

APPIA *life.*



2-3 GRUPY
V / S / XT



nuova

SIMONELLI®

The coffee machines you can trust.

IN+Plus

SPIS TREŚCI

3	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
10	INFORMACJE OGÓLNE
11	SPECYFIKACJA TECHNICZNA
12	OPIS URZĄDZENIA
14	INSTALACJA
16	CZYNNOŚCI WYKONYWANE PRZEZ TECHNIKÓW
18	UŻYTKOWANIE
21	PROGRAMOWANIE (WERSJE V ORAZ S)
25	PROGRAMOWANIE (WERSJA XT)
33	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
35	APPIA LIFE V - KOMUNIKATY ZWIĄZANE Z PRACĄ URZĄDZENIA

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsza instrukcja jest integralną częścią produktu i ma zostać dostarczona każdemu użytkownikowi. Uważnie przeczytaj wszystkie ostrzeżenia, ponieważ zawierają one istotne informacje wymagane do bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia. Po przeczytaniu instrukcji, zachowaj ją na wypadek jakichkolwiek wątpliwości.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów opisanych w niniejszym dokumencie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane niewłaściwym użyciem.
- Przed rozpoczęciem korzystania z maszyny zapoznaj się z całością dokumentu.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej lat 8, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, czy też osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są pod nadzorem i otrzymały wyraźny instruktaż wykwalifikowanej osoby oraz rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem ekspresu. Zabrania się zabawy urządzeniem, a jakiegokolwiek czynności związane z czyszczeniem lub konserwacją urządzenia dzieci mogą wykonywać tylko pod nadzorem.
- Maszyna przeznaczona jest do użytku wyłącznie z ziarnami kawy.
- Po zdjęciu opakowania upewnij się, że produkt nie został w żaden sposób uszkodzony. Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości, nie korzystaj z urządzenia i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem. Pamiętaj, że wszelkie opakowania należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci, ponieważ stanowią one potencjalne źródło zagrożenia.
- Urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w miejscach, w których będzie używane i konserwowane jedynie przez wyszkolony personel.
- Dostęp do ekspresu powinien zostać ograniczony do osób mających wiedzę i doświadczenie w użytkowaniu tego typu urządzeń, szczególnie pod względem bezpieczeństwa oraz higieny.
- Powierzchnia, na której zainstalowany jest ekspres powinna być pozioma i mieć odpowiednią wysokość, tak aby górna jego część była co najmniej na poziomie 1.2 m.
- Ekspresu nie wolno instalować w pobliżu jakichkolwiek strumieni cieczy.
- Ekspres nie może być czyszczony przy użyciu strumieni cieczy.
- Maksymalne ciśnienie wlotowe wynosi 0.65 MPa.
- Poziom hałas maszyny wynosi mniej niż 70dB.
- W celu ułatwienia wentylacji, proszę umieścić część urządzenia z otworami wentylacyjnymi w odległości co najmniej 10 cm od ścian lub innych powierzchni ograniczających swobodny przepływ powietrza.
- Pamiętaj, że podczas instalacji, konserwacji, rozładunku i regulowania ekspresu, operator musi mieć na sobie rękawice robocze i obuwie ochronne.
- Przed uruchomieniem maszyny upewnij się, że zasilanie sieciowe odpowiada danym przedstawionym na tabliczce znamionowej. Jest ona widoczna po wyjęciu zbiornika na wodę. W przeciwnym wypadku gwarancja ulegnie wygaśnięciu.

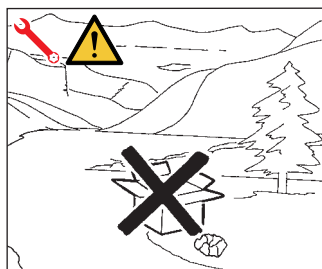
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z wszelkimi obowiązującymi normami międzynarodowymi i państwowymi dotyczącymi systemów hydraulicznych, w tym maszyn zapobiegających przepływowi wstecznemu. Z tego powodu wszelkie czynności hydrauliczne muszą zostać przeprowadzone przez wykwalifikowanego technika.
- Podczas instalacji urządzenia konieczne jest użycie elementów dostarczonych wraz z ekspresem. Jeśli konieczne będzie wykorzystanie elementów dodatkowych, wykwalifikowana osoba dokonująca instalacji musi sprawdzić, czy są odpowiednie do kontaktu z wodą przeznaczoną do spożycia. Osoba ta musi wykonać podłączenie instalacji hydraulicznej zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa obowiązującymi w miejscu instalacji. Zawsze używaj nowego węża do podłączenia wody - stare węże nie mogą zostać ponownie użyte.
- Wyłącznik posiadający separację styków na wszystkich biegunach, które zapewniają pełne odłączenie w III kategorii przepięcia, jest wbudowany na stałe zgodnie z zasadami okablowania.
- W przypadku montażu w kuchni podłącz ekwipotencjalny przewód uziemiający do zacisku znajdującego się w ekspresie, który oznaczony jest symbolem .



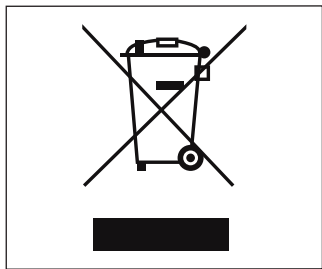
- Symbol uziemienia widoczny jest z tyłu maszyny.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody związane z brakiem uziemienia, które jest konieczne ze względów bezpieczeństwa. Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem, który sprawdzi zgodność parametrów sieci z tabliczką znamionową urządzenia, a w szczególności skontroluje pojemność elektryczną w odniesieniu do maksymalnej mocy maszyny.

- Istnieją pewne podstawowe zasady dotyczące użytkowania każdego sprzętu elektrycznego. Są to w szczególności następujące wytyczne:
 - Nie dotykaj urządzenia mokrymi dłońmi/stopami.
 - Nie używaj sprzętu bez obuwia.
 - Nie używaj przedłużaczy tam, gdzie znajdują się wanny/prysznice.
 - Nie ciągnij kabla w celu odłączenia maszyny od prądu.
 - Nie wystawiaj urządzenia na działanie czynników atmosferycznych.
- Licencjonowany elektryk powinien upewnić się, czy wykorzystane przewody elektryczne są odpowiednie dla parametrów przyłącza urządzenia.
- Nie używaj adapterów, rozdzielaczy gniazdek lub przedłużaczy. Jeśli elementy te są absolutnie konieczne, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Aby zapobiec niebezpiecznemu przegrzaniu, zaleca się pełne przedłużenie przewodu zasilającego. Nigdy nie wolno blokować miejsc służących odprowadzaniu ciepła, w szczególności w podgrzewaczu filiżanek.

- Samodzielna wymiana przewodu zasilającego przez użytkownika jest zabroniona. Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, należy wyłączyć sprzęt i wezwać licencjonowanego elektryka w celu jego wymiany. Operacja ta musi zostać przeprowadzona przez autoryzowany serwis lub producenta.
- Urządzenie musi zostać zasilone w wodę nadającą się do spożycia oraz odpowiadającą przepisom w miejscu instalacji. Technik dokonujący instalacji potrzebuje stosownego potwierdzenia od właściciela/zarządcy, że woda spełnia wszelkie normy i wymagania.
- W przypadku maszyn podłączonych do sieci wodociągowej, ciśnienie musi wynosić pomiędzy 2 a 4 bary.
- Temperatura otoczenia musi mieścić się w zakresie od 5 do 30 stopni Celsjusza.
- Po zakończeniu instalacji, urządzenie jest włączone i znajduje się w stanie gotowości do pracy. Przeprowadzane są następujące czynności:
 - przetestowanie obwodu kawy przy wykorzystaniu wszystkich grup,
 - przetestowanie obiegu wody przy wykorzystaniu wszystkich grup,
 - uruchomienie spieniacza na 1 minutę.
 Dobrą praktyką jest sporządzenie raportu po zakończeniu instalacji.
- Zabrania się pozostawiania uruchomionego ekspresu bez nadzoru.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania dyszy spieniającej. Nigdy nie umieszczaj pod nią dłoni ani nie dotykaj jej bezpośrednio po użyciu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia dokładnie przeczytaj instrukcję.
- Nie przerywaj rozpoczętego cyklu czyszczenia, ponieważ w urządzeniu mogą pozostać szkodliwe resztki detergentu.
- W przypadku awarii lub nieprawidłowego funkcjonowania wyłącz urządzenie. Nie wykonuj samodzielnie żadnych napraw, skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem. Tylko producent lub autoryzowane serwisy mogą dokonywać napraw, wyłącznie przy użyciu oryginalnych części zamiennych. Niestosowanie się do tych zasad może zagrażać bezpieczeństwu przyszłych użytkowników.
- Na wypadek pożaru należy odłączyć zasilanie przy użyciu głównego wyłącznika. Unikaj gaszenia ognia wodą, gdy maszyna jest włączona.
- Przed wykonaniem czynności konserwujących, autoryzowany technik musi wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.



