



nuova

**SIMONELLI**

---

# APPIA II

COMPACT



---

## **LIBRETTO ISTRUZIONI**

**USER HANDBOOK    MANUEL D'INSTRUCTIONS**

---

*Istruzioni Originali*

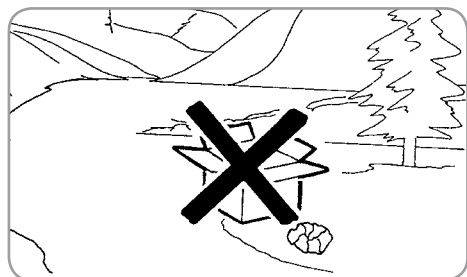
*Translation of the Original Instructions    Traduction des Instructions Originales*



## PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

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



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

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

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgen-

dosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.

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

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

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

Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range [+5, +50]°C.

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

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

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

Simonelli Group non è responsabile di eventuali danni causati da malfunzionamento della macchina, nel caso tale macchina venga lasciata accesa senza la presenza dell'operatore.

 **ATTENZIONE**

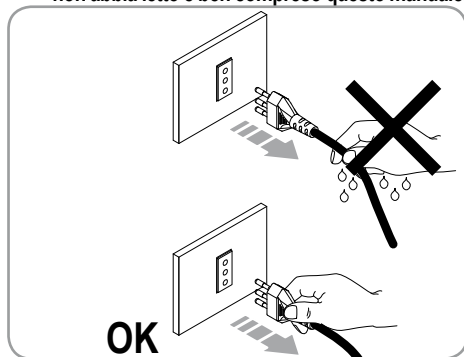
Prima di utilizzare la macchina leggere intera-

mente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

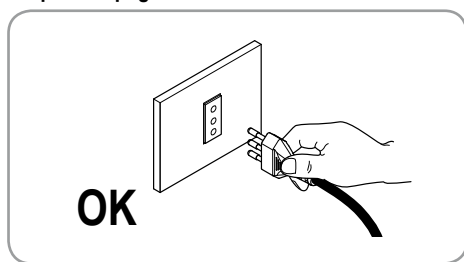
L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.



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



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

Per Pulizia e manutenzione periodica fare riferimento al capitolo 6.

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

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

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

All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

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

Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldastanze.

Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

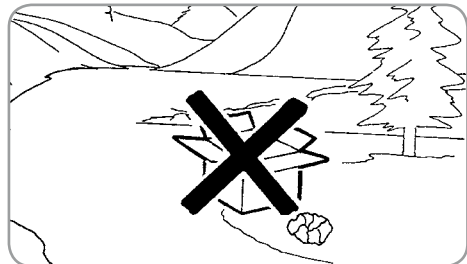
In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.

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



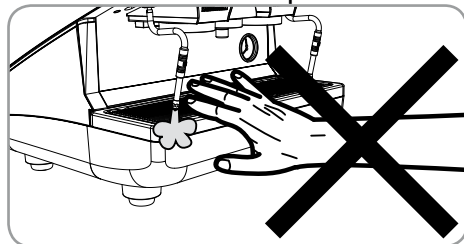
**ATTENZIONE**  
PERICOLO DI INQUINAMENTO

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



**ATTENZIONE**  
PERICOLO DI USTIONE

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



**ATTENZIONE**  
PERICOLO DI USTIONE

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

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

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



**ATTENZIONE**



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

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi

sull' ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l' apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell' utente comporta l' applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

## TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

### IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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



### TRASPORTO

La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.

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

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

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

## MOVIMENTAZIONE



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI URTO**  
**O SCHIACCIAMENTO**

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

Sollevarlo lentamente il pallett a circa 30 cm (11,8 in) da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm (11,8 in) da terra, fino all'area di immagazzinamento.



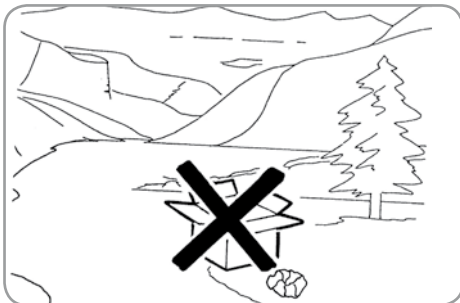
**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI URTO**  
**O SCHIACCIAMENTO**

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

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



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI INQUINAMENTO**



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

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

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

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

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

Grazie della preferenza.

Cordialmente,

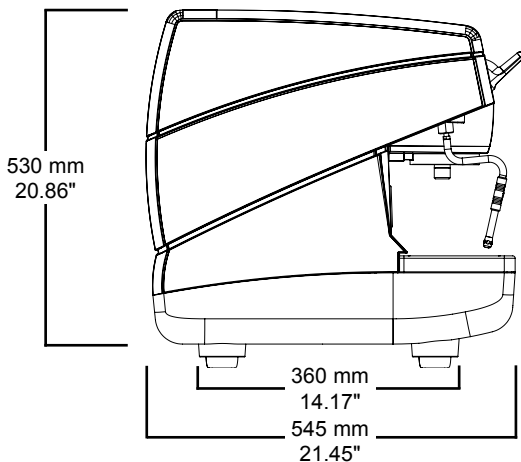
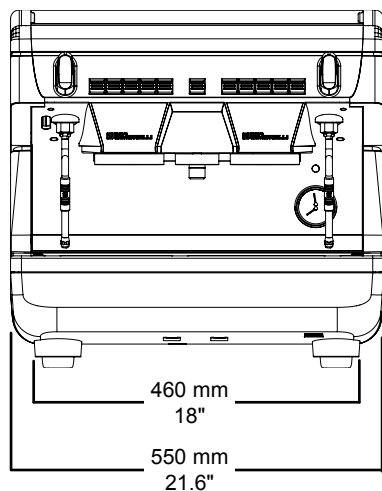
**Simonelli Group**



# APPIA II

## COMPACT

## CARATTERISTICHE TECNICHE



	220 V		110 V	
PESO NETTO	45 kg	99 lb	45 kg	99 lb
PESO LORDO	54 kg	119 lb	54 kg	119 lb
POTENZA TERMICA	2750 W		1500 / 2200 W	

# APPPIA II

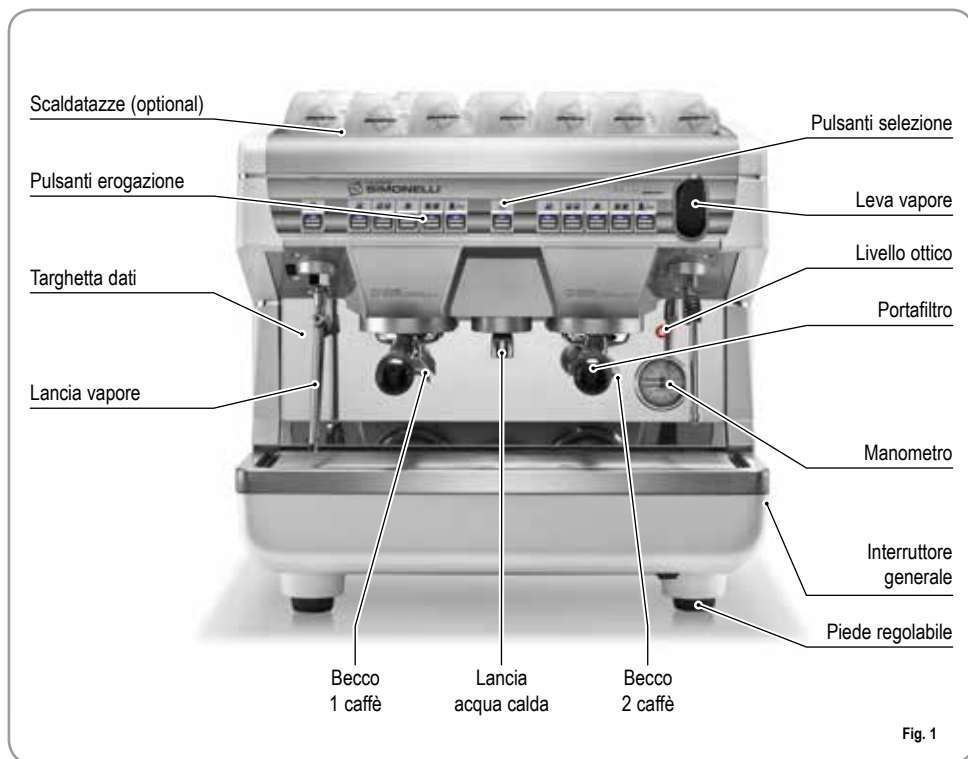
## COMPACT



# INDICE

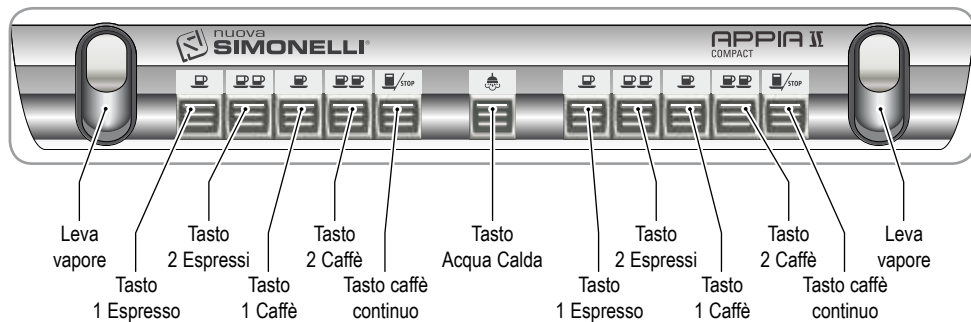
<b>PRESCRIZIONI DI SICUREZZA</b> .....	<b>1</b>	<b>6. PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....	<b>20</b>
<b>TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE</b> .....	<b>4</b>	6.1 <b>PULIZIA DELLA CARROZZERIA</b> .....	20
IDENTIFICAZIONE MACCHINA .....	4	6.2 <b>PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX</b> .....	20
TRASPORTO .....	4	6.3 <b>PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO</b> .....	20
MOVIMENTAZIONE.....	4	6.4 <b>PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI</b> .....	20
		6.5 <b>RIGENERAZIONE RESINE ADDOLCITORE</b> ....	20
<b>CARATTERISTICHE TECNICHE</b> ....	<b>6</b>	<b>7. MESSAGGI ERRORI MACCHINA.</b>	<b>22</b>
<b>1. DESCRIZIONE</b> .....	<b>8</b>		
1.1 <b>DESCRIZIONE TASTIERE</b> .....	9		
1.2 <b>LISTA ACCESSORI</b> .....	10		
<b>2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI</b> .....	<b>11</b>		
2.1 <b>SPECIFICHE ACQUA</b> .....	12		
2.2 <b>SPECIFICHE ELETTRICHE</b> .....	12		
<b>3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO</b> .....	<b>12</b>		
3.1 <b>RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA</b> .....	12		
3.2 <b>REGOLAZIONE PRESSIONE CALDAIA</b> .....	13		
3.3 <b>REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA</b> .....	13		
3.4 <b>REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA</b> .....	14		
<b>4. UTILIZZO</b> .....	<b>15</b>		
4.1 <b>ACCENSIONE</b> .....	15		
4.2 <b>SPEGNIMENTO</b> .....	15		
4.3 <b>PREPARAZIONE CAFFÈ</b> .....	15		
4.4 <b>UTILIZZO DEL VAPORE</b> .....	16		
4.5 <b>PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO</b> .....	16		
4.6 <b>SELEZIONE ACQUA CALDA</b> .....	16		
4.7 <b>SELEZIONE VAPORE TEMPORIZZATO</b> .....	16		
4.8 <b>SELEZIONE VAPORE AUTOSTEAM</b> .....	16		
<b>5. PROGRAMMAZIONE</b> .....	<b>17</b>		
5.1 <b>PROGRAMMAZIONE DOSI</b> .....	17		
5.2 <b>PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ</b> .....	17		
5.3 <b>PROGRAMMAZIONE VAPORE TEMPORIZZATO</b> .....	18		
5.4 <b>PROGRAMMAZIONE AUTOSTEAM</b> .....	18		
5.5 <b>PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA</b> .....	18		
5.6 <b>PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD</b> .....	18		
5.7 <b>COPIATURA DOSI</b> .....	18		
5.8 <b>PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO</b> .....	18		
5.9 <b>CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA GRUPPI</b> ....	19		

## 1. DESCRIZIONE

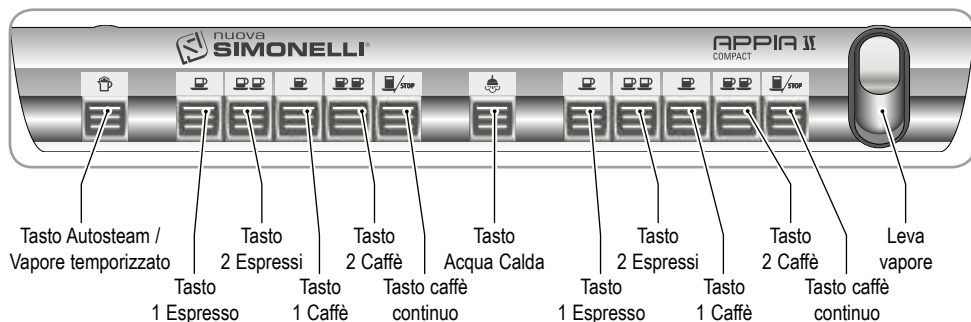


**1.1 DESCRIZIONE TASTIERE****APPIA II VOLUMETRICA**

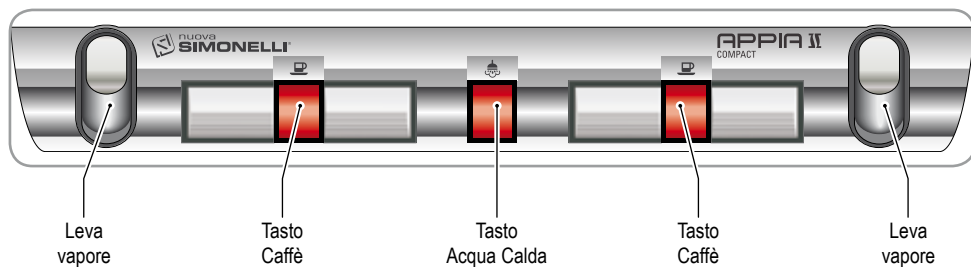
COMPACT

**APPIA II VOLUMETRICA AUTOSTEAM**

COMPACT

**APPIA II SEMIAUTOMATICA**

COMPACT



1.2 **LISTA ACCESSORI**

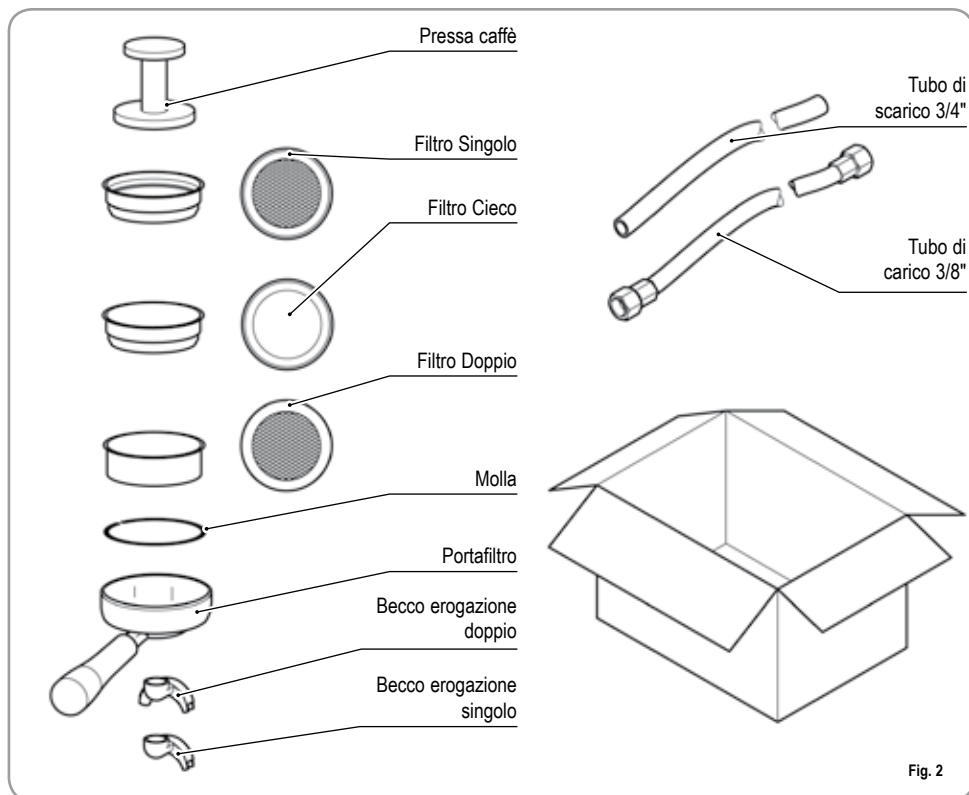
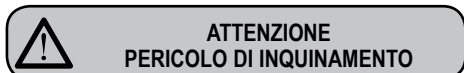


Fig. 2

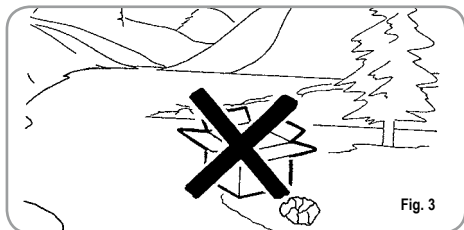
DESCRIZIONE	QUANTITÀ
Tubo di carico 3/8"	1
Tubo di scarico 3/4"	1
Portafiltro	3
Filtro doppio	2
Filtro singolo	1
Filtro cieco	1
Molla	3
Becco erogazione doppio	2
Becco erogazione singolo	1
Pressa caffè	1
Griglie plastica	3

## 2. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

Prima di procedere a qualsiasi operazione di installazione e regolazione, devono essere lette e ben comprese le **PRESCRIZIONI DI SICUREZZA** di questo manuale. L'azienda non risponde di alcun danno a cose o a persone derivante da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione e manutenzione, di questo manuale.



