



nuova  
**SIMONELLI**<sup>®</sup>  
espresso coffee machines

---

*Appia*<sup>®</sup>  
**COMPACT**



---

**LIBRETTO ISTRUZIONI**

**USER HANDBOOK**

---

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE**  
**EC DECLARATION OF CONFORMITY**



**nuova simonelli**  
*espresso coffee machines*

Via M. D'Antegiano, 6 - 62031 Belforte del Chienti (MC)

dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che il prodotto:  
*declare under our responsibility that the product:*

**MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO**

**MODELLI: Appia Compact**

*ESPRESSO COFFEE MACHINES*

*MODELS: Appia Compact*

al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle disposizioni:  
*to which this declaration relates, following the provisions of the Directives:*

**D.P.R. N. 777 - 23/8/82**

**DIR. CEE N. 30/778**

**EN 60335-1 1994 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15**

**EN 60335-2-15; 1996 +A1; TRD 801/08.96**

**EN 55014; 1987 A; 1990; EN 55011**

ed è conforme alle direttive  
*following the provisions of the Directives*

**73/23/CEE con integrazione 93/68/CEE (LVD)**

**89/336/CEE (EMC)**

**89/109/CEE**

data:

**nuova simonelli s.p.a.**  
*L'Amministratore Delegato*  
*(Ottavi Nando)*

Complimenti,  
con l'acquisto del modello *Appia* 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*.

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*.

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

Grazie della preferenza.

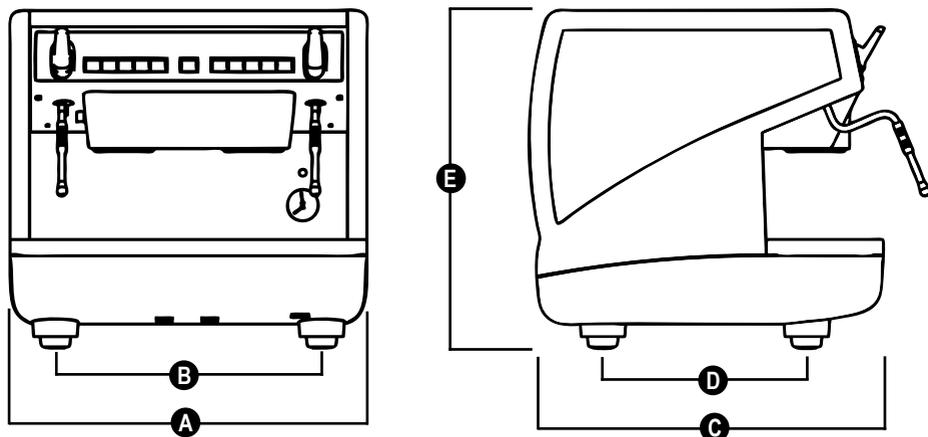
Cordialmente,

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



*Appia*<sup>®</sup>  
**COMPACT**

## CARATTERISTICHE TECNICHE



|                     | 220 V           |               | 110 V           |               |
|---------------------|-----------------|---------------|-----------------|---------------|
| <b>PESO NETTO</b>   | 60 kg           | 133 lb        | 60 kg           | 133 lb        |
| <b>PESO LORDO</b>   | 65 kg           | 143 lb        | 65 kg           | 143 lb        |
| <b>POT. TERMICA</b> | 3000 W          | 3000 W        | 1500/2200 W     | 1500/2200 W   |
| <b>DIMENSIONI</b>   | <b>A</b> 550 mm | <b>A</b> 21.6 | <b>A</b> 550 mm | <b>A</b> 21.6 |
|                     | <b>B</b> 460 mm | <b>B</b> 18   | <b>B</b> 460 mm | <b>B</b> 18   |
|                     | <b>C</b> 545 mm | <b>C</b> 21.4 | <b>C</b> 545 mm | <b>C</b> 21.4 |
|                     | <b>D</b> 370 mm | <b>D</b> 14.5 | <b>D</b> 370 mm | <b>D</b> 14.5 |
|                     | <b>E</b> 530 mm | <b>E</b> 20.8 | <b>E</b> 530 mm | <b>E</b> 20.8 |

*Appia*<sup>®</sup>  
**COMPACT**

# INDICE

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>CARATTERISTICHE TECNICHE</b> ....                           | <b>2</b>  | <b>8. PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....                                | <b>22</b> |
| <b>1. DESCRIZIONE</b> .....                                    | <b>4</b>  | 8.1 <b>PULIZIA DELLA CARROZZERIA</b> .....                            | <b>22</b> |
| 1.1 <b>DESCRIZIONE TASTIERE</b> .....                          | <b>5</b>  | 8.2 <b>PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX</b> .....                          | <b>22</b> |
| 1.1 <b>LISTA ACCESSORI</b> .....                               | <b>6</b>  | 8.3 <b>PULIZIA DEL GRUPPO CON<br/>L'AUSILIO DEL FILTRO CECO</b> ..... | <b>22</b> |
| <b>2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA</b> ....                       | <b>7</b>  | 8.4 <b>PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI</b> .....                     | <b>23</b> |
| <b>3. TRASPORTO E<br/>MOVIMENTAZIONE</b> .....                 | <b>10</b> | 8.5 <b>RIGENERAZIONE RESINE ADDOLCITORE</b> ....                      | <b>23</b> |
| 3.1 <b>IDENTIFICAZIONE MACCHINA</b> .....                      | <b>10</b> | <b>11. MESSAGGI ERRORI<br/>MACCHINA</b> .....                         | <b>24</b> |
| 3.2 <b>TRASPORTO</b> .....                                     | <b>10</b> |   |           |
| 3.3 <b>MOVIMENTAZIONE</b> .....                                | <b>10</b> |   |           |
| <b>4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI<br/>PRELIMINARI</b> .....     | <b>11</b> |   |           |
| <b>5. REGOLAZIONI DEL<br/>TECNICO QUALIFICATO</b> .....        | <b>13</b> |   |           |
| 5.1 <b>RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA</b> .....                   | <b>13</b> |   |           |
| 5.2 <b>REGOLAZIONE PRESSIONE CALDAIA</b> .....                 | <b>13</b> |   |           |
| 5.3 <b>REGOLAZIONE PRESSIONE POMPA</b> .....                   | <b>14</b> |   |           |
| 5.4 <b>REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE<br/>ACQUA CALDA</b> .....    | <b>15</b> |   |           |
| <b>6. UTILIZZO</b> .....                                       | <b>16</b> |   |           |
| 6.1 <b>ACCENSIONE</b> .....                                    | <b>16</b> |   |           |
| 6.2 <b>SPEGNIMENTO</b> .....                                   | <b>16</b> |   |           |
| 6.3 <b>PREPARAZIONE CAFFÈ</b> .....                            | <b>16</b> |   |           |
| 6.4 <b>UTILIZZO DEL VAPORE</b> .....                           | <b>17</b> |   |           |
| 6.5 <b>PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO</b> .....                   | <b>17</b> |   |           |
| 6.6 <b>SELEZIONE ACQUA CALDA</b> .....                         | <b>17</b> |   |           |
| 6.7 <b>SELEZIONE VAPORE TEMPORIZZATO</b> .....                 | <b>17</b> |   |           |
| 6.8 <b>SELEZIONE VAPORE AUTOSTEAM</b> .....                    | <b>17</b> |   |           |
| <b>7. PROGRAMMAZIONE</b> .....                                 | <b>19</b> |   |           |
| 7.1 <b>PROGRAMMAZIONE DOSI</b> .....                           | <b>19</b> |   |           |
| 7.2 <b>PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ</b> .....                     | <b>19</b> |   |           |
| 7.3 <b>PROGRAMMAZIONE<br/>VAPORE TEMPORIZZATO</b> .....        | <b>19</b> |   |           |
| 7.4 <b>PROGRAMMAZIONE AUTOSTEAM</b> .....                      | <b>19</b> |   |           |
| 7.5 <b>PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA</b> .....                    | <b>19</b> |   |           |
| 7.6 <b>PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD</b> .....                  | <b>20</b> |   |           |
| 7.7 <b>COPIATURA DOSI</b> .....                                | <b>20</b> |   |           |
| 7.8 <b>PROGRAMMAZIONE<br/>PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO</b> ..... | <b>20</b> |   |           |
| 7.9 <b>CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA GRUPPI</b> ....             | <b>21</b> |   |           |