- Jeśli zdecydujesz się zaprzestać używania maszyny, sugerujemy odłączenie jej od prądu.
- Nigdy nie wyrzucaj urządzenia. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub producentem w celu uzyskania odpowiednich wskazówek co do utylizacji maszyny.



Zgodnie z dyrektywami / wytycznymi 2011/65/EU dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także usuwania odpadów, symbol skrzyżowanego, dużego pojemnika na śmieci, który znajduje się na maszynie wskazuje, że produkt pod koniec swojego cyklu życia musi być utylizowany oddzielnie od pozostałych odpadów.

Z tego powodu konieczne jest oddanie sprzętu, którego cykl życia się zakończył, do jednego z odpowiednich, oddzielnych centrów zbiórki odpadów elektronicznych i elektrotechnicznych, lub też oddanie go sprzedawcy. Odpowiednia, selektywna zbiórka odpadów w celu recyklingu zużytego sprzętu przyczynia się do uniknięcia ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzi oraz pomaga w recyklingu materiałów, z których składa się maszyna. Nielegalne pozbycie się produktu przez użytkownika oznacza zastosowanie kar administracyjnych zgodnie z dekretem prawnym nr 22/1997 (artykuł 50 i następstwa dekretu ustawodawczego nr 22/1997).

PRZYGOTOWANIA PO STRONIE KUPUJĄCEGO

- **Przygotowanie miejsca instalacji**

Kupujący musi przygotować odpowiednie miejsce do montażu urządzenia (patrz rozdział "Instalacja").

- **Wymagania odnośnie przyłącza elektrycznego**

Instalacja zasilania sieciowego musi być zgodna z przepisami i normami bezpieczeństwa obowiązującymi w kraju instalacji. Konieczne jest także uziemienie, jak również instalacja przełącznika wielobiegunowego zapobiegającego niepożądanym skutkom ew. przetężeń prądu.

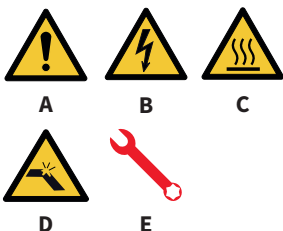


Przewody zasilające muszą być dobrane odpowiednio do maksymalnego poboru prądu wymaganego przez maszynę, tak aby zapewnić całkowitą utratę napięcia przy pełnym obciążeniu na poziomie poniżej 2%.

- **Wymagania hydrauliczne**

Przygotuj odpowiedni odpływ i sieć zasilającą o maksymalnym stopniu twardości 3/5 stopni francuskich (60-85 ppm).

SYMBOLE



- A Ogólne zagrożenie
- B Zagrożenie elektryczne
- C Zagrożenie poparzeniem
- D Zagrożenie uszkodzenia urządzenia
- E Operacja do wykonania przez technika

POZOSTAŁE ZAGROŻENIA

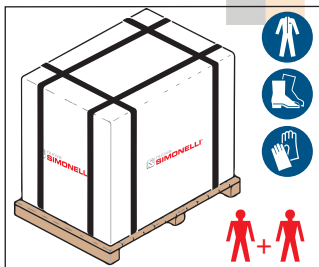
Pomimo zapewnienia przez producenta systemów ochrony najwyższej jakości, poniższe obszary również stanowią zagrożenie:



- Grupy,
- Dysza spieniąca,
- Dysza gorącej wody,
- Podgrzewacz do filiżanek.

OTRZYMANIE URZĄDZENIA

TRANSPORT

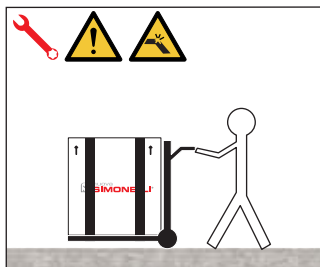


- Maszyna transportowana jest na palecie, w odpowiednio przymocowanym kartonie.
- Osoby dokonujące jakichkolwiek operacji wysyłania/przemieszczania sprzętu muszą być wyposażone we wszelkie elementy BHP, takie jak rękawice.
- Przenoszenie urządzenia może być wykonane wyłącznie przez dwie lub więcej osób.



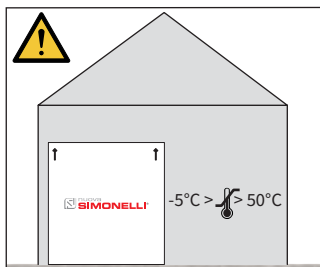
Nieprzestrzeganie norm i przepisów bezpieczeństwa dotyczących podnoszenia i przenoszenia materiałów wyklucza producenta z wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne szkody.

PRZEMIESZCZANIE



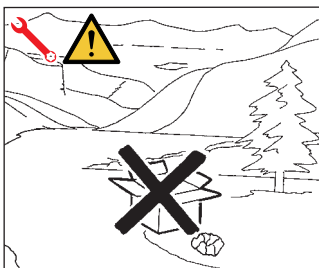
- Z pomocą odpowiedniego wózka powoli unieś paletę na wysokość około 30 cm i przetransportuj urządzenie.
- Po upewnieniu się, że w okolicy nie ma żadnych przeszkód, rzeczy lub osób kontynuuj przemieszczanie sprzętu.
- Po przybyciu do miejsca docelowego spuść paletę na ziemię

PRZECHOWYWANIE



- Opakowanie zawierające urządzenie musi być przechowywane z dala od czujników atmosferycznych.
- Przed wykonaniem poniższych czynności upewnij że ładunek jest stabilny i nie upadnie po obciążeniu pasków.
- Mając na sobie rękawice i obuwie ochronne, operator musi obciąć paski i umieścić maszynę w odpowiednim miejscu.
- Zwróć uwagę na wymiary i ciężar maszyny!

ROZPAKOWANIE

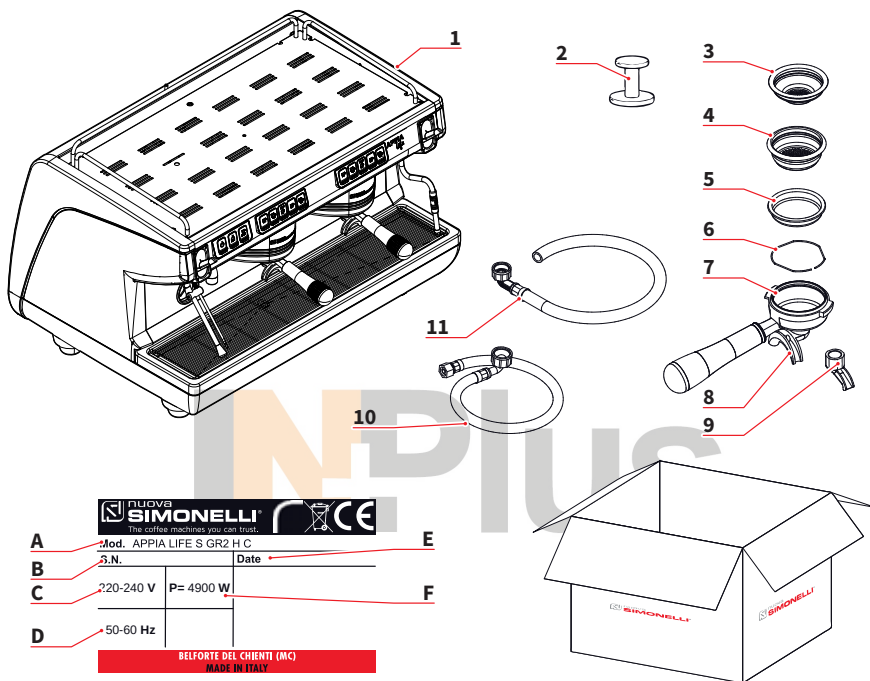


Po zdjęciu opakowań i palety postaraj się nie zanieczyszczać nimi środowiska. Poddaj je odpowiedniej utylizacji.