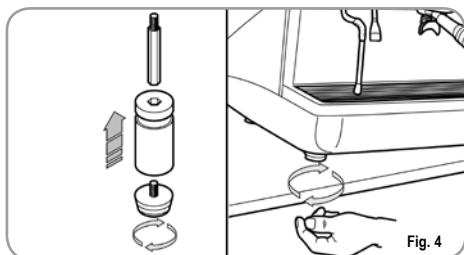
Non disperdere l'imballo nell'ambiente.



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

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

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



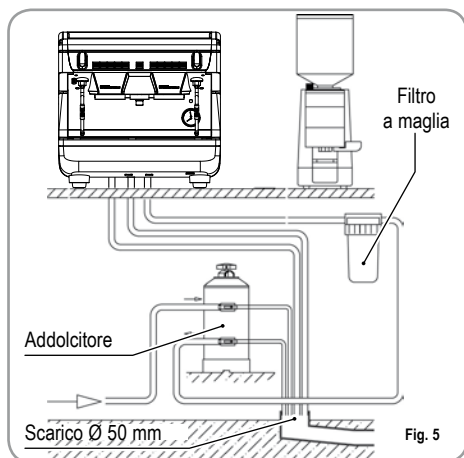
In fase preliminare, dopo la messa in piano della macchina, si consiglia di installare un addolcitore, all'uscita della rete idrica, e di seguito un filtro a maglia. Questo non permette alle impurità, come sabbia, particelle di calcare in sospensione, ruggine ecc., di danneggiare le delicate superfici in grafite, garantendo una buona durata della macchina. Dopo queste operazioni, provvedere ai collegamenti idraulici come illustrato nella seguente figura.



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



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



**NOTA:** Per un buon funzionamento della macchina occorre che la pressione di rete non superi i 4 bar.

In caso contrario, installare un riduttore di pressione a monte dell'addolcitore; il tubo in entrata dell'acqua deve avere un diametro interno non inferiore ai 6 mm.

## 2.1 SPECIFICHE ACQUA

È responsabilità dell'utente la manutenzione del sistema di filtraggio e il monitoraggio delle specifiche acqua per mantenerle entro i livelli richiesti.

Il non mantenere l'acqua entro le specifiche di seguito riportate comporta il completo decadere della garanzia:

- durezza totale 50-60 ppm (parti per milione).
- pressione rete idrica tra 2 e 4bar; acqua fredda.
- flusso minimo: 200 l/ora.
- filtrazione inferiore a 1.0 micron.
- residuo fisso (tds = total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm.
- alcalinità tra 10 e 150 ppm.
- cloro inferiore a 0.50 mg/l.
- ph tra 6.5 e 8.5.

## 2.2 SPECIFICHE ELETTRICHE



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

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

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

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati della macchina corrisponda a quello della rete.

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

**NOTA:** In caso di esercizi in cui il servizio è continuo effettuare i ricambi di sopra descritti almeno con frequenza settimanale.

## 3. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO



**ATTENZIONE**

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

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



**ATTENZIONE**  
**PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

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

### 3.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA

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

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

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

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

- rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- togliere la protezione in lamiera svitando le quattro viti laterali (A) come illustrato nella seguente figura.



- agire sul rubinetto livello manuale, per permettere l'ingrasso dell'acqua nella caldaia, per circa 20/30 sec.;



1: Posizione di lavoro

2: Posizione di carico manuale

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

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

### 3.2 REGOLAZIONE PRESSIONE CALDAIA (Regolazione pressostato)

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

- svitare la vite centrale del pannello superiore (Fig. 9);



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



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

### 3.3 REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA

Per regolare la pressione della pompa, agire come descritto di seguito:

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



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



Fig. 12

Valore consigliato: 9 bar

- La pressione impostata della pompa viene visualizzata nel settore inferiore del manometro nel momento dell'erogazione del caffè



Fig. 13

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

### 3.4 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA (Optional)

Tutti i modelli **APPIA II** COMPACT sono equipaggiabili di un miscelatore di acqua calda, il quale permette di regolare la temperatura di uscita dell'acqua e di ottimizzare il rendimento del sistema.

Per regolare l'economizzatore acqua calda, occorre rimuovere il pannello superiore della macchina, operando come descritto di seguito:

- svitare la vite centrale del pannello superiore (Fig. 14);

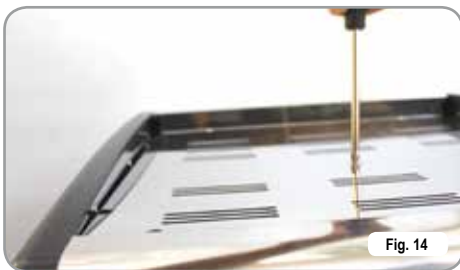


Fig. 14

- per regolare la temperatura dell'acqua calda in uscita dalla lancia, ruotare il pomello di registro in senso ORARIO / ANTIORARIO per AUMENTARE / DIMINUIRE la temperatura;



Fig. 15

- al termine dell'operazione rimontare il pannello superiore della macchina.



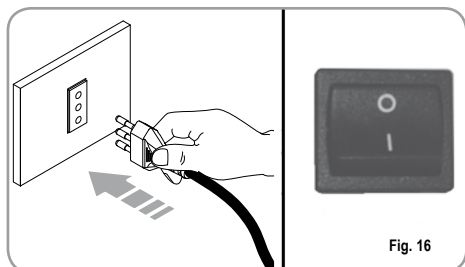
## 4. UTILIZZO

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

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

### 4.1 ACCENSIONE

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

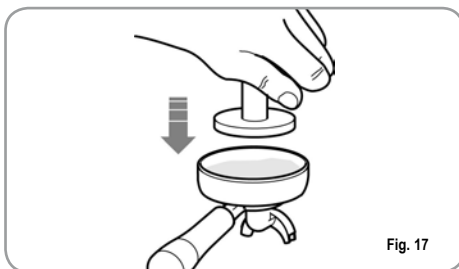


### 4.2 SPEGNIMENTO

- Posizionare l'interruttore generale in posizione "0".
- Scollegare la macchina alla presa elettrica.

### 4.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

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



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

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

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



1 Caffè corto



2 Caffè corto



1 Caffè lungo



2 Caffè lungo

Si attiva la pompa e si apre l'elettrovalvola del gruppo dando avvio all'infusione del caffè.

L'operazione è evidenziata dall'accensione del tasto premuto.

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

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

#### 4.4 UTILIZZO DEL VAPORE



**ATTENZIONE  
PERICOLO DI USTIONE**

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

Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare o spingere l'apposita leva.

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

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

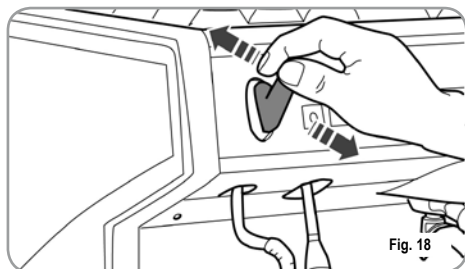


Fig. 18

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

#### 4.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

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

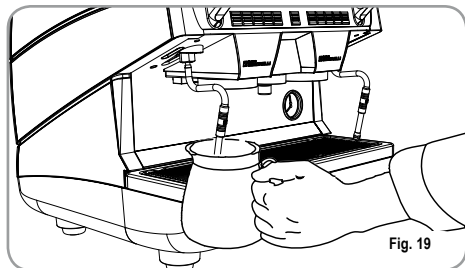


Fig. 19


#### 4.6 SELEZIONE ACQUA CALDA



**ATTENZIONE  
PERICOLO DI USTIONE**

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

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

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

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

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

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


#### 4.7 SELEZIONE VAPORE TEMPORIZZATO (Versione con lancia vapore temporizzata senza sonda di temperatura)



**ATTENZIONE  
PERICOLO DI USTIONE**

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

Consente l'erogazione di vapore per la preparazione di bevande a base latte (es. cappuccino, caffelatte).

Posizionare sotto la lancia del vapore un contenitore con il liquido da riscaldare e premere il pulsante vapore .

Assicurarsi che il pulsante stesso si illumini. Dalla lancia verrà erogato vapore per un tempo equivalente al valore programmato.


**NOTA:** L'erogazione del vapore può avvenire contemporaneamente a quella del caffè.

## 4.8 SELEZIONE VAPORE AUTOSTEAM (Versione con Autosteam)



**ATTENZIONE  
PERICOLO DI USTIONE**

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

Consente l'erogazione di vapore per la preparazione di bevande a base latte (es. cappuccino, caffelatte). Posizionare sotto la lancia del vapore un contenitore con il liquido da riscaldare e premere il pulsante vapore .

Assicurarsi che il pulsante stesso si illumini. Dalla lancia verrà erogato vapore fino a che il liquido riscaldato non raggiungerà la temperatura programmata.


**NOTA:** L'erogazione del vapore può avvenire contemporaneamente a quella del caffè.

## 5. PROGRAMMAZIONE

### 5.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Per entrare negli ambienti di programmazione, operare come descritto:

**NOTA:** Operazione eseguibile a macchina accesa.



- Per entrare nello stato di programmazione dosi di ogni gruppo è necessario premere per 5 sec. il tasto erogazione continua .
- I tasti erogazione cominceranno a lampeggiare.
- L'accesso alla programmazione del primo gruppo abilita anche l'impostazione dei parametri di funzionamento della macchina.

### 5.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ

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




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






- L'erogazione ha inizio; una volta raggiunta la quantità desiderata premere il tasto continuo .
- L'erogazione si arresta e il tasto dose scelto si spegne (gli altri tasti continuano a lampeggiare).
- Premere il tasto continuo  per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti dose.

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




### 5.3 PROGRAMMAZIONE VAPORE TEMPORIZZATO (Versione con lancia vapore temporizzata senza sonda di temperatura)

- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura;
- Posizionare la lancia vapore all'interno del liquido che intende riscaldare;
- Premere il tasto selezione vapore  ;
- L'erogazione del vapore avrà inizio;
- Premere nuovamente il tasto vapore  quando la quantità di vapore fuoriuscito è ritenuta sufficiente. La macchina memorizzerà il tempo di erogazione;
- Premere il tasto continuo  per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione degli altri tasti selezione.

### 5.4 PROGRAMMAZIONE AUTOSTEAM (Versione con Autosteam)


- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura;
- Posizionare la lancia vapore dotata di sonda di temperatura all'interno del liquido che intende riscaldare;
- Premere il tasto selezione vapore  ;
- L'erogazione del vapore avrà inizio;
- Premere nuovamente il tasto vapore  una volta che il liquido avrà raggiunto la temperatura desiderata. La macchina memorizzerà la temperatura raggiunta;
- Premere il tasto continuo  per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione degli altri tasti selezione.

### 5.5 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA

- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura;
- Premere il tasto selezione acqua calda  ;
- L'erogazione dell'acqua calda ha inizio;
- Stabilire la dose di acqua calda desiderata e premere nuovamente il tasto  ;
- Premere il tasto continuo  per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti selezione.

### 5.6 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD

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

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

Le dosi sono:


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

ACQUA	VAPORE	TEMP. VAPORE
9 sec.	0 sec.	50°C

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

### 5.7 COPIATURA DOSI



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

Questa operazione, avviene premendo il tasto continuo  del gruppo 2 almeno per 10 secondi fino a quando i tasti lampeggianti si spengono.

### 5.8 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO





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

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


1. Attivazione pompa se attivato livello.
2. Attivazione blocco software per ingresso in programmazione dosi.
3. Regolazione luminosità tastiera.

4. Attivazione pompa con acqua calda (nelle macchine con economizzatore).
5. Disabilitazione scaldatozze.
6. Ripristino parametri di default.


### 1. Attivazione pompa durante livello.


Tramite il tasto caffè corto  del secondo gruppo si imposta l'attivazione della pompa durante il livello: Se il tasto  è acceso la pompa si attiva assieme al livello, se è spento la pompa non si attiva con il livello.

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


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


### 3. Regolazione luminosità tastiera.

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

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


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

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



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




### 5. Attivazione pompa con vapore (solo per macchine fornite di vapore temporizzato o autosteam).

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


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



## 5.9 CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA GRUPPI




Per entrare nello stato di pulizia automatica si deve spegnere la macchina e riaccenderla mantenendo premuti i tasti acqua calda  e un caffè corto 2° gruppo  durante il Lamp-test iniziale.



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


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

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

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

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

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

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

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

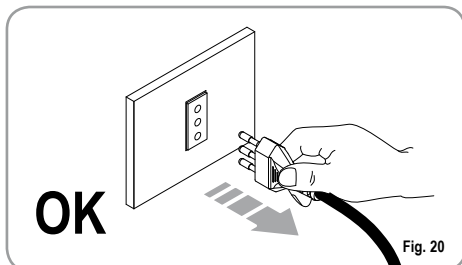
## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

### 6.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

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



**ATTENZIONE**

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



**ATTENZIONE**

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

**Pulizia zona lavoro:** togliere la griglia del piano lavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogli acqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo.

**Pulizia carena:** per pulire tutte le parti cromate utilizzare un panno morbido inumidito.

### 6.2 PULIZIA DELLE DOCLETTE INOX

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



Fig. 21

**NOTA:** Per la pulizia operare come descritto:

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

### 6.3 PULIZIA DEL GRUPPO CON L'AUSILIO DEL FILTRO CIECO

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

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



**ATTENZIONE  
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE**

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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

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

## 6.4 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

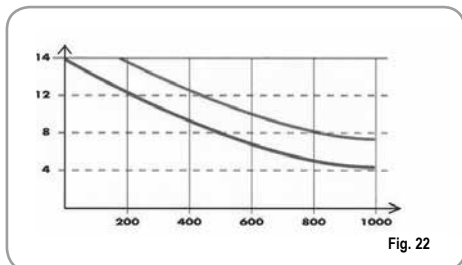
Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro d'acqua calda e immettervi filtro e portafiltro (escluso il manico) per almeno mezz'ora. Dopodiché risciacquare in abbondante acqua corrente.

## 6.5 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE

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

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

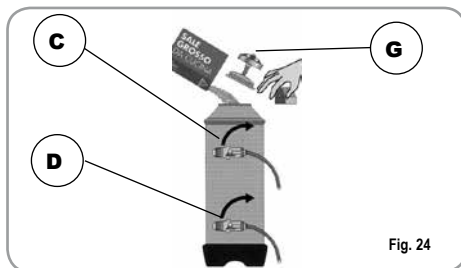
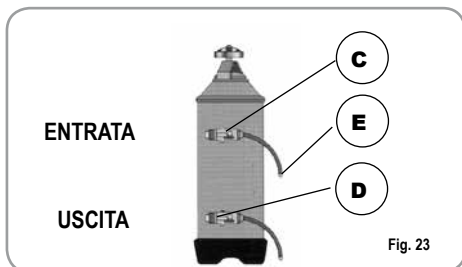
Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato in Fig. 22.



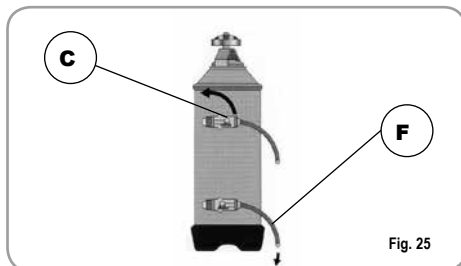
Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

1. Spegner la macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 5 litri sotto il tubo E (Fig. 23).

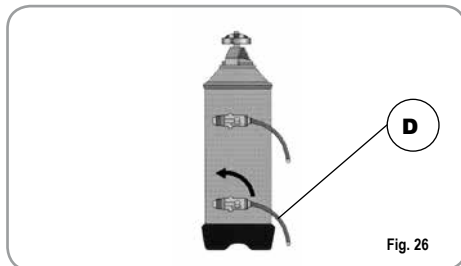
Ruotare le leve C e D da sinistra verso destra; togliere il tappo svitando la manopola G e introdurre 1 Kg di sale grosso da cucina (Fig. 24).






