

PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR

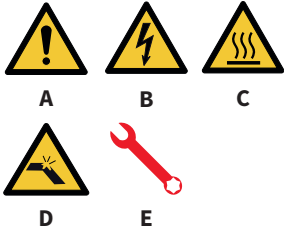
- Preparación del lugar de instalación.
El comprador deberá preparar una superficie de apoyo adecuada para soportar el peso de la máquina (véase el capítulo de instalación).
- Preparación eléctrica.
La instalación eléctrica deberá ser conforme a lo indicado en las normas nacionales vigentes en el lugar de instalación y disponer de una puesta a tierra eficiente. Instalar un dispositivo omnipolar de seccionamiento aguas arriba de la máquina.



Los cables eléctricos de alimentación deben estar dimensionados en función de la máxima corriente requerida por la máquina, de manera que la caída de tensión total, a plena carga, sea inferior al 2%.

- Preparación hídrica.
Preparar un adecuado desagüe para el agua y una red de alimentación de agua que abastezca agua con dureza máxima de 3/5º franceses (60/85 ppm).

SÍMBOLOS



- A Peligro genérico
- B Peligro de choque eléctrico
- C Peligro de quemaduras
- D Peligro de dañar la máquina
- E Operación reservada al Técnico cualificado, acatando las normas vigentes

RIESGOS RESIDUALES

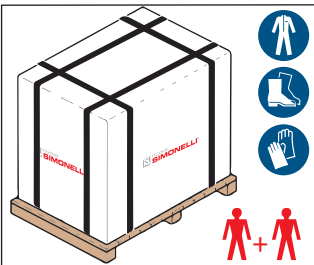
A pesar de que el fabricante ha previsto sistemas de seguridad mecánicos y eléctricos, persisten zonas peligrosas durante el uso de la máquina:



- Grupos de erogación de café.
- Lanza de vapor.
- Lanza de agua caliente.
- Calientatazas.

RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

TRANSPORTE



La máquina se transporta sobre pallet junto con otras máquinas, dentro de cajas aseguradas al pallet con flejes.

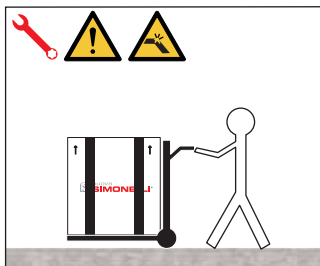
Antes de efectuar cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá ponerse los guantes y calzado de seguridad y un mono de trabajo con elásticos en los extremos.

La manipulación de la máquina debe ser efectuada por 2 o más personas.



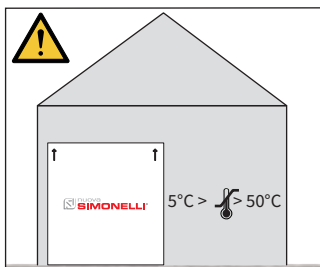
El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas debidas al incumplimiento de las normas de seguridad vigentes en tema de elevación y desplazamiento de materiales.

DESPLAZAMIENTO



- Levantar lentamente el pallet a unos 30 cm del suelo y trasladarlo a la zona de carga.
- Después de haber controlado que no haya obstáculos, cosas o personas, efectuar la carga.
- Una vez llegados al destino, con un medio adecuado de elevación (ej. carretilla elevadora o toro), después de haberse asegurado de que no haya cosas o personas en el área de descarga, bajar el pallet al suelo y desplazarlo a unos 30 cm del suelo hasta el área de almacenamiento.

ALMACENAMIENTO



La caja que contiene la máquina deberá almacenarse protegida de los agentes atmosféricos. Antes de la siguiente operación, comprobar que la carga esté bien colocada y que al cortar los flejes no se caiga.

El operador con guantes y zapatos de seguridad, debe cortar las cimbras o cuerdas y almacenar el producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la maquina que hay que almacenar y actuar consecuentemente.

DESEMBALAJE



Una vez retirada la máquina del pallet o del contenedor, no abandonarlo en el medio ambiente.

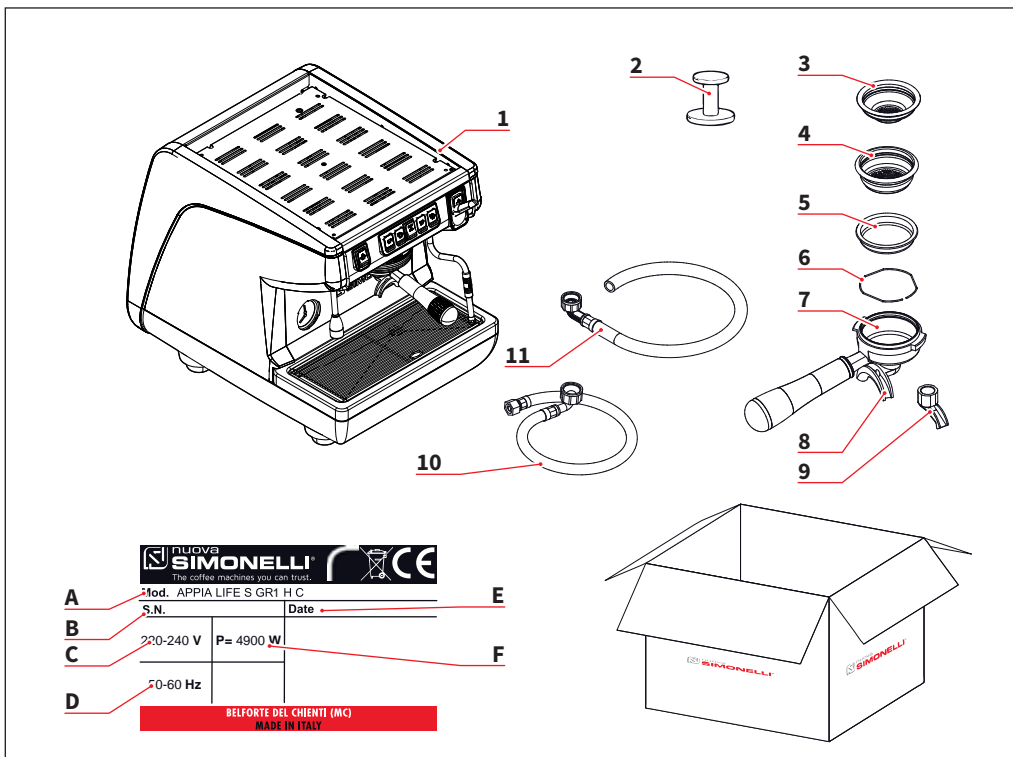
CONTROL DEL CONTENIDO

Cuando se reciba la caja, verificar que el embalaje esté intacto y no muestre desperfectos. En el interior del embalaje encontrará el manual de instrucciones y el todo material.

En caso de daños o anomalías, contactar con el concesionario de la zona.

Para cualquier comunicación, citar siempre el número de serie.

La notificación deberá efectuarse en el plazo de 8 días desde la recepción de la máquina.



1 Máquina (imagen de ejemplo)

2 Prensa café (1 unidad)

3 Filtro individual (1 unidad)

4 Filtro doble (1 por cada grupo)

5 Filtro doble (1 por cada grupo)

6 Resorte (n.º grupos + 1)

7 Portafiltro (n.º grupos + 1)

8 Boquilla doble (1 por cada grupo)

9 Boquilla individual (1 unidad)

10 Tubo de carga 3/8" (1 unidad)

11 Tubo de descarga Ø25 (1 unidad)

A Modelo y versión

B Número de serie

C Alimentación eléctrica

D Frecuencia

E Fecha de fabricación

F Potencia

G Opcional

1

ALLGEMEINE INFORMATIONEN INFORMACIÓN GENERAL

DE

HERSTELLER:

SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italien

KAFFEEMASCHINENMODELL: APPIA LIFE 1 Gruppe

ES

FABRICANTE:

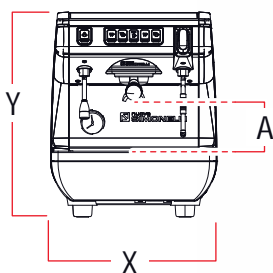
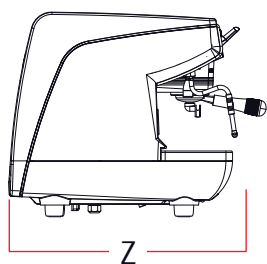
SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italia

MÁQUINA DE CAFÉ MODELO: APPIA LIFE 1 Grupo

2

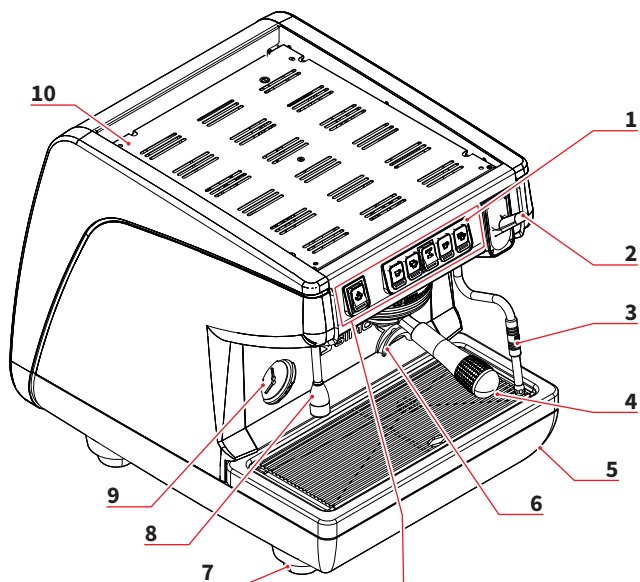
TECHNISCHE DATEN DATOS TÉCNICOS

Gruppen Grupos		1
Spannung Voltaje	V	220-240 V 50-60Hz 110-120 V 60Hz
Leistung Potencia	W	1900
Fassungsvermögen Dampfkessel Capacidad caldera de vapor	l	4,4
Nettogewicht Peso neto	kg/lb	32,5/71,7
Bruttogewicht Peso bruto	kg/lb	41/90,4
Abmessungen / Dimensiones		
X	mm inch	404 16"
Y	mm inch	545 21,5"
Z	mm inch	498 19,6"