WERYFIKACJA ZAWARTOŚCI

Po otrzymaniu ekspesu sprawdź, czy opakowanie jest nienaruszone. Wewnątrz powinna znajdować się instrukcja obsługi i zestaw odpowiednich części. W przypadku uszkodzeń lub usterek skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem.

Przy każdym kontakcie w sprawie kłopotów z urządzeniem podaj jego numer seryjny. Dla problemów z dostawą kontakt ten musi zostać nawiązany w przeciągu 8 dni od otrzymania urządzenia.



- 1 Urządzenie (ilustracja pogładowa)
- 2 Tamper (1 szt.)
- 3 Pojedyncze sitko (po 1 szt. na grupę)
- 4 Podwójne sitko (po 1 szt. na grupę)
- 5 Ślepe sitko (po 1 szt. na grupę)
- 6 Sprężyna (po 1 szt. na grupę + 1 dodatkowa szt.)
- 7 Kolba (po 1 szt. na grupę + 1 dodatkowa szt.)
- 8 Podwójna wylewka (po 1 szt. na grupę)
- 9 Pojedyncza wylewka (po 1 szt. na grupę)
- 10 Przewód dopływowy 3/8" (1 szt.)
- 11 Przewód odpływowy Ø25 (1 szt.)

- A Model i wersja
- B Numer seryjny
- C Zasilanie
- D Częstotliwość
- E Data produkcji
- F Moc

1

INFORMACJE OGÓLNE

PRODUCENT: SIMONELLI GROUP

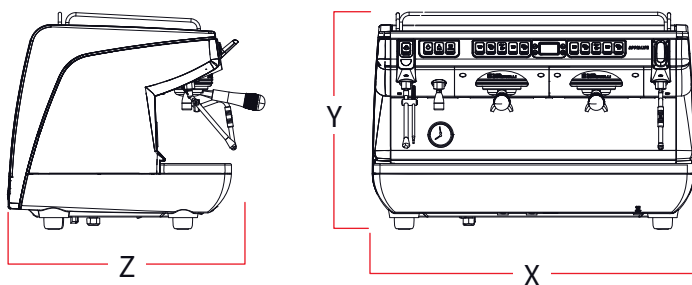
Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Włochy

MODEL URZĄDZENIA: APPIA LIFE 2-3 GRUPY

NPlus

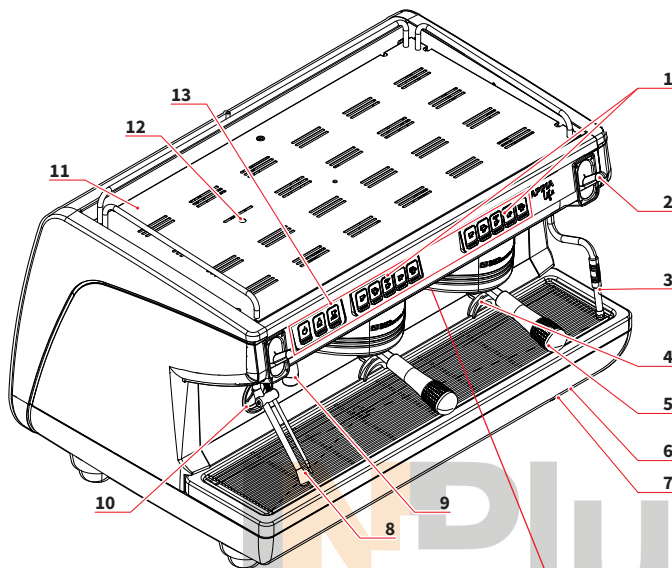
2

DANE TECHNICZNE



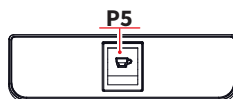
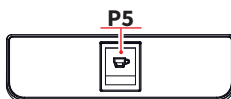
Grupy		2	3
Napięcie	V	220-240 380-415 V3N~	
Moc	W	3200/3400 4700/4900	5200
Pojemność bojlera parowego	l	9,5	15,3
Waga netto	kg	54	72
Waga brutto	kg	66	85
Wymiary			
X	mm	784	1014
Y	mm	500	
Z	mm	544	

3 OPIS URZĄDZENIA

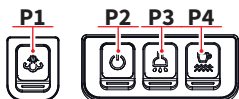


- 1 Przyciski ekstrakcji
 - 2 Dźwignia pary
 - 3 Dysza pary
 - 4 Wylewka
 - 5 Kolba
 - 6 Główny włącznik
 - 7 Regulowane nóżki
 - 8 Dysza Easycream
 - 9 Dysza gorącej wody
 - 10 Wskaźnik poz. ciśnienia
 - 11 Podgrzewacz filiżanek (opcjonalnie)
 - 12 Regulacja ekonomizera
 - 13 Przyciski wyboru
- P1 Para (spienianie)
 - P2 Wł./wył. urządzenia
 - P3 Gorąca woda
 - P4 Wł./wył. podgrzewacza
 - P5 1 kawa typu "espresso"
 - P6 2 kawy typu "espresso"
 - P7 Ciągła ekstrakcja
 - P8 1 kawa typu "lungo"
 - P9 2 kawy typu "lungo"
 - P10 Wyświetlacz

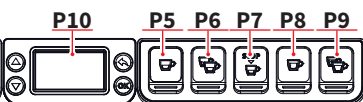
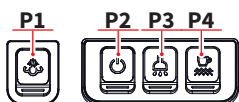
S



V



XT



PRZEZNACZENIE

- Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z zasadami zawartymi w deklaracji zgodności.
- Przeznaczone jest do specjalistycznego użytku przez profesjonalistów z branży kawowej.
- Opcjonalnie wraz z urządzeniem dostarczony jest również podgrzewacz do filiżanek. Jest on przeznaczony wyłącznie do takiego użytku, każde inne zastosowanie jest niewłaściwe, a co za tym idzie - niebezpieczne.

NIEWŁAŚCIWE UŻYCIE

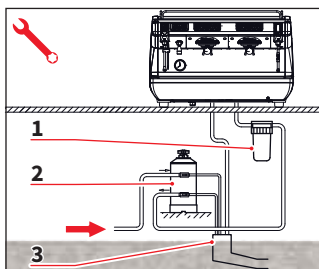
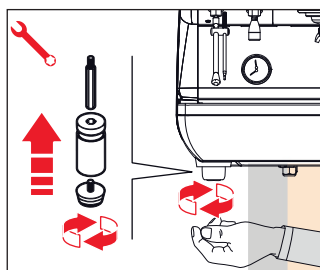
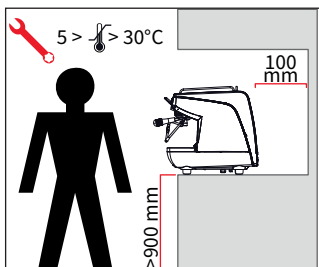
W niniejszym podrozdziale wymieniono jedynie kilka sytuacji, w których można przewidzieć niewłaściwe użycie urządzenia.

Musi być ono wykorzystywane zgodnie z wytycznymi przedstawionymi w niniejszym dokumencie.

Do niewłaściwych sposobów użycia należą między innymi następujące przypadki:

- Użycie przez niewyspecjalizowanych, niewyszkolonych użytkowników.
- Dopytywanie cieczy innej niż zmiękczona woda przydatna do spożycia, o maksymalnej twardości na poziomie 3/5 stopni francuskich (60/85 ppm).
- Dotykanie grup rękami.
- Napętnianie kolby czymkolwiek poza zmieloną kawą.
- Umieszczanie obiektów niebędących filiżankami na ich podgrzewaczu.
- Umieszczanie pojemników wypełnionych cieczą na podgrzewaczu do filiżanek.
- Podgrzewanie napojów lub innych substancji.
- Umieszczanie jakichkolwiek elementów materiałowych/tkanin na podgrzewaczu do filiżanek.
- Zapychanie odpowietrzników różnymi przedmiotami, w tym tkaninami.
- Użytkowanie mokrego urządzenia.

