



nuova

SIMONELLI®

espresso coffee machines

APPRIA II

COMPACT



GEBRAUCHANWEISUNGEN
INSTRUCCIONES DE MANEJO

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

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

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

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

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



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT**DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN**

Herstell • Caldera

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

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

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

Angewendeten Normen: Sammlungen M,S, VSR '78 und '95 die beim Rechtsitz erhältlich sind.**Normas aplicadas:** Recogidas M,S, VSR edición '78 y '95 conservadas en la sede legal.**Zeichnungs Nr. •** Dibujo n.: 2102**Geschäftsführer •** Administrator delegado: *Ottavi Nando*

Belforte del Chienti, li _____

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

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

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie haben sich für das Modell **APPPIA II** entschieden und damit eine ausgezeichnete Wahl getroffen.
Beim Kauf einer Profi-Espressomaschine spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle: der Name des Herstellers, die Maschinenfunktionen, die technische Zuverlässigkeit, ein schneller und angemessener Kundenservice, die Kosten. Sie haben dies alles sicherlich in Erwägung gezogen und sich anschließend für das Modell **APPPIA II**.
Sie haben sich für das - unserer Meinung nach - beste Produkt entschieden, dessen Güte Sie mit jedem Espresso und Cappuccino testen können.

APPPIA II ist bedienungsleicht, praktisch und effizient.

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

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

Mit freundlichen Grüßen.

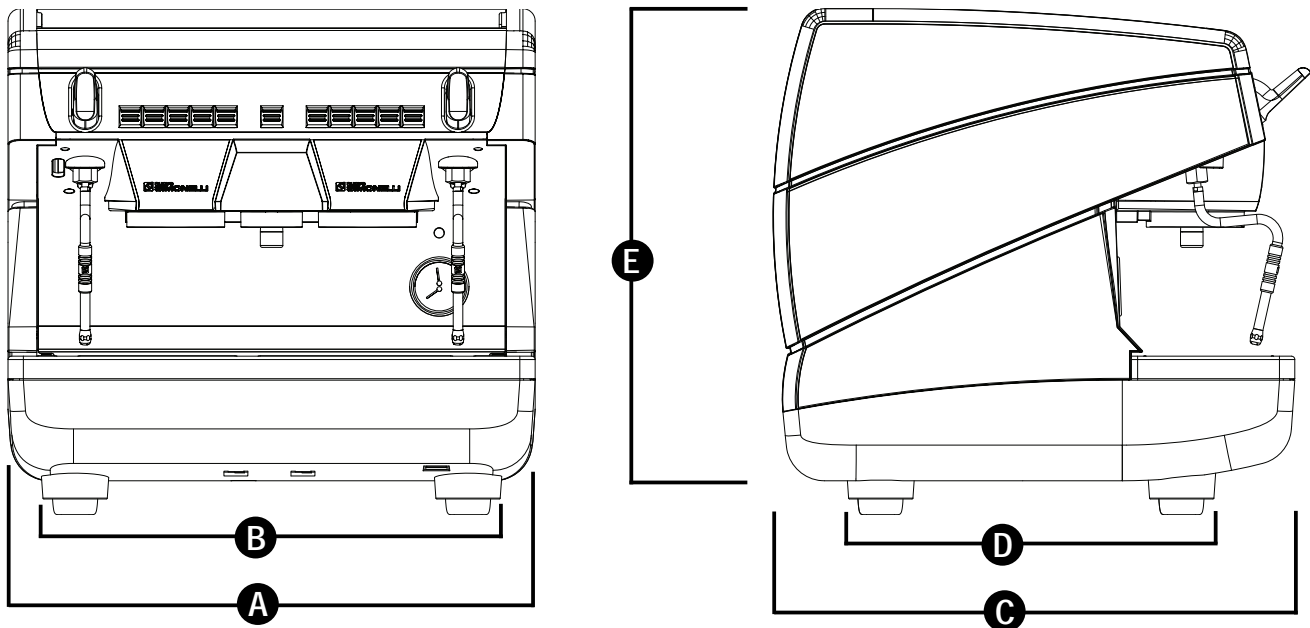
Nuova Simonelli S.p.a.



APPPIA II

COMPACT

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



	220 V		110 V	
NETTOGEWICHT	45 kg	99 lb	45 kg	99 lb
BRUTTOGEWICHT	54 kg	119 lb	54 kg	119 lb
HEIZLEISTUNG	2800 W	2800 W	1500/2200 W	1500/2200 W
ABMESSUNGEN	A 550 mm	A 21.6"	A 550 mm	A 21.6"
	B 460 mm	B 18"	B 460 mm	B 18"
	C 545 mm	C 21.45"	C 545 mm	C 21.45"
	D 360 mm	D 14.17"	D 360 mm	D 14.17"
	E 530 mm	E 20.86"	E 530 mm	E 20.86"

APPRIA II

COMPACT

INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN .. 2

1. BESCHREIBUNG	4
1.1 BESCHREIBUNG TASTENFELDER	5
1.2 ZUBEHÖRLISTE	6
2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	7
3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN ...	10
3.1 MASCHINENKENNZEICHNUNG	10
3.2 TRANSPORT	10
3.3 HANDHABUNG	11
4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME	11
5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN	13
5.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS	13
5.2 EINSTELLUNG HEIZKESSELDRUCK	13
5.3 EINSTELLUNG PUMPENDRUCK	14
5.4 EINSTELLUNG HEISSWASSERSPAREINRICHTUNG	15
6. GEBRAUCH DER MASCHINE	16
6.1 EINSCHALTUNG	16
6.2 AUSSCHALTUNG	16
6.3 ZUBEREITUNG KAFFEE	16
6.4 DAMPFGEBRAUCH	17
6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG	17
6.6 HEISSWASSERWÄHLER	17
6.7 AUSWAHL DAMPF ZEITGESTEUERT	17
6.8 AUSWAHL DAMPF AUTOSTEAM	17
7. PROGRAMMIERUNG	19
7.1 ZEICHENERKLÄRUNG	19
7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN	19
7.3 PROGRAMMIERUNG DAMPF ZEITGESTEUERT	19
7.4 PROGRAMMIERUNG DAMPF AUTOSTEAM ...	19
7.5 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG	19
7.6 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN	20
7.7 DOSEN KOPIEREN	20
7.8 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER	20
7.9 AUTOMATISCHER GRUPPENREINIGUNGSZYKLUS	21

8. REINIGUNG UND PFLEGE	22
8.1 GEHÄUSEREINIGUNG	22
8.2 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN	22
8.3 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER ...	22
8.4 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER	23
8.5 REGENERIERUNG HARZE ENTHÄRTER	23
9. FEHLERMELDUNGEN DER MASCHINE	24