3

BESCHREIBUNG DER MASCHINE DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA



S

P1



P2



V

P1



P2 P3 P4 P5 P6



DE

- 1 Ausgabe-Tasten
- 2 Dampf-Knopf
- 3 Dampflanze / Easycream
- 4 Filterhalter
- 5 Hauptschalter
- 6 Ausgabeschnabel
- 7 Regelbarer Fuß
- 8 Heißwasserdüse
- 9 Manometer
- 10 Economiser-Regler (optional)

- P1 Warmwasser
P2 1 Kurzer Espresso
P3 2 Kurze Espresso
P4 Kontinuierlicher Kaffee
P5 1 Langer Espresso
P6 2 Lange Espresso

ES

- 1 Botones de erogación
- 2 Pomo de vapor
- 3 Lanza de vapor / Easycream
- 4 Portafiltro
- 5 Interruptor general
- 6 Boquilla de erogación
- 7 Pie regulable
- 8 Lanza de agua caliente
- 9 Manómetro
- 10 Regulador economizador (opcional)

- P1 Agua caliente
P2 1 café corto
P3 2 cafés cortos
P4 Café continuo
P5 1 café largo
P6 2 cafés largos

3.1 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Die Maschine bietet eine Vielzahl von Espresso-Möglichkeiten und -Kombinationen, die den Anforderungen entsprechen.
- Nutzen Sie die professionellen Abrechnungsdaten für die Ausgabe von Kaffee, Wasser und Dampf.

3.1 USO PREVISTO

- Máquina diseñada y fabricada conforme a lo indicado en la declaración de conformidad.
- Debe ser utilizada por profesionales del sector para la erogación de café, agua y vapor.

3.2 UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG

In diesem Absatz sind nur einige Situationen aufgeführt, in denen ein vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch vorliegt.

Bei der bestimmungsgemäßen Verwendung der Maschine ist zu beachten, was in dieser Anleitung angegeben ist.

- Nutzung durch nicht-professionelle Betreiber.
- Verwendung von anderen Flüssigkeiten als enthärtetem Trinkwasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 3/5° (60/85 ppm).
- Das Berühren der Auslasseinheit mit den Händen.
- Das Einführen von anderen Dinge oder Materialien als Kaffee in die Filterhalter.
- Das Erwärmen von Getränken oder anderen Nicht-Lebensmitteln.
- Verstopfen Sie die Lüftungsgitter mit Tüchern oder etwas anderem.
- Die Maschine bei Nässe zu verwenden.

3.2 USO INAPROPIADO

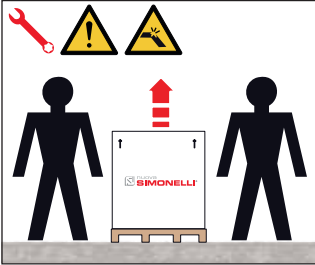
En este apartado se enumeran solo algunas situaciones de mal uso razonablemente previsible.

El uso correcto de la máquina deberá atenerse a lo declarado en el presente manual.

- Uso por parte de operadores no profesionales.
- Uso de líquidos distintos de agua potable ablandada con una dureza máxima de 3/5° franceses (60/85 ppm).
- Tocar con las manos los grupos de erogación.
- Introducir cosas o materiales distintos del café en los portafiltros.
- Calentar bebidas u otras sustancias no alimenticias.
- Obstruir las rejillas de ventilación con paños u otros objetos.
- Utilizar la máquina mojada.

4

INSTALLATION INSTALACIÓN

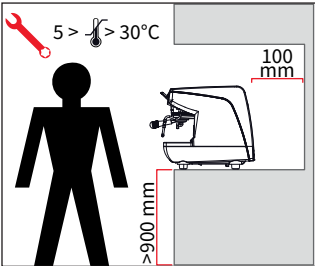


DE

Zum Anheben der Maschine sind mindestens 2 Personen erforderlich.

ES

Para levantar la máquina son necesarias al menos 2 personas.



4.1

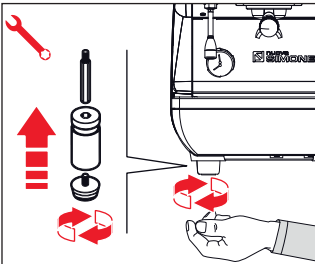
POSITIONIERUNG

Überprüfen Sie vor der Installation der Maschine, ob die beanspruchte Fläche mit den Gesamtabmessungen und dem Gewicht der Maschine kompatibel ist.

4.1

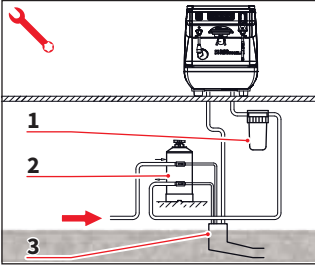
COLOCACIÓN

Antes de instalar la máquina, comprobar que la zona asignada sea compatible con las dimensiones máximas y el peso de la misma.





- Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale Ebene, die mindestens 900 mm über dem Boden liegt.
- Halten Sie mindestens 100 mm um die Maschine herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie die Maschine mit den Stellfüßen ein.

- Colocar la máquina sobre una superficie horizontal a una altura mínima de 900 mm del suelo.
- Mantener al menos 100 mm en torno a la máquina para permitir una correcta ventilación.
- Regular la máquina manio-brando los pies.



DE

4.2 WASSERANSCHLUSS

  Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss die Aussonderungen beseitigt. Es ist verboten, Anschlussleitungen zu verwenden, die bereits in der Vergangenheit verwendet wurden. Die Wartung der Filter liegt in der Verantwortung des Käufers.

- 1 Feinfilter
- 2 Enthärter
- 3 Abfluss 50 mm



Wenn das Wasser nicht innerhalb der erforderlichen Spezifikationen gehalten wird, erlischt die Garantie.

WASSERSPEZIFIKATIONEN

- Gesamthärte 50-60 ppm (Teile pro Million).
- Wasserleitungsdruck zwischen 2 und 6 bar (Kaltwasser).
- Minimaler Durchfluss: 200 l/ Stunde
- Filtration unter 1,0 Mikron.
- Fester Rückstand (tds: Summe der gelösten Feststoffe) zwischen 50 und 250 ppm.
- Alkalität zwischen 10 und 150 ppm.
- Chlor weniger als 0,50 mg/l.
- pH-Wert zwischen 6,5 und 8,5.

ES

4.2 CONEXIÓN HÍDRICA

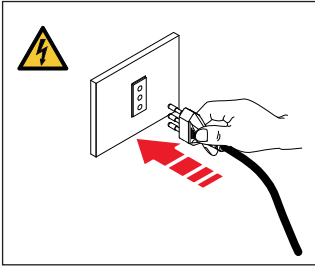
  Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar que la descarga sea capaz de eliminar los desechos. Está prohibido utilizar tubos de conexión ya usados anteriormente. El mantenimiento de los filtros queda a cargo del comprador.

- 1 Filtro de malla
- 2 Ablandador
- 3 Descarga 50 mm

La garantía expira si no se mantiene el agua con las especificaciones adecuadas.

ESPECIFICACIONES AGUA

- Dureza total 50-60 ppm (partes por millón).
- Presión de la red de suministro de agua entre 2 y 6 bar (agua fría).
- Caudal mínimo: 200 l/hora
- Filtración inferior a 1.0 micras.
- Residuo fijo (tds: total dissolved solids) entre 50 y 250 ppm.
- Alcalinidad entre 10 y 150 ppm.
- Cloro inferior a 0,50 mg/l.
- pH entre 6,5 y 8,5.



DE

4.3 STROMANSCHLUSS

Bevor Sie die Maschine an ein Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten mit den Daten des Stromnetzes übereinstimmen.

4.4 VORAUSGEHENDE SCHRITTE

Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der “Betriebsbereitschaft” belassen. Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- 100%iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgusschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen des Dampfauslasses für 1 Minute;
- Vollständige Entleerung des Dampfkessels. Den gesamten Vorgang mindestens 3-mal wiederholen.

Nach erfolgter Installation sollte ein Berichtüber die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

ES

4.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica, controlar que los datos indicados en la placa de la máquina correspondan a los de la red.

4.4 OPERACIONES PRELIMINARES

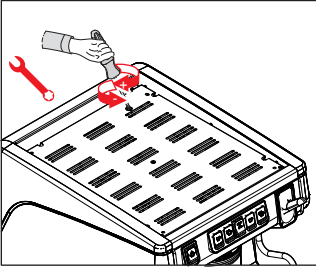
Al término de la instalación, el dispositivo se activa y se coloca en la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de “listo para el funcionamiento”. Tras alcanzar el estado de “listo para el funcionamiento”, se efectúan las siguientes erogaciones:

- 100% del circuito café a través del erogador café (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- Apertura de la salida de vapor durante 1 minuto;
- Vaciado completo de la caldera de vapor. Repetir toda la operación, al menos 3 veces.



Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado.

5

EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER AJUSTES A CARGO DEL TÉCNICO CUALIFICADO




DE

  Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Fachtechniker durchgeführt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die sich aus der Nichteinhaltung der vorstehenden Bestimmungen ergeben.



5.1 KONTRASTEINSTELLUNG ECONOMISER WARMWASSER

 Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

Verwenden Sie einen Schraubendreher an der Schraube an der Oberseite der Maschine:


- Drehen Sie im UHRZEIGERSINN, um die Warmwassertemperatur zu ERHÖHEN.
- Drehen Sie GEGEN DEN UHRZEIGERSINN, um die Warmwassertemperatur zu reduzieren.

ES

  Las operaciones enumeradas a continuación deben ser realizadas solo por técnicos especializados.

El fabricante no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de lo antedicho.