4 INSTALACJA



- 1 Filtr siatkowy
- 2 Zmiękcacz
- 3 Odpływ 50 mm

UMIESZCZENIE

Do podniesienia maszyny potrzeba co najmniej 2 osób.

Przed instalacją urządzenia sprawdź, czy wybrane miejsce odpowiada wymiarom i wadze ekspresu.

- Umieścić maszynę na płaskiej, poziomej powierzchni, na wysokości co najmniej 900 mm.
- Pozostaw co najmniej 100 mm wolnej przestrzeni dookoła maszyny w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji.
- Dopasuj ustawienie ekspresu poprzez regulację wysokości nóżek.

PODŁĄCZENIE WODY

Zwróć uwagę na zapewnienie odpowiedniego przepływu wody w rurach dopływowych.

Oceń, czy odpływ jest w stanie odprowadzić wystarczającą ilość cieczy. Zabronione jest wykorzystanie rur, które były uprzednio używane.

Za konserwację filtra odpowiada nabywca urządzenia.

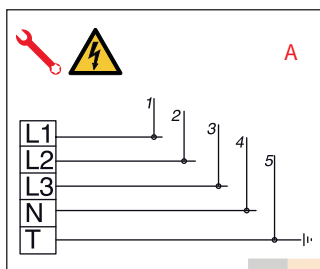
Nieutrzymanie jakości wody na odpowiednim poziomie skutkuje utratą gwarancji.

PARAMETRY PRZYŁĄCZA WODY

- Twardość: 50-60 ppm.
- Ciśnienie wody w sieci: 2 - 4 bary.
- Niska temperatura - woda musi być chłodna.
- Minimalny przepływ: 200 l / h.
- Filtracja na poziomie 1 mikrona.
- Wskaźnik tds: 50 - 250 ppm.
- Zasadowość: 10 - 150 ppm.
- Zawartość chloru: < 0.5 mg / l.
- PH pomiędzy 6.5 a 8.5.

Monitorowanie jakości wody w celu utrzymania jej na odpowiednim poziomie oraz konserwacja systemu filtracji wody leżą po stronie użytkownika.

Nieutrzymanie jakości wody na odpowiednim poziomie skutkuje unieważnieniem gwarancji.



PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

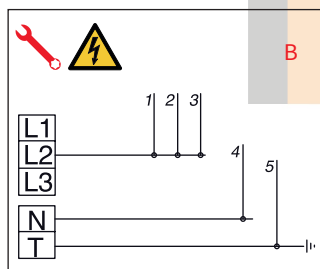
Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej zweryfikuj zgodność parametrów sieci z danymi na tabliczce znamionowej.

PARAMETRY PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNEGO

A 380 V - 3 fazy + uziemienie

B 230 V - monofaza

- 1** Czarny
- 2** Szary
- 3** Brązowy
- 4** Niebieski
- 5** Żółto-zielony



CZYNNOŚCI WSTĘPNE

Po zakończeniu instalacji, urządzenie zostaje włączone i doprowadzone do stanu gotowości do pracy.

Po osiągnięciu stanu gotowości do pracy, przeprowadzone zostają następujące czynności:

- Przetestowanie całego obwodu kawy przy wykorzystaniu wszystkich grup.
- Uruchomienie spieniacza na 1 minutę.
- Całkowite opróżnienie bojlera parowego, powtórzone co najmniej 3 razy.

5

CZYNNOŚCI WYKONYWANE PRZEZ TECHNIKÓW



Czynności opisane w niniejszym rozdziale muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanych techników.

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek skutki niezastosowania się do powyższej wytycznej.

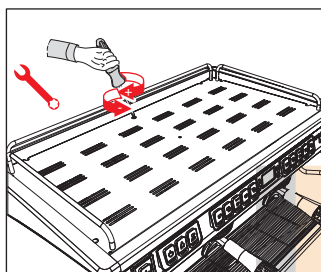


REGULACJA EKONOMIZERA GORĄCEJ WODY

Należy przeprowadzić ją przy włączonej maszynie.

W celu regulacji użyj śrubokręta i ustaw śrubę znajdującą się u góry urządzenia:

- Przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby zwiększyć temperaturę wody.
- Przekręć ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aby zmniejszyć temperaturę wody.



AUTOMATYCZNE NAPEŁNIANIE BOJLERA

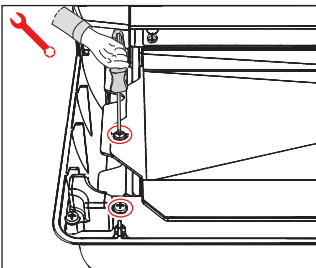
Wszystkie modele ekspresów APPIA LIFE wyposażone są w czujnik utrzymujący stały poziom wody w bojlerze.

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenie automatycznie rozpocznie napełnianie bojlera wodą. Potrwa to maksymalnie 90 sekund i jeśli odpowiedni poziom wody zostanie osiągnięty, proces zostanie zatrzymany. Jeśli jednak konieczne będzie dopełnienie bojlera, po upływie 90 sekund przycisk ciągłej ekstrakcji będzie migał. W takim wypadku należy zrestartować ekspres, aby bojler napełnił się do końca.

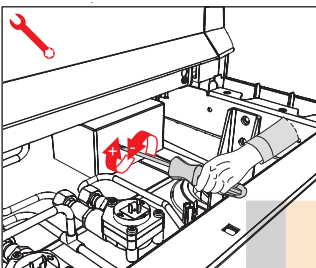
Po zakończeniu instalacji, wykwalifikowany technik powinien trzykrotnie napełnić i opróżnić bojler, aby upewnić się, że urządzenie jest gotowe do pracy.

REGULACJA CIŚNIENIA PRESOSTATU I POMPY

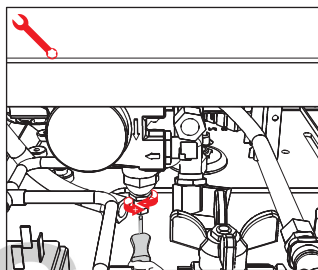
Aby dostosować ciśnienie w bojlerze, jednocześnie regulując temperaturę, a tym samym dostosowując ją do rodzaju wykorzystywanej kawy, wykonaj następujące czynności:



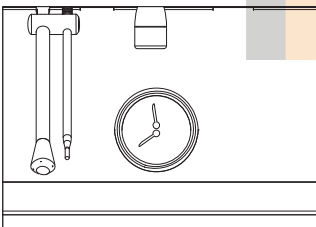
- usunąć kratkę,
- usunąć metalową pokrywę, odkręcając dwie boczne śruby tak, jak pokazano na rysunku,
- przekręcić śrubę regulującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć ciśnienie,
- przekręcić śrubę regulującą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć ciśnienie.



Po lewej: regulacja ciśnienia presostatu; zalecane wartości: 1 - 1, 4 bara.



Po prawej: regulacja ciśnienia pompy; zalecana wartość: 9 barów.



Ciśnienie ustawione dla pompy jest widoczne podczas dozowania w dolnej części ciśnieniomierza.

Po zakończeniu regulacji należy ponownie przykręcić metalową pokrywę oraz z powrotem umieścić kratkę pod grupami.

GROUP	SW1	SW2	SW3	SW4	SW5	SW6
1	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF
2	OFF	ON	OFF	OFF	ON	OFF
3	OFF	OFF	ON	OFF	OFF	ON

WYMIANA PRZYCISKÓW NA PANELU OBSŁUGI

Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie ekspresu, po wymianie przycisków konieczne jest odpowiednie ustawienie panelu tak, jak pokazano na ilustracji.

6 UŻYTKOWANIE



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE EKSPRESU

- Ustaw główny włącznik w pozycji "I" aby włączyć urządzenie.
- Ustaw główny włącznik w pozycji "0" aby wyłączyć urządzenie.



Jeśli wstępny raport diagnostyczny wykaże anomalie bądź awarie, **zabrania się** ingerencji użytkownika. Prosimy o kontakt z serwisem.

Dioda LED na przycisku **(P2)** zacznie migać.