1. BESCHREIBUNG

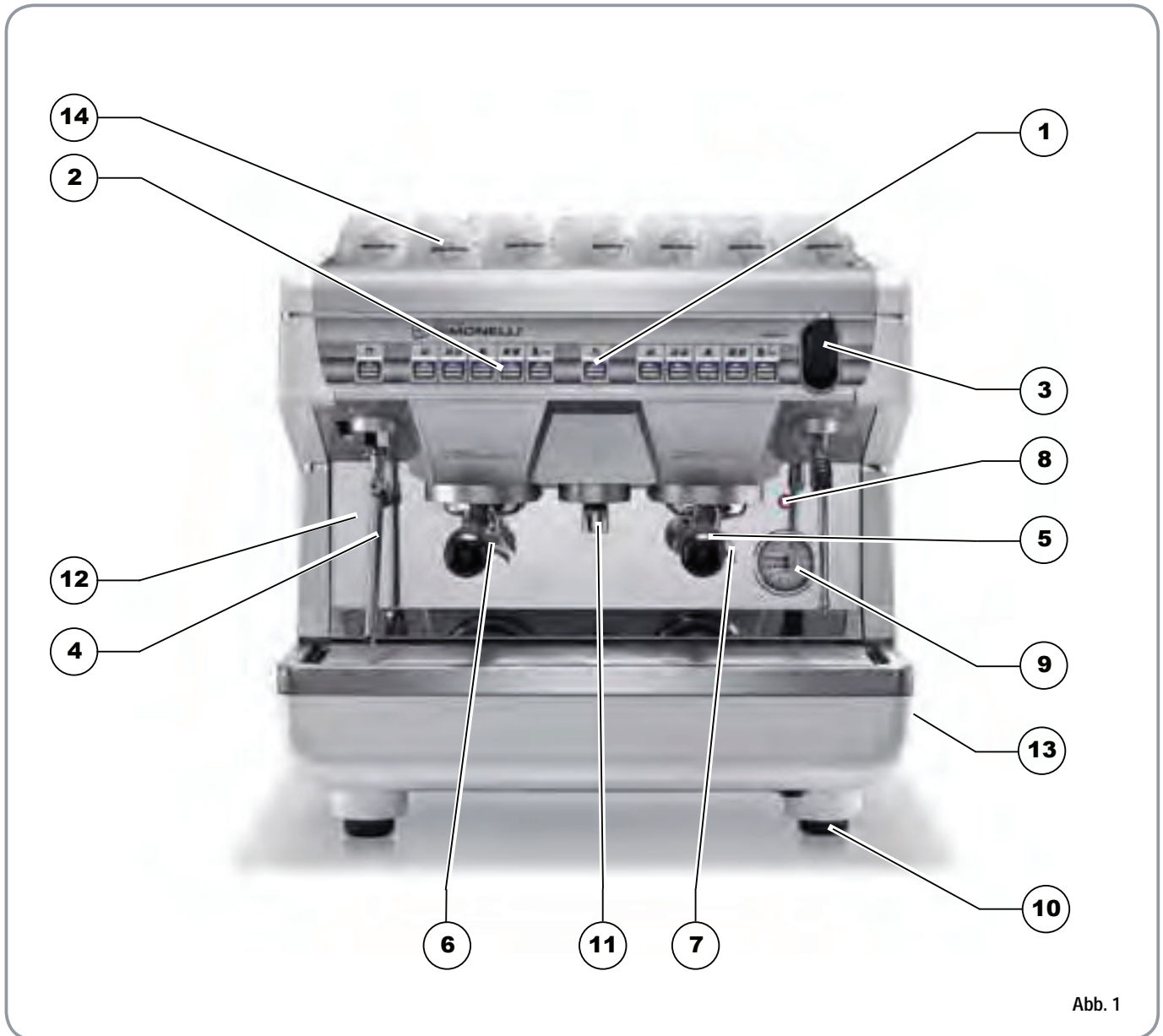


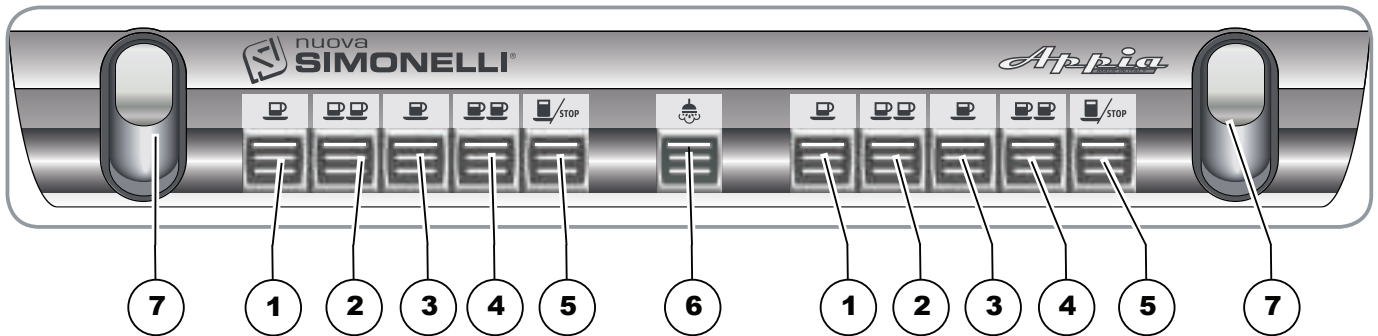
Abb. 1

LEGENDE

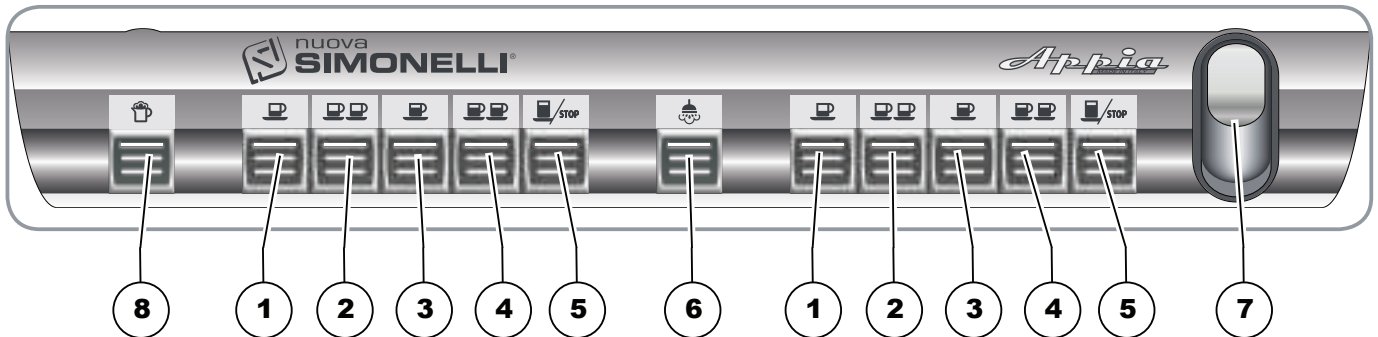
- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Auswahltasten 2 Ausgabetasten 3 Dampfknopf 4 Dampfdüse 5 Filterhalter 6 Tülle für 1 Kaffee 7 Tülle für 2 Kaffees 8 Sichtanzeige 9 Druckmesser 10 Verstellbarer Fuß | <ul style="list-style-type: none"> 11 Heißwasserdüse 12 Datenschild 13 Hauptschalter 14 Tassenwärmer (optional) |
|---|---|

1.1 BESCHREIBUNG DER TASTENFELDER

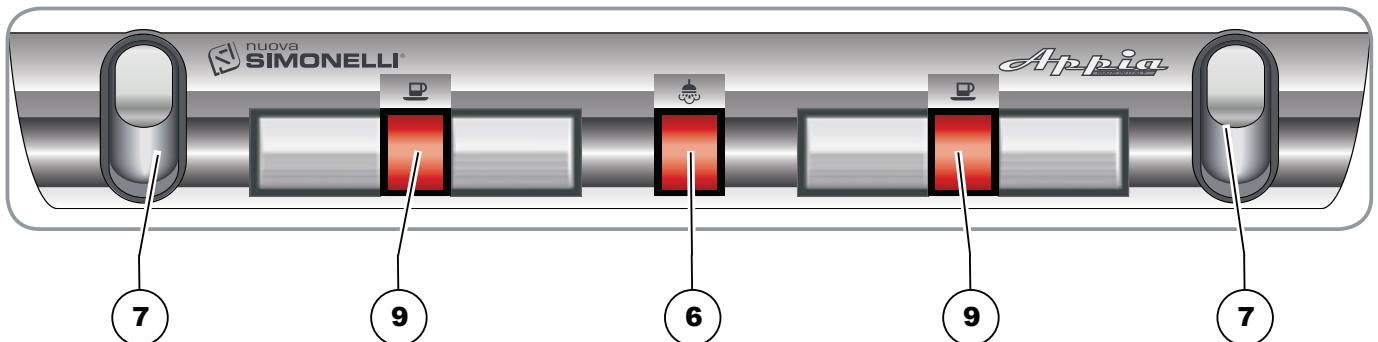
APPIA COMPACT VOLUMETRISCH



APPIA COMPACT VOLUMETRISCH AUTOSTEAM



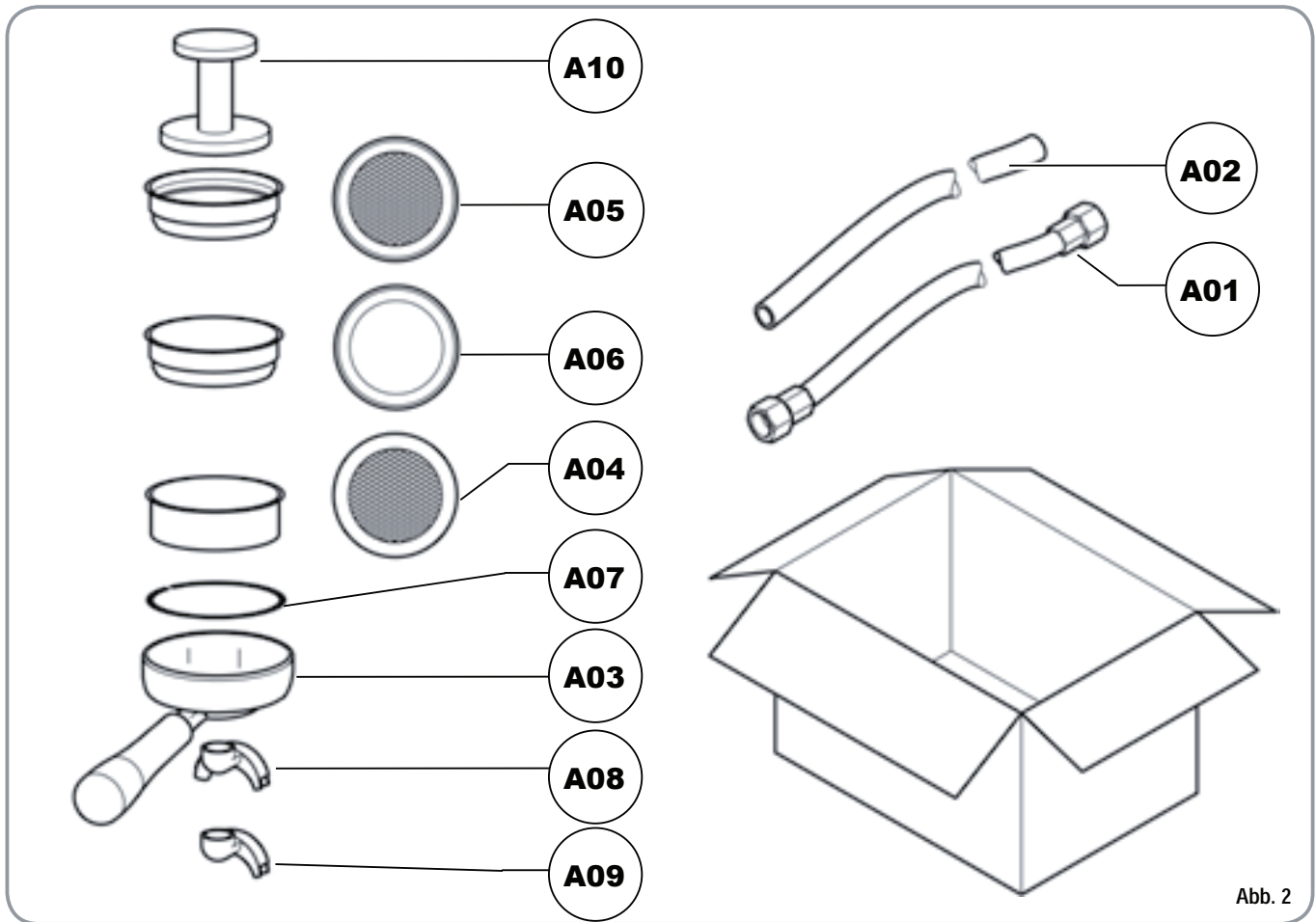
APPIA COMPACT HALBAUTOMATISCH



LEGENDE


- 1 Taste 1 Espresso
- 2 Taste 2 Espressos
- 3 Taste 1 Kaffee
- 4 Taste 2 Kaffees
- 5 Taste Kaffee kontinuierlich
- 6 Taste Heißwasser
- 7 Dampfkнопf
- 8 Taste Autosteam / Dampf zeitgesteuert
- 9 Taste Kaffee