2. Rimettere il tappo e riposizionare la leva C verso sinistra (Fig. 25), lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo F finché non ritorni dolce (circa 1/2 ora).



3. Riportare quindi la leva D verso sinistra (Fig. 26).



## 6. MESSAGGI ERRORI MACCHINA

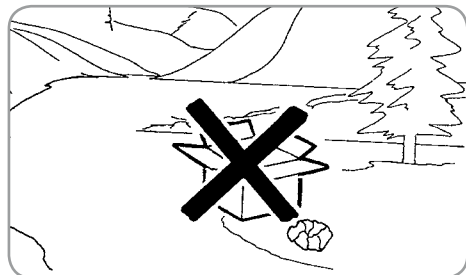
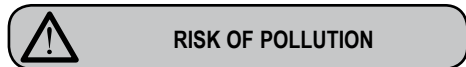
INDICAZIONI TASTI	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTE
<p><b>ERRORE DOSATURA</b></p> <p>Tasto continuo  lampeggianti e tasto erogazione  fisso.</p>	<p>Se entro i primi tre sec. dall'inizio dell'erogazione il dosatore non invia impulsi.</p>	<p>Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di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



## SAFETY PRESCRIPTION

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

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



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

Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel at left of the appliance. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

This appliance is not suitable for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons with a lack of

experience or knowledge, unless supervised or given instructions. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised. At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation". After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:

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

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

The maximum and minimum storage temperatures must fall within a range of  $[+5, +50]^{\circ}\text{C}$ .

The operating temperature must be within the range of  $[+5, +30]^{\circ}\text{C}$ .

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

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

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



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

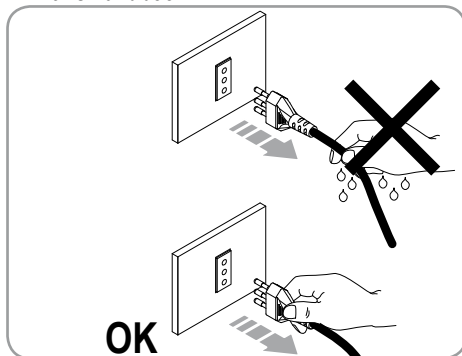
Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:

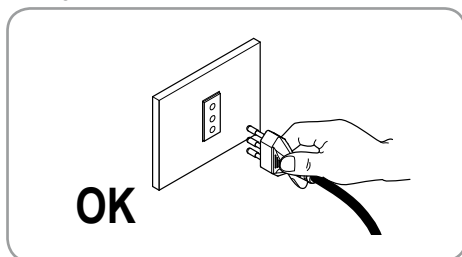
- do not touch the appliance when hands or feet are wet;
- do not use the appliance when barefoot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;
- do not leave the appliance exposed to

atmospheric agents (rain, sun, etc.);

- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.



Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and unplug it from the mains.



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

Refer to chapter 6 for periodical cleaning and maintenance.

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

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

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

conditions of overload category III.

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

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

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

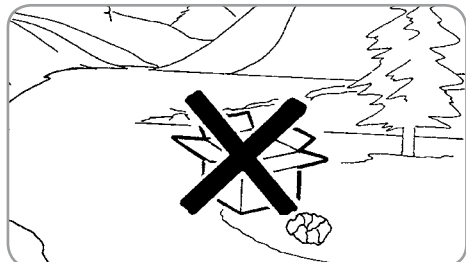
Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.

Should you decide to stop using this type of unit, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord.



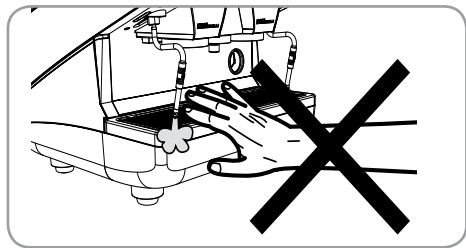
**CAUTION**  
**RISK OF POLLUTION**

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



**CAUTION**  
**RISK OF BURNS OR SCALDING**

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



**CAUTION**  
**RISK OF BURNS OR SCALDING**

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

The maximum noise disturbance level is lower than 70db.

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



**CAUTION**



**INFORMATION TO THE USERS**

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

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

## TRANSPORT AND HANDLING

### MACHINE IDENTIFICATION

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

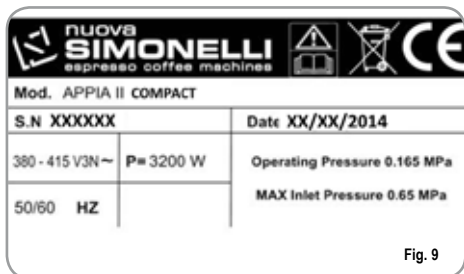


Fig. 9

### TRANSPORT

The machine is transported on pallets which also contain other machines - all boxed and secured to the pallet with supports.

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

- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticated at the wrists and ankles.

The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

### HANDLING



**CAUTION**  
RISK OF IMPACT  
OR CRASHING

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

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

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



**CAUTION**  
RISK OF IMPACT  
OR CRASHING

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

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



**CAUTION**  
RISK OF POLLUTION



Fig. 10

Congratulations,

By purchasing the **APPRIA II COMPACT** you have made an excellent choice.

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

We think you have made the best choice and after every coffee and cappuccino you will be able to assess this. You will see how practical, convenient and efficient working with **APPRIA II COMPACT** is.

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

Thanks of the preference.

With best wishes,

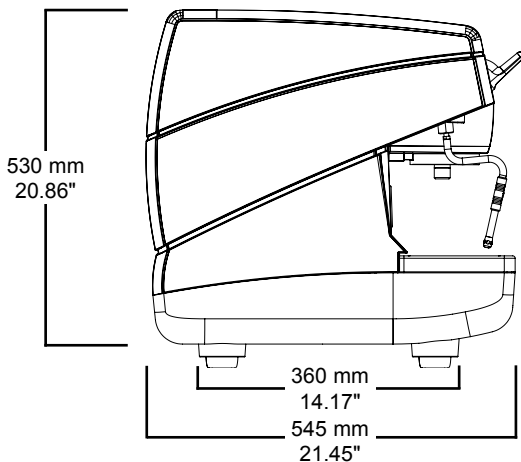
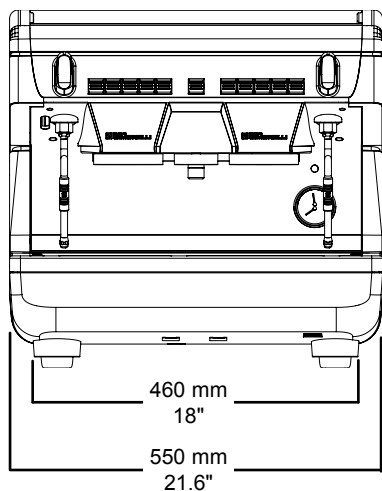
**Simonelli Group**



# APPRIA II

## COMPACT

# TECHNICAL CHARACTERISTICS



	220 V		110 V	
NET WEIGHT	45 kg	99 lb	45 kg	99 lb
GROSS WEIGHT	54 kg	119 lb	54 kg	119 lb
POWER	2750 W		1500 / 2200 W	

# APPIA II

## COMPACT

# INDEX

<b>SAFETY PRESCRIPTION .....</b>	<b>23</b>	<b>5.7 COPYING DOSE SETTINGS.....</b>	<b>40</b>
<b>TRANSPORT AND HANDLING ....</b>	<b>26</b>	<b>5.8 PROGRAMMING</b>	
<b>MACHINE IDENTIFICATION .....</b>	<b>26</b>	<b>OPERATING PARAMETERS .....</b>	<b>40</b>
<b>TRANSPORT .....</b>	<b>26</b>	<b>5.9 AUTOMATIC GROUP CLEANING CYCLE.....</b>	<b>41</b>
<b>HANDLING.....</b>	<b>26</b>		
<b>TECHNICAL CHARACTERISTICS</b>	<b>28</b>	<b>6. CLEANING</b>	
		<b>AND MAINTENANCE.....</b>	<b>42</b>
<b>1. DESCRIPTION.....</b>	<b>30</b>	<b>6.1 CLEANING THE OUTSIDE</b>	
<b>1.1 KEYPAD DESCRIPTION.....</b>	<b>31</b>	<b>OF THE MACHINE .....</b>	<b>42</b>
<b>1.2 ACCESSORIES LIST .....</b>	<b>30</b>	<b>6.2 CLEANING THE STAINLESS</b>	
		<b>COFFEE-HOLDERS .....</b>	<b>42</b>
<b>2. INSTALLATION AND</b>		<b>6.3 CLEANING THE UNIT WITH</b>	
<b>PRELIMINARY OPERATIONS.....</b>	<b>33</b>	<b>THE AID OF THE BLIND FILTER.....</b>	<b>42</b>
<b>2.1 WATER SPECIFICATIONS .....</b>	<b>34</b>	<b>6.4 CLEANING FILTERS</b>	
<b>2.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS .....</b>	<b>34</b>	<b>AND FILTER-HOLDERS.....</b>	<b>43</b>
		<b>6.5 REGENERATING THE WATER</b>	
<b>3. ADJUSTMENTS TO BE</b>		<b>SOFTENER RESINS .....</b>	<b>43</b>
<b>MADE BY A QUALIFIED</b>			
<b>TECHNICIAN ONLY .....</b>	<b>34</b>	<b>7. MACHINE ERROR MESSAGES....</b>	<b>44</b>
<b>3.1 FILLING BOILER MANUALLY .....</b>	<b>34</b>		
<b>3.2 SETTING THE BOILER TANK PRESSURE ....</b>	<b>35</b>		
<b>3.3 SETTING THE PUMP PRESSURE.....</b>	<b>35</b>		
<b>3.4 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT ..</b>	<b>36</b>		
<b>4. USE .....</b>	<b>37</b>		
<b>4.1 SWITCHING THE MACHINE ON .....</b>	<b>37</b>		
<b>4.2 SWITCHING THE MACHINE OFF.....</b>	<b>37</b>		
<b>4.3 COFFEE PREPARATION.....</b>	<b>37</b>		
<b>4.4 USING STEAM .....</b>	<b>38</b>		
<b>4.5 MAKING CAPPUCCINO .....</b>	<b>38</b>		
<b>4.6 HOT WATER SELECTION .....</b>	<b>38</b>		
<b>4.7 TIMED STEAM SELECTION.....</b>	<b>38</b>		
<b>4.8 AUTOSTEAM SELECTION .....</b>	<b>39</b>		
<b>5. PROGRAMMING.....</b>	<b>39</b>		
<b>5.1 PROGRAMMING DOSES .....</b>	<b>39</b>		
<b>5.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES.....</b>	<b>39</b>		
<b>5.3 SETTING THE TIMED STEAM FUNCTION ....</b>	<b>40</b>		
<b>5.4 SETTING THE AUTOSTEAM FUNCTION.....</b>	<b>40</b>		
<b>5.5 PROGRAMMING HOT WATER .....</b>	<b>40</b>		
<b>5.6 PROGRAMMING STANDARD DOSES.....</b>	<b>40</b>		

# 1. DESCRIPTION

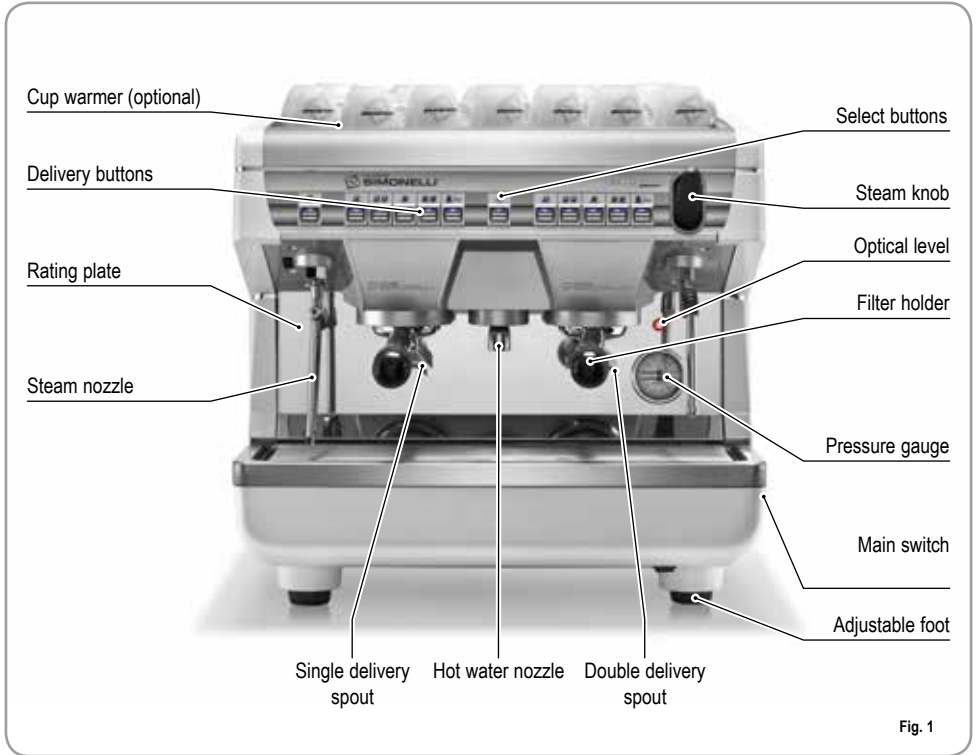
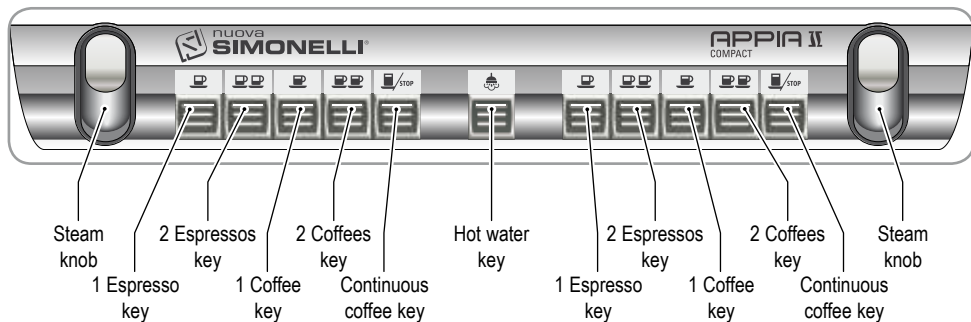


Fig. 1

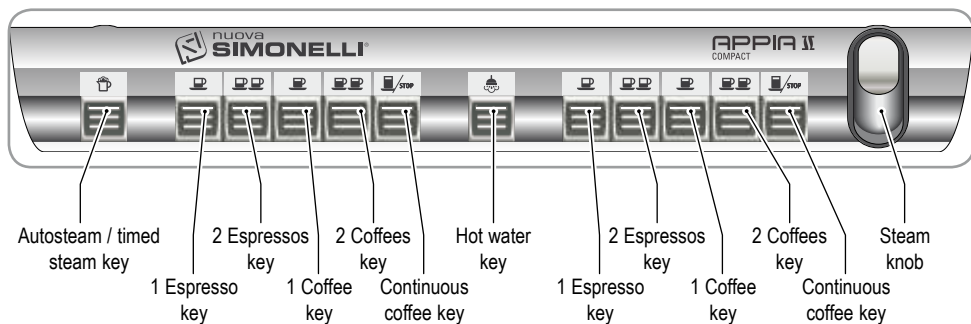


# 1.1 KEYPAD DESCRIPTION

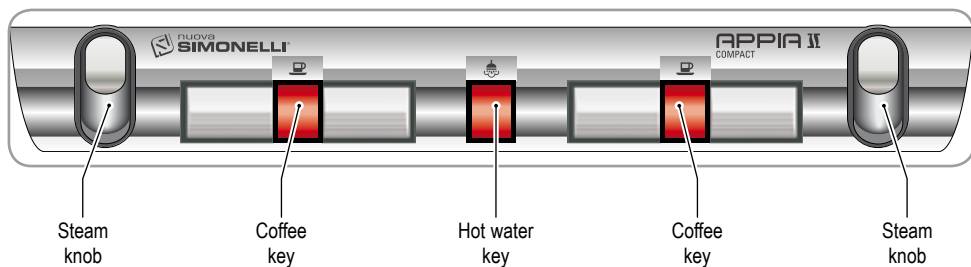
## VOLUMETRIC APPIA II COMPACT



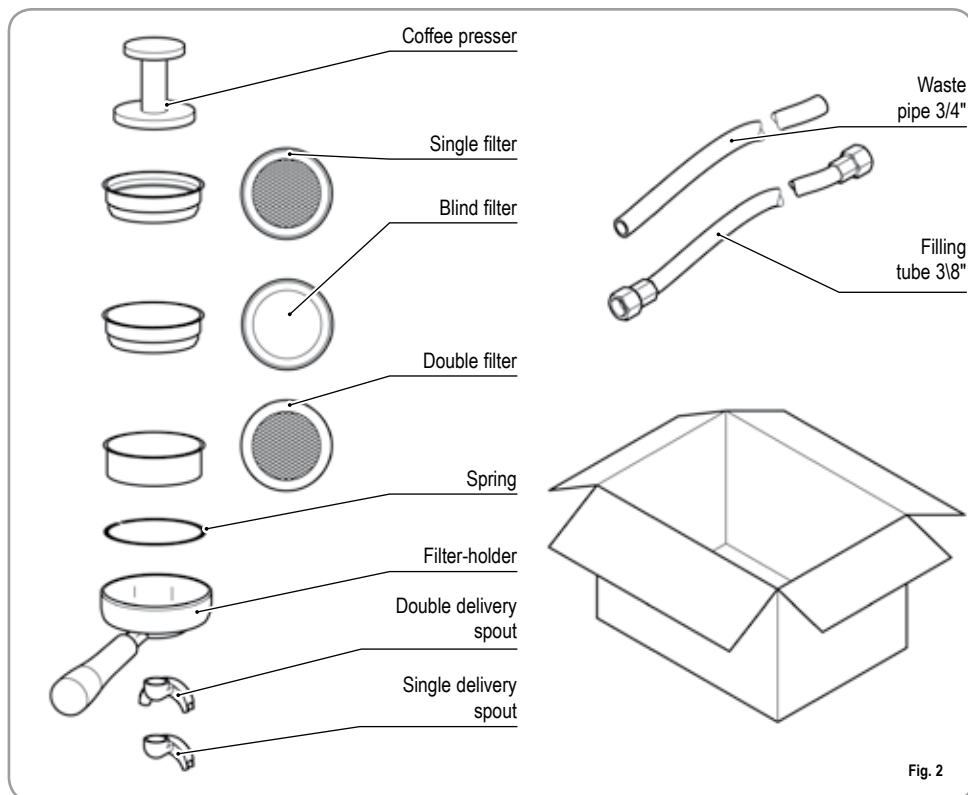
## VOLUMETRIC APPIA II AUTOSTEAM COMPACT