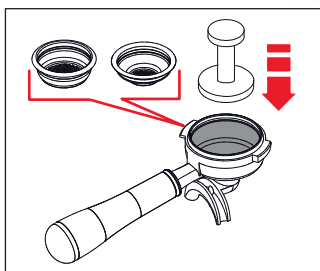
Przytrzymaj przycisku **(P2)** przez 5 sekund, aby rozpoczął się test podświetlenia - wszystkie diody LED włączą się na 3 sekundy.

Po wykonaniu tego testu zgasną przyciski gorącej wody **(P3)** oraz spieniania **(P1)**.

Gotowość ekspresu do pracy zostanie zasygnalizowana ciągłym podświetleniem włącznika **(P2)** oraz wszystkich przycisków dozowania.

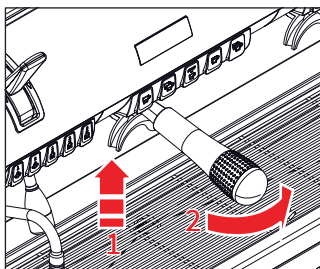


W przypadku jakichkolwiek czynności konserwacyjnych związanych z elektroniką, należy wyłączyć ekspres przy pomocy głównego włącznika lub odłączyć go od prądu.

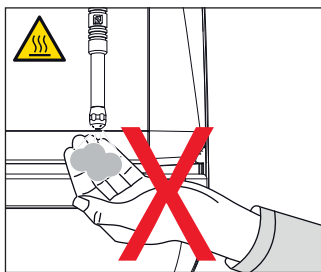


EKSTRAKCYJA KAWY

- Umieść w kolbie sitko wybranej wielkości.
- Napętnij kolbę odpowiednio zmieloną kawą.
- Równomiernie ubij kawę przy pomocy tampera.
- Oczyść brzegi kolby ze zmielonej kawy.
- Przepłucz grupę - przepuść wodę przez co najmniej 2 sekundy, włączając i wyłączając jej obieg przyciskiem ciągłej ekstrakcji **(P7)**.
- Umieść kolbę w grupie.
- Ustaw filiżankę/-ki pod wylewką i rozpocznij ekstrakcję poprzez naciśnięcie przycisku wybranej dozy.



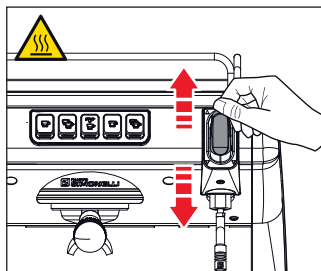
Po zakończeniu procesu ekstrakcji pozostaw kolbę w grupie, tak aby trzymała temperaturę.



DYSZA SPIENIAJĄCA

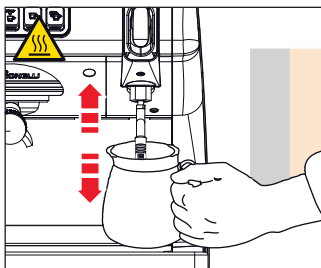
Nie należy umieszczać rąk pod dyszą czy też dotykać jej zaraz po zakończeniu użytkowania.

- Przed użyciem oczyść dyszę ze skroplin, przepuszczając przez nią parę przez co najmniej 2 sekundy.
- Aby użyć dyszy parowej, pociągnij lub popchnij dźwignię tak, jak pokazano na rysunku.



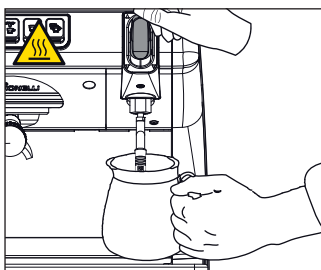
Całkowite pociągnięcie spowoduje zatrzymanie w pozycji maksymalnej. Popchnięcie spowoduje automatyczny powrót do pozycji początkowej.

Dysze są zamocowane na przegubie, co ułatwia ich ergonomiczne użycie.

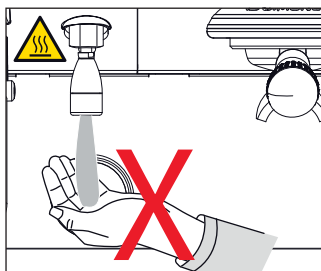


PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO

- Całkowicie zanurz dyszę w dzbanku napętnionym w 1/3 mlekiem.
- Włącz przepływ pary.
- Przed osiągnięciem pożądanej temperatury, delikatnie przesun dyszę ku górze i spień mleko wykonując delikatne, pionowe ruchy przy jego powierzchni.



Po spienieniu mleka pamiętaj o oczyszczeniu dyszy moką ściereczką.



DYSZA GORĄCEJ WODY

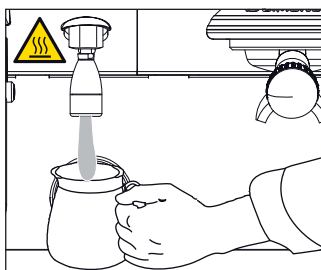
Podczas używania dyszy nie umieszczaj pod nią dłoni ani nie dotykaj jej zaraz po użyciu.

Przed użyciem oczyść dyszę ze skroplin, uruchamiając przepływ wody w obiegu na co najmniej 2s.

Aby rozpocząć nalewanie, naciśnij przycisk **(P3)**.

Ilość dostarczonej wody zależy od ustawionej systemowo wartości. Możliwe jest również ręczne zakończenie procesu poprzez ponowne naciśnięcie przycisku.

Dysza gorącej wody może być używana również w trakcie procesu ekstrakcji kawy.



EASYCREAM (OPCJONALNIE - TYLKO W MODELU V)

Ekspres może zostać wyposażony w system Easycream zamiast dyszy gorącej wody, która w takim wariantcie umieszczona jest w miejscu ręcznej dyszy spieniającej.

Easycream pozwala na dozowanie pary przez określony czas, który może być zaprogramowany w ustawieniach.

Przed użyciem oczyść dyszę ze skroplin, uruchamiając przepływ pary w obiegu na co najmniej 2s.

Podczas użytkowania dyszy Easycream nie umieszczaj pod nią dłoni ani nie dotykaj jej zaraz po użyciu.

Aby aktywować dyszę Easycream, naciśnij przycisk **(P3)**. Zostanie on podświetlony. Spienianie zostanie automatycznie przerwane po upływie zaprogramowanego czasu.

System Easycream może być używany również w trakcie procesu ekstrakcji kawy.

7

PROGRAMOWANIE (WERSJE V ORAZ S)

TRYB PROGRAMOWANIA

Aby wejść do trybu programowania:

- przytrzymaj przycisk ciągłej ekstrakcji (**P7**) dla wybranej grupy przez 5 sekund,
- przyciski wyboru dozy zaczną migać,
- jeśli wejdiesz w tryb programowania dla pierwszej z grup, dostępne będą również ogólne ustawienia (opisane w dalszej części niniejszej sekcji).

PROGRAMOWANIE DOZY

Aby zaprogramować ilość wody dla wybranej dozy:

- napełnij kolbę odpowiednią ilością zmielonej kawy (kolba może mieć założone pojedyncze lub podwójne sitko, w zależności od dozy),
- umieść kolbę w grupie,
- naciśnij przycisk wyboru dozy do zaprogramowania (**P5, P6, P8, P9**),
- rozpocznie się ekstrakcja - po osiągnięciu żądanej ilości kawy naciśnij przycisk ciągłej ekstrakcji (**P7**),
- pozostałe przyciski zaczną migać, sygnalizując swoją gotowość do zaprogramowania,
- po zakończeniu programowania naciśnij ponownie przycisk (**P7**).

W danym momencie programowana może być tylko jedna grupa. W tym czasie reszta grup pracuje normalnie.

PROGRAMOWANIE DYSZY GORĄCEJ WODY

Aby zaprogramować ilość gorącej wody:

- wejdź w tryb programowania,
- naciśnij przycisk dyszy gorącej wody (**P3**),
- rozpocznie się nalewanie - po osiągnięciu pożądanego ilości gorącej wody, naciśnij przycisk (**P3**) ponownie,
- naciśnij przycisk ciągłej ekstrakcji (**P7**), aby zakończyć lub kontynuuj programowanie pozostałych przycisków.