5.1 AJUSTE ECONOMIZADOR DE AGUA CALIENTE

 Operación que puede realizarse también con la máquina encendida.

Utilizando un destornillador en el tornillo ubicado en la parte superior de la máquina:

- Girar en sentido HORARIO para AUMENTAR la temperatura del agua caliente;
- Girar en sentido ANTIHORARIO para DISMINUIR la temperatura del agua caliente.

5.2 AUTOMATISCHE KESSELBEFÜLLUNG

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

Bei der ersten Inbetriebnahme lädt die Maschine automatisch 90 Sekunden lang Wasser nach, danach stoppt sie, wenn sie das Niveau erreicht hat.

Wenn die Maschine immer noch Wasser benötigt, blinken die Dauer-/Stopptasten. Starten Sie das Gerät einfach neu, um die Befüllung abzuschließen.

Am Ende der Installation muss der qualifizierte Techniker das gesamte Wasser im Kessel mindestens dreimal austauschen, bevor er mit der eigentlichen Nutzung der Maschine fortfahren kann.

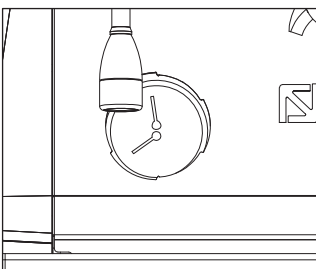
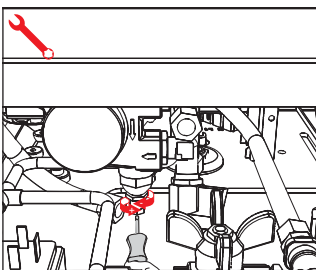
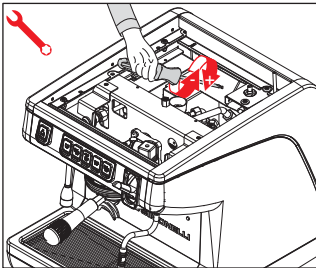
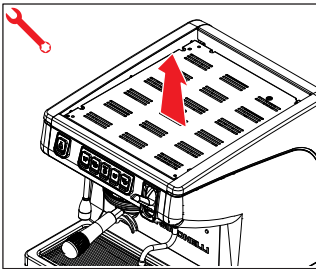
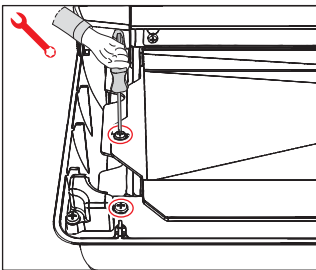
5.2 LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CALDERA

Todos los modelos APPIA LIFE están provistos de sonda de nivel, para mantener constante el nivel de agua dentro de la caldera.

Al poner en marcha por primera vez, la máquina carga automáticamente agua durante 90 segundos, transcurridos los cuales se detiene si ha alcanzado el nivel.

Si la máquina requiere más agua, los botones de continuo / stop parpadean. Basta con reiniciar la máquina para completar el llenado.

Al término de la instalación, el técnico cualificado se encargará de efectuar el recambio total del agua en la caldera al menos tres veces antes de proceder con el uso efectivo de la máquina.



DE

5.3 REGULIERUNG DRUCKSCHALTER/PUMPE

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

- Entfernen Sie das Gitter der Arbeitsplatte;
- Entfernen Sie das Schutzblech, indem Sie die beiden seitlichen Schrauben, wie in der Abbildung gezeigt, herausdrehen;
- Entfernen Sie die obere Platte und drehen Sie die Einstellschraube des Druckschalters auf ERHÖHEN (im Uhrzeigersinn) bzw. ABNEHMEN (gegen den Uhrzeigersinn) des Drucks.

Empfohlener Wert: 1 - 1,4 bar
(abhängig von der Kaffeesorte).

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

Empfohlener Wert: 9 bar.

Der eingestellte Pumpendruck wird während einer Ausgabe im unteren Teil des Manometers angezeigt.

Nach erfolgter Einstellung, das Schutzblech wieder in seine Aufnahme einsetzen und mit den vier seitlichen Schrauben befestigen; das Abstellgitter wieder anbringen.

ES

5.3 REGULACIÓN PRESOSTATO/ BOMBA

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

- Quitar la rejilla de la superficie de trabajo;
- Quitar la protección de chapa desatornillando los dos tornillos laterales tal y como se muestra en la figura;
- Retirar el panel superior y, mediante el tornillo de ajuste del presostato, AUMENTAR (sentido horario) o bien DISMINUIR (sentido antihorario) la presión.

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

- Mediante el tornillo de ajuste de la bomba se puede AUMENTAR (sentido horario) o bien DISMINUIR (sentido antihorario) la presión.

Valor recomendado: 9 bar.

La presión configurada de la bomba se visualiza durante una erogación, en el sector inferior del manómetro.

Al finalizar los ajustes, volver a colocar la protección de chapa en su alojamiento correspondiente y fijarla con los cuatro tornillos laterales; volver a colocar la rejilla de la superficie de trabajo.

GRUPPE	sw1	sw2	sw3	sw4	sw5	sw6
1	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF

GRUPO	sw1	sw2	sw3	sw4	sw5	sw6
1	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF

DE

5.4 AUSTAUSCH DER TASTATUR

Für einen korrekten Betrieb ist es notwendig, jede Tastatur beim Austausch mit Hilfe der Wahlschalter auf der Platine (Knopfseite) wie angegeben anzupassen.

ES


5.4 SUSTITUCIÓN DE LAS BOTONERAS

Para un correcto funcionamiento es necesario, en el momento de la sustitución, personalizar cada tarjeta de la botonera, a través de los selectores ubicados en la tarjeta (lado botones), tal y como se indica.


6


VERWENDUNG USO

DE


 Der Bediener muss vor Beginn des Betriebs sicherstellen, dass er die Sicherheitsvorschriften dieses Handbuchs gelesen und einwandfrei verstanden hat.

6.1 EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN DER MASCHINE


 Die Taste ON/OFF (6) drücken, um die Maschine einzuschalten oder auszuschalten.


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

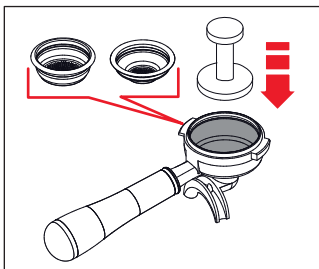
ES

 El operador, antes de comenzar a trabajar, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las disposiciones de seguridad de este manual.

6.1 ENCENDIDO / APAGADO DE LA MÁQUINA

 Pulsar el botón ON/OFF (6) para encender o apagar la máquina.

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



DE

6.2 KAFFEEAUSGABE

Nachdem Sie die Feinabstimmung vorgenommen haben:

- Setzen Sie den gewünschten Filter ein (Einzel- oder Doppelfilter in den Filterhalter).
- Füllen Sie den Filter mit entsprechend gemahlenem Kaffee.
- Drücken Sie den Kaffee mit dem entsprechenden Tamper gleichmäßig in den Filter.
- Reinigen Sie den Rand des Filters von restlichem Kaffee-pulver.
- Vor dem Einsetzen des Filterhalters in die Gruppe ist es notwendig, das Wasser im Gruppenkreislauf für mindestens 2 Sekunden zu spülen, wobei die Ausgabe aktiviert und deaktiviert wird.
- Setzen Sie den Filterhalter in die Brühgruppe ein.
- Stellen Sie die Tasse(n) unter die Ausgusschnäbel und drücken Sie die gewünschte Kaffeetaste.

Lassen Sie am Ende jedes Kaffeebrühvorgangs den Filterhalter am Gerät befestigt, so dass er immer heiß bleibt.

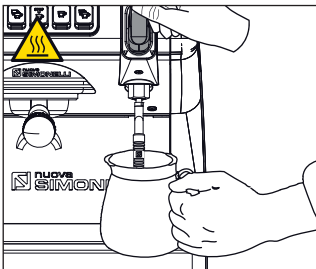
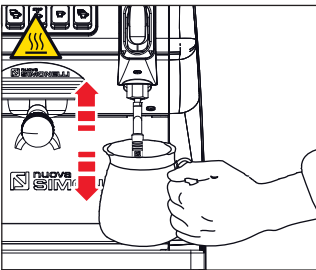
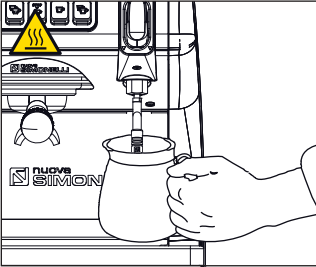
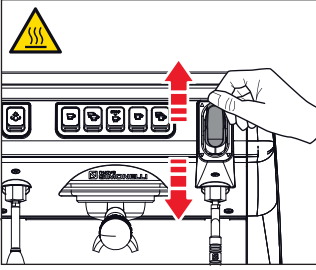
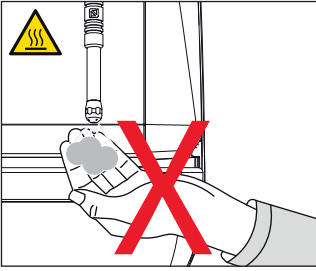
ES

6.2 EROGACIÓN DE CAFÉ

Después de haber puesto a punto la máquina:

- Introducir el filtro deseado (simple o doble en el interior del portafiltro).
- Llenar el filtro con café oportunamente molido.
- Prensar el café en el filtro de manera homogénea con el adecuado presionador.
- Limpiar el borde del filtro de los residuos de polvo de café.
- Antes de introducir el portafiltro en el grupo es necesario purgar por al menos 2 segundos el agua presente en el circuito del grupo activando y desactivando la erogación.
- Introducir el portafiltro en el grupo de erogación.
- Colocar la/las taza/s debajo de las boquillas y pulsar el botón de café deseado.

Al término de cada erogación de café, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que esté siempre caliente.



DE

6.3 DAMPFENTNAHME

Achten Sie bei der Verwendung der Dampfkanne darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.