1.2 ZUBEHÖRLISTE



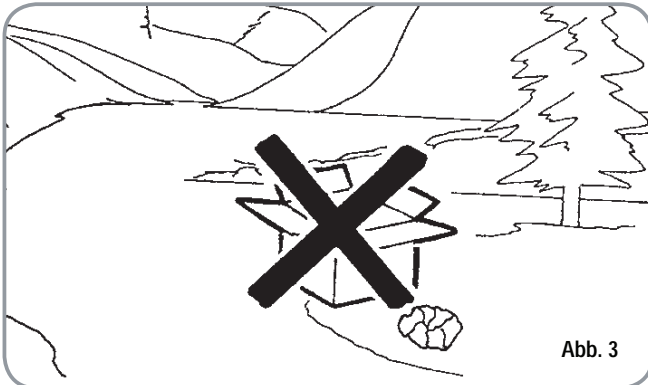
CODE	BESCHREIBUNG	MENGE
A01	Rohr 3/8"	1
A02	Abflussrohr Ø 25 mm - l. 150 cm + Schelle	1
A03	Siebträger	3
A04	Doppelsieb	2
A05	Einzelsieb	1
A06	Blindsieb	1
A07	Feder	3
A08	Doppelbrühdüse	2
A09	Einfachbrühdüse	1
A10	Espressostopfer	1
A11	Gitter aus Plastik	3


2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN


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

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

 **ACHTUNG
VERSCHMUTZUNGSGEFAHR**




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


 Bevor das Gerät angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes. Die Installation ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal vorzunehmen. Für eventu-


elle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist unerlässlich und im Zweifelsfall wenden Sie sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal. Überprüfen Sie, ob die elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Fachmann.





Abb. 4


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

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

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

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


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

 Das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Kinder und Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Mangel an entsprechenden Kenntnissen, sofern sie nicht überwacht oder angeleitet werden.

 Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen. Danach wird das Gerät ausgeschaltet und das erste Füllwasser aus dem Wasserkreislauf abgelassen, um eventuelle anfängliche Unreinheiten zu beseitigen. Das Gerät wird dann neu gefüllt und in den normalen Betriebszustand gebracht. Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

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

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


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

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



ACHTUNG

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

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

- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren;
- das Gerät nicht barfuß bedienen;



ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

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

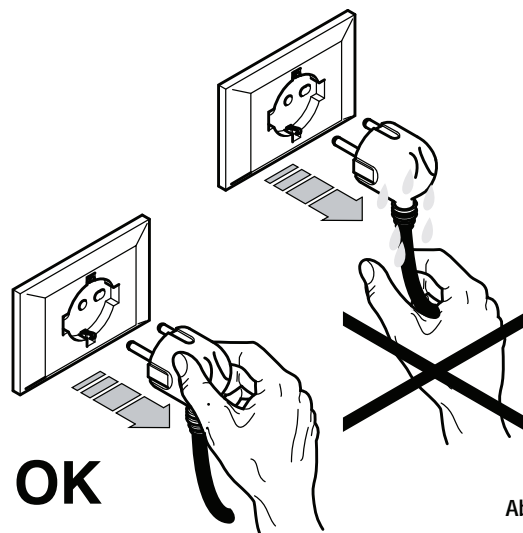



Abb. 5

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

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

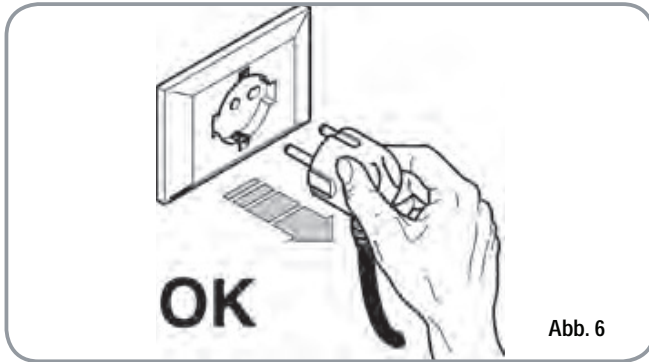


Abb. 6

- Was die Reinigung des Gerätes anbelangt, muß die Maschine vorher spannungslos gesetzt werden. Das heißt, der **SCHALTER DER MASCHINE AUSGESCHALTET UND DER STECKER HERAUSGEZOGEN** werden, wobei man sich ausschließlich an die in dieser Bedienungsanleitung vorgesehenen Anweisungen zu halten hat.

Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vorzunehmen. Wenden Sie sich ausschließlich an Fachpersonal. Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen. Eine Nichtbeachtung der oben genannten Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

- Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.
- Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.
- Die Einlass- und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.
- Das Versorgungskabel dieser Geräte darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabel, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

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



ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

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

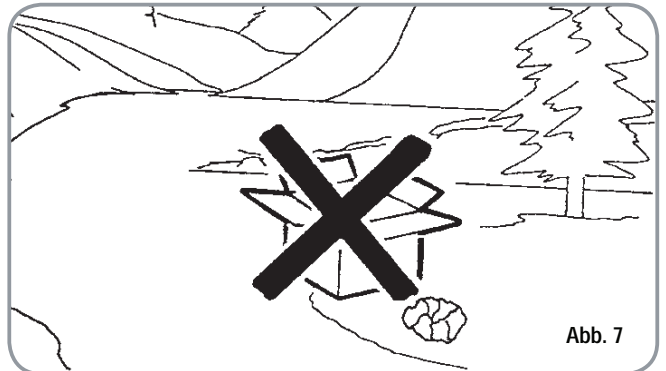


Abb. 7



ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

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

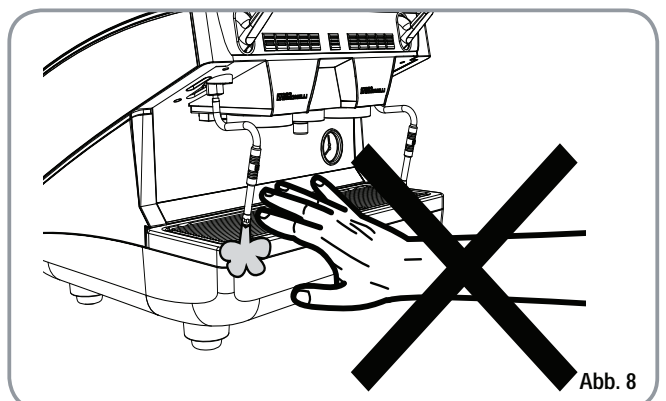


Abb. 8


**ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR**

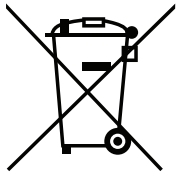

Wir weisen darauf hin, dass die Fachkraft bei der Durchführung von Installations-, Wartungs-, Ablade- oder Regulierungsarbeiten Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muss.



Der maximale Geräuschpegel liegt unter 70db.



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


ACHTUNG

INFORMATION AN BENUTZER

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

der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung“.

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

3. GERÄTETYP UND TRANSPORTBESTIMMUNGEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

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

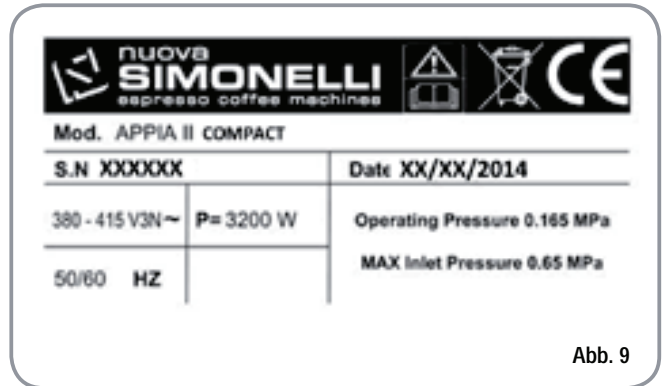


Abb. 9

3.2 Transport

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

Vor Durchführung der Transport- und Verstellarbeiten muss der Bediener:

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

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

3.3 HANDLING



ACHTUNG STOß- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

Der Bediener muss während des Verstellens darauf achten, dass sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden. Die Palette circa 30 cm vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, dass keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden.

Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebemittels (z.B.: Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurde, dass sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen.



ACHTUNG STOSS- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR

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

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



ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

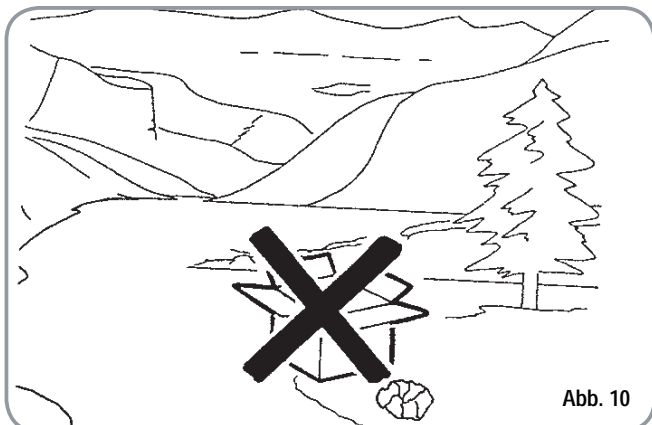


Abb. 10

4. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

Vor der Durchführung der Installations- und Einstellungsarbeiten müssen die Sicherheitsvorschriften in dieser Bedienungsanleitung gründlich gelesen und befolgt werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden an Sachen oder Personen, die durch Mißachtung der in der Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften und der Installations- und Wartungsangaben verursacht wurden.



ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.

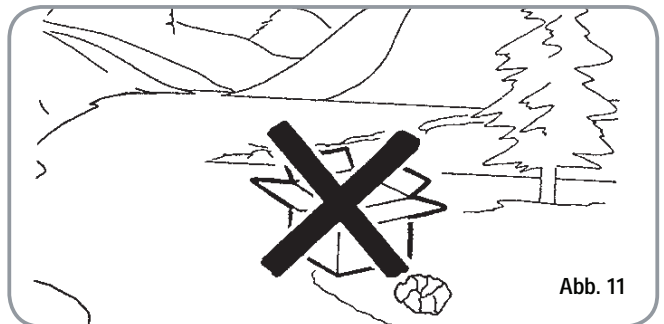


Abb. 11

Nach der Verpackungsabnahme und der Überprüfung der Unversehrtheit der Maschine und des Zubehörs ist wie folgt beschrieben vorzugehen:

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

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

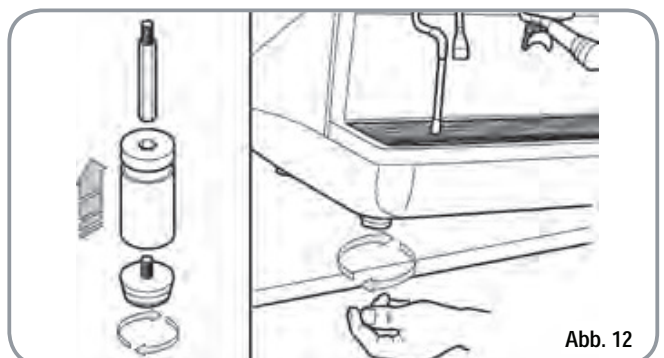
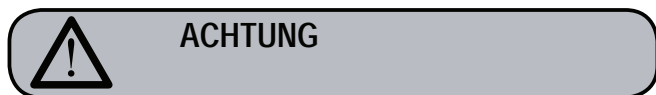


Abb. 12

Nachdem die Maschine waagrecht positioniert wurde, empfiehlt es sich, einen Enthärter (1) am Ausgang des Wassernetzes sowie anschließend einen Feinfilter (2) vorzusehen.

Auf diese Weise wird eine Beschädigung der empfindlichen Graphitflächen durch Unreinheiten wie Sand, schwebende Kalkteilchen, Rost, usw. verhindert und eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet.

Nun die Wasseranschlüsse vornehmen – siehe hierzu die nachstehende Abbildung.



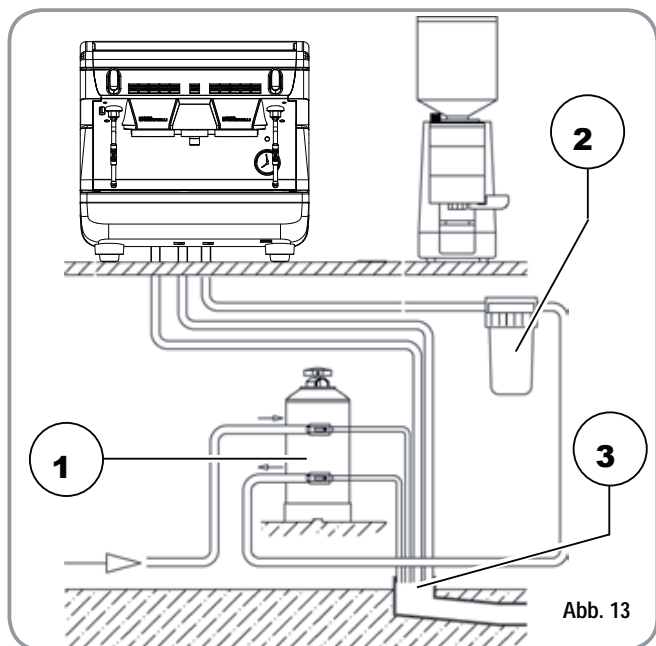
ACHTUNG

Der empfohlene Wasserleitungsdruck beträgt [2,3] bar.



ACHTUNG

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



LEGENDE

- 1 Enthärter
- 2 Feinfilter
- 3 Abfluss Ø 50 mm

HINWEIS: Der Netzdruck darf zur Gewährleistung eines einwandfreien Maschinenbetriebs nicht über 4 bar liegen.

Andernfalls ist dem Enthärter ein Druckminderer vorzuschalten; das Rohr am Wassereinlauf hat einen Innendurchmesser von nicht unter 6 mm (3/4“) aufzuweisen.



ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

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

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

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

5. EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHMANN



ACHTUNG

NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Regelungen durchführen. Die Nuova Simonelli kann für keinerlei Sach- oder Personenschäden haftbar gemacht werden, die auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung genannten Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.



ACHTUNG
STROMSCHLAGGEFAHR

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

5.1 MANUELLES AUFFÜLLEN DES BOILERS

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

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

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

Beim ersten, manuellen Einfüllen wie folgt vorgehen:

- das Tropfgitter der Arbeitsfläche abnehmen;
- Das Schutzblech entfernen. Dazu die vier seitlichen Schrauben (A) lösen, wie in nachstehender Abbildung dargestellt.

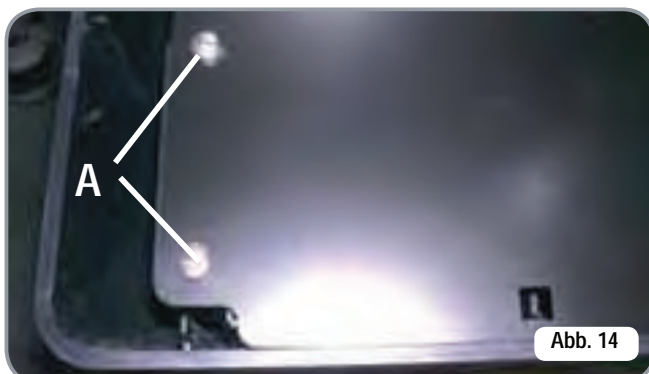


Abb. 14

- Den manuellen Füllhahn etwa 20/30 Sek. betätigen, um das Einlaufen von Wasser in den Kessel zu gestatten.

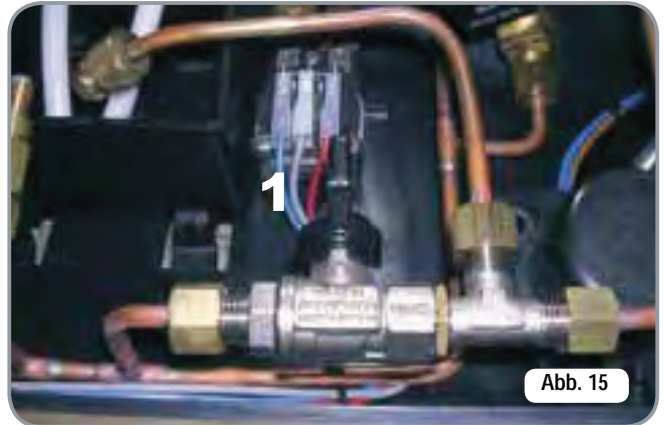


Abb. 15

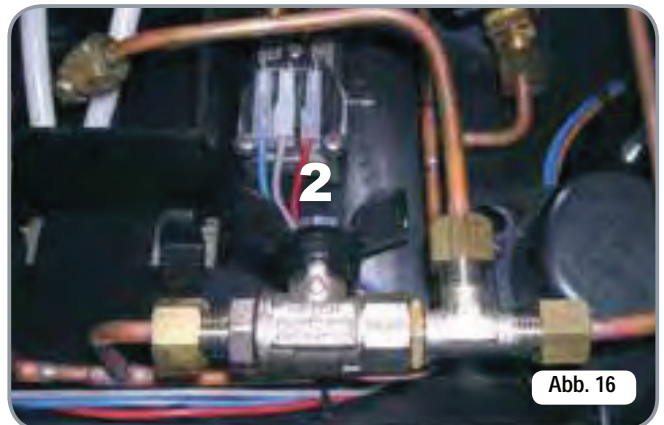


Abb. 16

- 1: Betriebsstellung
- 2: Stellung für manuelles Befüllen

Nach Abschluss der Einstellungen, das Schutzblech wieder in seine Aufnahme einsetzen und mit den vier seitlichen Schrauben befestigen. Das Gitter der Abstellfläche wieder einsetzen.