# 1. DESCRIZIONE

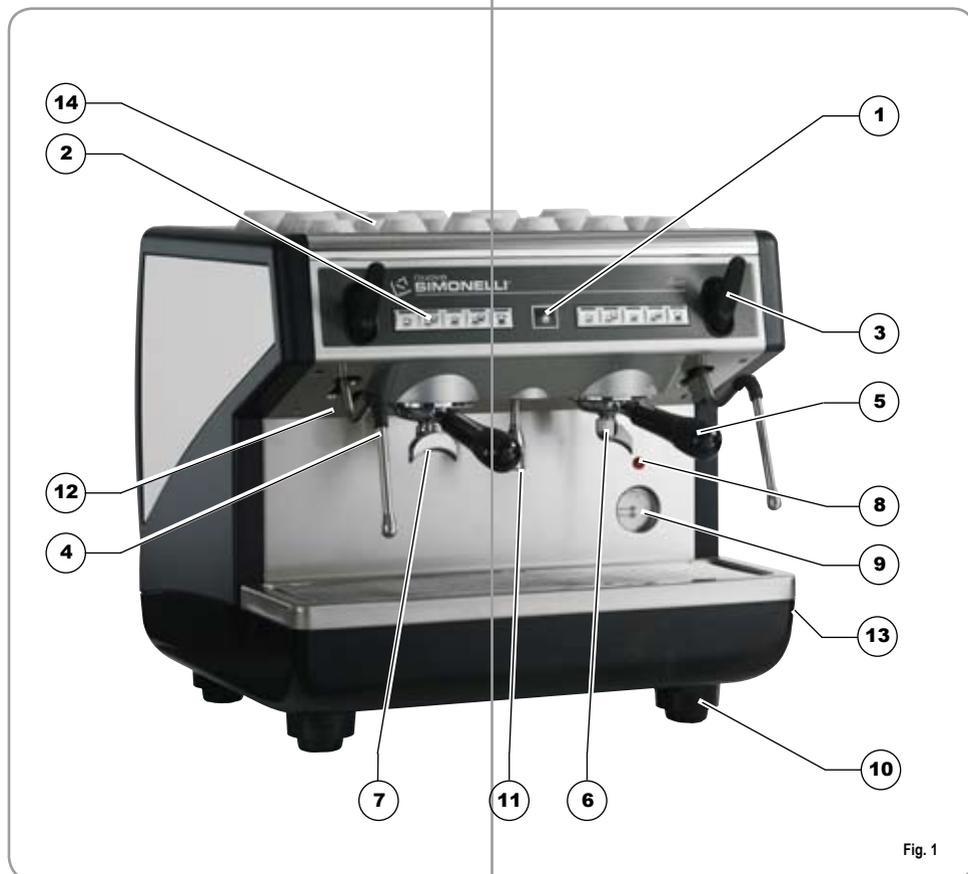


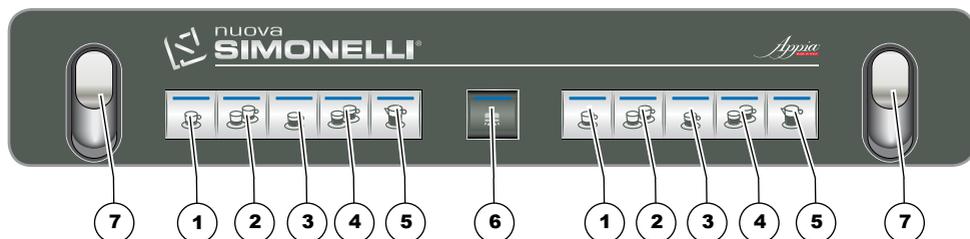
Fig. 1

## LEGENDA

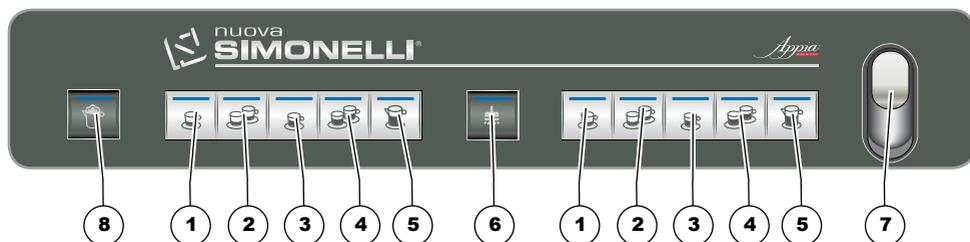
- |    |                     |    |                        |
|----|---------------------|----|------------------------|
| 1  | Pulsanti selezione  | 11 | Lancia Acqua calda     |
| 2  | Pulsanti erogazione | 12 | Targhetta dati         |
| 3  | Manopola vapore     | 13 | Interruttore generale  |
| 4  | Lancia vapore       | 14 | Scaldatazze (optional) |
| 5  | Portafiltro         |    |                        |
| 6  | Becco 1 caffè       |    |                        |
| 7  | Becco 2 caffè       |    |                        |
| 8  | Livello ottico      |    |                        |
| 9  | Manometro           |    |                        |
| 10 | Piede regolabile    |    |                        |

## 1.1 DESCRIZIONE TASTIERE

### APPIA COMPACT VOLUMETRICA



### APPIA COMPACT VOLUMETRICA AUTOSTEAM



### APPIA COMPACT SEMIAUTOMATICA



### LEGENDA

- 1 Tasto 1 Espresso
- 2 Tasto 2 Espresso
- 3 Tasto 1 Caffè
- 4 Tasto 2 Caffè
- 5 Tasto caffè continuo
- 6 Tasto Acqua Calda
- 7 Tasto Vapore
- 8 Tasto autosteam / vapore temporizzato
- 9 Tasto Caffè

## 1.2 LISTA ACCESSORI

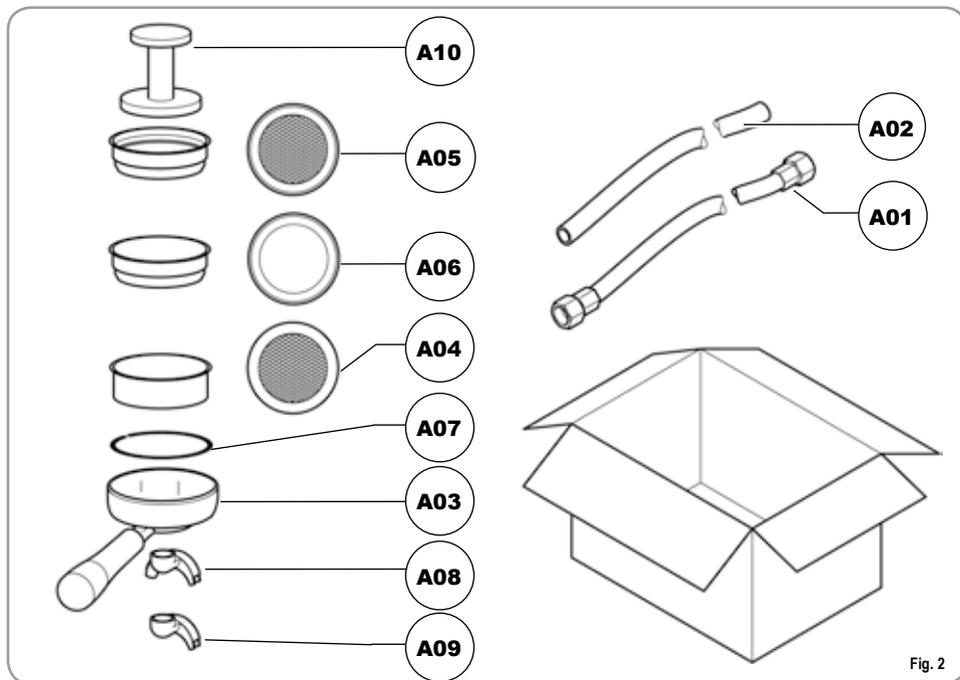


Fig. 2

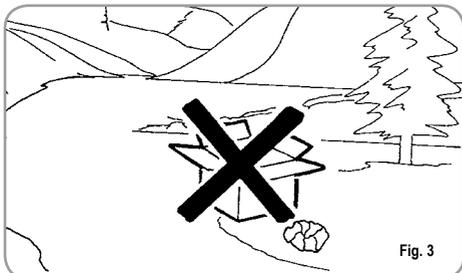
| CODICE | DESCRIZIONE                      | QUANTITÀ |
|--------|----------------------------------|----------|
| A01    | Tubo carico C.V.™                | 1        |
| A02    | Tubo scarico Ø 25 mm - L. 150 cm | 1        |
| A03    | Portafiltro                      | 3        |
| A04    | Filtro doppio                    | 2        |
| A05    | Filtro singolo                   | 1        |
| A06    | Filtro cieco                     | 1        |
| A07    | Molla                            | 3        |
| A08    | Becco erogazione doppio          | 2        |
| A09    | Becco erogazione singolo         | 1        |
| A10    | Pressa caffè                     | 1        |
| A11    | Griglie plastica                 | 3        |

## 2. 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.

 **PERICOLO DI INQUINAMENTO**



 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 in alto a destra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.