## SEMI-AUTOMATIC APPIA II COMPACT



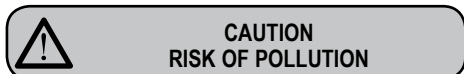
## 1.2 ACCESSORIES LIST



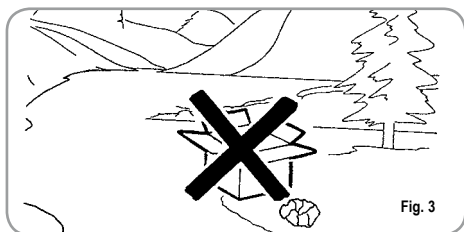
DESCRIPTION	QUANTITY
Filling tube 3/8"	1
Waste pipe 3/4"	1
Filter-holder	3
Double filter	2
Single filter	1
Blind filter	1
Spring	3
Double delivery spout	2
Single delivery spout	1
Coffee presser	1
Plastics grill	3

## 2. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS

Before carrying out any installation and adjustment operations you must read and fully understand the **SAFETY INSTRUCTIONS** of this handbook. The company cannot be held responsible for damage to things or injury to persons caused by failure to comply with the safety instructions and installation and maintenance instructions contained in this handbook.



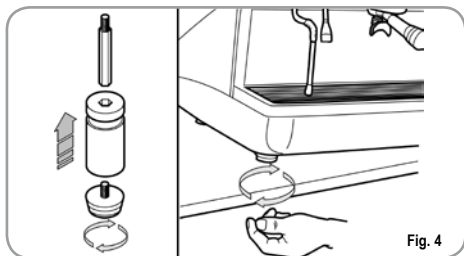
Do not dispose of packaging in the environment



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

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

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



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

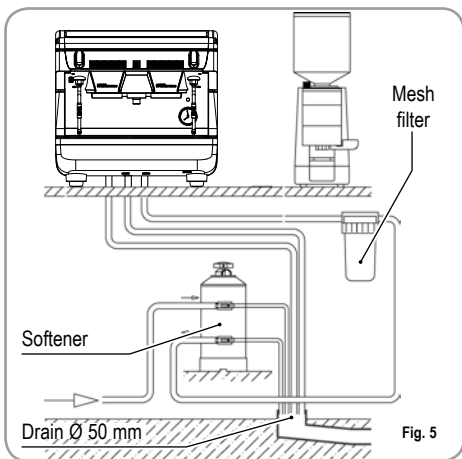
Following these operations, connect the plumbing systems as illustrated in the following figure.



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



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



**NOTE:** For a correct functioning of the machine the water works pressure must not exceed 4 bars.

Otherwise install a pressure reducer upstream of the softener; the internal diameter of water entrance tube must not be less than 6mm (3/8").

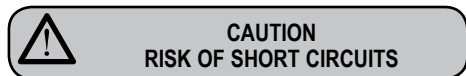
## 2.1 WATER SPECIFICATIONS

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

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

- total hardness 50-60 ppm (parts per million).
- water line pressure between 2 – 4bar and water to be cold.
- min flow rate: 200 l/hr.
- filtration level below 1.0 micron.
- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm.
- alkalinity level between 10 – 150 ppm.
- chlorine level less than 0.50 mg/l.
- Ph level between 6.5 and 8.5.

## 2.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS



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

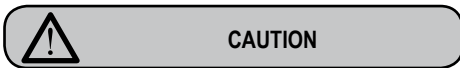
**Simonelli Group is not liable for any damage to people or objects due to not observing current security measures.**

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

**NOTE:** At the start of the day's activities and in any case, if there are any pauses of more than 8 hours, then it is necessary to change 100% of the water in the circuits, using the relevant dispensers.

**NOTE:** In case of use where service is continuous, make the above changes at least once a week.

## 3. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY



The adjustments listed here below must **ONLY** be performed by a Specialist Technical Engineer. Simonelli Group cannot be held liable for any damage to persons or property arising from failure to observe the safety instructions supplied in this manual.



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

### 3.1 FILLING BOILER MANUALLY

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

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

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

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

- remove the worktop grid;
- remove the sheet metal guard by unscrewing the four screws at the sides (A), as illustrated in the following figure;



Fig. 6

- use the manual level valve to allow water to enter the boiler tank for about 20-30 secs.;



- 1: Operating position  
2: Manual filling position

When the adjustments have been made, refit the sheet metal guard into its housing and fix it into place with the four side screws; refit the grid into the work surface.

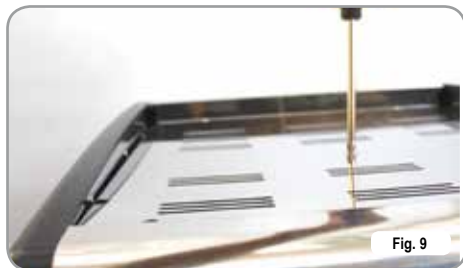
**NOTE:** At the end of the installation, the qualified technician must provide the total replacement of the water contained in the boiler for at least three times before using effectively the machine.

### 3.2 SETTING THE BOILER TANK PRESSURE (Pressure switch adjustment)

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

as follows:

- unscrew the central screw in the upper panel (Fig. 9);



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



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

### 3.3 SETTING THE PUMP PRESSURE

To set the pressure of the pump, proceed as follows:

- remove the grid from the work surface;
- remove the sheet metal guard by unscrewing the four screws at the sides (A), as illustrated in the following figure;



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



Fig. 12

Advisable pressure: 9 bar.

- The pressure set for the pump will be shown in the bottom section of the pressure gauge when coffee is being dispensed.



Fig. 13

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

### 3.4 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

All APPIA II COMPACT models can be equipped with a warm water mixer which permits to adjust the water outlet temperature and to optimize system performance. To adjust the hot water economiser, it is necessary to remove the top panel of the machine, proceeding as follows:

- unscrew the central screw in the upper panel (Fig. 14);



Fig. 14

- to adjust the temperature of the hot water delivered from the nozzle, turn the register knob CLOCKWISE / ANTICLOCKWISE to INCREASE / REDUCE the temperature;



Fig. 15

- at the end of this operation, refit the top panel on the machine.

## 4. USE

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

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

### 4.1 SWITCHING THE MACHINE ON

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

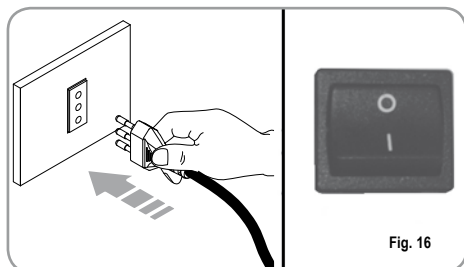


Fig. 16

### 4.2 SWITCHING THE MACHINE OFF

- Set the main switch to "O".
- Unplug the machine into the mains power socket.

### 4.3 MAKING COFFEE

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

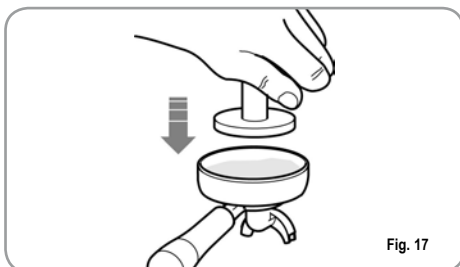


Fig. 17

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

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

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



1 small coffee



2 small coffees



1 long coffee



2 long coffees

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

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

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

#### 4.4 USING STEAM

**CAUTION**  
RISK OF BURNS OR SCALDING

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

To use steam just pull or push the provided lever. By pulling it completely the lever will hold a position of maximum delivery; by pushing it, the lever will automatically give way.

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



Fig. 18

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

#### 4.5 MAKING CAPPUCCINO

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

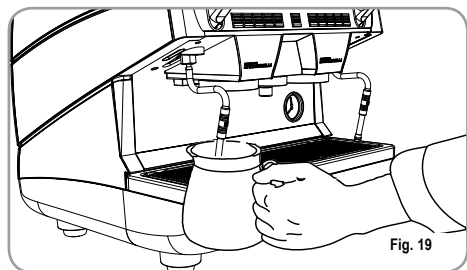



Fig. 19

#### 4.6 HOT WATER SELECTION

**CAUTION**  
RISK OF BURNS OR SCALDING

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

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

Place a container underneath the hot water nozzle and press the hot water select button .

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

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


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

#### 4.7 TIMED STEAM SELECTION (Version with timed steam nozzle without temperature probe)

**WARNING**  
DANGER OF BURNS OR SCALDS

When using the steam nozzle always take great care never to place your hands underneath it or to touch it immediately after use.

This is used to dispense steam for milk-based beverages (e.g. cappuccino or latte).

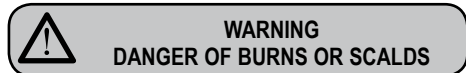
Place a container with the liquid to be heated beneath the steam nozzle and press the steam button .

Make sure that the button itself lights up. The nozzle will dispense steam for the amount of time set in the programming function.

**NOTE:** Steam can be dispensed at the same time as coffee.




## 4.8 AUTOSTEAM SELECTION (Version with Autosteam)



When using the steam nozzle always take great care never to place your hands underneath it or to touch it immediately after use.

This is used to dispense steam for milk-based beverages (e.g. cappuccino or latte).

Place a container with the liquid to be heated beneath the steam nozzle and press the steam button .

Make sure that the button itself lights up. The nozzle will continue to dispense steam until the heated liquid reaches the set temperature.


**NOTE:** Steam can be dispensed at the same time as coffee.

## 5. PROGRAMMING

### 5.1 PROGRAMMING DOSES

To access the programming units, proceed as follows:

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



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

### 5.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES

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




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






- The machine will begin to dispense and once the required quantity has been delivered, press the continued key .
- Delivery will cease and the selected dose key will switch off (the other keys will continue to flash).
- Press the continued key  to exit the programming function or to continue programming other dose keys.

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




### 5.3 SETTING THE TIMED STEAM FUNCTION (Version with timed steam nozzle without temperature probe)

- Follow the standard procedure to enter the programming function;
- Place the steam nozzle inside the liquid to be heated;
- Press the steam select key  ;
- The nozzle will begin to dispense steam;
- Press the steam key  again when a sufficient amount of steam has been dispensed. The machine will store this dispensing time to memory;
- Press the continuous key  to quit the programming function or to go on to program other selection keys.

### 5.4 SETTING THE AUTOSTEAM FUNCTION (Version with Autosteam)


- Follow the standard procedure to enter the programming function;
- Place the steam nozzle complete with temperature probe inside the liquid to be heated;
- Press the steam select key  ;
- The nozzle will begin to dispense steam;
- Press the steam key  again when the liquid has reached the required temperature. The machine will store this temperature setting to memory;
- Press the continuous key  to quit the programming function or to go on to program other selection keys.

### 5.5 PROGRAMMING HOT WATER

- Use the relevant procedure to enter the programming function;
- Press the hot water selection key  ;
- Hot water delivery will begin;
- Decide the required amount of hot water and then press the key  again;
- Press the continued key  to exit the programming function or to continue programming other selection keys.

### 5.6 PROGRAMMING STANDARD DOSES

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

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

The doses are:


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

WATER	STEAM	STEAM TEMP.
9 sec.	0 sec.	50°C

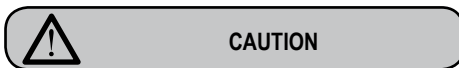
**NOTE:** A time setting of 0 seconds for steam and water means this function will work continually.

### 5.7 COPYING DOSE SETTINGS



It is possible to copy the doses stored to memory for group 1 to the doses for group 2.

This operation is performed by pressing the continuous key  for group 2 and holding it down for at least 10 seconds until the flashing keys switch off.

### 5.8 PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS



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


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


1. Enabling the pump if the level is enabled.
2. Enabling the software block to enter the dose programming function.
3. Adjusting keypad brightness.
4. Enabling the hot water pump (on machines

fitted with economiser).


5. Disenabling the cup warmer
6. Restoring default settings.

### 1. Enabling the pump during levelling.


Use the espresso key  to set pump enabling during levelling:


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

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


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


### 3. Adjusting keypad brightness.

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


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


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

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



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




### 5. Starting the pump with steam (only for machine models with timed steam or autosteam functions).


The steam key  is used to set the pump to start while steam is being dispensed.


If the key  is lit, the pump will start while steam is being dispensed; if the key is not switched on, then the pump will not start.



## 5.9 AUTOMATIC GROUP CLEANING CYCLE




To start the automatic cleaning mode, the machine must first be switched off and then back on again while holding down the hot water  and one low coffee from group 2  during the initial Lamp-test.



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


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

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

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

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

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

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

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

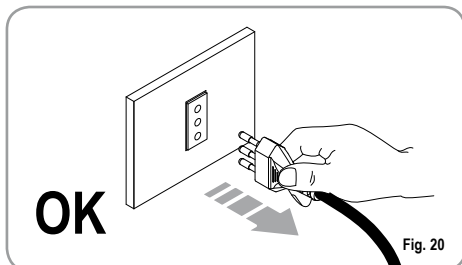
## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

### 6.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

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



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



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

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

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

### 6.2 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

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

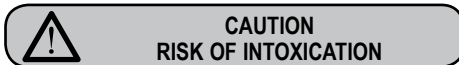


- NOTE:** To clean proceed as follows:
- Turn the screw placed in the centre of the coffee-holder.
  - Slide the coffee-holder out and check that its holes are not obstructed but clean.
  - If obstructed, clean as described (Paragraph "CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS")  
We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

### 6.3 CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER

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

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



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

To carry out the washing procedure, proceed as follows:

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

## 6.4 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

## 6.5 RESIN AND SOFTENER REGENERATION

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

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

As an indication, regeneration times can be calculated on the basis diagram illustrated in Fig. 22.

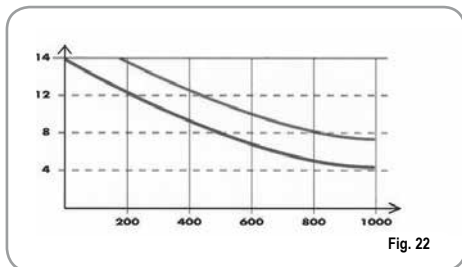


Fig. 22

Regeneration procedures are as follows:

1) 1) Turn the machine off and place a container large enough to contain at least 5 litres under tube E (Fig. 23).

Turn levers C and D from left to right; take the cap off by unscrewing knob and fill with 1 Kg normal kitchen salt (Fig. 24).