5.2 EINSTELLUNG HEIZKESSELDRUCK (Einstellung Druckschalter)

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:

- (Abb. 17);

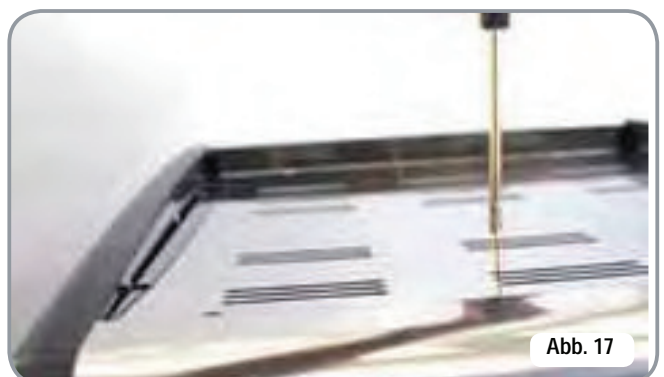
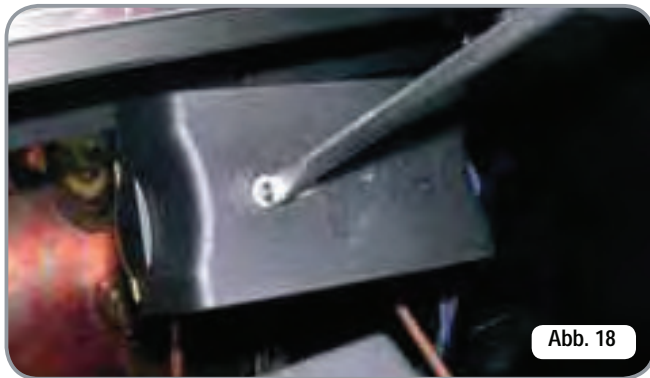


Abb. 17

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

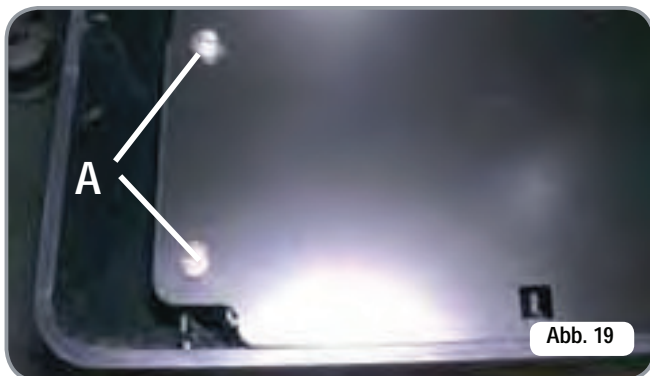


Empfohlener Wert: 1 – 1,4 bar
(je nach Kaffeeart).

5.3 **EINSTELLUNG PUMPENDRUCK**

Zur Einstellung des Pumpendrucks ist vorzugehen, wie nachstehend beschrieben:

- Das Gitter der Abstellfläche entfernen;
- Das Schutzblech entfernen. Dazu die vier seitlichen Schrauben (A) lösen, wie in nachstehender Abbildung dargestellt;



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



Empfohlener Wert: 9 bar.

- Der eingestellte Pumpendruck wird während der Kaffee- Abgabe im unteren Sektor des Manometers angezeigt



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

5.4 REGELUNG DES HEISSWASSER-ECONOMISERS

Alle **APPRIA II** Modelle können mit einem Heißwassermischer ausgestattet werden, der die Regelung der Ausgabetemperatur des Wassers und die Optimierung der Systemleistungen gestattet. Zur Regelung des Heißwasser-Economisers ist die linke Maschinenplatte abzunehmen. Dabei wie folgt vorgehen:

- Die zentrale Schraube der oberen Tafel ausschrauben (Abb. 22);

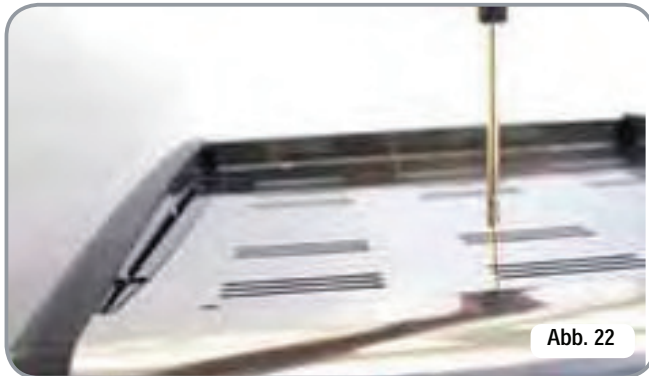


Abb. 22

- um die Temperatur des aus der Düse austretenden Heißwassers zu regeln, ist der Reglerknopf IM/GEGEN DEN UHRZEIGERSINN zu drehen, um die Temperatur zu ERHÖHEN/SENKEN;



Abb. 23

- Nach Beendigung des Vorgangs die obere Abdeckplatte der Maschine wieder montieren.

6. GEBRAUCH DER MASCHINE

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

6.1 EINSCHALTUNG

- Maschine an das Stromnetz anschließen.
- Hauptschalter (Nr. 13, Abb. 1) auf "I" stellen.

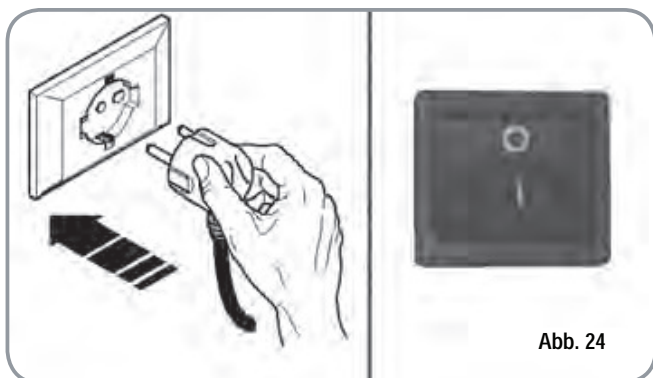


Abb. 24

6.2 AUSSCHALTUNG

- Hauptschalter (Nr. 13, Abb. 1) auf "O" stellen.
- Die Maschine an das Stromnetz anschließen.

6.3 ESPRESSOZUBEREITUNG

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



Abb. 25

Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer pressen, die Kaffeepulverreste auf dem ringförmigen Siebrand entfernen (dies gewährleistet eine bessere Abdichtung und eine geringere Abnutzung der Dichtung). Nun den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und die gewünschte Espresso-Taste drücken:



1 Kurzer Espresso



2 Kurze Espresso



1 Langer Espresso



2 Lange Espresso

Die Pumpe schaltet sich ein und das Elektroventil der Brühgruppe öffnet sich, was die Espressoabgabe ermöglicht.

Dieser Vorgang wird durch die Einschaltung der gedrückten Taste angezeigt.

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

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

6.4 DAMPFGEBRAUCH



ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

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

Für den Dampfgebrauch ist der betreffende Hebel zu ziehen oder anzudrücken (Abb. 26).

Falls er ganz gezogen wird, bleibt er in der maximalen Abgabeleistung. Das Andrücken löst dagegen den automatischen Hebelrücklauf aus.

Der gelenkartige Aufbau der beiden Dampfdüsen ermöglicht einen müheloserer Einsatz.

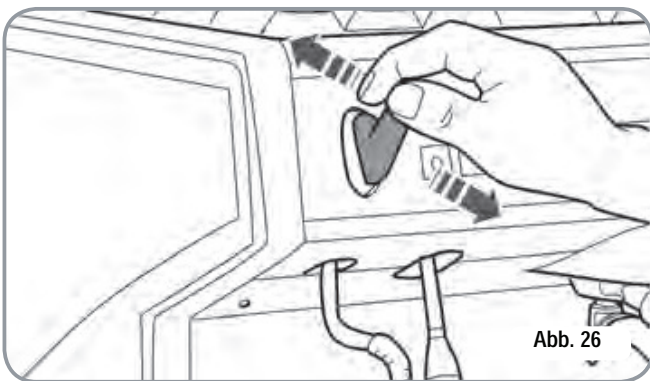


Abb. 26

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

6.5 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Zur Erzielung der typischen Crema ist die Dampftülle bis zum Boden des zu 1/3 gefüllten Behälters (vorzugsweise kegelstumpfförmig) zu führen und der Dampf zu öffnen. Dampftülle zur Oberfläche führen, bevor die Milch den Siedepunkt erreicht hat. Dabei senkrecht verlaufende Bewegungen ausführen und nur wenig in die Milch eintauchen. Düse anschließend mit einem weichen Tuch reinigen.

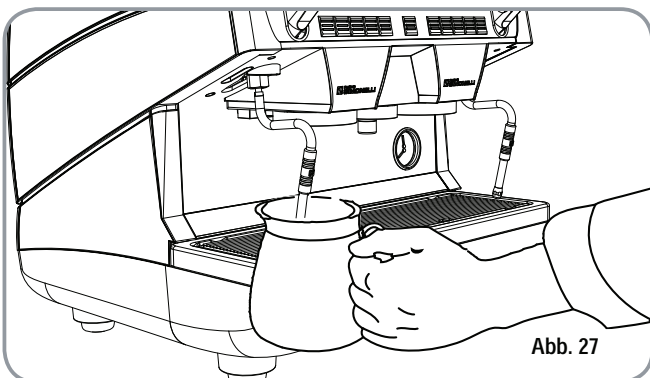


Abb. 27


6.6 HEISSWASSERWÄHLER



ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

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

Ermöglicht die Heißwasserabgabe für die Zubereitung von Tee und Aufgüssen.

Einen Behälter unter die Heißwasserdüse stellen und den Schalter oder die Auswahltaste Heißwasser  betätigen.

Sicherstellen, dass sich die Taste einschaltet.

Nun strömt aus der Heißluftdüse Wasser heraus; die Dauer dieses Vorgangs entspricht dem programmierten Wert.

HINWEIS: Die Heißwasserabgabe kann zusammen mit der Espressoabgabe erfolgen.


6.7 AUSWAHL DAMPF ZEITVERZÖGERT (Ausführung mit zeitgesteuertem Dampfrohr ohne Temperaturfühler)



ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch des Dampfrohrs die Hände aus dem darunter liegenden Bereich fern halten und das Rohr nicht gleich nach dem Gebrauch berühren.

Gestattet die Abgabe von Dampf für die Zubereitung von Getränken auf Milchbasis (z.B. Cappuccino, Milchkaffee).

Den Behälter mit der zu erheizenden Flüssigkeit unter das Dampfrohr stellen und die Dampftaste  betätigen.

Vergewissern Sie sich, dass die Taste aufleuchtet. Aus dem Rohr wird Dampf entsprechend dem programmierten Zeitwert abgegeben.


HINWEIS: Die Abgabe von Dampf kann gleichzeitig mit der Abgabe von Kaffee erfolgen.