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



Fig. 4

 In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

 La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

 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.

 **ATTENZIONE**

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

 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;

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

- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghie in locali adibiti a bagno o doccia;

- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;

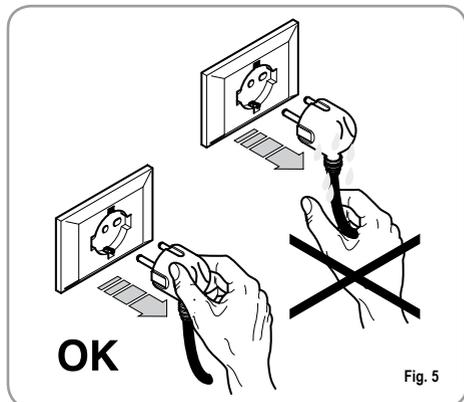


Fig. 5

- 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.

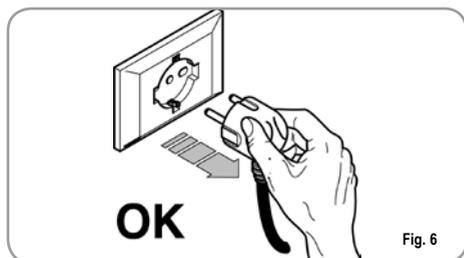


Fig. 6

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

- ☞ 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 uguale o superiore a 3 mm.

- ☞ 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 scaldatasse.

- ☞ 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.

- ☞ 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.

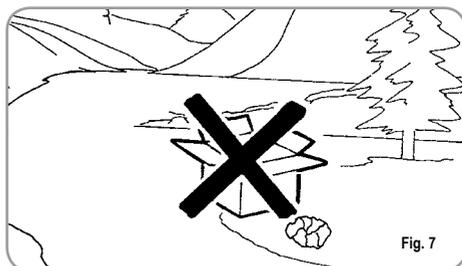
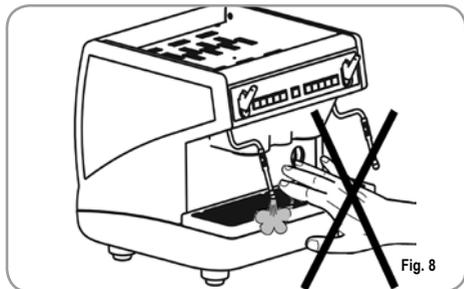


Fig. 7


**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.


**ATTENZIONE**

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

Ai sensi dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative 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).

### 3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

#### 3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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



#### 3.2 TRASPORTO

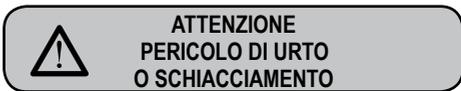
La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.

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 il mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

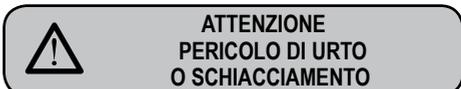
### 3.3 MOVIMENTAZIONE



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

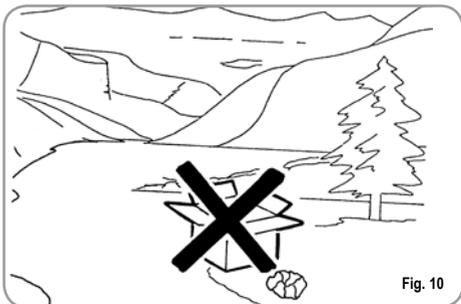
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm (11,8 in) da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

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.



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.

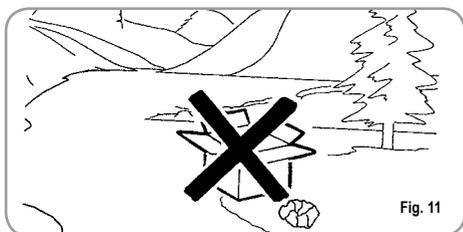


## 4. INSTALLAZIONE E OPERAZIONI PRELIMINARI

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.



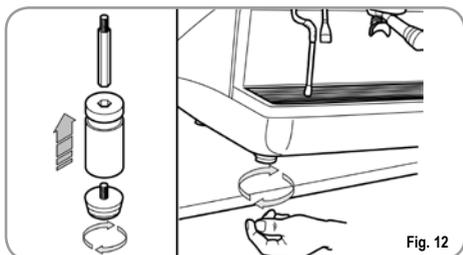
Non disperdere l'imballo nell'ambiente.



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;

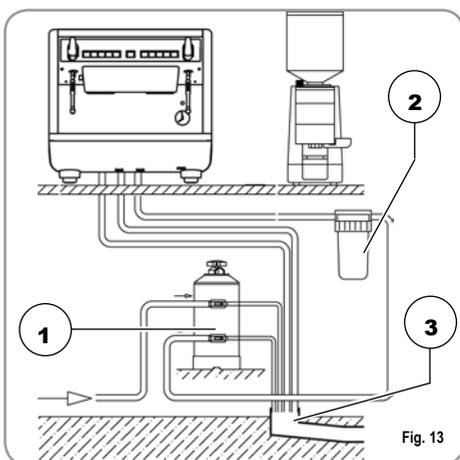
**NOTA:** la scanalatura del guscio deve essere rivolta verso l'alto, come indicato nella figura successiva.



In fase preliminare, dopo la messa in piano della macchina, si consiglia di installare un addolcitore (1), all'uscita della rete idrica, e di seguito un filtro a maglia (2). 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.



Evitare strozzature nei tubi di collegamento. Verificare inoltre che lo scarico (3) sia in grado di eliminare gli scarti.



### LEGENDA

- 1 Addolcitore
- 2 Filtro a maglia
- 3 Scarico Ø 50 mm

**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.



**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 uguale o superiore a 3 mm.

La Nuova Simonelli 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.

## 5. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO



ATTENZIONE

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

La Nuova Simonelli 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.

### 5.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA

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

E' 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'ingresso 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.

### 5.2 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 le 4 viti del pannello superiore (Fig. 17);



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



Fig. 18

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

### 5.3 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;



Fig. 19

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



Fig. 20

Valore consigliato: 9 bar

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



Fig. 21

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.

## 5.4 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

Tutti i modelli *Appia* sono equipaggiati 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 le 4 viti del pannello superiore (Fig. 22);



- 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;



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

## 6. UTILIZZO

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

### 6.1 ACCENSIONE

- Collegare la macchina alla presa elettrica.
- Posizionare l'interruttore generale (n.13, Fig 1) in posizione "I".

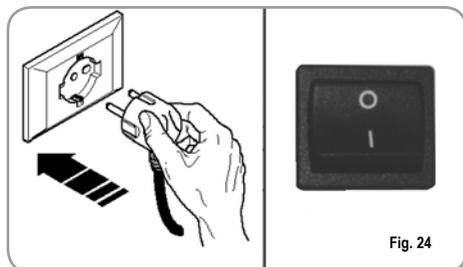


Fig. 24

### 6.2 SPEGNIMENTO

- Posizionare l'interruttore generale (n. 13, Fig 1) in posizione "O".
- Scollegare la macchina alla presa elettrica.

### 6.3 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

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

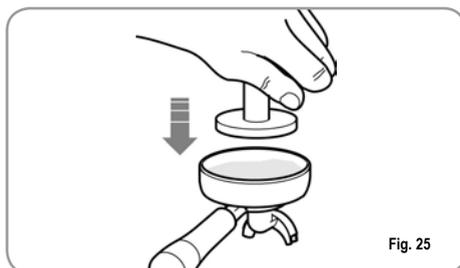


Fig. 25

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).  
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.

## 6.4 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 (Fig. 26).

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. 26

## 6.5 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.

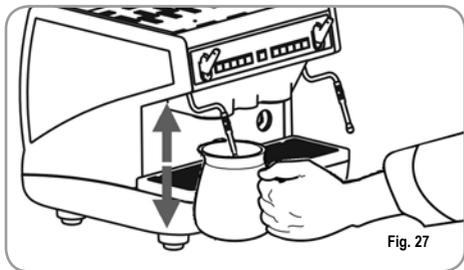


Fig. 27

## 6.6 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 thè, camomilla e tisane.

Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore e azionare interruttore (versione ESSE) 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.