PROGRAMOWANIE PODGRZEWACZA DO FILIŻANEK (OPCJONALNIE)

Aby zaprogramować podgrzewacz, wykonaj następujące czynności:

Przycisk	Grupa 1 (czas wł.)	Grupa 2 (czas wyt.)
	2 minuty	5 minuty
	4 minuty	10 minuty
	8 minuty	20 minuty
	16 minuty	40 minuty

- wejdź w tryb programowania,
- naciśnij przycisk podgrzewacza do filiżanek (**P4**),
- przyciski dozy dla pierwszej oraz drugiej grupy wyświetlą odpowiednio automatyczne czasy włączenia i wyłączenia podgrzewacza (*patrz niżej*), a przyciski ciągłej ekstrakcji (**P7**) będą migać.

Aby odczytać czasy wskazywane przez przyciski ekstrakcji, posłuż się tabelą; należy zsumować wartości dla wszystkich podświetlonych przycisków.

PRZYWRÓCENIE DOZY STANDARDOWEJ

Możliwe jest przywrócenie standardowych ustawień zarówno dla danej grupy, jak i dyszy gorącej wody.

W tym celu przytrzymaj przycisk ciągłej ekstrakcji (**P7**) przez co najmniej 10 sekund, dopóki przyciski nie przestaną migać. Standardowe dozy:

				Woda
40 cc	60 cc	50 cc	85 cc	9 sekund

Ustawienie czasu pracy dyszy pary/gorącej wody na 0 sekund oznacza, że praca będzie ciągła.

KOPIOWANIE USTAWIEŃ DOZY

Możliwe jest skopiowanie ustawień dozy z grupy 1 do grup 2 oraz 3.

Aby to zrobić, w trybie programowania przytrzymaj przycisk ciągłej ekstrakcji (**P7**) dla grupy 2 lub 3 przez co najmniej 8s, dopóki przyciski nie przestaną migać.

PROGRAMOWANIE SYSTEMU EASYCREAM (OPCJONALNIE)

- wejdź w tryb programowania,
- naciśnij przycisk dyszy spieniającej (**P3**),
- rozpocznie się dozowanie pary,
- po upływie czasu do zaprogramowania naciśnij przycisk (**P3**) ponownie,
- aby wyjść z trybu programowania naciśnij przycisk ciągłej ekstrakcji (**P7**).



Czynności opisane poniżej mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

USTAWIENIA OGÓLNE

Jeśli po wejściu w tryb programowania dla grupy pierwszej przytrzymasz przycisk ciągłej ekstrakcji **(P7)** dla drugiej grupy, aktywowany zostanie tryb ustawień ogólnych urządzenia.

Wejście w ten tryb sygnalizowane jest nieprzerwanym podświetleniem przycisku ciągłej ekstrakcji **(P7)** dla drugiej grupy.

Po zakończeniu programowania, naciśnij przycisk ciągłej ekstrakcji **(P7)** dla drugiej grupy, aby zachować zmiany i wyjść z trybu ustawień ogólnych.

PRACA POMPY W CZASIE POZIOMOWANIA

Użyj przycisku pojedynczej dozy "espresso" **(P5)** - jeśli jest podświetlony, praca pompy w czasie poziomowania jest aktywowana; jeśli jest wygaszony, funkcjonalność jest wyłączona.

BLOKADA WEJŚCIA W TRYB PROGRAMOWANIA DOZY

Użyj przycisku pojedynczej dozy "lungo" **(P8)** - jeśli jest podświetlony, blokada jest aktywna; jeśli jest wygaszony, funkcjonalność jest wyłączona.

DOSTOSOWANIE JASNOŚCI PRZYCISKÓW WYBORU

Użyj migającego przycisku podwójnej dozy "lungo" **(P9)** dla drugiej grupy, aby wybrać jeden z 5 poziomów jasności przycisków.

POMPA GORĄCEJ WODY (ekspresy wyposażone w ekonomizer)

Użyj przycisku dyszy gorącej wody **(P3)** - jeśli jest podświetlony, pompa uruchomi się podczas nalewania gorącej wody; jeśli przycisk jest wyłączony, pompa nie zostanie uruchomiona.

PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK

Użyj przycisku podgrzewacza do filiżanek **(P4)** - jeśli jest podświetlony, podgrzewacz będzie pracował zgodnie z parametrami ustalonymi w trybie programowania; jeśli przycisk jest wygaszony, podgrzewacz do filiżanek jest wyłączony.

Jeśli podgrzewacz jest zdezaktywowany, jego przycisk **(P4)** będzie podświetlony wyłącznie w czasie wstępnego testu wykonywanego przy uruchomieniu ekspresu.

PRZYWRACANIE USTAWIEŃ DOMYŚLNYCH

Aby przywrócić domyślne ustawienia ogólne, uruchom urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku **(P2)**, a następnie jednocześnie naciśnij przyciski podwójnej dozy "espresso" **(P6)** oraz podwójnej dozy "lungo" **(P9)** dla pierwszej grupy.

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

Naciśnij i przytrzymaj przycisk gorącej wody **(P3)** przez 3 sekundy, aby wejść w tryb automatycznego czyszczenia; przyciski ciągłej ekstrakcji **(P7)** zaczną migać.

Naciśnij przycisk ciągłej ekstrakcji **(P7)** dla wybranej grupy, aby rozpocząć cykl jej automatycznego czyszczenia. Po jego zakończeniu, wszystkie przyciski ciągłej ekstrakcji **(P7)** zaczną migać, sygnalizując gotowość do przepłukania.

Rozpoczęty cykl czyszczenia nie może zostać przerwany. Jeśli urządzenie zostanie wyłączone w czasie jego trwania, po ponownym uruchomieniu rozpocznie przepłukiwanie od początku.

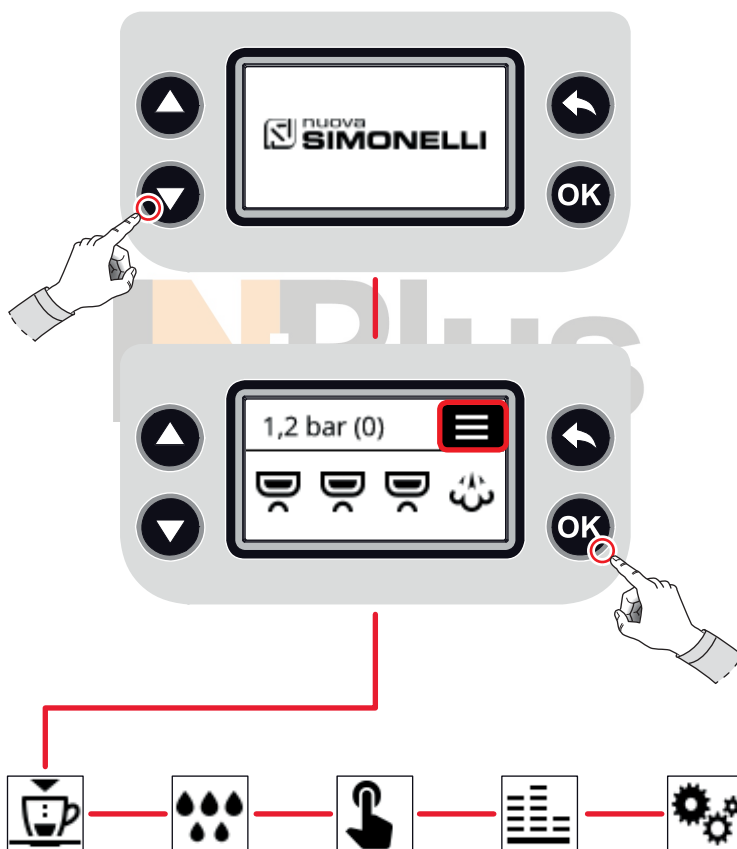
Po 20 sekundach bezczynności, ekspres automatycznie powróci do trybu normalnej pracy.

Aby ręcznie wyjść z trybu czyszczenia, podczas gdy migają przyciski ciągłej ekstrakcji **(P7)**, przytrzymaj przycisk gorącej wody **(P3)** przez 3 sekundy.

8

PROGRAMOWANIE (WERSJA XT)

Ekrany przedstawione w niniejszej instrukcji mają charakter poglądowy.

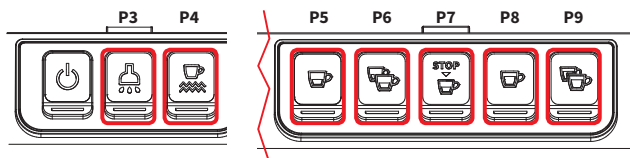




- A W górę
- B W dół
- C Powrót
- D Zatwierdź

TRYB PROGRAMOWANIA

Postępuj według powyższych instrukcji, aby wejść w podmenu programowania.