6.8 AUSWAHL DAMPF AUTOSTEAM (Ausführung mit Autosteam)



Beim Gebrauch des Dampfrohrs die Hände aus dem darunter liegenden Bereich fern halten und das Rohr nicht gleich nach dem Gebrauch berühren.

Gestattet die Abgabe von Dampf für die Zubereitung von Getränken auf Milchbasis (z.B. Cappuccino, Milchkaffee).

Den Behälter mit der zu erhitzenden Flüssigkeit unter das Dampfrohr stellen und die Dampftaste  betätigen.

Vergewissern Sie sich, dass die Taste aufleuchtet. Aus dem Rohr wird Dampf abgegeben, bis die zu erhitzende Flüssigkeit die programmierte Temperatur erreicht hat.


HINWEIS: Die Abgabe von Dampf kann gleichzeitig mit der Abgabe von Kaffee erfolgen.

7. PROGRAMMIERUNG

7.1 ZEICHENERKLÄRUNG

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

HINWEIS: Dieser Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine ausführbar.



- Um in den Programmierstatus der Dosen jeder Gruppe zu gelangen, ist die Dauerausgabetaste  5 Sek. lang zu drücken.
- Die Ausgabetasten beginnen zu blinken.
- Der Zugriff zur Programmierung der ersten Gruppe aktiviert auch die Einstellung der Maschinenbetriebsparameter.

7.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSEN

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




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






- Die Ausgabe beginnt; nach Erreichen der gewünschten Menge die Dauertaste  drücken.
- Die Ausgabe stoppt und die gewählte Dosistaste schaltet sich aus (die anderen Tasten blinken weiter).
- Die Dauertaste  drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Dosistasten fortzufahren.

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




7.3 PROGRAMMIERUNG DAMPF ZEITVERZÖGERT (Ausführung mit zeitverzögertem Dampfrohr ohne Temperaturfühler)

- Die Programmierungsfunktion mit der entsprechenden Vorgehensweise aufrufen;
- Das Dampfrohr in die zu erhitzende Flüssigkeit eintauchen;
- Die Dampfwahltaste  betätigen,
- Damit beginnt die Dampfabgabe;
- Nochmals die Dampftaste  betätigen, wenn die ausgetretene Dampfmenge als ausreichend betrachtet wird. Die Maschine speichert diese Abgabedauer.
- Die Taste  betätigen, um die Programmierfunktion zu verlassen oder mit der Programmierung der anderen Auswahltasten fortzufahren.

7.4 PROGRAMMIERUNG AUTOSTEAM (Ausführung mit Autosteam)


- Die Programmierungsfunktion mit der entsprechenden Vorgehensweise aufrufen;
- Das mit Temperaturfühler ausgestattete Dampfrohr in die zu erhitzende Flüssigkeit eintauchen;
- Die Dampfwahltaste  betätigen;
- Damit beginnt die Dampfabgabe;
- Nochmals die Dampftaste  betätigen, wenn die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat. Die Maschine speichert die erreichte Temperatur;
- Die Taste  betätigen, um die Programmierfunktion zu verlassen oder mit der Programmierung der anderen Auswahltasten fortzufahren.

7.5 HEISSWASSERPROGRAMMIERUNG

- In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.
- Die Auswahltaste Heißwasser  drücken.
- Die Heißwasserausgabe beginnt.
- Die gewünschte Heißwasserdosis festlegen und erneut die Taste  betätigen.
- Die Dauertaste  drücken, um den Programmierstatus zu beenden oder mit der Programmierung weiterer Auswahltasten fortzufahren.

7.6 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN

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

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

Die Dosen sind:


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

WASSER	DAMPF	DAMPFTEMP.
9 sec.	0 sec.	50°C

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

7.7 DOSEN KOPIEREN



Die in Gruppe 1 gespeicherten Dosis- Mengen können in die Gruppe 2 übernommen werden.

Dazu ist die Taste  Gruppe 2 mindestens 10 Sekunden lang zu drücken, bis die blinkenden Tasten erlöschen.

7.8 PROGRAMMIERUNG DER BETRIEBSPARAMETER




NUR der spezialisierte Fachmann darf die nachstehend beschriebenen Einstellungen durchführen.


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

- Aktivierung der Pumpe, sofern der Füllstand aktiviert ist.
- Aktivierung der Softwaresperre für den Eingang in die Dosenprogrammierung.


- Regelung der Tastaturhelligkeit.
- Aktivierung der Pumpe mit Heißwasser (bei Maschinen mit Economiser).
- Deaktivierung des Tassenwärmers.
- Wiederherstellung der Standardparameter.

1. Activation pompe pendant le niveau.


Die Taste kurzer Kaffee  der zweiten Gruppe stellt die Pumpenaktivierung während des Füllstands ein:


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

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

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


3. Regelung der Tastaturhelligkeit.

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

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


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

Mit der Heißwassertaste  ist während der Wasserabgabe die Pumpenaktivierung einstellbar.



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




5. Aktivierung der Pumpe bei Dampfabgabe (nur bei Maschinen mit zeitgesteuertem Dampf oder Autosteam).


Mithilfe der Dampftaste  wird die Aktivierung der Pumpe während der Dampfabgabe eingestellt.


Wenn die Taste  leuchtet, wird die Pumpe während der Dampfabgabe aktiviert, wenn die Taste ausgeschaltet ist, wird die Pumpe nicht aktiviert.



7.9 AUTOMATISCHER GRUPPENREINIGUNGSZYKLUS




Um den Betriebszustand der automatischen Reinigung zu aktivieren muss die Maschine aus- und wieder eingeschaltet werden, wobei die Tasten Heißwasser  und eine Stark- Kaffeetaste der 2. Gruppe  während des anfänglichen Lampentests gedrückt gehalten werden müssen.



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


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

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

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

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

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

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

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

8. REINIGUNG UND PFLEGE

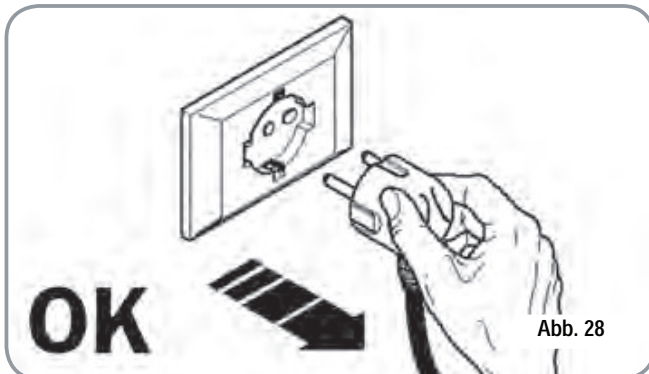
Im Fall von Instandhaltungs-/Reparaturarbeiten müssen die jeweils verwendeten Bauteile die gleichen Hygiene- und Sicherheitsbedingungen gewährleisten, die für diese Maschine vorgesehen sind.

Originalersatzteile bieten diese Gewähr.

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

8.1 GEHÄUSEREINIGUNG

Die Maschine auf den Stromzustand "0" setzen (der Maschinenschalter ist aus und der Stecker abgezogen), bevor Reinigungsarbeiten vorgenommen werden.



ACHTUNG

Keine Lösungsmittel, chlorhaltigen Erzeugnisse, Scheuermittel verwenden.



ACHTUNG

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

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

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

8.2 REINIGUNG DER EDELSTAHLBRAUSEN

Die Edelstahlbrausen befinden sich unter den Brühgruppen. Siehe Abb.



HINWEIS: wie folgt reinigen:

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

8.3 GRUPPENREINIGUNG MIT BLINDFILTER

Die Maschine sieht das Waschen der Brühgruppe unter Einsatz eines spezifischen Pulverpflegeprodukts vor. Die Reinigung sollte mindestens ein Mal täglich mit den dafür vorgesehenen Pflegeprodukten vorgenommen werden.



**ACHTUNG
VERGIFTUNGSGEFAHR**

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

Beim Waschzyklus wie folgt vorgehen:

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

8.4 REINIGUNG DER FILTER UND SIEBTRÄGER

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

8.5 ERNEUERUNG DER ENTHÄRTERHARZE

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

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

Das Diagramm der Abb. 30. zeigt einige richtungsgebende Werte an.

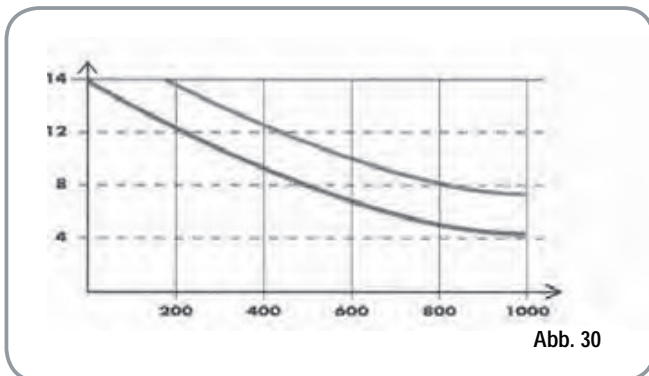


Abb. 30

Die Erneuerung sieht folgende Schritte vor:

1) Maschine ausschalten und einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 5 Litern unter das Rohr E stellen (Abb. 31).

Die Hebel C und D von links nach rechts drehen; den Verschluss durch Abschrauben des Drehknopfes G abnehmen und 1 kg grobes Kochsalz einfüllen (Abb. 32).