## 6.7 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.

## 6.8 SELEZIONE VAPORE AUTOSTEAM (Versione con Autosteam)



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.

## 7. PROGRAMMAZIONE

### 7.1 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.

### 7.2 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.

### 7.3 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.

### 7.4 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.

### 7.5 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.

## 7.6 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD

- E' 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.

## 7.7 COPIATURA DOSI

E' 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.

## 7.8 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 scaldatazze.
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.

## 7.9 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.

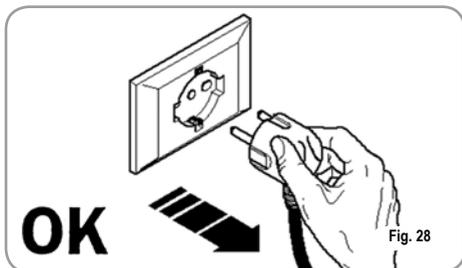
Se il ciclo di pulizia viene completato, il tasto  del gruppo si spegne.

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

## 8. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 8.1 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).



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

**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.

### 8.2 PULIZIA DELLE DOCCETTE INOX

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



- 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.

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

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

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



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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

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

## 8.4 PULIZIA DEI FILTRI E PORTAFILTRI

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

## 8.5 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. 30.

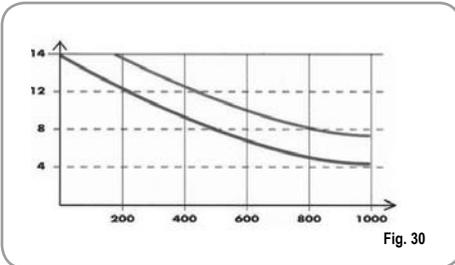


Fig. 30

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. 31). 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. 32).

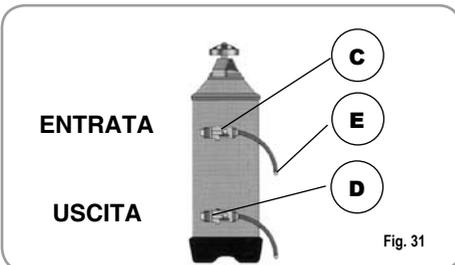


Fig. 31

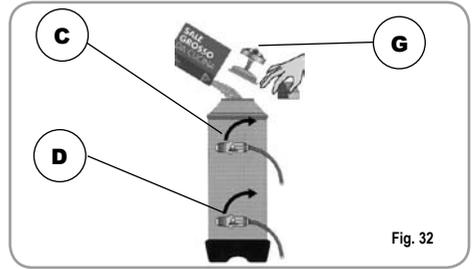


Fig. 32

2) Rimettere il tappo e riposizionare la leva C verso sinistra (Fig. 33), lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo F finché non ritorni dolce (circa 1/2 ora).

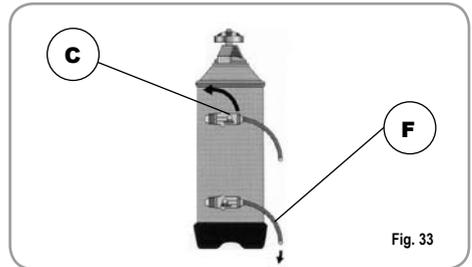


Fig. 33

3) Riportare quindi la leva D verso sinistra (Fig. 34).

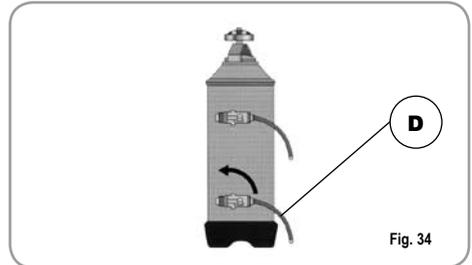


Fig. 34

## 9. MESSAGGI ERRORI MACCHINA

| INDICAZIONI<br>TASTI   | CAUSA   | EFFETTO   | SOLUZIONE   | NOTA |
|--|---|---|---|------|
| <p><b>ERRORE DOSATURA</b><br/>Tasto continuo  lampeggiante e tasto erogazione  fisso.</p> | <p>Se entro i primi tre sec. dall'inizio dell'erogazione il dosatore non invia impulsi.</p>   | <p>Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 sec.).</p> | <p>Interrompere l'erogazione.</p>                             |      |
| <p><b>ERRORE LIVELLO</b><br/>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> |      |

Congratulations,

By purchasing the *Appia* you have made an excellent choice.

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

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

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

If this is the first time you have bought a **Nuova Simonelli** 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.

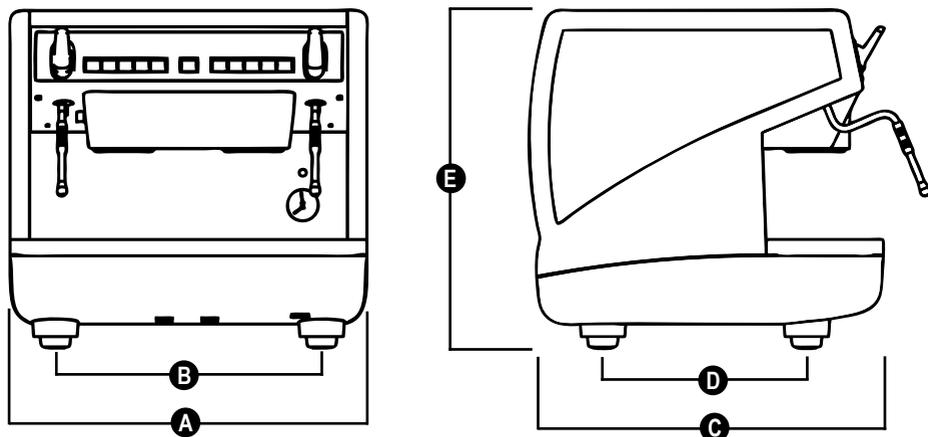
With best wishes,

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



*Appia*®  
**COMPACT**

## TECHNICAL CHARACTERISTICS



|                    | 220 V           |               | 110 V           |               |
|--------------------|-----------------|---------------|-----------------|---------------|
| <b>NET WEIGHT</b>  | 60 kg           | 133 lb        | 60 kg           | 133 lb        |
| <b>GROS WEIGHT</b> | 65 kg           | 143 lb        | 65 kg           | 143 lb        |
| <b>POWER</b>       | 3000 W          | 3000 W        | 1500/2200 W     | 1500/2200 W   |
| <b>DIMENSIONS</b>  | <b>A</b> 550 mm | <b>A</b> 21.6 | <b>A</b> 550 mm | <b>A</b> 21.6 |
|                    | <b>B</b> 460 mm | <b>B</b> 18   | <b>B</b> 460 mm | <b>B</b> 18   |
|                    | <b>C</b> 545 mm | <b>C</b> 21.4 | <b>C</b> 545 mm | <b>C</b> 21.4 |
|                    | <b>D</b> 370 mm | <b>D</b> 14.5 | <b>D</b> 370 mm | <b>D</b> 14.5 |
|                    | <b>E</b> 530 mm | <b>E</b> 20.8 | <b>E</b> 530 mm | <b>E</b> 20.8 |