PROGRAMOWANIE DOZY

Po wybraniu trybu programowania dozy (pierwsza pozycja w podmenu), wskaż na wyświetlaczu grupę do zaprogramowania. Po dokonaniu wyboru, wszystkie przyciski dla danej grupy (**P5, P6, P7, P8, P9**), a także przyciski gorącej wody (**P3**) oraz podgrzewacza (**P4**) zaczną migać.

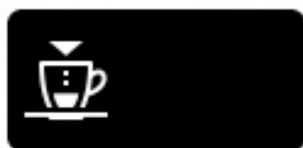
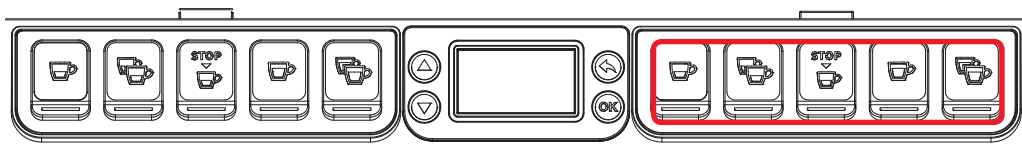
- Wybierz dozę, którą chcesz zaprogramować.
- Rozpocznij ekstrakcję przyciskiem ciągłego dozowania (**P7**).
- Po osiągnięciu pożądanej dozy, naciśnij ponownie przycisk (**P7**), aby zapisać ustawienie.

Powtórz powyższe czynności dla każdej dozy, którą chcesz zaprogramować. Po zakończeniu, naciśnij przycisk ciągłej ekstrakcji (**P7**), aby wyjść z trybu programowania dozy.



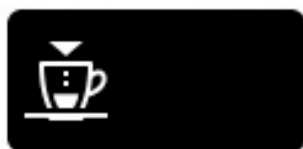
KOPIOWANIE USTAWIEŃ DOZY

Po wybraniu trybu kopiowania (*druga pozycja w podmenu*), wybierz grupę, do której chcesz skopiować ustawienia z grupy pierwszej używając **(A)** oraz **(B)**. Zatwierdź wybór używając **(D)**.



PRZYWRÓCENIE DOZY STANDARDOWEJ

Po wybraniu trybu przywracania (*trzecia pozycja w podmenu*), naciśnij przycisk **(D)**, aby zatwierdzić.

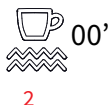


PROGRAMOWANIE PODGRZEWACZA DO FILIŻANEK (OPCJONALNIE)

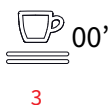
Po wejściu w tryb ustawień podgrzewacza (*czwarta pozycja w podmenu*), wybierz tryb i parametry używając **(A)** oraz **(B)**:



1



2



3

1. Podgrzewacz włączony,
2. Czas włączenia w sekundach,
3. Czas wyłączenia w sekundach.

Aby ustawić czas włączenia/wyłączenia podgrzewacza, użyj przycisków **(A)** oraz **(B)**.



- A W górę
- B W dół
- C Powrót
- D Zatwierdź



CZYSZCZENIE GRUP

Postępuj zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby wejść w podmenu czyszczenia (druga pozycja w menu).

- Przyciski ciągłej ekstrakcji (**P7**) dla wszystkich grup zaczną migać.
- Naciśnij przycisk (**P7**) dla wybranej grupy, aby rozpocząć jej czyszczenie.
- Na wyświetlaczu pojawi się sekundnik wyznaczający czas cyklu.
- Po jego zakończeniu, przyciski ciągłej ekstrakcji (**P7**) podświetlą się znów, sygnalizując gotowość do rozpoczęcia płukania.



- A W górę
- B W dół
- C Powrót
- D Zatwierdź



USTAWIENIA WYŚWIETLANIA I PRZCISKÓW

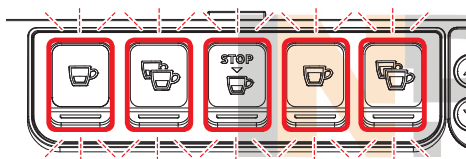
Postępuj zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby wejść w podmenu ustawień wyświetlacza i przycisków (trzecia pozycja w menu).



°C (stopnie Celsjusza)
°F (stopnie Fahrenheita)

USTAWIENIA JEDNOSTEK

Po wybraniu trybu ustawień jednostek (*pierwsza pozycja w podmenu*), użyj przycisków **(A)** oraz **(B)** aby wybrać jednostkę temperatury, a następnie naciśnij przycisk **(D)**, aby zatwierdzić.



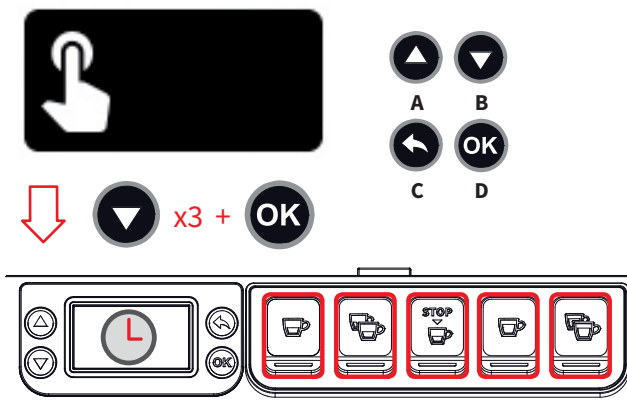
USTAWIENIA JASNOŚCI PRZYCISKÓW

Po wejściu w tryb ustawień jasności (*druga pozycja w podmenu*), wybierz poziom jasności od 0 do 4 używając przycisków **(A)** oraz **(B)**. Zatwierdź, klikając OK **(D)**.



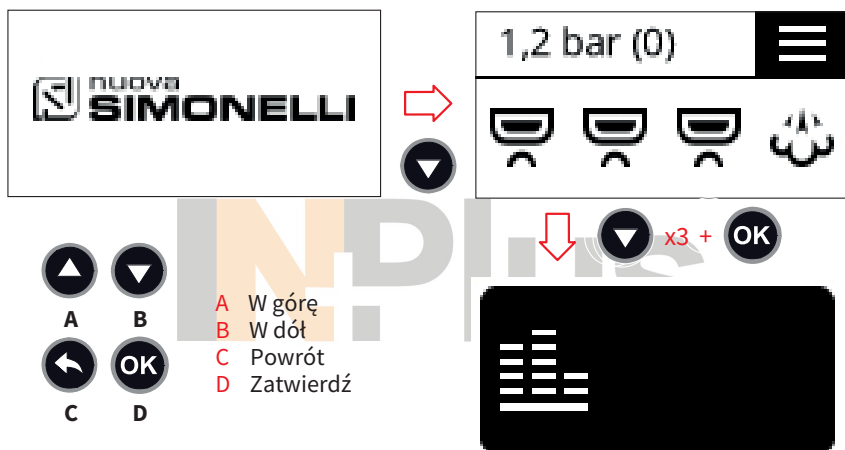
USTAWIENIA WYGASZENIA EKRANU

Po wejściu w tryb ustawień wygaszania (*trzecia pozycja w podmenu*), wybierz czas bezczynności konieczny do wejścia w tryb standby używając przycisków **(A)** oraz **(B)**. Zatwierdź, klikając OK **(D)**.



WYGASZANIE EKRANU PODCZAS EKSTRAKcji

Po wejściu w tryb ustawień wygaszania podczas ekstrakcji (czwarta pozycja w podmenu), wybierz jak długo czas ma być wyświetlany na ekranie, zanim wygaśnie używając **(A)** oraz **(B)**. Zatwierdź, klikając OK **(D)**.



LICZNIKI

Postępuj zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby wejść w podmenu liczników (czwarta pozycja w menu). Dostępne są kolejno liczniki użyć dla:

- każdej z grup,
- dyszy gorącej wody,
- dyszy spieniającej,
- licznik całkowity.

Użyj przycisków **(A)** oraz **(B)**, żeby przełączać wyświetlany aktualnie licznik.