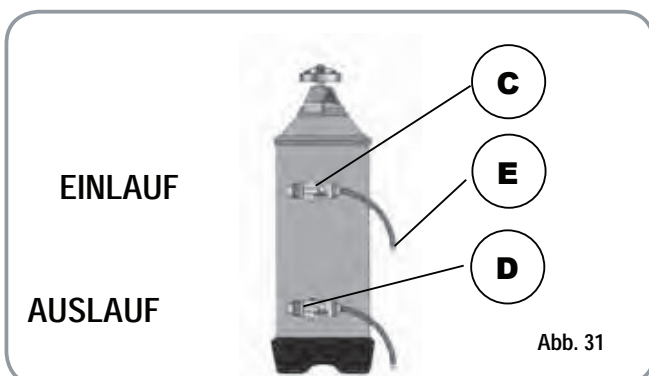


Abb. 31

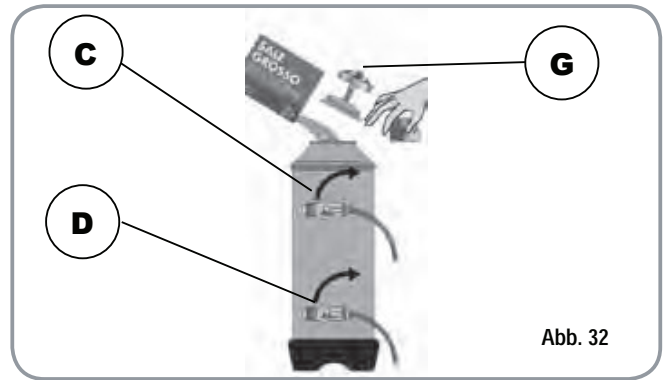


Abb. 32

2) Den Verschluss wieder einsetzen und den Hebel C wieder nach links führen (Abb. 33), Dabei hat das Salzwasser durch das Rohr F zu fließen, bis wieder Süßwasser vorliegt (1/2 Stunde).

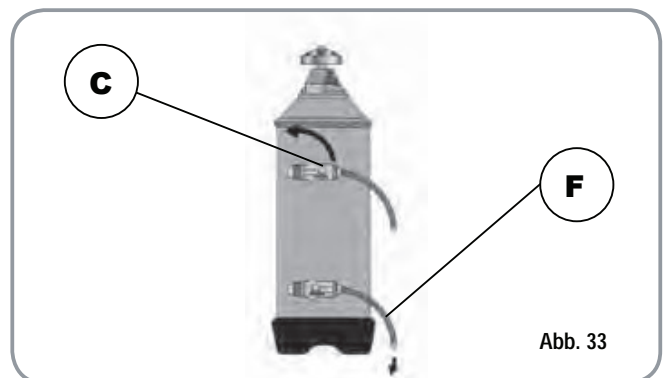


Abb. 33

3) Hebel D wieder nach links führen (Abb. 34).

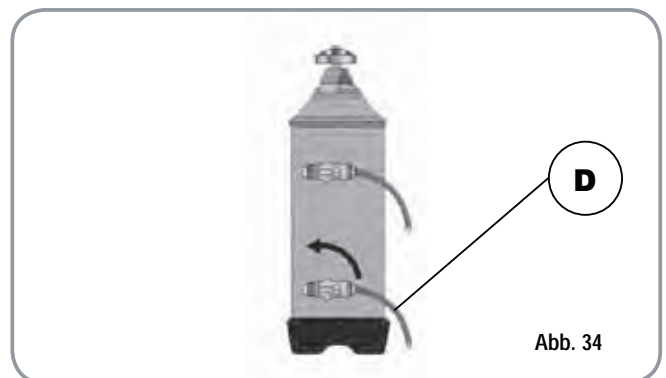



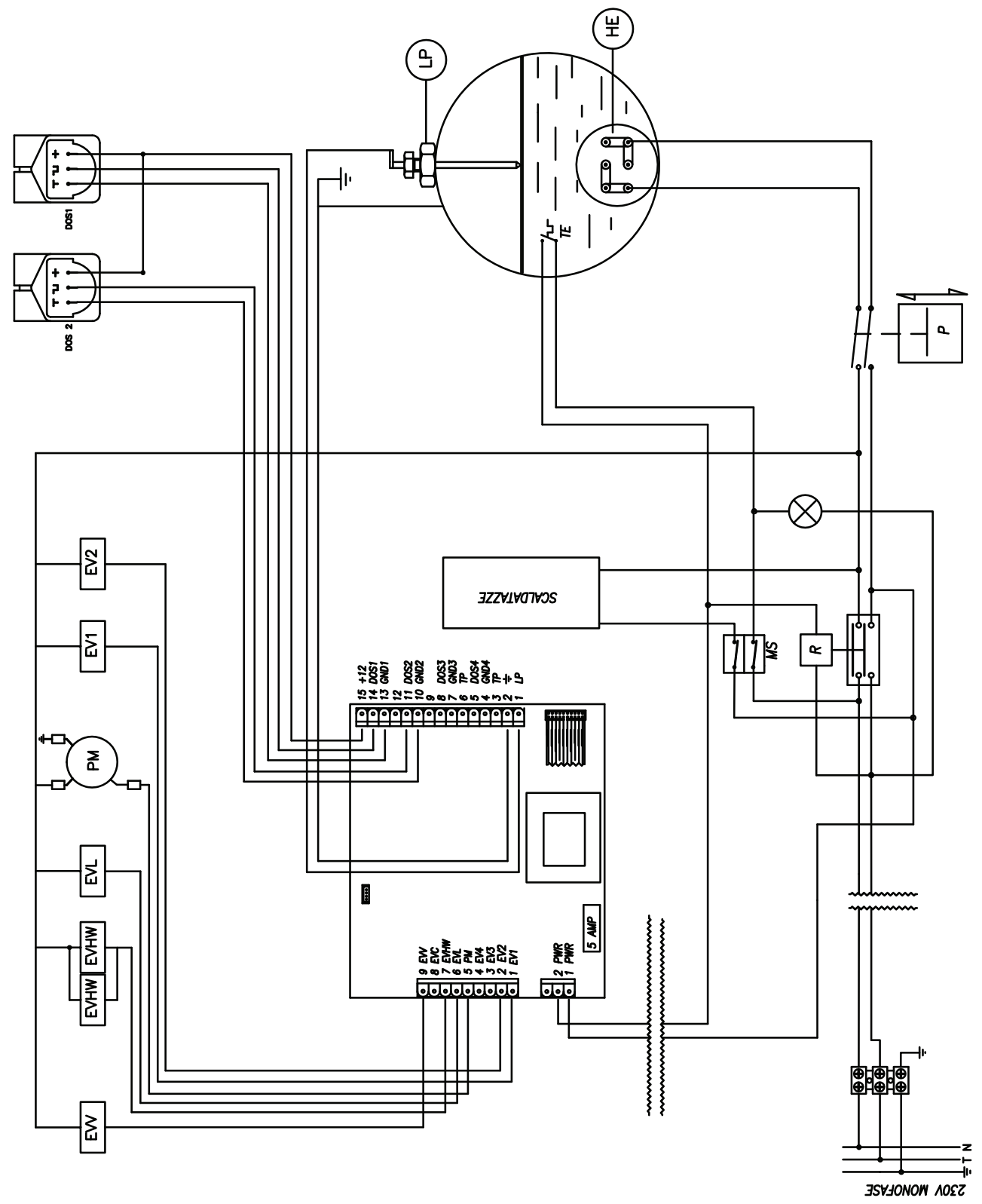


Abb. 34

9. FEHLERMELDUNGEN DER MASCHINE

DISPLAY- UND TASTENANGABEN	URSACHE	WIRKUNG	LÖSUNG	HINWEIS
<p>FALSCHER DOSIERUNG Die kontinuierliche Abgabetaste  blinkt und die Abgabetaste leuchtet ständig .</p>	<p>Falls der Dosierer innerhalb der ersten drei Sekunden ab dem Abgabebeginn nicht die programmierten Impulse sendet.</p>	<p>Falls die Abgabe nicht von Hand unterbrochen wird, kommt es zur Zeitlimitsperre.</p>	<p>Ausgabe unterbrechen.</p>	
<p>FALSCHER FÜLLSTAND Die kontinuierliche Abgabetaste  blinkt bei beiden Gruppen.</p>	<p>Falls der Stand 90 Sek. nach dem Beginn bei eingeschalteter Pumpe im Hochpegel oder nach 180 Sek. bei deaktivierter Pumpe nicht wieder hergestellt wurde.</p>	<p>Die Pumpe schaltet sich ab. Die Widerstände und Funktionen sind deaktiviert.</p>	<p>Maschine mindestens 5 Sek. aus- und dann wieder einschalten.</p>	