*Appia*<sup>®</sup>  
**COMPACT**

# INDEX

## TECHNICAL CHARACTERISTICS 26

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. DESCRIPTION</b> .....   | <b>28</b> |
| 1.1 <b>KEYPAD DESCRIPTION</b> .....                                   | 29        |
| 1.2 <b>ACCESSORIES LIST</b> .....                                     | 30        |
| <br>  |           |
| <b>2. SAFETY PRESCRIPTION</b> .....                                   | <b>31</b> |
| <br>  |           |
| <b>3. TRANSPORT AND HANDLING</b> ....                                 | <b>34</b> |
| 3.1 <b>MACHINE IDENTIFICATION</b> .....                               | 34        |
| 3.2 <b>TRANSPORT</b> .....  | 34        |
| 3.3 <b>HANDLING</b> .....   | 34        |
| <br>  |           |
| <b>4. INSTALLATION AND PRELIMINARY OPERATIONS</b> .....               | <b>35</b> |
| <br>  |           |
| <b>5. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY</b> ..... | <b>37</b> |
| 5.1 <b>PRESSURE SWITCH ADJUSTMENT</b> .....                           | 37        |
| 5.2 <b>SETTING THE BOILER TANK PRESSURE</b> ..                        | 37        |
| 5.3 <b>SETTING THE PUMP PRESSURE</b> .....                            | 38        |
| 5.4 <b>SETTING THE HOT WATER ECONOMISER</b> ..                        | 39        |
| <br>  |           |
| <b>6. USE</b> .....   | <b>40</b> |
| 6.1 <b>SWITCHING THE MACHINE ON</b> .....                             | 40        |
| 6.2 <b>SWITCHING THE MACHINE OFF</b> .....                            | 40        |
| 6.3 <b>COFFEE PREPARATION</b> .....                                   | 40        |
| 6.4 <b>USING STEAM</b> .....  | 41        |
| 6.5 <b>MAKING CAPPUCCINO</b> .....                                    | 41        |
| 6.6 <b>HOT WATER SELECTION</b> .....                                  | 41        |
| 6.7 <b>TIMED STEAM SELECTION</b> .....                                | 41        |
| 6.8 <b>AUTOSTEAM SELECTION</b> .....                                  | 42        |
| <br>  |           |
| <b>7. PROGRAMMING</b> .....   | <b>43</b> |
| 7.1 <b>PROGRAMMING DOSES</b> .....                                    | 43        |
| 7.2 <b>PROGRAMMING COFFEE DOSES</b> .....                             | 43        |
| 7.3 <b>SETTING THE TIMED STEAM FUNCTION</b> ....                      | 43        |
| 7.4 <b>SETTING THE AUTOSTEAM FUNCTION</b> .....                       | 43        |
| 7.5 <b>PROGRAMMING HOT WATER</b> .....                                | 43        |
| 7.6 <b>PROGRAMMING STANDARD DOSES</b> .....                           | 44        |
| 7.7 <b>COPYING DOSE SETTINGS</b> .....                                | 44        |
| 7.8 <b>PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS</b> ..                        | 44        |
| 7.9 <b>AUTOMATIC GROUP CLEANING CYCLE</b> .....                       | 45        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>8. CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....                            | <b>46</b> |
| 8.1 <b>CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE</b> ..                   | 46        |
| 8.2 <b>CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS</b> .....              | 46        |
| 8.3 <b>CLEANING THE UNIT WITH THE AID OF THE BLIND FILTER</b> ..... | 46        |
| 8.4 <b>CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS</b> ..                   | 47        |
| 8.5 <b>REGENERATING THE WATER SOFTENER RESINS</b> .....             | 47        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>11. MACHINE ERROR MESSAGES</b> ..... | <b>48</b> |
|---|-----------|

# 1. DESCRIPTION

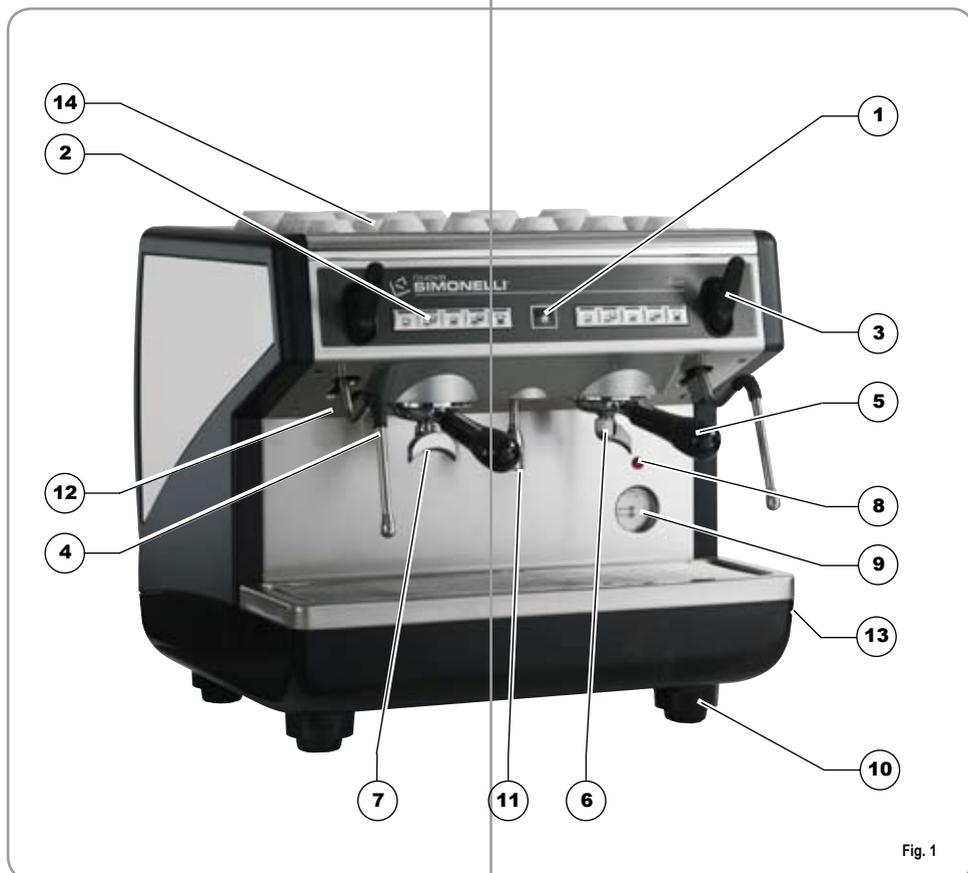


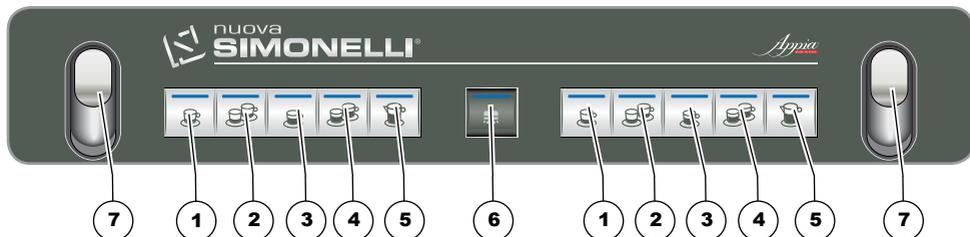
Fig. 1

## KEY

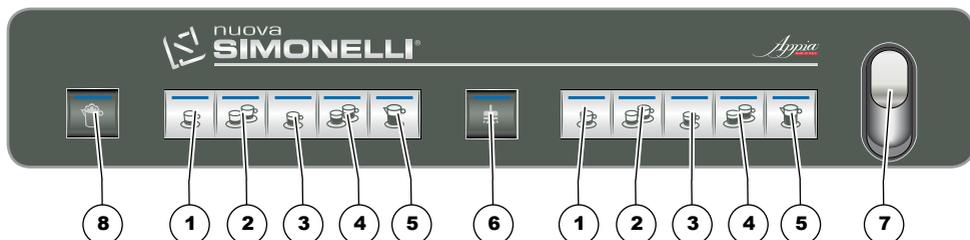
- |    |                       |    |                       |
|----|-----------------------|----|-----------------------|
| 1  | Select buttons        | 11 | Hot water nozzle      |
| 2  | Delivery buttons      | 12 | Rating plate          |
| 3  | Steam knob            | 13 | Main switch           |
| 4  | Steam nozzle          | 14 | Cup warmer (optional) |
| 5  | Filter holder         |    |                       |
| 6  | Single delivery spout |    |                       |
| 7  | Double delivery spout |    |                       |
| 8  | Optical level         |    |                       |
| 9  | Pressure gauge        |    |                       |
| 10 | Adjustable foot       |    |                       |

## 1.1 KEYPAD DESCRIPTION

### VOLUMETRIC APPIA COMPACT



### VOLUMETRIC APPIA COMPACT AUTOSTEAM



### SEMI-AUTOMATIC APPIA COMPACT



### KEY

- 1 1 Espresso key
- 2 2 Espressos key
- 3 1 Coffee key
- 4 2 Coffees key
- 5 Continuous coffee key
- 6 Hot water key
- 7 Steam key
- 8 Autosteam / timed steam key
- 9 Coffee key