Vor dem Einsatz der Dampfkanne muss das Kondensat mindestens 2 Sekunden lang gespült werden.

Um den Dampf zu verwenden, ziehen oder drücken Sie einfach den Dampfhebel.

Wenn der Hebel vollständig gezogen ist, bleibt er in der maximalen Ausgabeposition verriegelt; wenn er gedrückt wird, kehrt der Hebel automatisch zurück.

Die beiden Dampfkanne sind gelenkig gelagert, was die Handhabung erleichtert.

6.4 VORBEREITUNG DES CAPPUCCINO

Tauchen Sie den Dampfstutzen in den zu 1/3 mit Milch gefüllten Behälter.

Öffne Sie die Dampfzufuhr. Bevor die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, bewegen Sie den Dampfstutzen an die Oberfläche und berühren Sie die Milch mit kleinen vertikalen Bewegungen.

Reinigen Sie die Lanze am Ende des Vorgangs vorsichtig mit einem weichen Tuch.

ES

6.3 EROGACIÓN DE VAPOR

Durante el uso de la lanza de vapor, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

Antes de utilizar la lanza de vapor, efectuar el purgado de la condensación durante al menos 2 segundos.

Para utilizar el vapor, es suficiente con tirar o empujar de la correspondiente palanca.

Si se tira completamente de la palanca, queda bloqueada en posición de máxima erogación; si se empuja, el retorno de la palanca es automático.

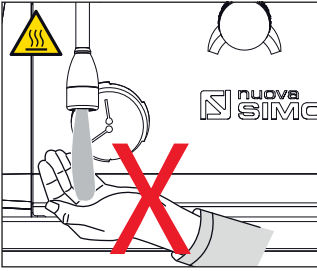
Las dos lanzas de vapor son articuladas por lo que facilitan su uso.

6.4 PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

Sumergir la boquilla del vapor hasta el fondo del recipiente de leche que contendrá 1/3 de leche.

Abrir el vapor. Antes de que la leche haya alcanzado la temperatura deseada, desplazar la boquilla del vapor a la superficie rozando la leche con pequeños desplazamientos en sentido vertical.

Al final de la operación, limpiar meticulosamente la lanza con un paño suave.



DE

6.5 AUSGABE VON WARMEM WASSER

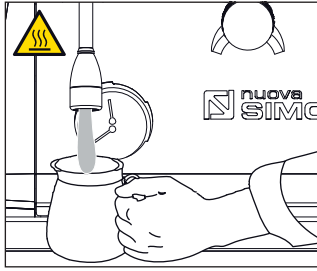
Achten Sie bei der Verwendung der Heißwasserlanze darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.

Bevor Sie die Heißwasserlanze verwenden, spülen Sie den Hydraulikkreislauf mindestens 2 Sekunden lang.

- Stellen Sie einen Behälter unter die Warmwasserlanze.
- Drücken Sie die Taste **(P1)** einmal, die Kontrollleuchte leuchtet auf.

Die Warmwasserlanze liefert Wasser für eine Zeit, die dem programmierten Wert entspricht, oder erneut auf die Taste gedrückt wird, um die Versorgung zu unterbrechen.

Die Ausgabe von heißem Wasser kann gleichzeitig mit der Kaffeeausgabe erfolgen.



ES

6.5 EROGACIÓN DE AGUA CALIENTE

Durante el uso de la lanza del agua caliente, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.

Antes de utilizar la lanza de agua caliente, efectuar el purgado del circuito hidráulico durante al menos 2 segundos.

- Colocar un contenedor bajo la lanza de agua caliente.
- Pulsar una vez el botón **(P1)**, el testigo se iluminará.

La lanza de agua caliente eroga agua durante un tiempo equivalente al valor programado o bien, volver a pulsar el botón para interrumpir la erogación.

La erogación de agua caliente puede realizarse simultáneamente a la del café.


6.6 DAMPFLANZE MIT TEMPERATURFÜHLER (EASYCREAM - OPTIONAL NUR V-VERSION)

Optional kann die Maschine anstelle der Dampfplanze mit der Easycream-Dampfplanze ausgestattet werden.

Bei dieser Version befindet sich die Warmwasserlanze anstelle der manuellen Dampfplanze.

Mit der automatischen Dampfplanze können Sie Dampf zum Aufschäumen von Milch oder zum Erhitzen anderer Flüssigkeiten erzeugen.

Stellen Sie einen geeigneten Behälter mit Milch oder anderen Getränken unter die automatische Dampfplanze.

Drücken Sie die Taste  und vergewissern Sie sich, dass die Taste aufleuchtet. Der Dampf entweicht aus dem Dampfrohr, bis die Flüssigkeit die eingestellte Temperatur erreicht hat.


6.6 LANZA DE VAPOR CON SONDA DE TEMPERATURA (EASYCREAM - OPCIONAL SOLO VERSIÓN V)

Como opcional, la máquina puede equiparse con la lanza de vapor Easycream en lugar de la lanza de vapor.

En esta versión, la lanza de agua caliente se encuentra en el lugar de la lanza de vapor manual.

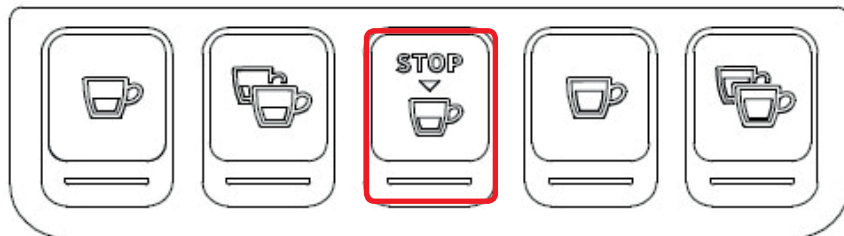
La lanza de vapor automática permite la erogación del vapor para espumar la leche o para calentar otros líquidos.

Colocar bajo la lanza de vapor automática un recipiente adecuado con leche u otra bebida.

Pulsar el botón  y cerciorarse de que el botón se ilumine. De la lanza de vapor saldrá vapor hasta que el líquido no alcance la temperatura configurada.

7

PROGRAMMIERUNG PROGRAMACIÓN



DE

7.1 DOSISPROGRAMMIERUNG

Zum Aufruf der verschiedenen Programmierungsmöglichkeiten ist wie folgt vorzugehen:
Der beschriebene Vorgang kann auch bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden.

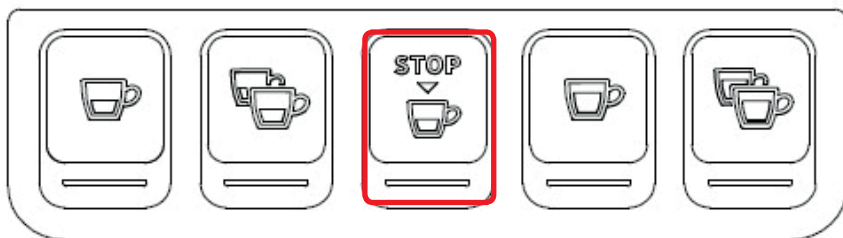
- Um den Dosisprogrammierungsstatus jeder Gruppe einzugeben, drücken Sie die Taste für kontinuierliche Ausgabe (**P4**) 5 Sekunden lang.
- Die Dispenstasten beginnen zu blinken.
- Der Zugriff auf die Programmierung der ersten Gruppe ermöglicht auch die Einstellung der Betriebsparameter der Maschine.

ES

7.1 PROGRAMACIÓN DOSIS

Para entrar en los entornos de programación, proceder como se indica a continuación:
Operación ejecutable con la máquina encendida.

- Para entrar en el estado de programación de las dosis de cada grupo, es necesario pulsar durante 5 segundos el botón de erogación continua (**P4**).
- Los botones de erogación comenzarán a parpadear.
- El acceso a la programación del primer grupo habilita también la configuración de los parámetros de funcionamiento de la máquina.



DE

7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEE-DOSIERUNG

Um die Wasserdosis für eine der Ausgabetasten zu programmieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Füllen Sie den Filterhalter mit der richtigen Menge Kaffee.
- Führen Sie den Filterhalter in die Gruppe ein.
- Drücken Sie eine der Ausgabetasten (**P2, P3, P5, P6**).
- Der Brühvorgang beginnt; wenn die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie die Taste für den Dauerbetrieb (**P4**).
- Die Dosierung stoppt und die gewählte Dosierungstaste schaltet sich aus (die anderen Tasten blinken weiterhin).
- Drücken Sie die Taste für den Dauerbetrieb (**P4**), um die Programmierung zu beenden oder mit der Programmierung anderer Dosis-Tasten fortzufahren.

Dieses Verfahren kann für alle Gruppen der Maschine verwendet werden, mit Ausnahme, dass es jeweils für nur eine Gruppe durchgeführt wird, die anderen Gruppen können normal weiterarbeiten.

ES

7.2 PROGRAMACIÓN DOSIS DE CAFÉ

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

- Llenar el portafiltro con la justa dosis de café.
- Colocar el portafiltro en el grupo.
- Pulsar uno de los botones erogadores (**P2, P3, P5, P6**).
- La erogación comienza; una vez alcanzada la cantidad deseada, pulsar el botón continuo (**P4**).
- La erogación se detiene y el botón de dosis elegido se apagará (los demás botones siguen parpadeando).
- Pulsar el botón continuo (**P4**) para salir de la programación o para continuar con la programación de otros botones de dosis.

Este procedimiento se puede utilizar para todos los grupos de la máquina a excepción que se realice un grupo a la vez, los otros grupos pueden seguir funcionando normalmente.



DE

7.3 WARMWASSER- PROGRAMMIERUNG

Geben Sie die Programmierung gemäß dem entsprechenden Verfahren ein.