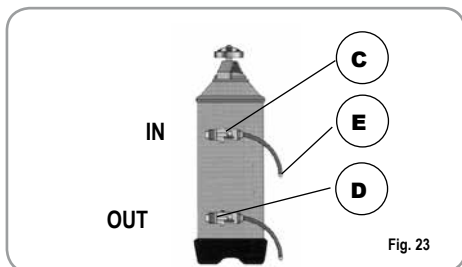


Fig. 23

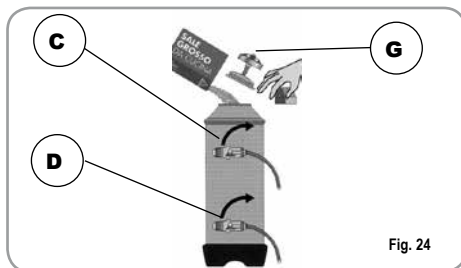


Fig. 24

2) Put the cap back on and reposition lever C moving it towards the left (Fig. 25), and allowing tube F to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half an hour).

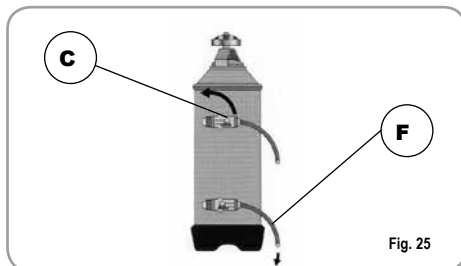


Fig. 25

3) Reposition lever D towards the left (Fig. 26).

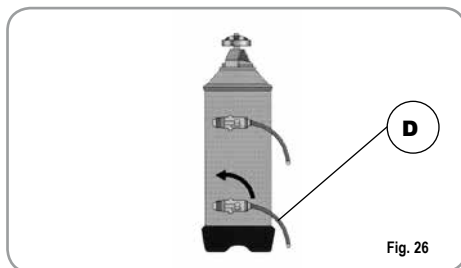





Fig. 26

## 7. MACHINE ERROR MESSAGES

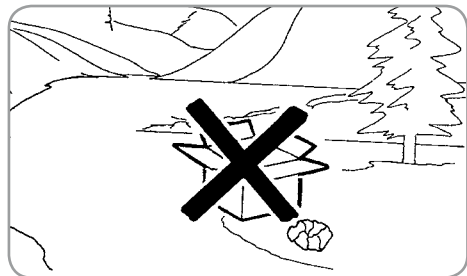
KEY INDICATIONS	CAUSE	EFFECT	SOLUTION	NOTES
<p><b>DOSAGE ERROR</b></p> <p>Continuous key  flashing and dispensing key  lit without flashing.</p>	<p>If the doser doesn't send out its set commands within the first three seconds from delivery onset.</p>	<p>If the delivery isn't manually halted, the maximum time limit (120 sec) will be blocked.</p>	<p>Interrupt delivery.</p>	
<p><b>LEVEL ERROR</b></p> <p>Continuous key  flashing on both groups.</p>	<p>If within 90 sec. from onset, with pump inserted during the levelling, at 180 sec., if the level has not been re-established.</p>	<p>The pump, the resistor and all the functions will be halted.</p>	<p>Turn the machine off for at least 5 sec. and then switch it on again.</p>	

## PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien.

Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

Après avoir retiré la machine de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.



La machine peut être installée dans des ambiances telles que les aires de service, pour le personnel, près de magasins, de bureaux et autres ambiances de travail, dans les espaces pour clients auprès des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et autres milieux résidentiels.

Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaquette est située sur le devant de l'appareil, en haut à gauche. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié.

Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il

est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.



En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

Durant l'installation (voir chapitre 3) du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine.

La machine doit être installée conformément aux normes en vigueur, en matière de santé, pour les installations hydrauliques. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Pour le branchement éventuel à l'arrivée d'eau, utiliser toujours un tube nouveau fourni en dotation, les vieux tubes ne doivent pas être utilisés.

La machine doit être installée conformément aux normes en vigueur, en matière de santé, pour les installations hydrauliques. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé.

L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.

Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans cette notice. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

L'appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part des enfants, des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes responsables de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.

Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".

Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- 100% du circuit eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- ouverture de chaque sortie vapeur pendant 1 minute.

Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

Les températures maximum et minimum de stockage doivent être comprises entre [+5 + 50]°C.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +30]°C.

Quand la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.

La machine à café ne doit pas être laissée en marche sans surveillance, c'est-à-dire sans la présence d'un opérateur.

Le Groupe Simonelli n'est pas responsable des dommages causés par le mauvais fonctionnement de la machine, au cas où celle-ci serait laissée en marche sans la présence de l'opérateur.



**ATTENTION**

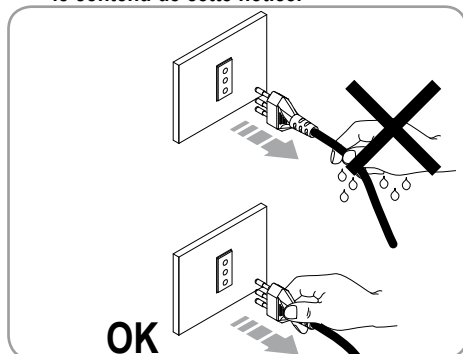
Avant d'utiliser la machine lire entièrement et attentivement la notice d'utilisation ou au moins les consignes de sécurité et la mise au point.

L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le

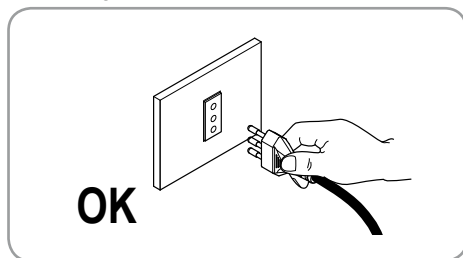
respect de certaines règles fondamentales.

Et notamment:

- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas employer de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bain ou douche;
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique;
- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- ne pas permettre l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de cette notice.



Avant de procéder à toute opération d'entretien, le technicien autorisé devra déconnecter l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'appareil.



Pour les opérations de nettoyage, veuillez mettre l'appareil à l'état énergétique "O", à savoir "INTERRUPTEUR APPAREIL ÉTEINT ET FICHE DÉBRANCHÉE" et ne suivre que les instructions contenues dans cette notice.

Pour le nettoyage et l'entretien périodiques, se référer au chapitre 6.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement d'intervenir.



Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales.

L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

Lors de l'installation, l'électricien qualifié devra prévoir un interrupteur omnipolaire, comme le prévoient les normatives de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

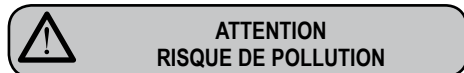
Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.

Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et/ou de dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.

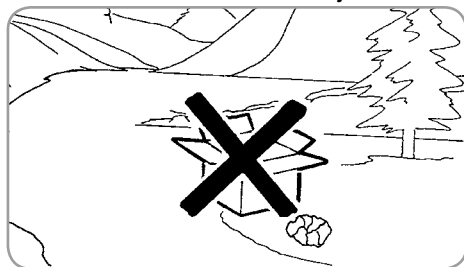
La câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.

En cas de nécessité de substitution du câble d'alimentation, elle peut être effectuée uniquement par un centre d'assistance après-vente autorisé ou par le constructeur.

Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.

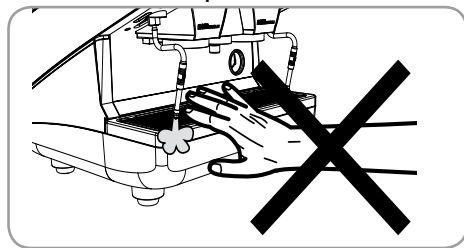


Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.



### ATTENTION RISQUE DE BRÛLURES

Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.



### ATTENTION RISQUE DE BRÛLURES

Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.

Le niveau maximum de pollution sonore émise est inférieur à 70db.

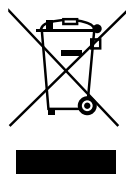
En cas de substitution du tube pour le branchement hydrique, le vieux tube ne doit plus être réutilisé.



### ATTENTION

#### RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS

Aux sens de Directive 2011/65/UE relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'enlèvement des ordures<sup>4</sup>.



Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre l'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareillage de même type, à raison d'échange un à un. La récolte différenciée propre pour le départ successif de l'appareillage laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont

l'appareillage se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

## TRANSPORT ET DÉPLACEMENT

### IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le fabricant **Simonelli Group**, indiquer toujours le numéro de série qui est celui figurant dans ce manuel.



### TRANSPORT

La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons; le tout étant fixé aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de déplacement, l'opérateur doit:

- Mettre des gants et des chaussures de protection ainsi qu'une salopette munie d'élastiques aux extrémités.

Le transport des palettes doit être effectué au moyen d'un appareil de soulèvement approprié (du type chariot élévateur à fourches).

### DÉPLACEMENT



**ATTENTION**  
**RISQUE D'IMPACT**  
**OU D'ÉCRASEMENT**

Lors des opérations de déplacement, l'opérateur doit s'assurer qu'aucune personne, chose ou objet ne se trouve dans la zone d'opération. Soulever doucement la palette à 30 cm environ de terre et rejoindre la zone de chargement. Une FIS atteinte la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ de terre jusqu'à la zone de stockage.



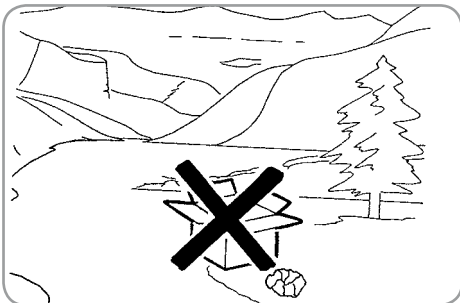
**ATTENTION**  
**RISQUE D'IMPACT OU**  
**D'ÉCRASEMENT**

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.

Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.



**ATTENTION**  
**RISQUE DE POLLUTION**



Félicitations,

Avec l'achat du modèle **APPRIA II** vous avez fait un excellent achat. Vous avez fait un excellent choix.

L'achat d'une machine à café express professionnelle regroupe plusieurs facteurs de sélection: le nom du Constructeur, les caractéristiques des fonctions de la machine, la fiabilité technique, la qualité et la rapidité du service après-vente, le coût. Vous avez donc certainement évalué tous ces critères avant de décider de choisir le modèle **APPRIA II**.

Vous avez choisi le meilleur produit et nous sommes certains que vous le découvrirez à chaque café et à chaque cappuccino que vous boirez. Et vous apprécierez la facilité et la rapidité d'emploi du modèle **APPRIA II**.

Si cet achat est le premier achat d'une machine **Simonelli Group**, vous êtes le bienvenu dans le monde de la haute cafétéria; si, par contre, vous faites déjà partie de notre Clientèle, nous sommes flattés par votre fidélité, et nous vous remercions de préférer nos produits.

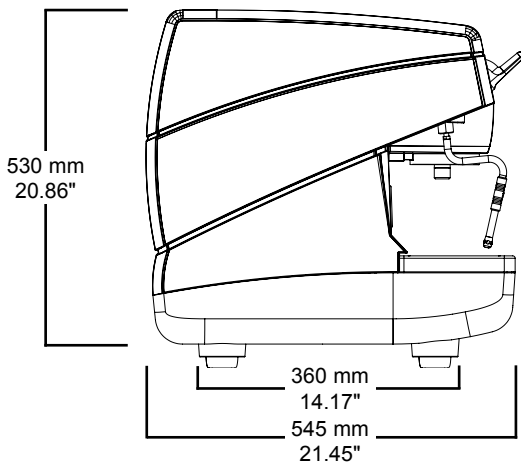
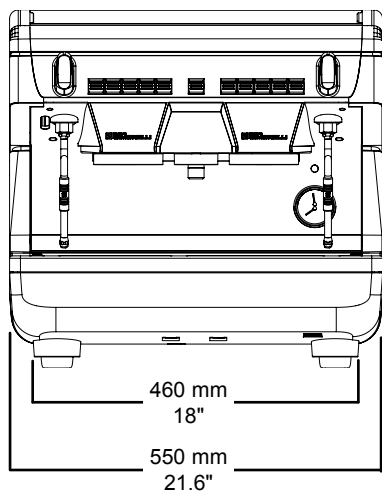
Salutations distinguées,  
**Simonelli Group**



# APPRIA II

## COMPACT

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



	220 V		110 V	
POIDS NET	45 kg	99 lb	45 kg	99 lb
POIDS BRUT	54 kg	119 lb	54 kg	119 lb
PUISS. THERMIQUE	2750 W		1500 / 2200 W	

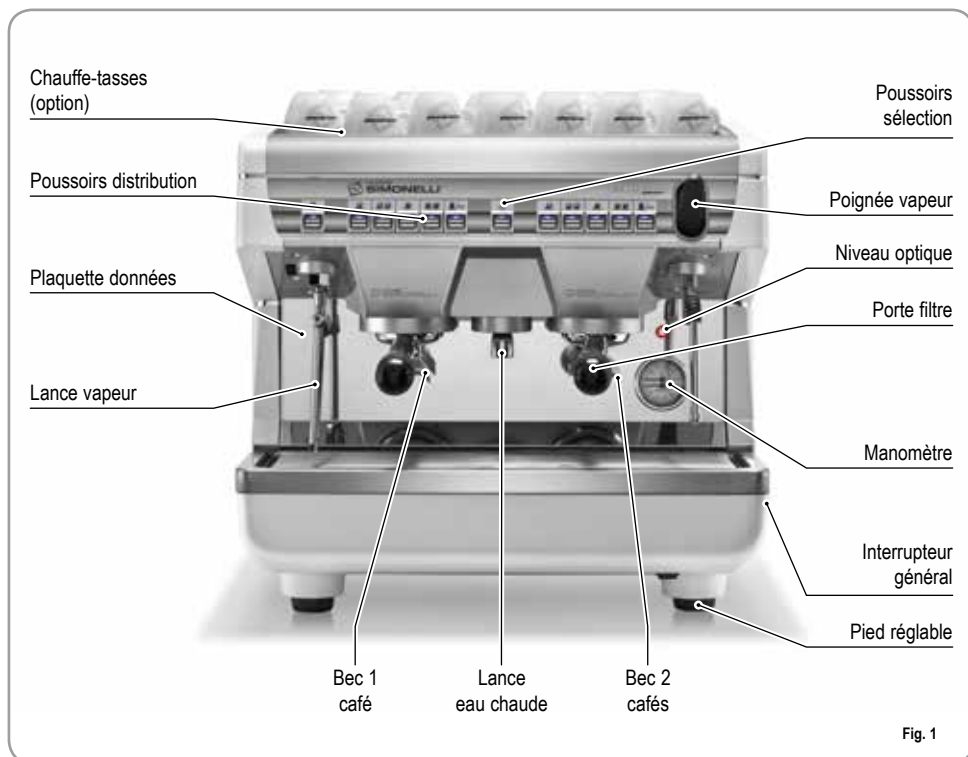
# APPIA II

## COMPACT

# INDEX

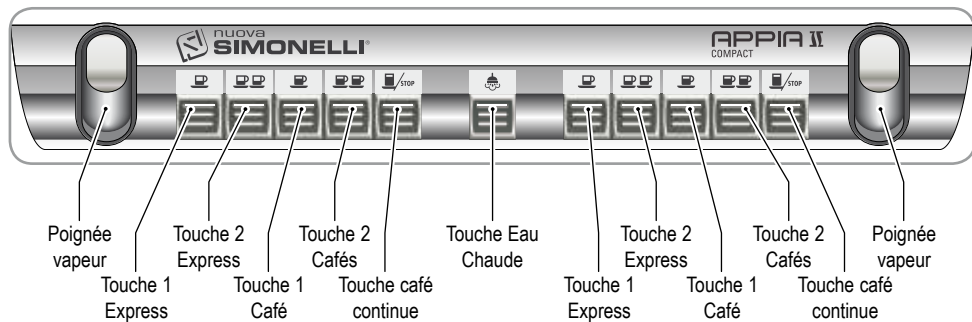
<b>PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>45</b>	<b>6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>64</b>
<b>TRANSPORT ET DÉPLACEMENT</b> .....	<b>48</b>	6.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE .....	64
IDENTIFICATION DE LA MACHINE .....	48	6.2 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX .....	64
TRANSPORT .....	48	6.3 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE .....	64
DÉPLACEMENT .....	48	6.4 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES .....	65
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>50</b>	6.5 REVIVIFICATION DES RÉSINES DE L'ADOUCCISSEUR.....	65
<b>1. DESCRIPTION</b> .....	<b>52</b>	<b>7. MESSAGES ERREURS MACHINE</b>	<b>66</b>
1.1 DESCRIPTION CLAVIERS.....	53		
1.1 LISTE ACCESSOIRES.....	54		
<b>2. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES</b> .....	<b>55</b>		
2.1 CARACTÉRISTIQUES EAU .....	56		
2.2 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES .....	56		
<b>3. RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ</b> .....	<b>56</b>		
3.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIÈRE.....	56		
3.2 RÉGLAGE PRESSION CHAUDIÈRE .....	57		
3.3 RÉGLAGE PRESSION POMPE .....	57		
3.4 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE ...	58		
<b>4. UTILISATION</b> .....	<b>59</b>		
4.1 MISE EN MARCHÉ.....	59		
4.2 ARRÊTE .....	59		
4.3 PRÉPARATION CAFÉ.....	59		
4.4 UTILISATION DE LA VAPEUR .....	60		
4.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO .....	60		
4.6 SÉLECTION EAU CHAUDE .....	60		
4.7 SÉLECTION VAPEUR TEMPORISÉ.....	60		
4.8 SÉLECTION VAPEUR AUTOSTEAM.....	61		
<b>5. PROGRAMMATION</b> .....	<b>61</b>		
5.1 PROGRAMMATION DOSES.....	61		
5.2 PROGRAMMATION DOSES CAFÉ.....	61		
5.3 PROGRAMMATION VAPEUR TEMPORISÉ.....	62		
5.4 PROGRAMMATION AUTOSTEAM .....	62		
5.5 PROGRAMMATION EAU CHAUDE .....	62		
5.6 PROGRAMMATION DOSES STANDARD.....	62		
5.7 COPIAGE DOSES .....	62		
5.8 PROGRAMMATION PARAMÈTRES DE FONCTIONEMENT .....	62		
5.9 CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE DES GROUPES .....	63		