## 1.2 ACCESSORIES LIST

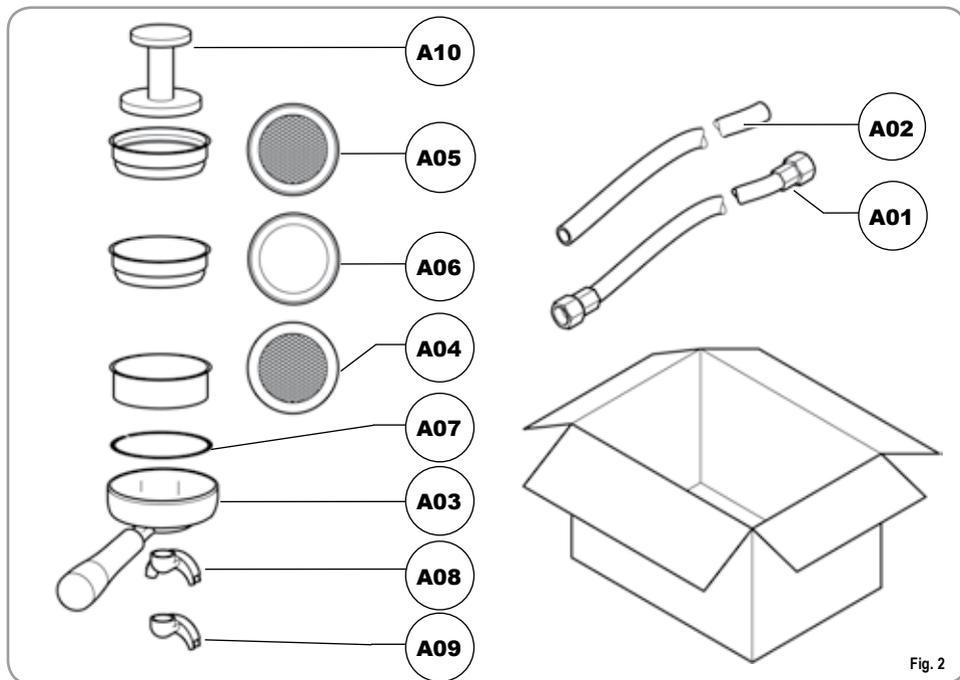


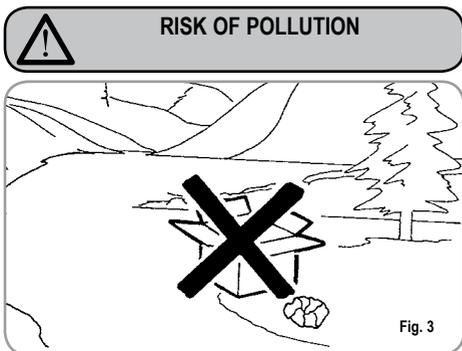
Fig. 2

| CODE | DESCRIPTION                    | QUANTITY |
|------|--------------------------------|----------|
| A01  | Filling tube C 3/8,            | 1        |
| A02  | Waste pipe Ø 25 mm - L. 150 cm | 1        |
| A03  | Filter-holder                  | 3        |
| A04  | Double filter                  | 2        |
| A05  | Single filter                  | 1        |
| A06  | Blind filter                   | 1        |
| A07  | Spring                         | 3        |
| A08  | Double delivery spout          | 2        |
| A09  | Single delivery spout          | 1        |
| A10  | Coffee presser                 | 1        |
| A11  | Plastics grill                 | 3        |

## 2. 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.



 Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel at the top right hand side 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.
-  The machine must be installed according to the local standards in force with regard to plumbing systems. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.
-  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.

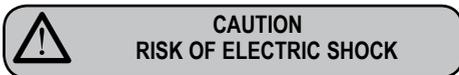


The power cord may only be replaced by a Qualified Electrician, using an Original Replacement fitted with special earth wire, which is available from Authorised Assistance Centres.

 Basic rules must be observed when using any electric appliance.

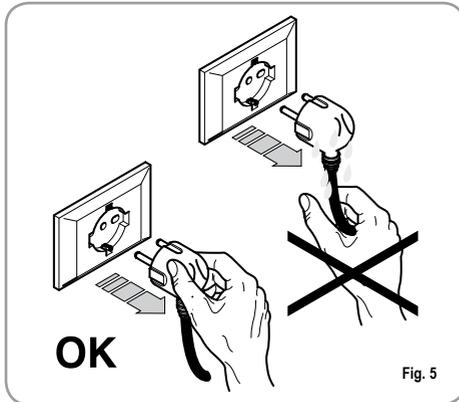
In particular:

- do not touch the appliance when hands or feet are wet;



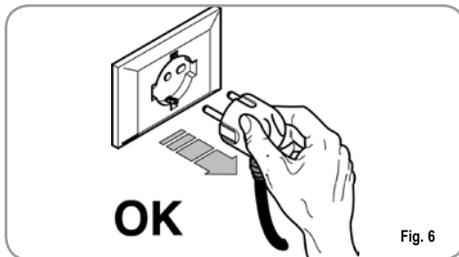
- do not use the appliance when bare-foot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;

- 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 servicing the appliance, the authorised technician must first switch off the appliance and remove the plug.



- ➔ 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.

- ➔ 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 manu-

facturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used. Failure to observe the above, could make the appliance unsafe.

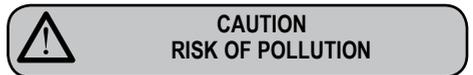
- ➔ For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with 3 (0,12) or more mm (in) between contacts.

- ➔ To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.

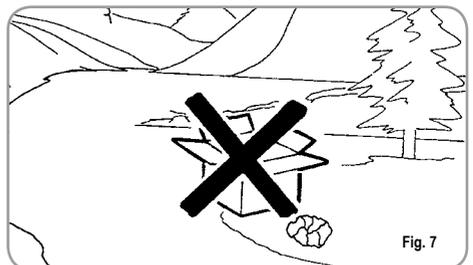
- ➔ Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.

- ➔ The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.

- ➔ If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative; after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.



- ➔ 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.

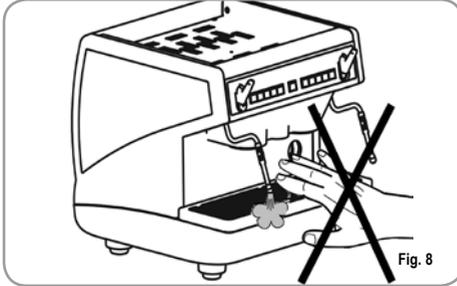




**CAUTION**  
**RISK OF BURNS OR SCALDING**



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**



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.



**CAUTION**



**INFORMATION TO THE USERS**

Under the senses of art. 13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151 "Implementation of the Directives/Guidelines 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, 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).

### 3. TRANSPORT AND HANDLING

#### 3.1 MACHINE IDENTIFICATION

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



#### 3.2 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).

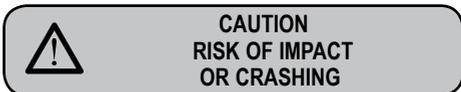
#### 3.3 HANDLING



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

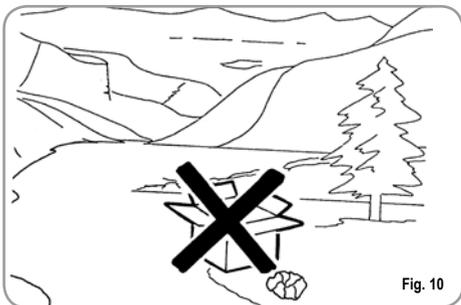
The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.

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



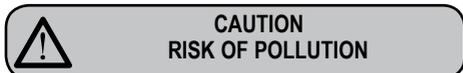
Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.

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



## 4. 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

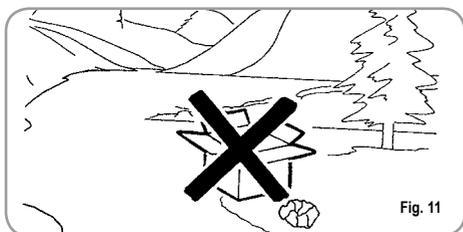


Fig. 11

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.

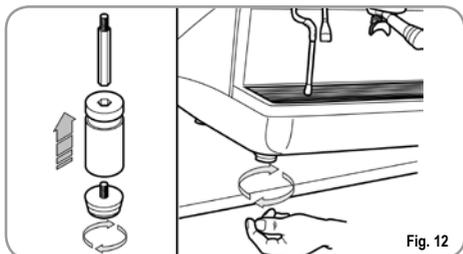


Fig. 12

It is advisable to install a softener (1) and then a mesh filter (2) 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.



Avoid throttling in the connecting tubes. Assess that the drain pipe (3) is able to eliminate waste.

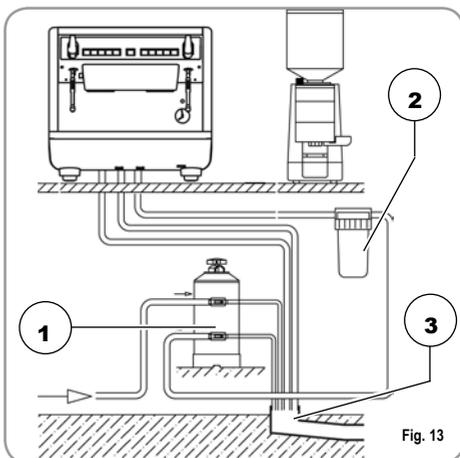


Fig. 13

### KEY

- 1 Softener
- 2 Mesh filter
- 3 Drain Ø 50 mm

**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").



**CAUTION  
RISK OF SHORT CIRCUITS**

The machine must always be protected by an automatic omnipolar switch of suitable power with contact openings of equal distance or more than 3mm.