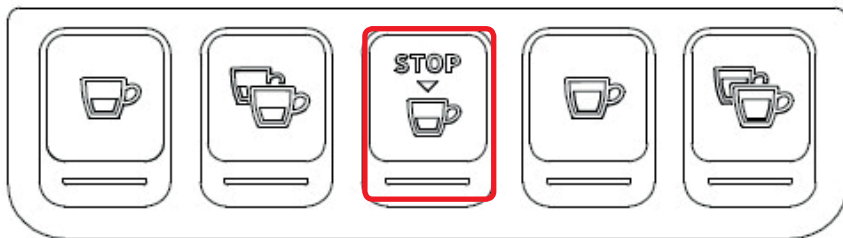
- Drücken Sie die Warmwasser-Auswahltaste (**P1**).
- Die Warmwasserversorgung beginnt.
- Bestimmen Sie die gewünschte Warmwassermenge und drücken Sie die Taste (**P1**) erneut.
- Drücken Sie die Taste für den Dauerbetrieb (**P4**), um die Programmierung zu beenden oder mit der Programmierung anderer Auswahltasten fortzufahren.

ES

7.3 PROGRAMACIÓN DE AGUA CALIENTE

Entrar en la programación siguiendo el procedimiento correspondiente.

- Pulsar el botón de selección del agua caliente (**P1**).
- La erogación de agua caliente inicia.
- Establecer la dosis de agua caliente deseada y pulsar nuevamente el botón (**P1**).
- Pulsar el botón continuo (**P4**) para salir de la programación o para continuar con la programación de otros botones de selección.



DE

7.4 PROGRAMMIERUNG DER STANDARD-DOSIERUNG

Sie können für die 4 Dosierungen der Gruppe, für Wasser (Dampf), vorgegebene Werte einstellen.

Drücken Sie dazu die Taste **(P4)** und halten Sie sie mindestens 10 Sekunden lang gedrückt, bis die blinkenden Tasten stetig leuchten.

Die Dosierungen sind:

40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

Wasser
9 Sekunden

Eine Zeit von 0 Sekunden für Wasser und Dampf bestimmt den kontinuierlichen Betrieb.

ES

7.4 PROGRAMACIÓN DOSIS ESTÁNDAR

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

Para ello hay que pulsar el botón **(P4)** y mantenerlo pulsado durante al menos 10 segundos hasta que los botones que parpadeaban se vuelvan fijos.

Las dosis son:

40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

Agua
9 segundos

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




DE

7.5 EASYCREAM- PROGRAMMIERUNG (OPTIONAL)

Rufen Sie den Programmiermodus auf, indem Sie die Dauerdo-
siertaste (P4) 5 Sekunden lang
gedrückt halten.

Die Schaltflächen beginnen zu
blinken.

Zur Programmierung der Easy-
cream-Lanze:

- Drücken Sie die Dampfwahl-
taste .
- Die Dampflieferung beginnt.
- Bestimmen Sie die gewünschte
Dauer der Dampfabgabe 
und drücken Sie die Taste 
erneut.
- Um die Programmierung zu
beenden, drücken Sie die
Taste (P4), oder fahren Sie
mit der Programmierung an-
derer Auswahltasten fort.



ES


7.5 PROGRAMACIÓN EASYCREAM (OPCIONAL)

Entrar en la programación man-
teniendo pulsado durante 5 se-
gundos el botón de erogación
continua (P4).

Los botones comenzarán a par-
padear.

Para programar la lanza Easy-
cream:

- Pulsar el botón de selección
del vapor .
- Comienza la erogación del
vapor.
- Establecer la duración desea-
da de la erogación del vapor
y pulsar nuevamente el bo-
tón .
- Para salir de la programación,
pulsar el botón (P4), o proce-
der con la programación de
otros botones de selección.

 Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Fachtechniker durchgeführt werden.


Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die sich aus der Nichteinhaltung der vorstehenden Bestimmungen ergeben.

7.6 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER

Halten Sie die Taste **(P4)** gedrückt, um in die Dosierprogrammierung zu gelangen; die Tasten beginnen zu blinken.

Halten Sie die Taste **(P4)** gedrückt, um auf die Betriebsparameter der Maschine zuzugreifen.

- 1 Aktivierung der Pumpe bei aktiviertem Niveau.
- 2 Aktivierung des Software-Blockierung für die Eingabe bei der Dosisprogrammierung.
- 3 Einstellung der Helligkeit der Tastatur.
- 4 Pumpenaktivierung mit Warmwasser (bei Maschinen mit Economiser).
- 5 Zurücksetzen der Standardparameter.

 Las operaciones enumeradas a continuación deben ser realizadas solo por técnicos especializados.

El fabricante no se responsabiliza por ningún daño a objetos o personas provocados por el incumplimiento de lo antedicho.

7.6 PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO

Pulsar y mantener pulsado el botón **(P4)** para entrar en la programación de dosis; los botones empezarán a parpadear.

Pulsar y mantener pulsado el botón **(P4)** para acceder a los parámetros de funcionamiento de la máquina.

- 1 Activación de la bomba si está activado el nivel.
- 2 Activación del bloqueo software para entrada en la programación de dosis.
- 3 Regulación de la luminosidad del teclado.
- 4 Activación de la bomba con agua caliente (solo para máquinas con economizador).
- 5 Restablecimiento de los parámetros predeterminados.

7.6.1**AKTIVIERUNG DER PUMPE
WÄHREND DES FÜLLSTANDS**

Verwenden Sie die Taste Kurzer Espresso (**P2**), um die Pumpenaktivierung während des Füllstands einzustellen.

Wenn die Taste (**P2**) eingeschaltet ist, wird die Pumpe zusammen mit dem Niveau aktiviert, wenn sie ausgeschaltet ist, wird die Pumpe nicht mit dem Niveau aktiviert.

7.6.2**AKTIVIERUNG
SOFTWARE-BLOCKIERUNG
FÜR DIE EINGABE DER
DOSISPROGRAMMIERUNG**

Verwenden Sie die Taste Langer Espresso (**P5**), um die Software-Blockierung für die Dosisprogrammierung zu aktivieren (Taste ein) oder den Block zu deaktivieren (Taste aus).

7.6.3**EINSTELLUNG DER
TASTATURHELLIGKEIT**

Die Taste 2 Lange Espresso (**P6**) dient zur Auswahl der Helligkeit der Tasten aus 5 voreingestellten Stufen.

Durch Drücken der Taste (**P6**), die blinkt, ändern Sie den Pegel, senken den Wert auf den Minimalwert und kehren dann zum Maximalwert zurück.

7.6.1**ACTIVACIÓN DE LA BOMBA
DURANTE NIVEL**

Mediante el botón de café corto (**P2**), se configura la activación de la bomba durante el nivel.

Si el botón (**P2**) está encendido, la bomba se activa junto al nivel; si está apagado, la bomba no se activa con el nivel.

7.6.2**ACTIVACIÓN DEL
BLOQUEO SOFTWARE
PARA LA ENTRADA EN LA
PROGRAMACIÓN DE DOSIS**

Mediante el botón de café largo (**P5**) se activa el bloqueo del software para la programación de las dosis (botón encendido) o se desactiva el bloqueo (botón apagado).

7.6.3**REGULACIÓN LUMINOSIDAD
DEL TECLADO**

El botón 2 café largos (**P6**) se utiliza para elegir la luminosidad de los botones de entre 5 niveles preconfigurados.

Pulsando el botón (**P6**), que parpadea, se cambia el nivel, reduciendo el valor hasta el mínimo para luego volver al valor máximo.

7.6.4 AKTIVIERUNG DER WARMWASSERPUMPE (NUR BEI MASCHINEN MIT ECONOMISER)

Verwenden Sie die Warmwassertaste (**P1**), um die Aktivierung der Pumpe während der Wasserabgabe einzustellen.

Wenn die Taste (**P1**) eingeschaltet ist, wird die Pumpe während der Warmwasserabgabe aktiviert, ist sie ausgeschaltet, wird die Pumpe nicht aktiviert.

7.6.5 ZURÜCKSETZEN DER STANDARDPARAMETER

Es ist möglich, die Standardparameter zurückzusetzen, d.h. Pumpenniveau, Wasser mit Pumpe und maximales Licht.

Um diese Parameter zurückzusetzen, drücken Sie beim Einschalten des Geräts einfach die Taste für kontinuierlichen Kaffee (**P4**) länger als 5 Sekunden. Wenn die Taste losgelassen wird, werden die Standardparameter wiederhergestellt.

7.6.4 ACTIVACIÓN BOMBA CON AGUA CALIENTE (SOLO PARA MÁQUINAS CON ECONOMIZADOR)

Mediante el botón de agua caliente (**P1**) se configura la activación de la bomba durante la erogación de agua.

Si el botón (**P1**) está encendido, la bomba se activa durante la erogación de agua caliente; si está apagado, la bomba no se activa.

7.6.5 RESTABLECIMIENTO DE LOS PARÁMETROS PREDETERMINADOS

Es posible restablecer los parámetros predeterminados, es decir el nivel de la bomba, el agua con bomba y la luz máxima.

Para restablecer estos parámetros es suficiente, con la máquina encendida, pulsar por más de 5 segundos el botón de erogación de café continuo (**P4**). A soltar el botón, se restablecerán los parámetros predeterminados.

7.7 AUTOMATISCHER GRUPPEN- REINIGUNGSZYKLUS

Halten Sie die Warmwassertaste **(P1)** 3 Sekunden lang gedrückt, um auf die automatische Reinigungsfunktion zuzugreifen (die kontinuierliche Kaffeetaste **(P4)** beginnt zu blinken).

Drücken Sie die Taste für kontinuierlichen Kaffee **(P4)**, um den Reinigungszyklus durchzuführen.

Am Ende des Reinigungszyklus beginnt die kontinuierliche Kaffeetaste **(P4)** wieder zu blinken, um den Spülzyklus zu ermöglichen.

Nach 20 Sekunden nach dem Zugriff, wenn keine Taste gedrückt wird, kehrt das Gerät zum normalen Betrieb zurück.