## 1. DESCRIPTION

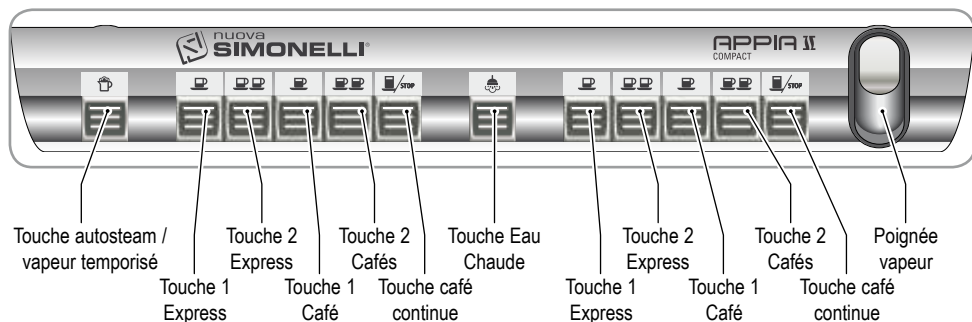


**1.1 DESCRIPTION CLAVIERS****APPIA II VOLUMETRIQUE**

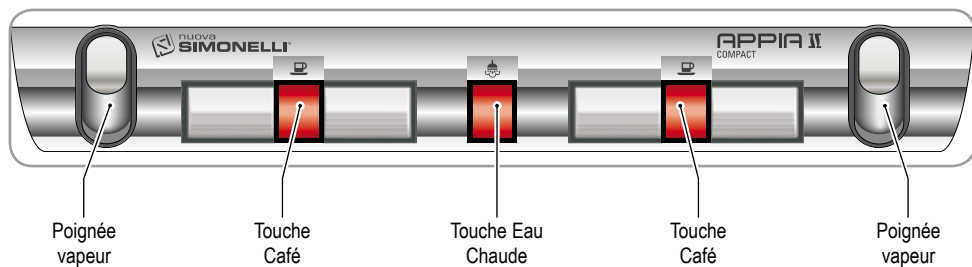
COMPACT

**APPIA II VOLUMETRIQUE AUTOSTEAM**

COMPACT

**APPIA II SEMI-AUTOMATIQUE**

COMPACT



## 1.2 LISTE ACCESSOIRES

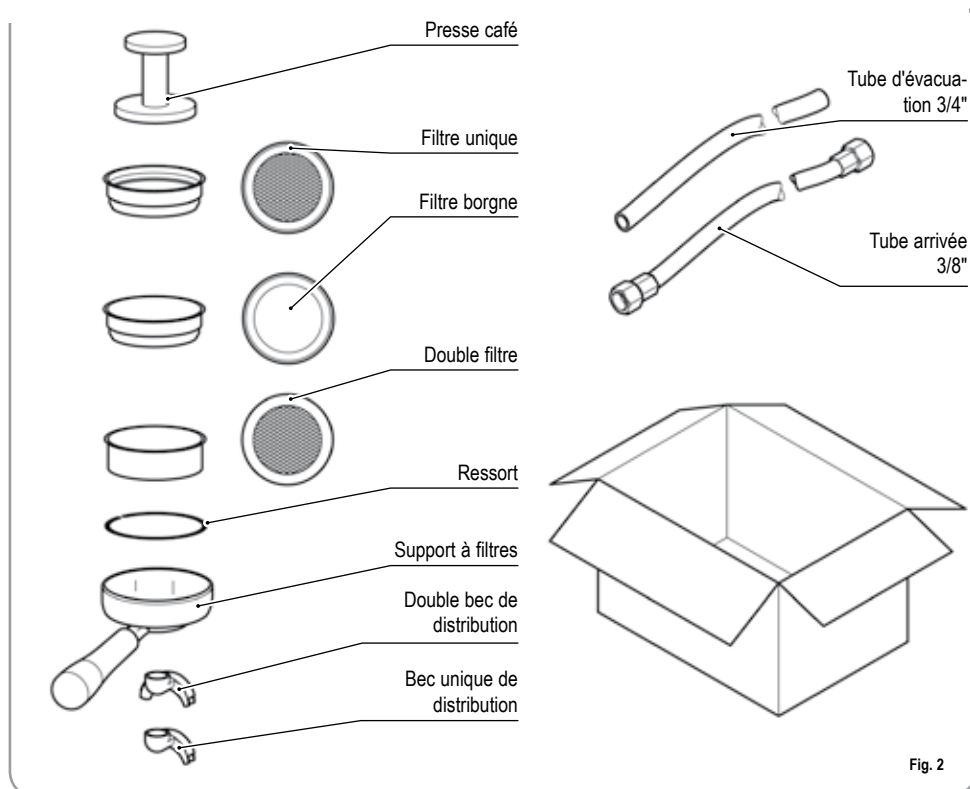


Fig. 2

DESCRIPTION	QUANTITÉ
Tube arrivée 3/8"	1
Tube d'évacuation 3/4"	1
Support à filtres	3
Double filtre	2
Filtre unique	1
Filtre borgne	1
Ressort	3
Double bec de distribution	2
Bec unique de distribution	1
Presse café	1
Grille en plastique	3



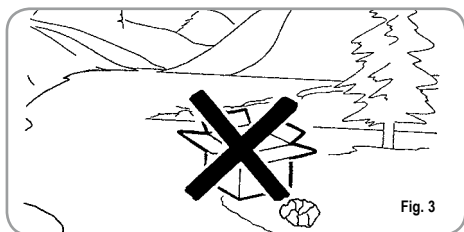
## 2. INSTALLATION ET OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Avant d'effectuer toute installation ou réglage, lire attentivement les **PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ** contenues dans cette notice.

L'entreprise ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses dérivant de l'inobservance des prescriptions de sécurité, d'installation et d'entretien contenues dans cette notice.



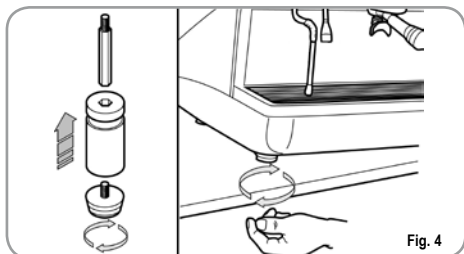
Ne pas abandonner l'emballage dans l'environnement.



Après avoir retiré l'emballage et avoir vérifié l'intégrité de la machine et de ses accessoires, procéder de la façon suivante:

- Positionner la machine sur un plan horizontal;
- Assembler les pieds de support de la machine en introduisant la broche dans la coquille cylindrique;
- Visser le pied en caoutchouc dans le filetage de la broche contenue dans la coquille;
- Visser l'ensemble du groupe assemblé dans les emplacements des pieds de la machine;
- Nivelier la machine en agissant sur les pieds de réglage.

**NOTE:** la rainure de la coquille doit être dirigée vers le haut, comme indiqué dans la figure suivante.



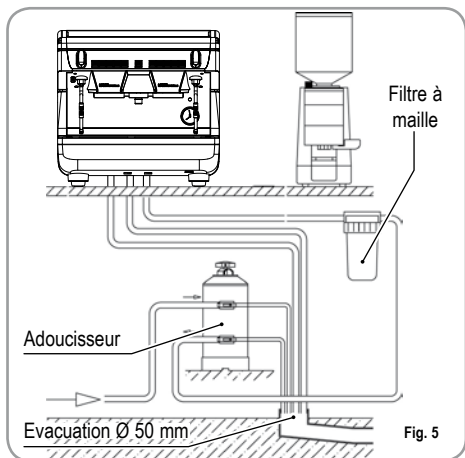
Dans la phase préliminaire, après la mise en plan de la machine, il est conseillé d'installer un adoucisseur, à la sortie du circuit hydrique, puis un filtre à maille. Cela empêche les impuretés, telles que le sable, les particules de calcaire en suspension, la rouille, etc., d'endommager les surfaces délicates en graphite, garantissant une longue durée de vie de la machine. Après ces opérations, procéder aux branchements hydrauliques comme illustré dans la figure suivante.



La pression du réseau hydrique conseillée est de 2,3 bars.



Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier en outre que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts.



**NOTE:** Pour le bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire que la pression du réseau ne dépasse pas les 4 bar. Dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'adoucisseur; le tube en entrée de l'eau doit avoir un diamètre interne non inférieur à 6 mm.

## 2.1 CARACTÉRISTIQUES EAU

L'utilisateur est responsable de l'entretien du système de filtrage et du monitoring des caractéristiques de l'eau afin de les maintenir dans les limites des niveaux requis.

Si l'eau n'est pas maintenue dans les limites des caractéristiques reportées ci-dessous, la garantie cesse entièrement:

- Dureté totale 50-60 ppm (parties par million);
- Pression réseau hydrique entre 2 et 4 bars eau froide;
- Flux minimum: 200 l/heure;
- Filtrage inférieure à 1.0 microns;
- Résidu fixe (tds = total dissolved solids) entre 50 et 250 ppm;
- Alcalinité entre 10 et 150 ppm;
- Chlore inférieur à 0.50 mg/l;
- Ph entre 6.5 et 8.5.

## 2.2 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES



La machine doit toujours être protégée par un interrupteur automatique omnipolaire de puissance appropriée, avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Simonelli Group ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses dérivant du non respect des normes de sécurité en vigueur.

Avant de brancher la machine à un réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine correspond à celle de votre réseau.

**NOTE:** En début de journée et en cas de pauses dépassant les 8 heures, il est nécessaire de procéder à la vidange complète de l'eau (100%) contenue dans les circuits, à travers les distributeurs respectifs.

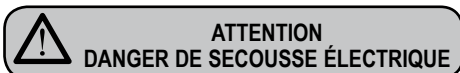
**NOTE:** Pour les exercices où le service est continu, effectuer les vidanges susmentionnées au moins une fois par semaine.

## 3. REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ



Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués **UNIQUEMENT** par un Technicien Spécialisé.

Simonelli Group ne répond d'aucun dommage aux personnes ou aux choses, dérivant du non respect des prescriptions de sécurité décrites dans ce manuel.



Le technicien spécialisé doit, avant d'effectuer toute opération de réglage, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la fiche.

### 3.1 REMPLISSAGE MANUEL DE LA CHAUDIÈRE

Tous les modèles **APPRIA II** sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.

Il est de règle, lors de la première mise en marche de la machine, de remplir manuellement la chaudière afin d'éviter que la résistance électrique ne s'abîme et n'enclenche la protection électronique.

Si cela devait arriver, il suffit d'éteindre la machine et de la rallumer pour achever le chargement (voir chapitre "MESSAGES FONCTIONS MACHINE – ERREUR NIVEAU").

Pour effectuer le premier remplissage manuel, agir de la façon suivante:

- enlever la grille du plan de travail;
- retirer la protection en tôle, en dévissant les quatre vis latérales (A) comme illustré dans la figure suivante.



Fig. 6

- agir sur le robinet niveau manuel pour permettre l'arrivée de l'eau dans la chaudière, pendant environ 20/30 sec.;



- 1: Position de travail  
2: Position de chargement manuel

Au terme des réglages, repositionner la protection en tôle dans son emplacement et en la fixant avec les quatre vis latérales; repositionner la grille sur le plan de travail.

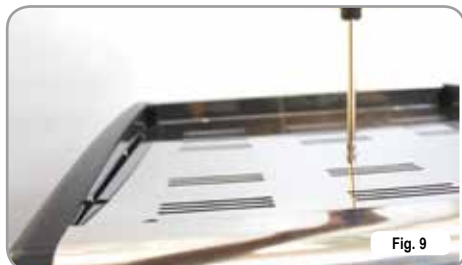
**NOTE:** Une fois l'installation terminée, le technicien qualifié doit veiller à ce qu'un échange complet de l'eau présente dans la chaudière soit effectué pendant au moins trois fois avant de procéder à la mise en service de la machine.

### 3.2 RÉGLAGE PRESSON CHAUDIÈRE (Réglage pressostat)

Pour modifier la pression de service de la chaudière, c'est-à-dire la température de l'eau, en fonction des différentes exigences ou des caractéristiques du café

utilisé, agir de la façon suivante:

- dévisser la vis centrale du panneau supérieur (Fig. 9);



- agir sur la vis de réglage de la pompe pour AUGMENTER (vers la droite) ou DIMINUER (vers la gauche) LA PRESSON;



Valeur conseillée: 1 - 1,4 bar  
(selon le type de café).

### 3.3 RÉGLAGE PRESSON POMPE

Pour régler la pression de la pompe, agir comme décrit ci-dessous:

- retirer la grille du plan de travail;
- retirer la protection en tôle en dévissant les quatre vis latérales (A) comme illustré dans la figure suivante;



- Agir sur la vis de réglage de la pompe pour AUGMENTE (vers la droite) ou pour DIMINUER (vers la gauche) la pression;



Fig. 12

Valeur conseillée: 9 bar.

- La pression programmée de la pompe s'affiche dans le secteur inférieur du manomètre au moment de la distribution du café.



Fig. 13

A la fin des opérations de réglage, repositionner la tôle de protection à sa place en la fixant avec les quatre vis latérales; repositionner la grille du plan de travail.

### 3.4 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE

Tous les modèles **APPIA II** COMPACT peuvent s'équiper d'un mélangeur d'eau chaude permettant de régler la température de sorte de l'eau et d'optimiser le rendement du système.

Pour régler l'économiseur d'eau chaude, il faut retirer le panneau de gauche de la machine, et procéder comme décrit ci-dessous:

- Dévisser la vis centrale du panneau supérieur (Fig. 14);

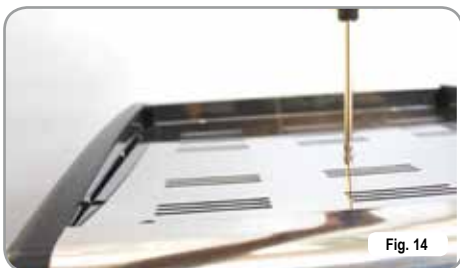


Fig. 14

- Pour régler la température de l'eau chaude en sortie de la lance, tourner la poignée de réglage vers la DROITE / GAUCHE pour AUGMENTER / DIMINUER la température;



Fig. 15

- Au terme d'opération, remonter le panneau supérieur de la machine.

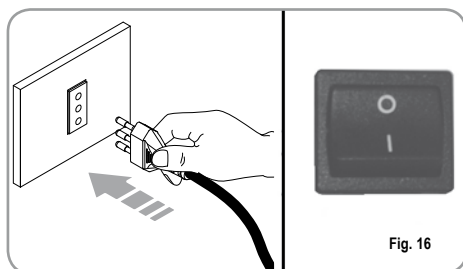
## 4. UTILISATION

Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit avoir lu et compris toutes les prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

**NOTE:** Au début de l'activité quotidienne et en tout cas d'inactivité pendant plus de 8 heures, il est nécessaire de procéder à effectuer le remplacement complet de l'eau contenue dans les circuits en utilisant les distributeurs prévus.

### 4.1 MISE EN MARCHÉ

- Brancher la machine à la prise électrique.
- Positionner l'interrupteur général sur "I".

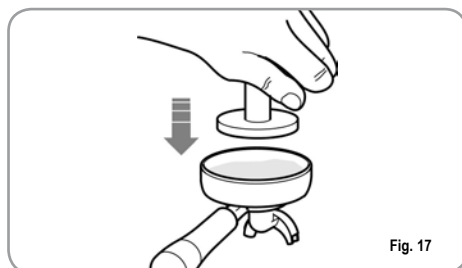


### 4.2 ARRÊT

- Positionner alors l'interrupteur général sur "O".
- Déconnecter la machine à la prise électrique.

## 4.3 PRÉPARATION DU CAFÉ

Dégager le support à filtre et remplir l'une ou les deux doses de café moulu selon le filtre utilisé.



Presser le café avec le presseur fourni en dotation, nettoyer le bord annulaire du filtre des résidus de poudre de café (pour garantir une meilleure tenue et une moindre usure de la garniture du filtre).