**Nuova Simonelli 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.

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



CAUTION

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



CAUTION  
ELECTRIC SHOCK HAZARD

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

### 5.1 FILLING BOILER MANUALLY

All models *Appia* 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. 14

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



Fig. 15



Fig. 16

- 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.

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

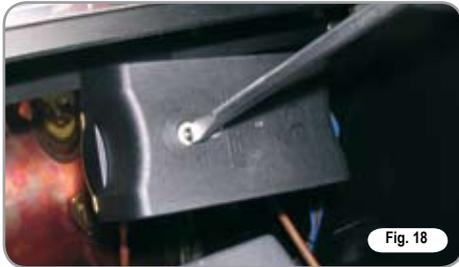
To adjust the service pressure of the boiler, thus regulating the water temperature, according to the various functions and needs of the coffee desired, proceed as follows:

- unscrew the 4 screws on the top panel (Fig. 17);



Fig. 17

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



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

### 5.3 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 clock-wise to INCREASE and counter clock wise to DECREASE the pressure.



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.



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

## 5.4 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

All *Appia* models are fitted with a hot water mixer that can be used to adjust the delivery temperature of the water and therefore, to optimise system performance.

To adjust the hot water economiser, it is necessary to remove the top panel of the machine, proceeding as follows:

- unscrew the 4 screws on the top panel (Fig. 22);



Fig. 22

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



Fig. 23

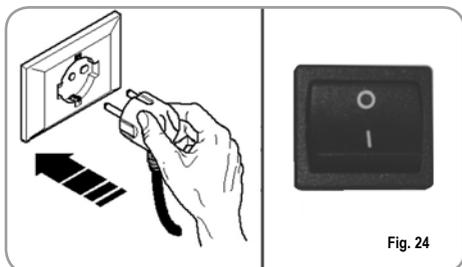
- at the end of this operation, refit the top panel on the machine.

## 6. USE

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

### 6.1 SWITCHING THE MACHINE ON

- Plug the machine into the mains power socket.
- Set the main switch (n.xx, Fig 1) to "I".

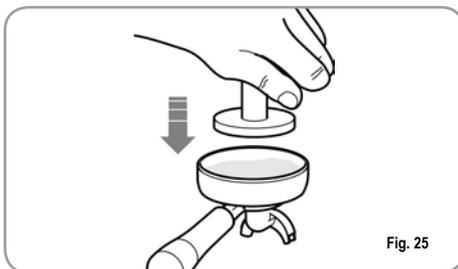


### 6.2 SWITCHING THE MACHINE OFF

- Set the main switch (n. 13, Fig 1) to "O".
- Unplug the machine into the mains power socket.

## 6.3 MAKING COFFEE

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



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).

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.

## 6.4 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 (Fig. 26).

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. 26

## 6.5 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.

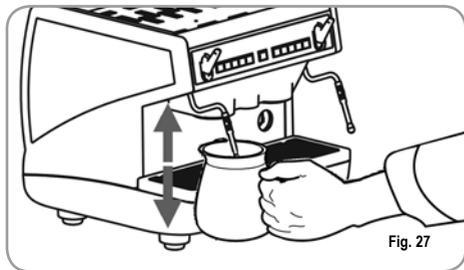


Fig. 27

## 6.6 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.

## 6.7 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.

## 6.8 **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.

## 7. PROGRAMMING

### 7.1 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.

### 7.2 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 to:



- 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.

### 7.3 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.

### 7.4 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.

### 7.5 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.

## 7.6 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.

## 7.7 COPIATURA DOSI

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.

## 7.8 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

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

fitted with economiser).

- Disabling the cup warmer
- 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.

## 7.9 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.

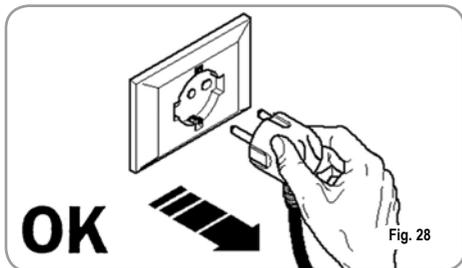
When a cleaning cycle is complete, the  key for the group will switch off.

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

## 8. CLEANING AND MAINTENANCE

### 8.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

Before performing any cleaning operation, the machine must be cut off from the power supply (machine switched off and unplugged).



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

**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.

### 8.2 CLEANING THE STAINLESS COFFEE-HOLDERS

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



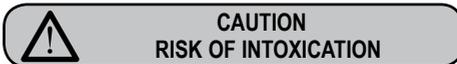
- NOTE:** To clean proceed as follows:
- Turn the screw placed in the centre of the coffee-holder.
  - Slide the coffee-holder out and check that its holes are not obstructed but clean.
  - If obstructed, clean as described (Paragraph "CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS")

We recommend cleaning the coffee-holder once a week.

### 8.3 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.

### 8.4 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.

### 8.5 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. 30.

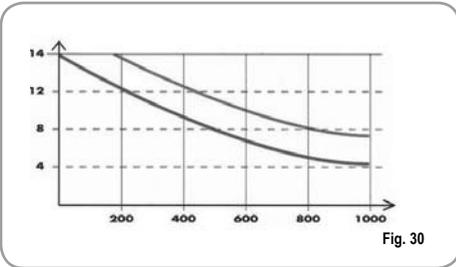


Fig. 30

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. 31).

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. 32).

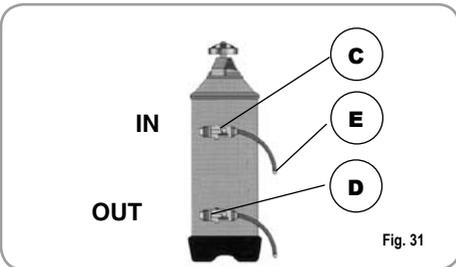


Fig. 31

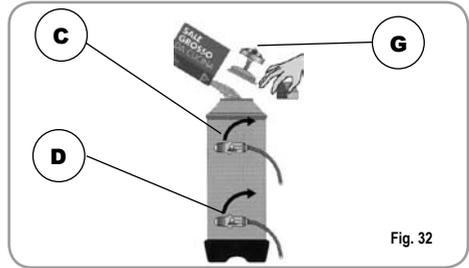


Fig. 32

2) Put the cap back on and reposition lever C moving it towards the left (Fig. 33), and allowing tube F to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half an hour).

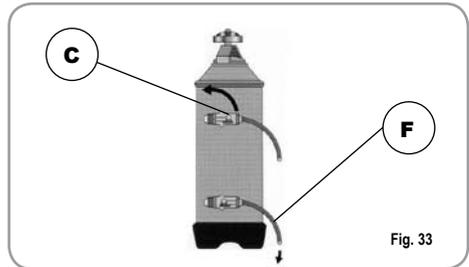


Fig. 33

3) Reposition lever D towards the left (Fig. 34).