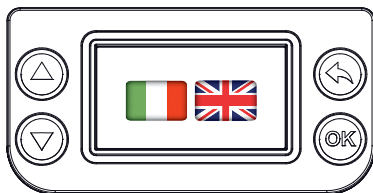


- A W górę
- B W dół
- C Powrót
- D Zatwierdź



USTAWIENIA OGÓLNE

Postępuj zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby wejść w podmenu ustawień ogólnych (*piąta pozycja w menu*).



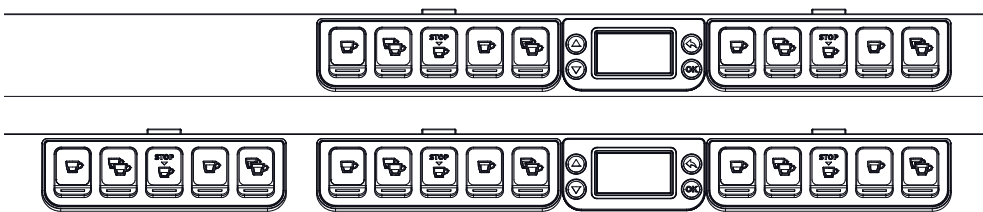
USTAWIENIA JĘZYKA

Po wejściu w tryb ustawień języka (*pierwsza pozycja w podmenu*), wybierz język używając (A) oraz (B). Zatwierdź, klikając OK (D).



USTAWIENIA LICZBY GRUP

Po wejściu w tryb ustawień I liczby grup (*druga pozycja w podmenu*), wybierz liczbę (2-3) używając (A) oraz (B). Zatwierdź, klikając OK (D).



SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Możliwe jest wyświetlenie szczegółowych informacji technicznych odnośnie modelu urządzenia oraz aktualnie zainstalowanego oprogramowania (*trzecia pozycja w podmenu*). Podanie tych informacji będzie konieczne podczas kontaktu ze wsparciem technicznym.



9

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed wykonaniem którejkolwiek z poniższych czynności, należy wyłączyć ekspres poprzez ustawienie głównego włącznika w pozycji "0".



Zabronione jest czyszczenie ekspresu przy pomocy bieżącej wody lub poprzez umieszczenie go bezpośrednio w wodzie.

Nie należy używać rozpuszczalników, produktów na bazie chloru lub zawierających cząsteczki ściągające.

CZYSZCZENIE KORPUSU EKSPRESU

OBSZAR ROBOCZY

- Usunąć górną część powierzchni roboczej, podnosząc ją od przodu i wysuwając.
- Usunąć zbiornik na wodę umieszczony poniżej.
- Wyczyścić widoczne miejsca przy pomocy ciepłej wody i delikatnych środków czyszczących.

ZEWNĘTRZNE CZĘŚCI CHROMOWANE

Do czyszczenia chromowanych elementów urządzenia użyj miękkiej, lekko wilgotnej ściereczki.

RĘCZNE CZYSZCZENIE GRUP

Zalecane raz w tygodniu.

- Odkręcić śrubę umieszczoną na środku grupy.
- Wysunąć ją i sprawdzić, czy jej otwory są czyste i nie zostały zatkane.
- Jeśli tak, delikatnie je oczyścić.

CZYSZCZENIE GRUP PRZY POMOCY ŚLEPEGO SITKA

Zalecane raz dziennie.

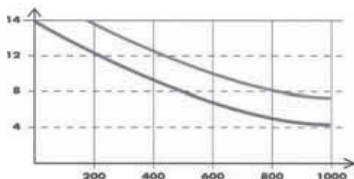
- Zamontuj ślepe sitko w kolbie.
- Napełnij sitko dwoma łyżkami specjalnego detergentu i umieść kolbę w grupie.
- Używając przycisku ciągłej ekstrakcji (**P7**), przepuść wodę przez grupę (10 s).
- Powtórz kilkakrotnie dziesięciosekundową ekstrakcję przy użyciu ślepego sitka.
- Wyjmij kolbę i kilkakrotnie przepłucz grupę używając przycisku ciągłej ekstrakcji.

CZYSZCZENIE SITKA I KOLBY

- Rozpuść dwie łyżki specjalnego środka czyszczącego w 0.5 litra ciepłej wody.
- Zanurz sitko oraz kolbę (bez rączki) i pozostaw na co najmniej pół godziny.
- Po wyjęciu przepłucz dokładnie bieżącą wodą, aby usunąć resztki detergentu.

REGENERACJA ZŁOŻA ORAZ ZMIĘKCCZACZA

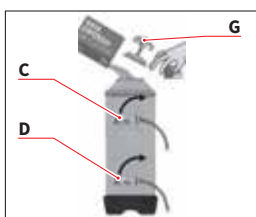
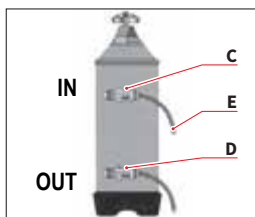
Aby uniknąć powstawania osadu w bojlerze i wymiennikach ciepła, zmiękczacz wody musi być zawsze wydajny. Z tego powodu złożo – żywica jonowymienna – musi być regularnie regenerowana.



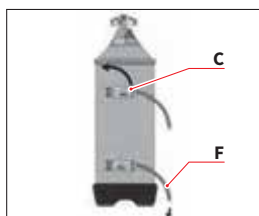
Czas, po upływie którego należy wykonać regenerację, zależy od ilości serwowanych dziennie kaw oraz od twardości używanej wody. Zależność ta jest widoczna na diagramie po lewej.

Procedura regeneracji jest następująca:

1. Wyłącz urządzenie i umieść zbiornik zdolny pomieścić co najmniej 5 litrów pod przewodem **E**.
2. Przekręć dźwignię **C** oraz **D** z lewej strony na prawą.
3. Zdejmij nasadkę **G**, odkręcając pokrętło i napełnij jednym kilogramem soli kuchennej.
4. Umieść nasadkę ponownie i przywróć dźwignię **C** do pierwotnej pozycji, przekręcając ją w lewo i pozwalając przewodowi **F** usunąć słoną wodę aż do momentu, w którym stanie się ponownie czysta (około 1.5h).
5. Przywróć dźwignię **D** do pierwotnej pozycji przekręcając ją w lewo.



Części wykorzystywane do konserwacji oraz napraw urządzenia muszą gwarantować zgodność z wymaganiami bezpieczeństwa oraz higieny przewidzianymi dla urządzenia. Oryginalne części zamienne oferują gwarancję takiej zgodności.



Po naprawie lub wymianie jakichkolwiek elementów mających kontakt z żywnością lub wodą, konieczne jest przeprowadzenie procedury czyszczenia opisanej w niniejszej instrukcji lub też zgodnie z innymi instrukcjami pochodzącymi od producenta.

10

APPIA LIFE V - KOMUNIKATY ZWIĄZANE Z PRACĄ URZĄDZENIA

PANEL KONTROLNY	PRZYCZYNA	SKUTEK	ROZWIĄZANIE
Przycisk ciągłej ekstrakcji (P7) miga. Przycisk dozy jest podświetlony.	Brak impulsu z przepływomierza przez pierwsze 3s od wciśnięcia przycisku dozy.	Jeśli ekstrakcja nie zostanie przerwana ręcznie, automatyczne przerwanie nastąpi po 120s.	Ekspres pracuje w trybie semi-automatic. W razie potrzeby wezwij serwis.
Przycisk ciągłej ekstrakcji (P7) miga.	Po 90s od uruchomienia z wł. pompą lub po 180s z wyl. pompą poziom wody nie został osiągnięty.	Praca urządzenia zostanie wstrzymana, nastąpi wyłączenie pompy i grzałki.	Wyłącz ekspres na co najmniej 5s, a następnie uruchom go ponownie.

IN+Plus

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 module A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:

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

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

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

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

Modello e anno di fabbricazione: Vedi targa dati su macchina

Model and production: See label on machine

Modèle et année de fabrication: Contrôler les données sur la machine

Matricola • Serial number • Matricule:

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.

Normas appliquées: Recaltes M, S, VSR édition '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, 01/08/2018

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura.

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

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

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





www.nuovasimonelli.it

Simonelli Group

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

Nuova Distribution Usa

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

Nuova Simonelli Asia Pacific

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

Nuova Distribution France

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



nuova

SIMONELLI®

The coffee machines you can trust.