**NOTE:** Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe distributeur, il est nécessaire de purger l'eau présente dans le circuit pendant au moins 2 secondes, en activant et désactivant l'érogation.

Emboîter alors le support à filtre sur le groupe. Frapper le poussoir café désiré:



1 Café serré



2 Café serré



1 Café léger



2 Café léger

La pompe s'actionne et l'électrovanne du groupe s'ouvre, en faisant démarrer l'infusion du café.

L'opération est indiquée par l'allumage de la touche frappée.

**NOTE:** lors des pauses, laisser le support à filtre emboîté afin qu'il reste chaud.

Les groupes de distribution sont compensés thermiquement par circulation totale d'eau chaude, afin de garantir le maximum de stabilité thermique pendant le service.

#### 4.4 UTILISATION DE LA VAPEUR



**ATTENTION  
RISQUE DE BRÛLURES**

Pendant l'utilisation de la vapeur, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Pour utiliser la vapeur, il suffit de tirer ou de pousser le levier correspondant.

En tirant entièrement le levier, ce dernier reste bloqué en position de distribution maximum, en le poussant, son retour est automatique.

Les deux lances à vapeur sont articulées, permettant une utilisation plus aisée.

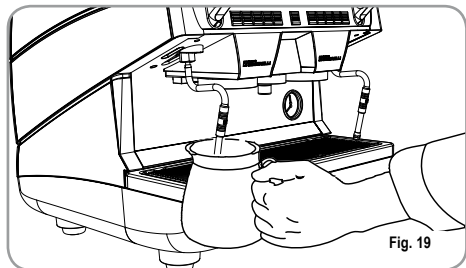


**NOTE:** L'utilisation de la lance vapeur doit être précédée d'une purge d'au moins 2 secondes de l'eau de condensation.

#### 4.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Pour obtenir la mousse typique du cappuccino, plonger le bec de la vapeur au fond du récipient qui doit être rempli d'un tiers (il est préférable que le récipient soit conique et allongé).

Ouvrir la vapeur. Avant que le lait n'ait atteint l'ébullition, positionner le bec de la vapeur à la surface en effleurant le lait par des petits mouvements dans le sens vertical. A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.



#### 4.6 SÉLECTION EAU CHAUDE



**ATTENTION  
RISQUE DE BRÛLURES**

Pendant l'utilisation de la lance à eau chaude, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Permet la distribution de l'eau chaude pour la préparation du thé, de la camomille et des tisane.

Positionner un récipient sous la lance de l'eau chaude et actionner l'interrupteur ou frapper le poussoir de sélection eau chaude.

Vérifier que le poussoir s'allume.

La lance à eau chaude distribue de l'eau pendant le temps programmé.

**NOTE:** La distribution de l'eau chaude peut se faire en même temps que celle du café.

**NOTE:** L'utilisation de la lance eau chaude doit toujours être précédé par l'opération de purge de l'eau de condensation pendant au moins 2 secondes.

#### 4.7 SÉLECTION VAPEUR TEMPORISÉ (Version avec lance vapeur temporisé sans sonde de température)



**ATTENTION  
DANGER DE BRÛLURES**

Pendant l'emploi de la lance de la vapeur, faire très attention de ne pas mettre les mains sous la lance et de ne pas la toucher tout de suite après son utilisation.

Permet la distribution de vapeur pour la préparation de boissons à base de lait (ex. cappuccino, café au lait).

Positionner sous la lance vapeur un récipient avec le liquide à réchauffer et frapper le poussoir vapeur.



Vérifier que le poussoir s'allume.

La lance distribue de la vapeur pendant un temps équivalent à la valeur programmée.

**NOTE:** La distribution de la vapeur peut se faire simultanément à celle du café.


## 4.8 SÉLECTION VAPEUR AUTOSTEAM (Version avec Autosteam)



**ATTENTION  
DANGER DE BRÛLURES**

Pendant l'emploi de la lance de la vapeur, faire très attention de ne pas mettre les mains sous la lance et de ne pas la toucher tout de suite après son utilisation.

Permet la distribution de vapeur pour la préparation de boissons à base de lait (ex. cappuccino, café au lait).

Positionner sous la lance vapeur un récipient avec le liquide à réchauffer et frapper le poussoir vapeur .

Vérifier que le poussoir s'allume.

La lance distribue la vapeur jusqu'à ce que le liquide réchauffé atteigne la température programmée.


**NOTE:** La distribution de la vapeur peut se faire simultanément à celle du café.

## 5. PROGRAMMATION

### 5.1 PROGRAMMATION DOSES

Pour accéder aux pages de programmation, procéder de la façon suivante:

**NOTE:** Cette opération peut être effectuée avec la machine allumée.



- Pour entrer dans la page de programmation des doses de chaque groupe, il faut appuyer pendant 5 secondes sur la touche de distribution continue .
- Les touches de distribution se mettent à clignoter.
- L'accès à la programmation du premier groupe valide aussi la programmation des paramètres de fonctionnement de la machine.

### 5.2 PROGRAMMATION DOSES CAFÉ

Pour programmer la dose d'eau relative à l'une des touches de distribution, procéder comme suit:




- Remplir avec la juste dose de café le porte filtre (le porte filtre peut être simple ou double, selon la touche que l'on désire programmer).
- Enclencher le porte filtre sur le groupe.
- Frapper l'un des poussoirs distributeurs:






- La distribution commence; lorsque la quantité désirée est atteinte, frapper la touche continue .
- La distribution s'arrête et la touche doses sélectionnée s'éteint (les autres touches continuent à clignoter).
- Frapper la touche continue  pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches doses.

**NOTE:** Cette procédure est valable pour tous les groupes de la machine; si elle est effectuée indépendamment pour chaque groupe (un groupe à la fois), les autres groupes peuvent continuer à fonctionner normalement.




### 5.3 PROGRAMMATION VAPEUR TEMPORISÉ (Version avec lance vapeur temporisé sans sonde de température)

- Accéder à programmation en suivant la procédure correspondante;
- Positionner la lance vapeur à l'intérieur du liquide à réchauffer;
- Frapper la touche sélection vapeur  ;
- La distribution de la vapeur démarre;
- Frapper à nouveau la touche vapeur  lorsque la quantité de vapeur distribuée est jugée suffisante. La machine mémorise le temps de distribution;
- Frapper la touche continue  pour quitter la page de programmation ou pour continuer la programmation des autres touches sélection.


### 5.4 PROGRAMMATION AUTOSTEAM (Version avec Autosteam)

- Accéder à programmation en suivant la procédure correspondante;
- Positionner la lance vapeur, munie d'une sonde de température, à l'intérieur du liquide à réchauffer;
- Frapper la touche sélection vapeur  ;
- La distribution de la vapeur démarre;
- Frapper à nouveau la touche vapeur  lorsque le liquide a atteint la température désirée. La machine mémorise la température atteinte;
- Frapper la touche continue  pour quitter la page de programmation ou pour continuer la programmation des autres touches sélection.

### 5.5 PROGRAMMATION EAU CHAUDE

- Entrer dans la page de programmation selon la procédure relative;
- Frapper la touche sélection eau chaude  ;
- La distribution de l'eau chaude commence;
- Établir la dose d'eau chaude désirée et frapper à nouveau la touche  ;
- Frapper la touche continue  pour quitter la programmation ou pour continuer la programmation des autres touches sélection.

### 5.6 PROGRAMMATION DOSES STANDARD

- Il est possible de programmer des valeurs prédéterminées pour les 4 doses du groupe, pour l'eau (vapeur).  
Pour cela, il suffit d'appuyer sur la touche  pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que les touches clignotantes s'éteignent.  
Les doses sont:


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

EAU	VAPEUR	TEMP. VAPEUR
9 sec.	0 sec.	50°C

**NOTE:** Un temps de 0 secondes pour l'eau et pour la vapeur ne détermine pas le fonctionnement en modalité continue.

### 5.7 COPIAGE DOSES



Il est possible de copier les doses mémorisées pour le groupe 1 dans les doses du groupe 2.

Cette opération se fait en frappant la touche continue  du groupe 2 pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que les touches clignotantes s'éteignent.

### 5.8 PROGRAMMATION PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT



Les réglages énumérés ci-dessous doivent être effectués **UNIQUEMENT** par un Technicien Spécialisé.


En appuyant sur la touche  du deuxième groupe, après avoir accédé à la page de programmation du premier groupe, on accède à la programmation des paramètres de fonctionnement de la machine; situation indiquée par l'allumage de la touche continue du deuxième groupe .


1. Activation pompe si niveau activé.
2. Activation bloc logiciel pour accès à programmation doses.
3. Réglage luminosité clavier.




4. Activation pompe avec eau chaude (sur les machines avec économiseur).
5. Exclusion du chauffe-tasses.
6. Rétablissement paramètres de défaut.

### 1. Activation pompe pendant le niveau.


A l'aide de la touche café serré  ou deuxième groupe, on programme l'activation de la pompe pendant le niveau:


Si la touche  est allumée, la pompe s'actionne avec le niveau, alors que si la touche est éteinte, la pompe ne s'actionne pas avec le niveau.

### 2. Activation bloc logiciel pour accès à programmation doses.


A l'aide de la touche café léger  on actionne le bloc logiciel pour la programmation des doses (touche allumée) ou on exclut le bloc (touche éteinte).


### 3. Réglage luminosité clavier.

La touche 2 cafés légers , du deuxième groupe est utilisée pour choisir la luminosité des touches parmi 5 degrés pré-établis.


En frappant la touche , qui clignote, on change le degré de luminosité, en baissant la valeur jusqu'au minimum pour retourner ensuite à la valeur maximum.


### 4. Activation pompe avec eau chaude (uniquement sur les machines avec économiseur).

A l'aide de la touche eau chaude , on programme l'activation de la pompe pendant la distribution de l'eau.



Si la touche  est allumée, la pompe s'actionne pendant la distribution d'eau chaude, alors que si la touche est éteinte, la pompe ne s'actionne pas.




### 5. Actionnement pompe avec vapeur (uniquement pour machines avec vapeur temporisé ou autosteam).


A l'aide de la touche vapeur  on programme l'actionnement de la pompe pendant la distribution de vapeur.


Si la touche  est allumée, la pompe s'actionne pendant la distribution de vapeur, alors que si la touche est éteinte, la pompe ne s'actionne pas.



## 5.9 CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE DES GROUPES




Pour accéder à la modalité de nettoyage automatique, il faut éteindre la machine et la rallumer en tenant les touches eau chaude  et 1 café serré 2° groupe  appuyées pendant le Lamp-test initial.



Au terme du Lamp-test, les touches  et  commencent à clignoter ainsi que les touches 1 café léger  de tous les groupes.


En frappant la touche , le cycle de lavage du groupe correspondant démarre.

Une fois le cycle de lavage terminé, il est possible d'effectuer un cycle de rinçage sur le même groupe, en frappant à nouveau la touche .

Si on désire effectuer le cycle de lavage dans un deuxième temps, il suffit d'éteindre la machine: la fiche maintient en mémoire les cycles de nettoyage à terminer. Lors de la mise en marche successive de la machine, la fiche se positionne automatiquement sur la modalité de nettoyage des groupes, sans devoir frapper les touches  et .

En appuyant sur les touches  et  pendant 2 secondes, on quitte la modalité de nettoyage s'il n'y a pas de cycles de rinçage à terminer, autrement les touches  continuent à clignoter pour les groupes qui n'ont pas achever leur cycle de rinçage.

En appuyant sur les touches  et  pendant 2 autres secondes, on force la sortie de la modalité de nettoyage en zéro tant l'information sur les rinçages à terminer.

Si le cycle de nettoyage est complété, la touche  du groupe s'éteint.

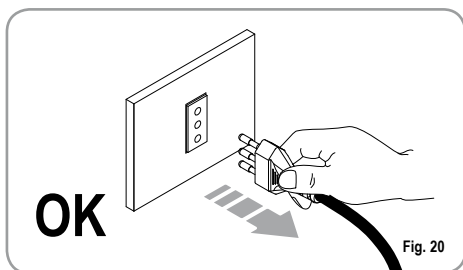
S'il n'y a pas d'autres cycles de rinçage à effectuer, la fiche quitte la modalité de nettoyage.

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Durant l'entretien/réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des conditions d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. Les pièces de rechange originales fournissent cette garantie. Après une réparation ou une substitution de composants qui concernent des parties qui sont en contact avec l'eau et les aliments, il faut effectuer la procédure de lavage ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

### 6.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Avant toute opération de nettoyage, il faut placer la machine à l'état énergétique "O" (c'est-à-dire interrupteur machine éteint et sectionneur ouvert).



**Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.**



**Il n'est pas possible de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.**

**Nettoyage de la zone de travail:** extraire la grille du plan de travail en la soulevant vers le haut et en la faisant glisser; retirer le plateau de récupération de l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent.

**Nettoyage carrosserie:** pour nettoyer toutes les parties chromées, utiliser un chiffon humide.

### 6.2 NETTOYAGE DES DOUCHES INOX

Les douches inox sont situées sous les groupes de distribution, comme illustré en fig. 21.



**NOTE:** Pour le nettoyage, procéder de la façon suivante:

- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés.
- En cas d'obstruction, nettoyer selon les indications du paragraphe "NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES".

Il est recommandé d'effectuer le nettoyage des douches toutes les semaines.

### 6.3 NETTOYAGE DU GROUPE AVEC L'AIDE DU FILTRE BORGNE

La machine est prédisposée pour le nettoyage du groupe de distribution à l'aide d'un produit détergent spécifique en poudre.

Il est conseillé d'effectuer le lavage au moins une fois par jour en utilisant les produits détergents adéquats.



**Une fois que le support à filtre a été retiré, effectuer quelques distributions pour éliminer les éventuels résidus de détergent.**

Pour exécuter la procédure de lavage, procéder de la façon suivante:

1. Remplacer le filtre avec le filtre borgne du groupe de distribution.
2. Le remplir avec deux cuillères de détergent spécial en poudre et emboîter le support à filtre sur le groupe.
3. Frapper l'une des touches café et interrompre après 10 secondes.
4. Répéter l'opération plusieurs fois.
5. Retirer le support à filtre et effectuer quelques distributions.

## 6.4 NETTOYAGE DES FILTRES ET DES SUPPORTS A FILTRES

Mettre deux cuillères de détergent spécial en poudre dans un demi litre d'eau chaude et y plonger le filtre et le support à filtre (sauf le manche) pendant une demie heure au moins.

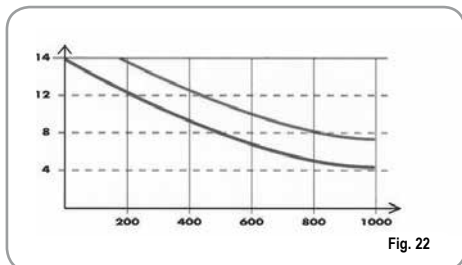
Rincer ensuite abondamment sous le robinet d'eau.

## 6.5 REVIVIFICATION DES RÉSINES DE L'ADOUCCISSEUR

Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur de la chaudière et des échangeurs de chaleur, il est nécessaire que l'adoucisseur soit toujours parfaitement efficace. Il faut pour cela effectuer régulièrement la revivification des résines ioniques.

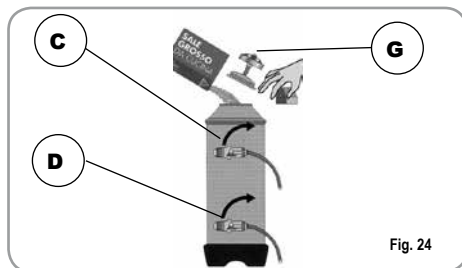
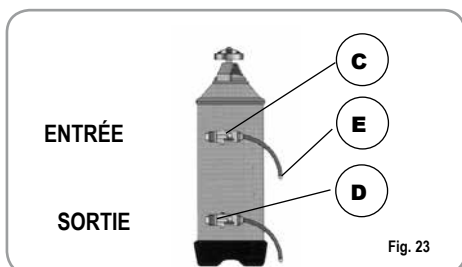
Les temps de revivification doivent être établis en fonction du nombre de café distribués quotidiennement et de la dureté de l'eau utilisée.

Ils peuvent être déduits, à titre indicatif, du diagramme reporté en Fig. 22.

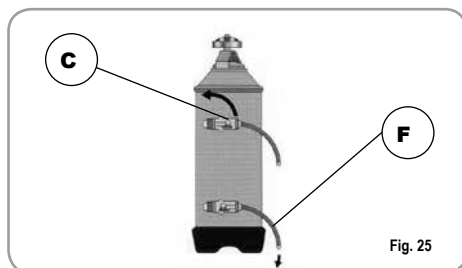


Les procédures de revivification sont les suivantes:

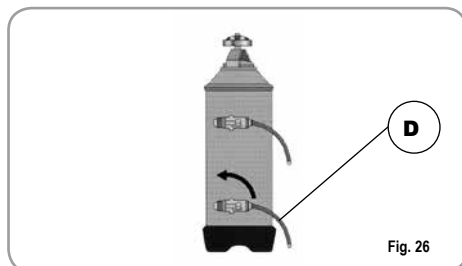
- 1) Éteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'au moins 5 litres sous le tube E (Fig. 23). Tourner les leviers C et D de gauche à droite; retirer le bouchon en dévissant la poignée G et introduire 1 Kg de gros sel de cuisine (Fig. 24).