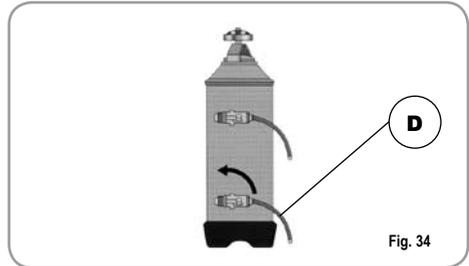


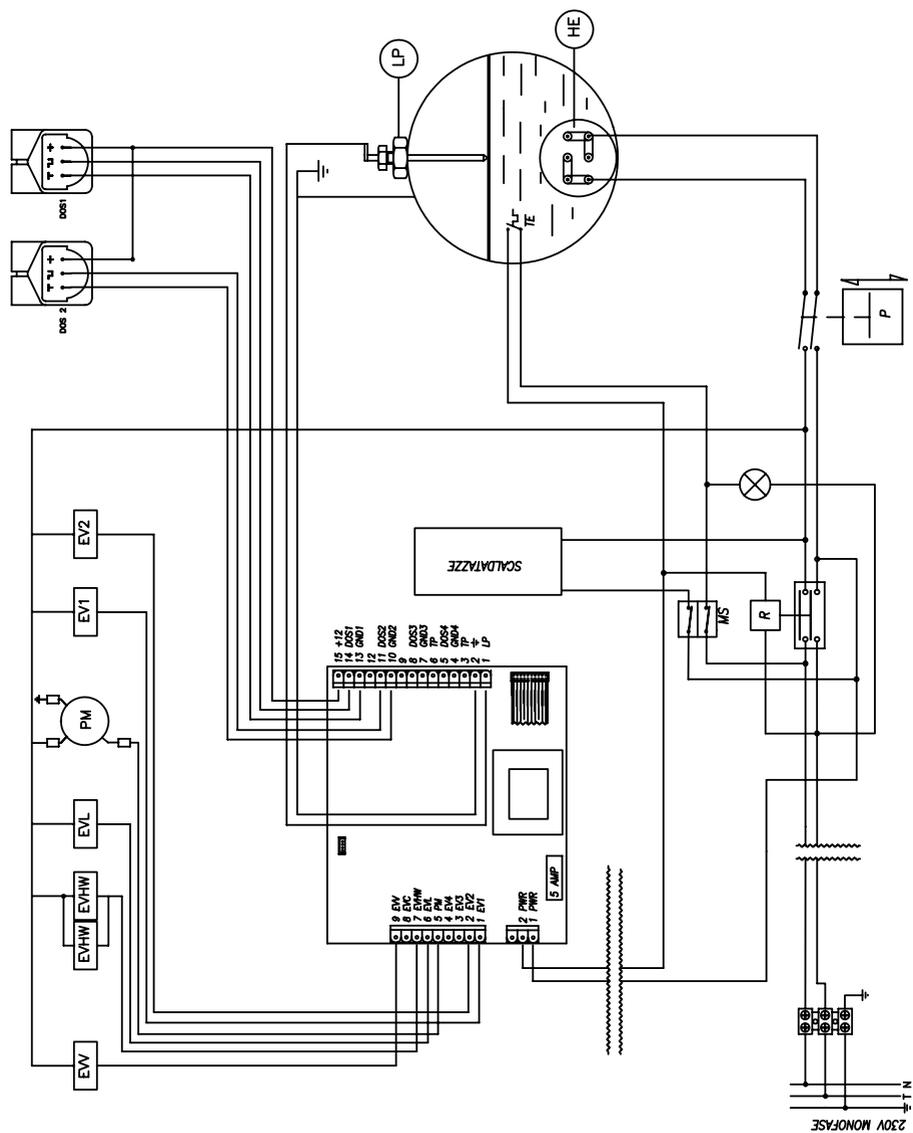
Fig. 34

## 9. MACHINE ERROR MESSAGES

| DISPLAY AND KEY INDICATIONS   | CAUSE  | EFFECT  | SOLUTION   | NOTES |
|---|--|---|--|-------|
| <p><b>DOSAGE ERROR</b><br/>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><br/>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> |       |



# IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM



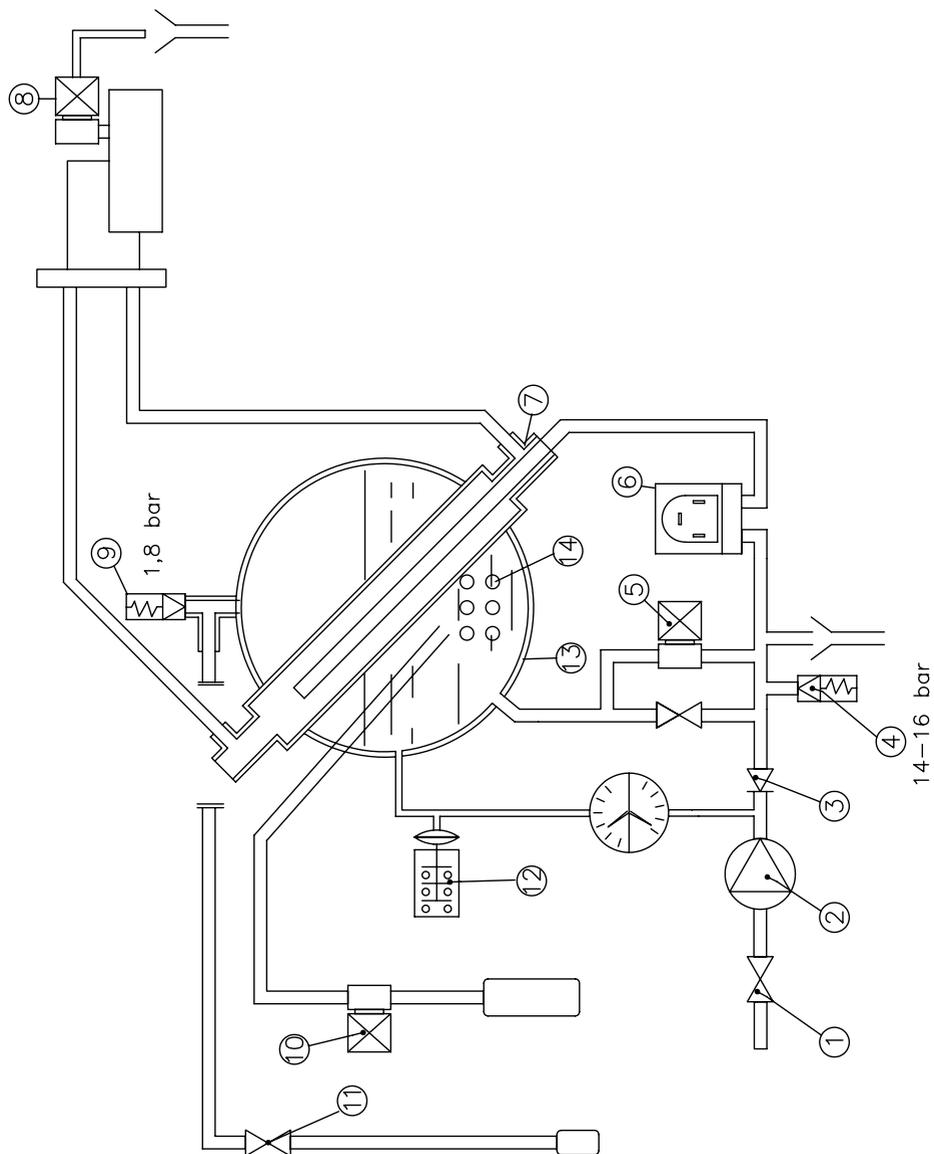
# IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM

## LEGENDA

## KEY

|             |                            |             |                        |
|-------------|----------------------------|-------------|------------------------|
| <b>MS</b>   | Interruttore               | <b>MS</b>   | Switch                 |
| <b>R</b>    | Relè.                      | <b>R</b>    | Relay.                 |
| <b>P</b>    | Pressostato                | <b>P</b>    | Pressostat             |
| <b>PM</b>   | Motore pompa               | <b>PM</b>   | Pump motor             |
| <b>HE</b>   | Resistenza boiler          | <b>HE</b>   | Boiler heating elem.   |
| <b>LP</b>   | Sonda livello              | <b>LP</b>   | Level probe            |
| <b>EV1</b>  | Elettrovalvola gruppo      | <b>EV1</b>  | Electrovalve group 1   |
| <b>EV2</b>  | Elettrovalvola gruppo 2    | <b>EV2</b>  | Electrovalve group 2   |
| <b>TP</b>   | Sonda temperatura          | <b>TP</b>   | Temperature probe      |
| <b>TE</b>   | Termostato                 | <b>TE</b>   | Thermostat             |
| <b>EV3</b>  | Elettrovalvola gruppo 3    | <b>EV3</b>  | Electrovalve group 3   |
| <b>EV4</b>  | Elettrovalvola gruppo 4    | <b>EV4</b>  | Electrovalve group 4   |
| <b>EVHW</b> | Elettrovalvola miscelatore | <b>EVHW</b> | Mixer electrovalve     |
| <b>EVC</b>  | Elettrovalvola scald tazze | <b>EVC</b>  | Cupwarmer electrovalve |
| <b>EVL</b>  | Elettrovalvola livello     | <b>EVL</b>  | Water level elec.      |

# IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM



## LEGENDA

- 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

## KEY

- 1 General tap
- 2 Pump
- 3 Retaining valve
- 4 Expansion valve
- 5 Refill electrovalve
- 6 Flowmeter
- 7 Heater exchange
- 8 Delivery electrovalve
- 9 Safety valve
- 10 Hot water electrovalve
- 11 Steam tap
- 12 Pressostat
- 13 Boiler
- 14 Heating element







Nuova Distribution Centre  
LLC 6940Salashan 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)



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