Um die Reinigungsfunktion manuell zu verlassen und zum normalen Betrieb zurückzukehren, während die Kaffeetaste **(P4)** kontinuierlich blinkt, drücken Sie die Warmwassertaste **(P1)** und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.

Wenn ein automatischer Reinigungszyklus gestartet wird, kann er nicht vor seinem programmierten Ende gestoppt werden.

Wird die Maschine vor Beendigung des Zyklus ausgeschaltet, nimmt sie beim nächsten Einschalten den Spülzyklus automatisch wieder auf.

7.7 CICLO AUTOMÁTICO DE LIMPIEZA DE LOS GRUPOS

Pulsar y mantener pulsado el botón de agua caliente **(P1)** durante 3 segundos para acceder a la función de lavado automático (el botón de café continuo **(P4)** empieza a parpadear).

Pulsar el botón de café continuo **(P4)** para ejecutar el ciclo de lavado.

Al término del ciclo de lavado, el botón de café continuo **(P4)** vuelve a parpadear para permitir el ciclo de enjuague.

Después de 20 segundos del acceso, si no se pulsa ningún botón, la máquina vuelve al funcionamiento normal.

Para salir manualmente de la función de lavado y volver al funcionamiento normal, cuando el botón de café continuo esté parpadeando **(P4)**, pulsar y mantener pulsado durante 3 segundos el botón de agua caliente **(P1)**.

Cuando se inicia un ciclo de lavado automático, no puede detenerse antes de su plazo programado.

Si la máquina se apaga antes de que el ciclo se haya terminado, al volver a encender se reanudará automáticamente el ciclo de enjuague.

8

REINIGUNG LIMPIEZA

DE



- Bevor Sie eine Reinigung durchführen, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf „0“ drücken.



- Es ist verboten, das Gerät mit Wasserstrahlen oder durch Eintauchen in Wasser zu reinigen.
- Keine Lösungsmittel, chlorhaltige oder scheuernde Mittel verwenden.

8.1

GEHÄUSEREINIGUNG

Reinigung des Arbeitsbereichs

- Entfernen Sie das Arbeitsplattengitter, indem Sie es an der Vorderseite nach oben heben und herausziehen.
- Entfernen Sie die darunterliegende Tropfschale.
- Reinigen Sie alles mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.

Reinigung des Bodenteils

- Um alle Chromteile zu reinigen, verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch.

8.2

REINIGUNG

HANDBRAUSEN

Reinigen Sie die Handbrausen wöchentlich:

- Die Schraube in der Brausenmitte lösen.
- Brause abziehen und sicherstellen, dass keine verstopften Löcher vorliegen. Wenn Verstopfungen auftreten, reinigen Sie die Löcher.

ES



- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cortar la tensión pulsando “0” en el interruptor.



- Está prohibido limpiar el aparato con chorros de agua o sumergiéndolo en agua.
- No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.

8.1

LIMPIEZA EXTERIOR

Limpieza zona de trabajo

- Quitar la rejilla del plano de trabajo levantándolo por la parte delantera hacia arriba y extraerlo.
- Quitar el plato inferior de recogida de agua.
- Limpiar todo con agua caliente y detergente.

Limpieza del carenado

- Para limpiar todas las partes cromadas, utilizar un paño suave humedecido.

8.2

LIMPIEZA DE

LAS ROSETAS

Efectuar la limpieza de las rosetas semanalmente:

- Desenroscar el tornillo ubicado en el centro de la roseta.
- Quitar la roseta y controlar que los orificios no estén obstruidos. En caso de obstrucción, limpiar los orificios.

8.3 REINIGUNG DER GRUPPEN MIT BLINDFILTER

Die Maschine ermöglicht den Reinigungsvorgang der Brühgruppe mit automatischem Reinigungszyklus und spezifischem Pulverreiniger. Mindestens einmal täglich den Reinigungsvorgang durchführen.

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

Zur Ausführung des Spülvorgangs ist wie folgt vorzugehen:

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

8.4 REINIGUNG DER FILTER- UND FILTERHALTER

- Geben Sie zwei Teelöffel spezifisches Reinigungsmittel in einen halben Liter Wasser.
- Filter und Filterhalter (ohne Griff) mindestens eine halbe Stunde lang einweichen lassen.
- Mit reichlich fließendem Wasser ausspülen.

8.3 LIMPIEZA GRUPO CON FILTRO CIEGO

La máquina permite el lavado del grupo de erogación con ciclo automático de limpieza y detergente específico en polvo. Efectuar el lavado al menos una vez al día.

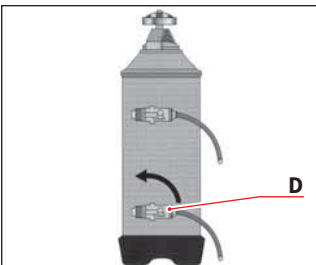
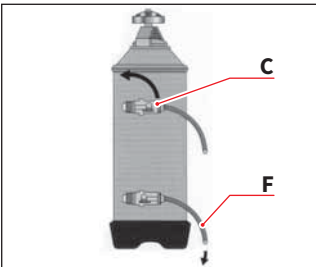
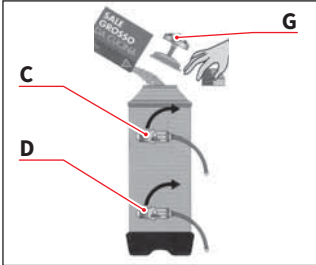
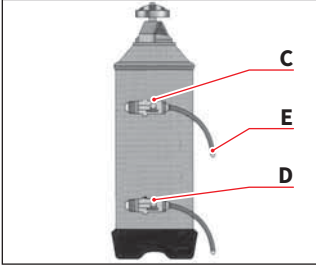
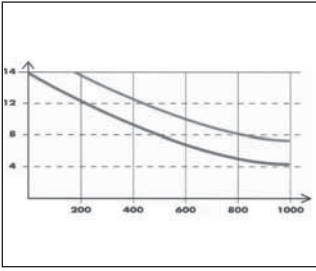
Una vez quitado el portafiltro realizar algunas erogaciones para eliminar eventuales restos de detergente.

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

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

8.4 LIMPIEZA DE FILTROS Y PORTAFILTROS

- Disolver dos cucharaditas de detergente específico en medio litro de agua.
- Sumergir el filtro y el portafiltro (excluido el mango) por lo menos media hora.
- Luego enjuagar con abundante agua corriente. ES



DE

8.5 REGENERATION DER IONENHARZE DES ENTHÄRTERS

Um die Bildung von Kalkablagerungen im Inneren des Kessels und der Wärmetauscher zu vermeiden, ist es notwendig, dass der Enthärter immer einen perfekten Wirkungsgrad hat. Deshalb muss regelmäßig die Regeneration der Ionharze vorgenommen werden.

Die Festlegung der Regenerationszeiten hängt von der täglichen ausgegebenen Kaffeemenge und der Härte des benutzten Wassers ab.

Als Anhaltspunkt können Sie sich im Diagramm in der Abbildung sehen.

Die Regenerationsvorgänge sind die folgenden:

- 1 Schalten Sie die Maschine aus und stellen Sie einen Behälter mit mindestens 5 Liter Fassungsvermögen unter das Rohr **E**.
- 2 Drehen Sie die Hebel **C** (Einlass) und **D** (Auslass) von links nach rechts.
- 3 Entfernen Sie die Kappe durch Abschrauben des Knopfes **G**.
- 4 Fügen Sie 1 kg grobes Kochsalz hinzu.
- 5 Setzen Sie die Kappe wieder auf und positionieren Sie den Hebel **C** nach links, lassen Sie das Salzwasser aus dem Rohr **F** ablaufen, bis es wieder weich wird (etwa 1/2 Stunde).
- 6 Bringen Sie dann den Hebel **D** nach links zurück.

ES

8.5 REGENERACIÓN DE LAS RESINAS DEL DESCALCIFICADOR

Para evitar la formación de depósitos de cal dentro de la caldera y de los intercambiadores de calor, el descalcificador deberá estar siempre en perfecta eficiencia. Para ello, habrá que efectuar periódicamente la regeneración de las resinas iónicas.

Los tiempos de regeneración se establecen en función de la cantidad de cafés suministrados diariamente y de la dureza del agua utilizada.

Como información, se pueden consultar en el diagrama de la figura siguiente.

Los procedimientos de regeneración son los siguientes:

- 1 Apagar la máquina y colocar un recipiente con capacidad para al menos 5 litros debajo del tubo **E**.
- 2 Girar las palancas **C** (entrada) y **D** (salida) de izquierda a derecha.
- 3 Quitar el tapón desenroscando el pomo **G**.
- 4 Verter 1 kg de sal gruesa de cocina.
- 5 Volver a colocar el tapón y posicionar la palanca **C** hacia la izquierda, dejando que se descargue el agua salada por el tubo **F** hasta que no salga dulce (aproximadamente 1/2 hora).
- 6 Volver a colocar la palanca **D** hacia la izquierda.

9

WARTUNG MANTENIMIENTO

DE

Im Fall von Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen die verwendeten Komponenten die für dieses Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsstandards einhalten. Original-Ersatzteile bieten eine Garantie.

Nach einer Reparatur oder einer Auswechslung der Bestandteile, die in Kontakt mit Wasser und Lebensmitteln kommen, muss der Reinigungsvorgang wie in dieser Broschüre beschrieben vorgenommen werden oder die vom Hersteller angegebenen Vorgänge befolgt werden.

ES

Durante el mantenimiento/reparación, los componentes utilizados deben garantizar el mantenimiento de los requisitos de higiene y de seguridad previstos para el dispositivo. Los recambios originales ofrecen esta garantía.

Tras una reparación o una sustitución de componentes de partes que estén en contacto con el agua y los alimentos, deberá efectuarse el procedimiento de lavado tal y como se describe en este manual o bien, seguir los procedimientos indicados por el fabricante.