- 2) Remettre le bouchon et repositionner le levier C vers la gauche (Fig. 25), en faisant évacuer l'eau salée du tube F jusqu'à ce qu'elle soit à nouveau salée (1/2 heure environ).



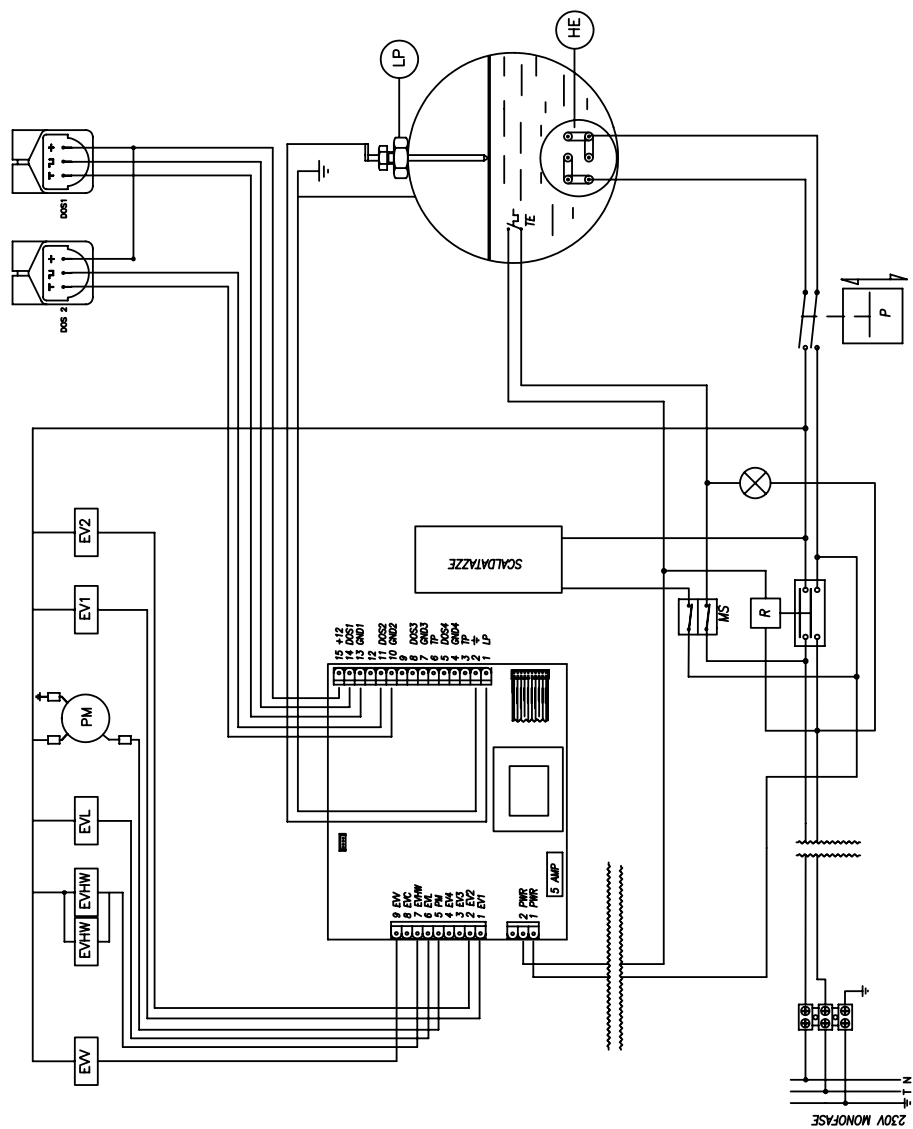
- 3) Repositionner alors le levier D vers la gauche (Fig. 26).



## 7. MESSAGES ERREURS MACHINE

INDICATIONS AFFICHAGE	CAUSES	EFFET	SOLUTION	NOTE
<p><b>ERREUR DOSAGE</b></p> <p>Touche continue  clignotante et touche distribution  fixe.</p>	<p>Si, dans les 3 premières secondes suivant le début de la distribution, le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmées.</p>	<p>Si, dans les 3 premières secondes suivant le début de la distribution, le doseur n'a pas envoyé les impulsions programmées.</p>	<p>Interrompre la distribution.</p>	
<p><b>ERREUR NIVEAU</b></p> <p>Touche continue  clignotante sur les deux groupes</p>	<p>Lorsque, 90 secondes après le commencement, si la pompe est insérée lors de la mise à niveau haut, et après 180 secondes si elle est exclue, le niveau n'a pas été rétabli.</p>	<p>La pompe est désactivée et la résistance ainsi que toutes les fonctions sont exclues.</p>	<p>Éteindre la machine pendant au moins 5 secondes, puis la rallumer.</p>	

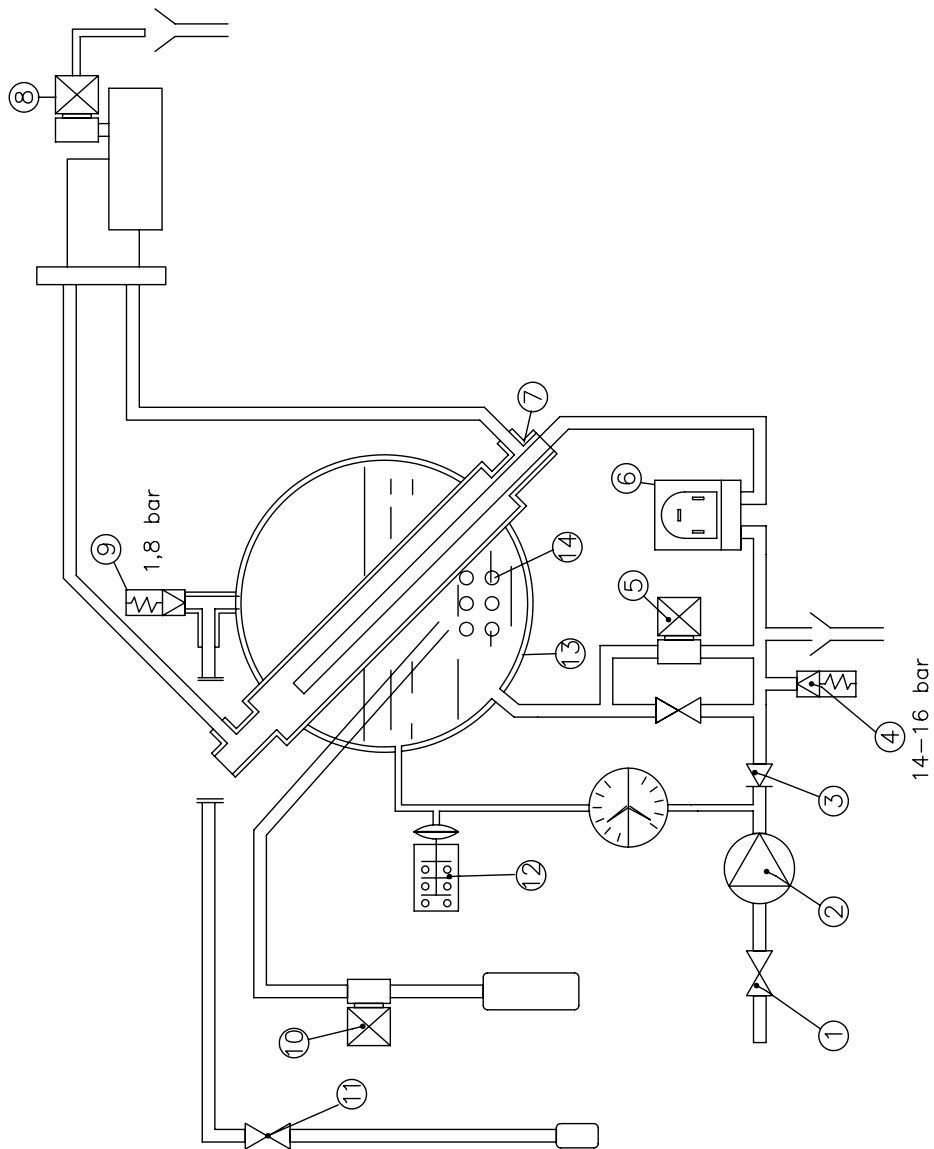




**LEGENDA**

<b>MS</b>	Interruttore	<b>MS</b>	Switch	<b>MS</b>	Interrupteur général
<b>R</b>	Relè	<b>R</b>	Relay	<b>R</b>	Relais
<b>P</b>	Pressostato	<b>P</b>	Pressostat	<b>P</b>	Pressostat
<b>PM</b>	Motore pompa	<b>PM</b>	Pump motor	<b>PM</b>	Moteur pompe
<b>HE</b>	Resistenza boiler	<b>HE</b>	Boiler heating elem.	<b>HE</b>	Résistance
<b>LP</b>	Sonda livello	<b>LP</b>	Level probe	<b>LP</b>	Sonde niveau
<b>EV1</b>	Elettrovalvola gruppo 1	<b>EV1</b>	Electrovalve group 1	<b>EV1</b>	Électrovanne de groupe 1
<b>EV2</b>	Elettrovalvola gruppo 2	<b>EV2</b>	Electrovalve group 2	<b>EV2</b>	Électrovanne de groupe 2
<b>TP</b>	Sonda temperatura	<b>TP</b>	Temperature probe	<b>TP</b>	lampe témoin
<b>TE</b>	Termostato	<b>TE</b>	Thermostat	<b>TE</b>	Thermostat
<b>EV3</b>	Elettrovalvola gruppo 3	<b>EV3</b>	Electrovalve group 3	<b>EV3</b>	Électrovanne de groupe 3
<b>EV4</b>	Elettrovalvola gruppo 4	<b>EV4</b>	Electrovalve group 4	<b>EV4</b>	Électrovanne de groupe 4
<b>EVHW</b>	Elettrovalvola miscelatore	<b>EVHW</b>	Mixer electrovalve	<b>EVHW</b>	Électrovanne
<b>EVC</b>	Elettrovalvola scaldatazze	<b>EVC</b>	Cupwarmer electrovalve	<b>EVC</b>	Électrovanne chauffe-tasses
<b>EVL</b>	Elettrovalvola livello	<b>EVL</b>	Water level elec.	<b>EVL</b>	Électrovanne de niveau

**LÉGENDE**





# IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE

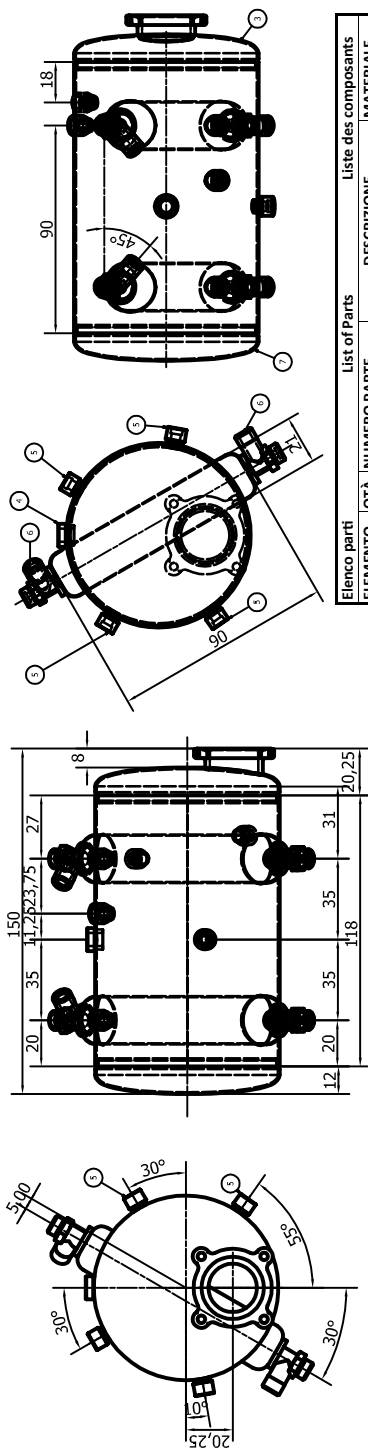
## LEGENDA

	KEY
1	Rubinetto generale
2	Pompa
3	Valvola di ritengo
4	Valvola di espansione
5	Elettrovalvola di livello
6	Dosatore volumetrico
7	Scambiatore di calore
8	Elettroval. erogazione
9	Valvola di sicurezza
10	Elettroval. acqua calda
11	Rubinetto vapore
12	Pressostato
13	Caldaia
14	Resistenza

## LÉGENDE

1	Robinet général
2	Pompe
3	Soupape d'arrêt
4	Soupape d'expansion
5	Électrovanne de niveau
6	Doseur volumétrique
7	Echangeur de chaleur
8	Électrovanne de distribution
9	Soupape de sûreté
10	Électrovanne eau chaud
11	Robinet vapeur
12	Pressostat
13	Chaudière
14	Résistance

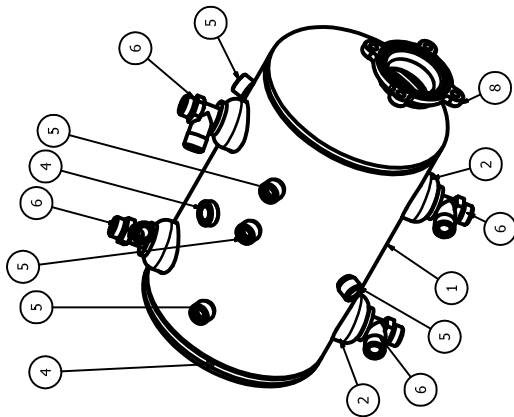
# SCHEMA CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHEMA DE CHAUDIÈRE



Elenco parti		List of Parts		Liste des composants	
ELEMENTO	QTA	NUMERO PARTE	DESCRIZIONE	MATERIALE	
ELEMENT	QTE	NUM.COMPOSANT	DESCRIPTION	MATERIAL	
1	1	00015140	Corpo caldaia D.160 SP1.2 Boiler body D.160 SP1.2 Corps chaudière D.160 SP1.2	CU DHP 99.9	
2	2	001.60650	Tubo scambiatore D42 SP 1.5 Exchanger pipe D42 SP 1.5 Tube échangeur D42 SP 1.5	CU DHP 99.9	
3	1	000015150	Coppa D.160 PR Bevel gear D.160 PR Coupe D.160 PR	CU DHP 99.9	
4	6	00030271	Attacco G1/4" F passante Coupling G1/4" F bypass Prise G1/4" F pontage	OT57 CW510L	
5	4	00030251	Attacco 3/8" Maschio Coupling 3/8" Male Prise 3/8" Mâle	OT57 CW510L	
6	1	00061462	Raccordo T scambiatore Appia Exchanger fitting T Appia Raccord en T échangeur Appia	OT57 CW510L	
7	1	00010221	Coppa D.160 leB Bevel gear D.160 leB Coupe D.160 leB	CU DHP 99.9	
8	1	00063130	Flangia Resistenza 4 fori 2013 Heater El. Flange 4 holes 2013 Flaque Resistance 4 trous	OT57 CW510L	

Scala Scale Echelle	A2
Tolleranza Tolerance Tolérance	
Decapaggio Decapage Moyenne	
Descrizione Description Description	
Caldaia Boiler Chaudière D.180 2 Gr 2013	15/05/2013
Descrizione Description Description	Designer
Nuova Simonelli	M.F.
	90014750

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE	
PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/23 CE	
DONNÉES PROJECT DIRECTIVE PED 97/23 CE	
VOLUME	9,5 LT
TS	130,5°C
P.V.S.	1,8 Bar
PT	2,7 Bar
FLUIDO	FLUID
FLUIDE	H2O







# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

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

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

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.

The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.

Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

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



# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT

DECLARATION DE CONFORMITE MACHINE SOUS PRESSION

Caldaia • Boiler • Chaudière:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:**



Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, li 01/08/2018

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

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

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



More info



**SIMONELLI GROUP**

Nuova Distribution Centre  
LLC 6940 Salashan PKWY BLDG A 98248 Ferdale, WA  
Tel. +1.360.3662226  
Fax +1.3603664015  
videoconf.+1.360.3188595  
[www.nuovasimonelli.it](http://www.nuovasimonelli.it)  
[info@nuovasimonelli.com](mailto:info@nuovasimonelli.com)

**SIMONELLI GROUP**

Via E. Betti, 1  
62020 Belforte del Chienti  
Macerata Italy  
Tel. +39.0733.9501  
Fax +39.0733-950242  
[www.nuovasimonelli.it](http://www.nuovasimonelli.it)  
E-mail: [n.simonelli@nuovasimonelli.it](mailto:n.simonelli@nuovasimonelli.it)