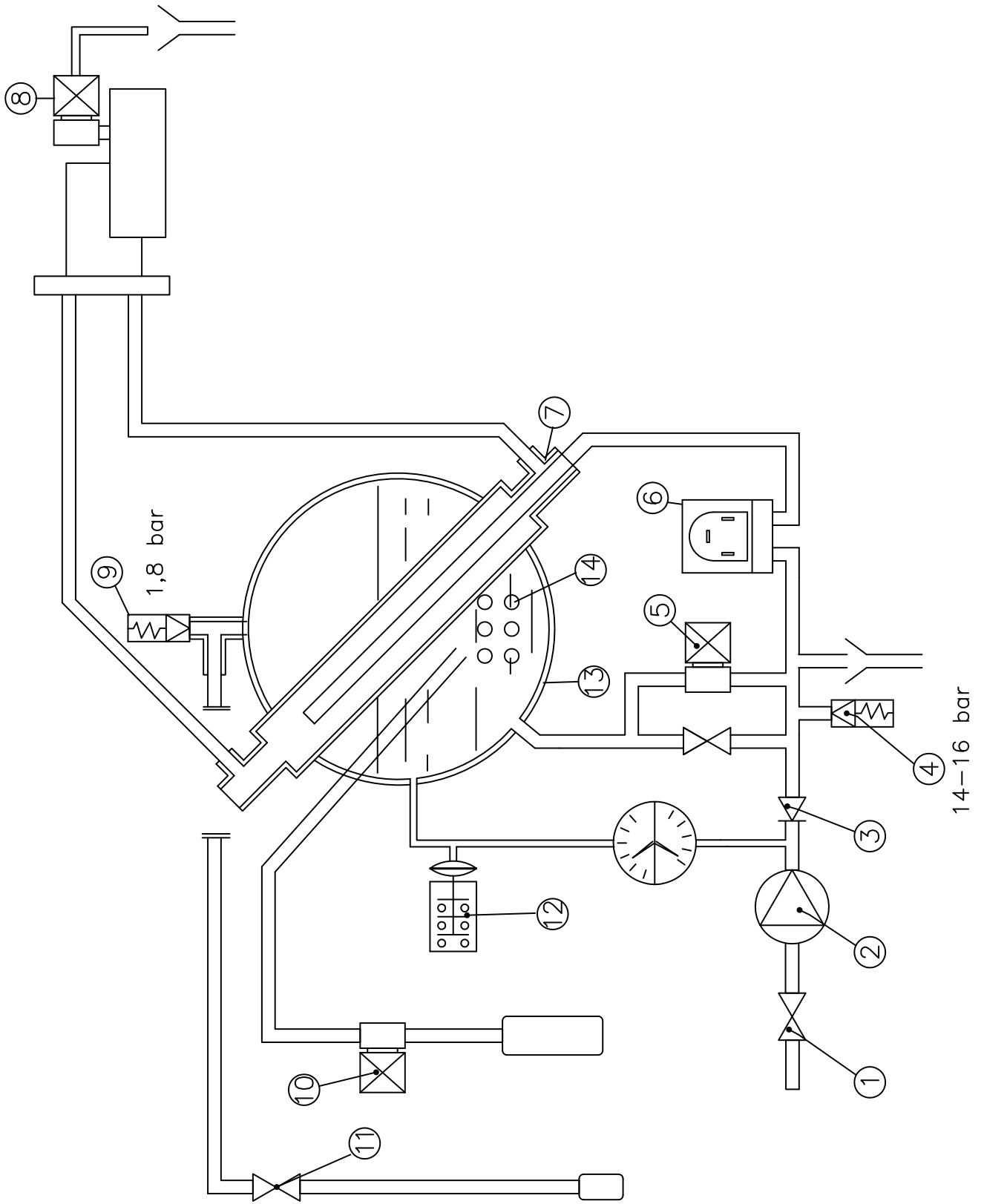
ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA



ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA

ZEICHENERKLÄRUNG	NOTA
MS	Interrupitor general
R	Relé.
P	Pressostato
PM	Motor bomba
HE	Resistencia
LP	Sonda nivel
EV1	Electroválvula grupo 1
EV2	Electroválvula grupo 2
TP	Sonda temperatura
TE	Termostato
EV3	Electroválvula grupo 3
EV4	Electroválvula grupo 4
EV3	Electroválvula
EV4	Electroválvula caliente-tazas
EV4	Electroválvula nivel
EVHW	
EVC	
EVL	
MS	Hauptschalter
R	Relais.
P	Druckwächter
PM	Pumpenmotor
HE	Widerstand
LP	Füllstandsonde
EV1	Elektroventil
EV2	Gruppenausgabe 1
EV2	Elektroventil
TP	Gruppenausgabe 2
TE	TTemperatur Sonde
EV3	Sicherheitsthermostat
EV3	Elektroventil
EV4	Gruppenausgabe 3
EV4	Elektroventil
EVHW	Gruppenausgabe 4
EVC	Elektroventil
EVL	Elektroventil
	Tassenwärmer
	Elektroventil Füllstand

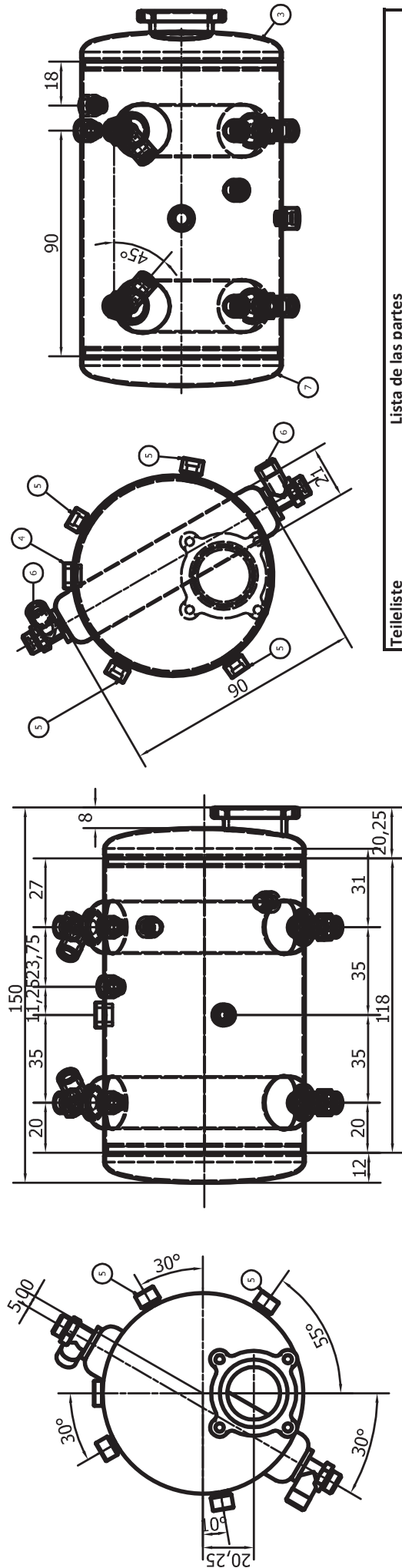
HYDRAULIKANLAGE / INSTALACIÓN HIDRÁULICA



HYDRAULIKANLAGE / INSTALACIÓN HIDRÁULICA

ZEICHENERKLÄRUNG	NOTA
1 Rubinetto generale	1 Rubinetto generale
2 Pumpe	2 Bomba
3 Rückschlagventil	3 Válvula de retención
4 Drosselventil	4 Válvula de expansión
5 Elektroventil Füllstand	5 Electroválvula de nivel
6 Volumendosierer	6 Dosador volumétrico
7 Wärmetauscher	7 intercambiador de calor
8 Elektroventil Ausgabe	8 electroválvula de erogación
9 Sicherheitsventil Wärmet.	9 Válvula de seguridad
10 Elektroventil Wasser heiß	10 electroválvula agua caliente
11 Dampfahn	11 Grifo vapor
12 Druckwächter	12 Presostato
13 Kessel	13 Caldera
14 Widerstand	14 Resistencia

SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA DE CHAUDIERE

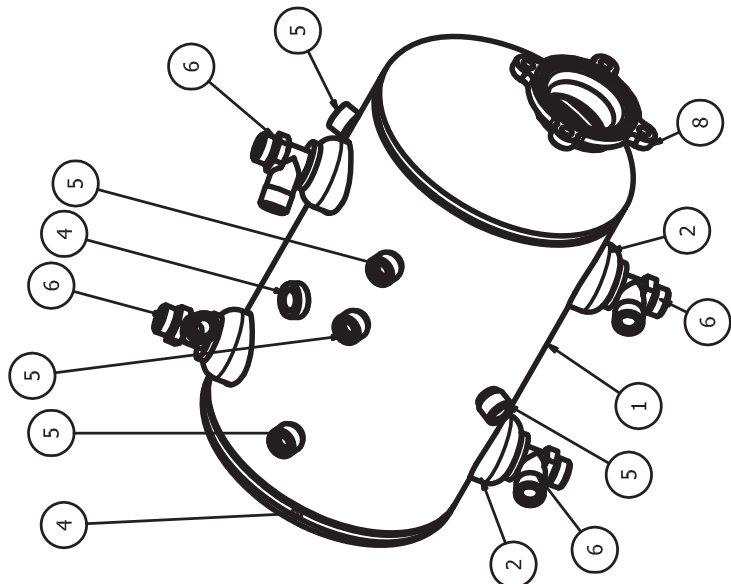


Lista de las partes

ELEMENTO	QTY	ANZ	NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG	MATERIAL
ELEMENTO	QTE	NÚMERO PARTE	BESCHREIBUNG	MATERIAL	
1	1	00015140	BOILER D.160 SP1.2 CALDERA D.160 SP1.2	CU DHP 99.9	
2	2	00160650	Austauscherrohr D42 SP 1.5 Tubo intercambiador D42 SP 1.5	CU DHP 99.9	
3	1	00015150	Schale D.160 PR Copa D.160 PR	CU DHP 99.9	
4	6	00030271	Anschluss G1/4" F passante Conexión G1/4" F bypass	OT57 CW510L	
5	4	00030251	Anschluss 3/8" Außengewinde Conexión 3/8" Macho	OT57 CW510L	
6	1	00061462	GEÄNDERTE T-Verschraubung Austauscher Racor T intercambiador Appia	OT57 CW510L	
7	1	00010221	Schale D.160 leB Copa D.160 leB	CU DHP 99.9	
8	1	00063130	Flansch Widerstand 4 Bohrungen Brida resistencia 4 orificios 2013	OT57 CW510L	

Material	Behandlung	toleranz	skala	A2
Kupfer	Tratamiento	tolerancia	Escala	
Cobre			Decapaggio	Media
			Decapage	Average
				Moyenne
			datum	Fecha
				15/05/2013
			code	Código
				90014750
Beschreibung	Description			
Boiler caldera D.180 2 Gr 2013				
Beschreibung	Designer			
Nuova Simonelli	M.F.			

PROJEKTDATEN RICHTLINIE DG-RICHTLINIE 97/23/EG	
DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE	
VOLUMEN	9,5 LT
TS	130,5° C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
MEDIUM FLUIDO	H2O





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



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