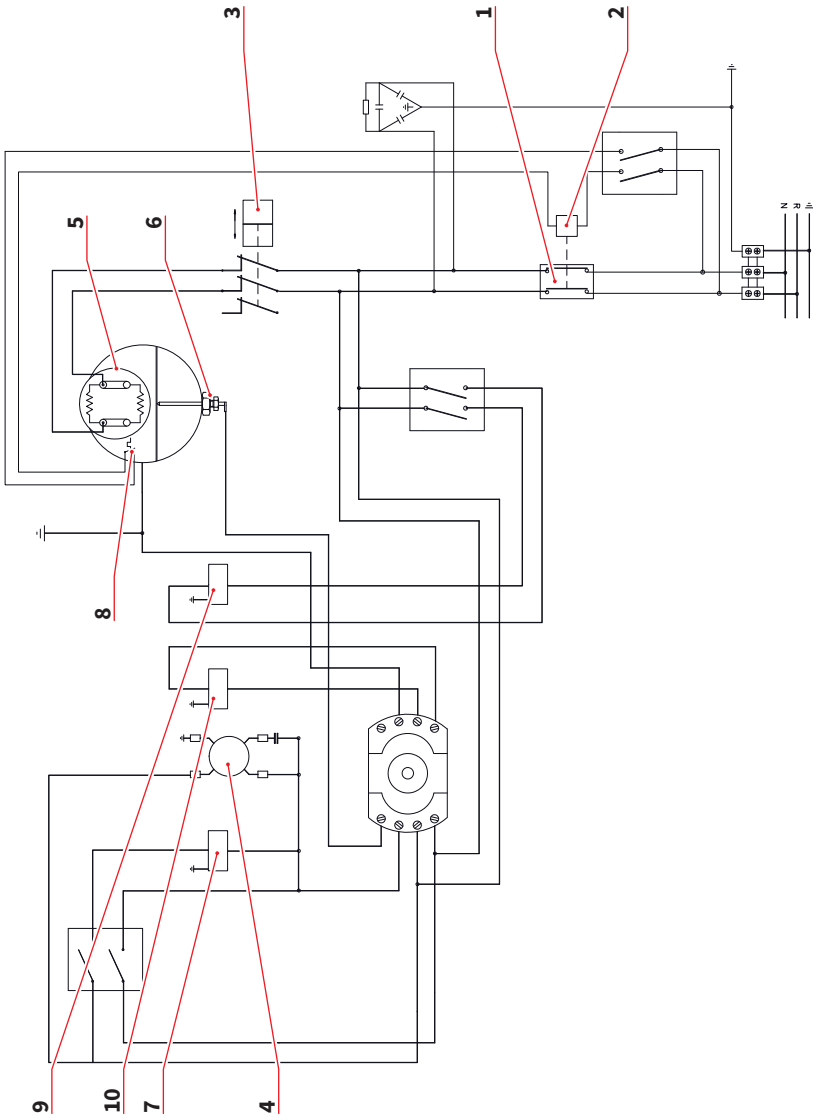
10

MELDUNGEN MASCHINENFUNKTIONEN APPIA LIFE V APPIA LIFE V MACHINE FUNCTION MESSAGES

Display- und Tastenangaben Indicaciones display y botones	Ursache Causa	Auswirkung Efecto	Lösung Solución
<p>Das Symbol der Dauer-Taste (P4) blinkt und die Ausgabetaaste leuchtet stetig (P2).</p> <p>Dibujo botón continuo (P4) intermitente y botón erogación (P2) fijo.</p>	<p>Falls der Dosierer innerhalb der ersten drei Sekunden nach Beginn der Abgabe keine Impulse sendet.</p> <p>Si en los tres primeros segundos desde el inicio de la erogación, el dosificador no envía impulsos.</p>	<p>Falls die Ausgabe nicht von Hand unterbrochen wird, kommt es zur Zeitlimitsperre (120 Sekunden).</p> <p>Si la erogación no se interrumpe manualmente se llega al bloqueo de tiempo límite (120 segundos).</p>	<p>Die Ausgabe unterbrechen.</p> <p>Interrumpir la erogación.</p>
<p>Das Symbol der Dauer-Taste (P4) blinkt.</p> <p>Dibujo botón continuo (P4) parpadeante.</p>	<p>Wenn nach 90 Sekunden nach Beginn, bei eingeschalteter Pumpe während des hohen Niveaus, bei 180 Sekunden, wenn sie deaktiviert ist, das Niveau nicht wiederhergestellt wurde.</p> <p>Si tras 90 segundos desde el inicio con la bomba conectada durante el autonivelado, tras 180 segundos si está deshabilitada, el nivel no se ha restablecido.</p>	<p>Die Pumpe wird deaktiviert, der Widerstand und alle Funktionen sind gesperrt.</p> <p>Se desactiva la bomba, la resistencia y todas las funciones se inhiben.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät mindestens 5 Sekunden lang aus und dann wieder ein.</p> <p>Apagar la máquina por lo menos 5 segundos y volver a encenderla.</p>

11

SCHALTPLÄNE ESQUEMAS

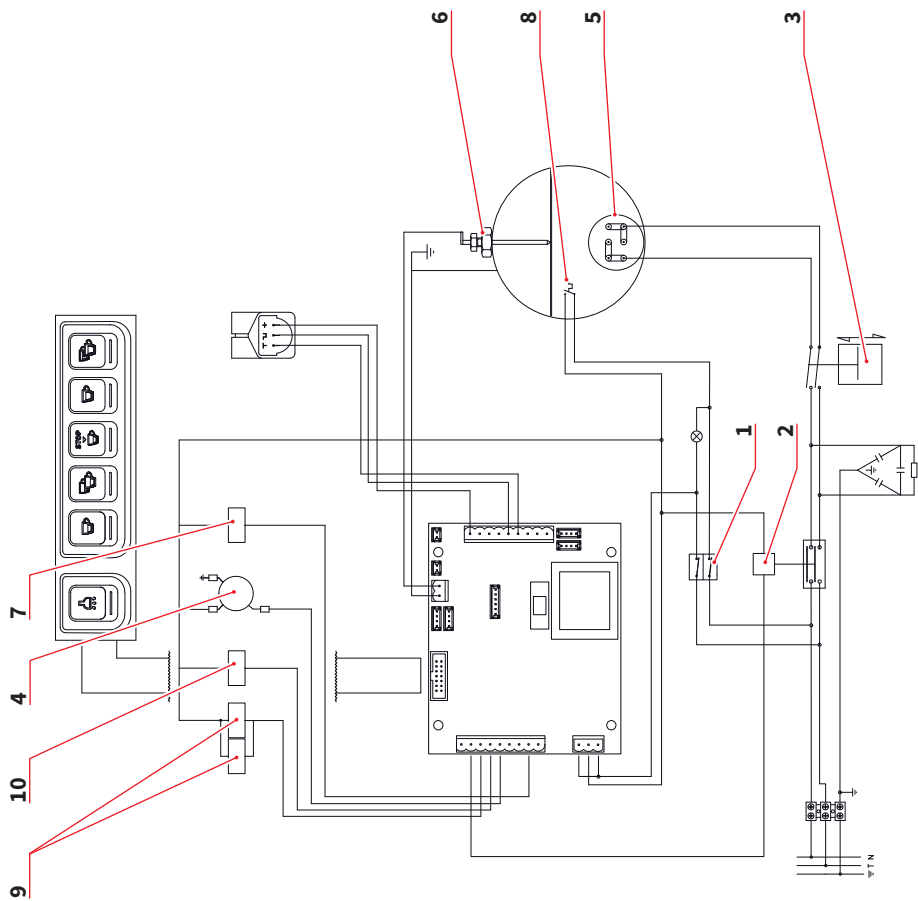


DE**11.1**
SCHALTPLAN
S 1 GR.

- 1 MS Hauptschalter
- 2 R Relais
- 3 P Druckschalter
- 4 MP Pumpenmotor
- 5 HE Kesselwiderstand
- 6 LP Niveausonde
- 7 EV1 Magnetventil Gruppe 1
- 8 TE Sicherheitsthermostat
- 9 EVHW Magnetventil Mischer
- 10 EVL Magnetventil Füllstand

ES**11.1**
ESQUEMA ELÉCTRICO
S 1 GR.

- 1 MS Interruptor general
- 2 R Relé
- 3 P Presostato
- 4 MP Motor bomba
- 5 HE Resistencia acumulador
- 6 LP Sonda nivel
- 7 EV1 Electroválvula grupo 1
- 8 TE Termostato seguridad
- 9 EVHW Electroválvula del mezclador
- 10 EVL Electroválvula nivel

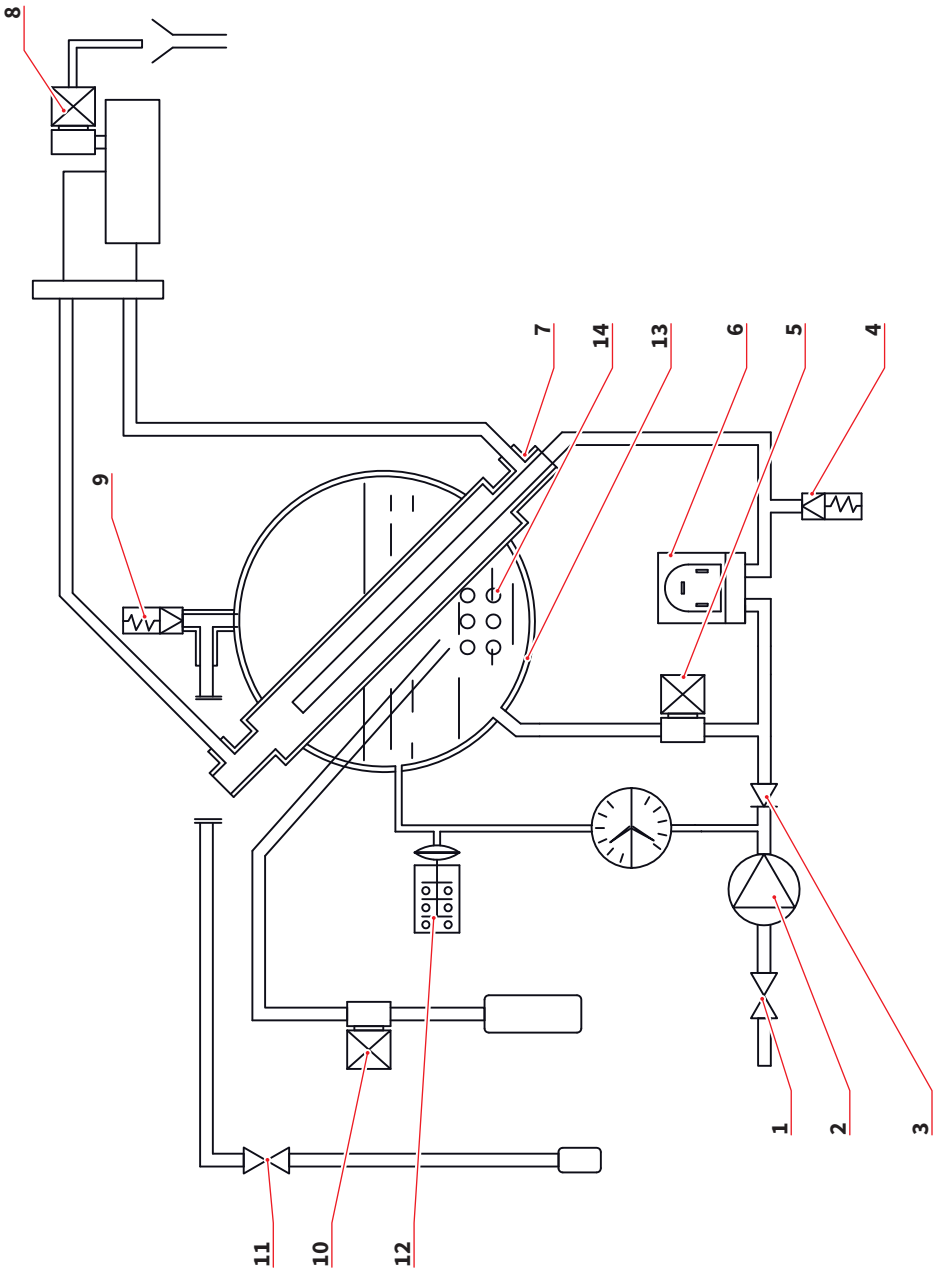


11.2
SCHALTPLAN
V 1 GR.

- 1 MS Hauptschalter
- 2 R Relais
- 3 P Druckschalter
- 4 MP Pumpenmotor
- 5 HE Kesselwiderstand
- 6 LP Niveausonde
- 7 EV1 Magnetventil Gruppe 1
- 8 TE Sicherheitsthermostat
- 9 EVHW Magnetventil Mischer
- 10 EVL Magnetventil Füllstand

11.2
ESQUEMA ELÉCTRICO
V 1 GR.

- 1 MS Interruptor general
- 2 R Relé
- 3 P Presostato
- 4 MP Motor bomba
- 5 HE Resistencia acumulador
- 6 LP Sonda nivel
- 7 EV1 Electroválvula grupo 1
- 8 TE Termostato seguridad
- 9 EVHW Electroválvula del mezclador
- 10 EVL Electroválvula nivel



**11.3
HYDRAULIKSCHEMA
1 GR.**

- 1 Allgemeiner Hahn
- 2 Pumpe
- 3 Rückschlagventil
- 4 Expansionsventil
- 5 Niveau-Magnetventil
- 6 Volumetrische
Dosiereinheit
- 7 Wärmetauscher
- 8 Magnetventil
- 9 Sicherheitsventil
- 10 Magnetventil Warmwasser
- 11 Dampfhahn
- 12 Druckschalter
- 13 Boiler
- 14 Widerstand

**11.3
ESQUEMA HIDRÁULICO
1 GR.**

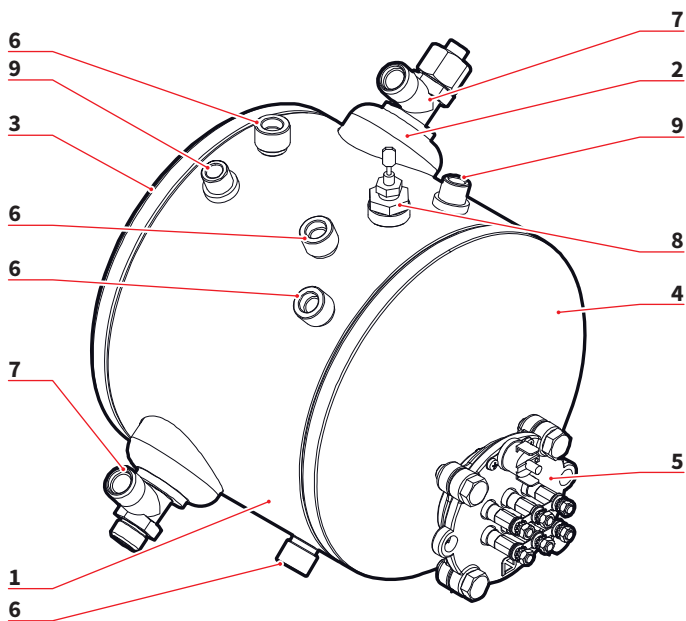
- 1 Grifo general
- 2 Bomba
- 3 Válvula de retención
- 4 Válvula de expansión
- 5 Electroválvula nivel
- 6 Dosificador volumétrico
- 7 Intercambiador de calor
- 8 Electroválvula de erogación
- 9 Válvula de seguridad
- 10 Electroválvula agua
caliente
- 11 Grifo vapor
- 12 Presostato
- 13 Caldera
- 14 Resistencia

DE

11.4
SCHEMA KESSEL
1 GRUPPE

ES

11.4
ESQUEMA CALDERA
1 GRUPO



Element Elemento	Anzahl Cant.	Teilnummer Número parte	Beschreibung Descripción	Material Material
1	1	00015120	<i>Kessel / Caldera</i>	Cu DHP 99.9
2	2	00160390	<i>Rohr Wärmetauscher / Tubo intercambiador</i>	Cu DHP 99.9
3	1	00010121	<i>Kegelradgetriebe / Copa</i>	Cu DHP 99.9
4	1	00015090	<i>Kegelradgetriebe PR 2013 / Copa PR 2013</i>	Cu DHP 99.9
5	1	06200042	<i>Flansch-Widerstand / Brida Resistencia</i>	OT57 CW510L
6	4	00030251	<i>Verbindung 3/8" M / Acople 3/8" M</i>	OT57 CW510L
7	2	00061462	<i>Wärmetauscher T-Verbindung / Racor T intercambiador</i>	OT57 CW510L
8	1	00030271	<i>Verbindung G1/4" F / Acople G1/4" H</i>	OT57 CW510L
9	2	00030631	<i>Verbindung G1/4" M / Acople G1/4" M</i>	OT57 CW510L
10	2	00061551	<i>Schweißkrümmer 3/8 M / Codo de soldar 3/8 M</i>	OT57 CW510L
MATERIAL / MATERIAL			<i>Kupfer / Cobre</i>	

PROJEKTDATEN RICHTLINIE PED 97/23/EG - DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE

<i>VOLUMEN / VOLUMEN</i>	4,4 LT
TS	130.5°C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
<i>FLÜSSIGKEIT / FLUIDO</i>	H ₂ O

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

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

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

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

2006/42/EC	Maschinenrichtlinie	Directiva "Máquinas"
2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie	Directiva "baja tensión"
2014/30/EU	Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit Directiva "compatibilidad electromagnética"	
(CE) No 1935/2004	Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen Directiva "materiales para alimentos"	
2014/68/EU	Druckgeräte-Richtlinie	Directiva "equipos a presión"
2011/65/EU	ROHS- Richtlinie	Directiva ROHS
(CE) No 2023/2006 (UE) No 213/2018	Vorschriften über die gute Herstellungspraxis für Materialien, Gegenstände und die Verwendung von Bisphenol A in Farben und Lacken, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Reglamento de buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos, y sobre el uso del bisfenol A en barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.	
D. M. 21/03/1973	Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.	
10/2011/CEE	Directive material plastico	Kunststoff material richtlinie
85/572/CEE, 82/711/CEE	Directiva metales y aleaciones	Richtlinie metalle und legierungen



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

Hersteller • Caldera

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

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

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

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

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

Zeichnungs-Nr.: (Siehe Ende der Gebrauchsanleitung)

Dibujo n.: (Ver al final del Manual de Instrucciones)

Geschäftsführer • Administrator delegado:



Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, 01/08/2018

ZU BEACHTEN: Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerät aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten.

Die Erhaltung der Unversehrtheit, die Leistungsfähigkeit des Gerätes sowie seiner Sicherheitsbehörden obliegt dem Benutzer. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

ATENCIÓN: Esta declaración debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina.

Queda prohibido utilizar la máquina con una función distinta a la prevista en el proyecto.

La integridad y la eficiencia de la máquina y de los accesorios de seguridad son a cargo del usuario.

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.

www.nuovasimonelli.it

Simonelli Group

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
T +39 0733 9501
F +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it

Nuova Distribution Usa

6940 Salashan Pkwy, Bldg, A
Ferndale, WA 98248
T +1 360 366 2226
F +1 360 366 4015
info@simonelliusa.com
www.simonelliusa.com

Nuova Simonelli Asia Pacific

61 Kaki Bukit Ave 1
#02-24 Shun Li Industrial Park
Singapore 417943
T +65 68410985
www.nuovasimonelliasiapacific.com

Nuova Distribution France

Hexapole - Actipole - Bat 5
Rue Maurice Herzog
73420 Viviers Du Lac
T +33 (0) 9 67894852
F +33 (0) 4 79544852
info@nuovadistribution.fr



The coffee machines you can trust.