

# APPIA *life.*



**1 GRUPA**



nuova

**SIMONELLI**

The coffee machines you can trust.

**NPlus**

## SPIS TREŚCI

---

|           |                                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------|
| <b>3</b>  | INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA                             |
| <b>10</b> | INFORMACJE OGÓLNE                                     |
| <b>11</b> | SPECYFIKACJA TECHNICZNA                               |
| <b>12</b> | OPIS URZĄDZENIA                                       |
| <b>14</b> | INSTALACJA                                            |
| <b>16</b> | CZYNNOŚCI WYKONYWANE PRZEZ TECHNIKÓW                  |
| <b>18</b> | UŻYTKOWANIE                                           |
| <b>21</b> | PROGRAMOWANIE                                         |
| <b>24</b> | CZYSZCZENIE I KONSERWACJA                             |
| <b>26</b> | 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.

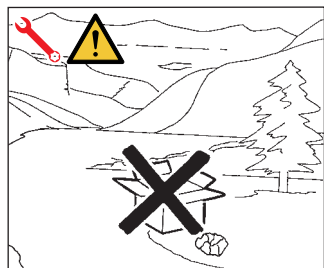
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z wszelkimi obowiązującymi normami międzynarodowymi i państwowymi dotyczącymi systemów hydraulicznych, w tym maszyn zapobiegających przepływowi wstecznemu. Z tego powodu wszelkie czynności hydrauliczne muszą zostać przeprowadzone przez wykwalifikowanego technika.
- 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 .



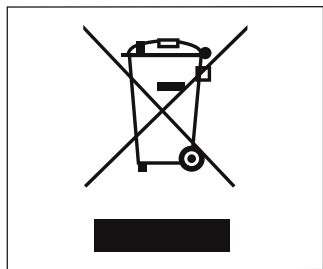
- Symbol uziemienia widoczny jest z tyłu maszyny.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody związane z brakiem uziemienia, które jest konieczne ze względów bezpieczeństwa. Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem, który sprawdzi zgodność parametrów sieci z tabliczką znamionową 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.

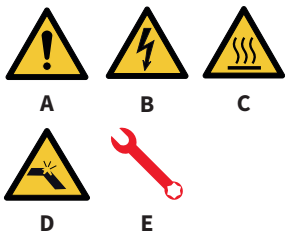


Przewody zasilające muszą być dobrane odpowiednio do maksymalnego poboru prądu wymaganego przez maszynę, tak aby zapewnić całkowitą utratę napięcia przy pełnym obciążeniu na poziomie poniżej 2%.

### • 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

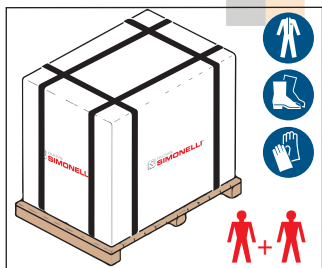
Pomimo zapewnienia przez producenta systemów ochrony najwyższej jakości, poniższe obszary również stanowią zagrożenie:



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

## OTRZYMANIE URZĄDZENIA

### TRANSPORT

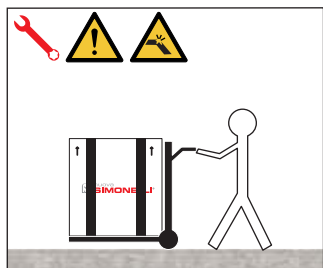


- Maszyna transportowana jest na palecie, w odpowiednio przymocowanym kartonie.
- Osoby dokonujące jakichkolwiek operacji wysyłania/przemieszczania sprzętu muszą być wyposażone we wszelkie elementy BHP, takie jak rękawice.
- Przenoszenie urządzenia może być wykonane wyłącznie przez dwie lub więcej osób.



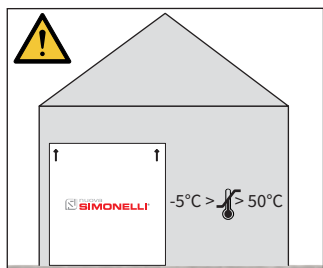
Nieprzestrzeganie norm i przepisów bezpieczeństwa dotyczących podnoszenia i przenoszenia materiałów wyklucza producenta z wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne szkody.

## PRZEMIESZCZANIE



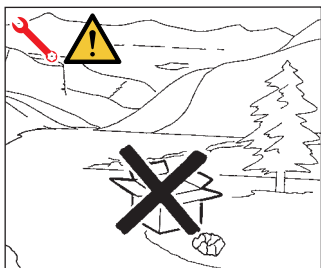
- Z pomocą odpowiedniego wózka powoli unieś paletę na wysokość około 30 cm i przetransportuj urządzenie.
- Po upewnieniu się, że w okolicy nie ma żadnych przeszkód, rzeczy lub osób kontynuuj przemieszczanie sprzętu.
- Po przybyciu do miejsca docelowego spuść paletę na ziemię

## 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



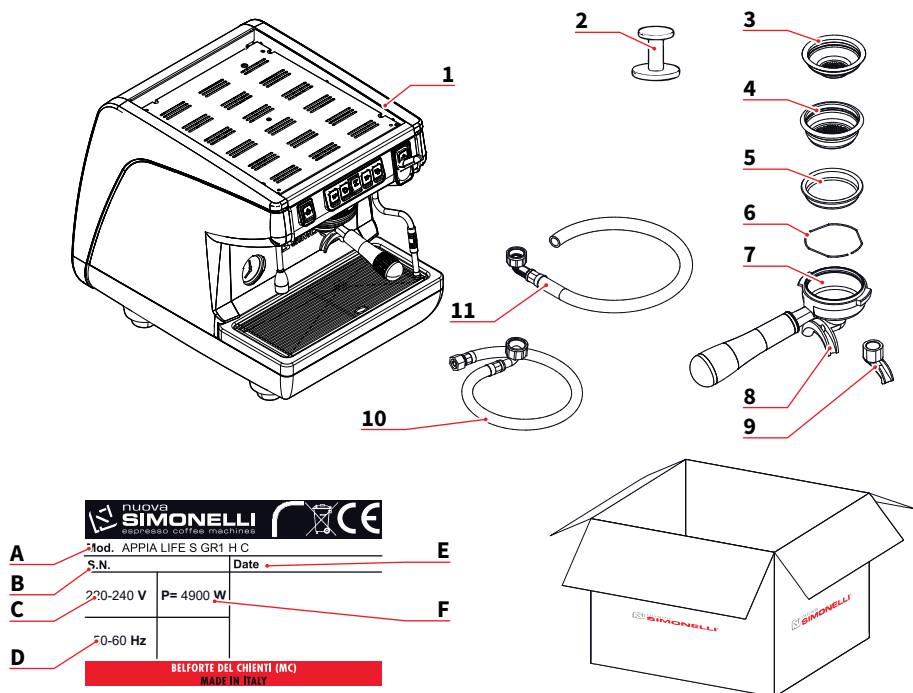
Po zdjęciu opakowań i palety postaraj się nie zanieczyszczać nimi środowiska. Poddaj je odpowiedniej utylizacji.



## 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 poglądowa)
- 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

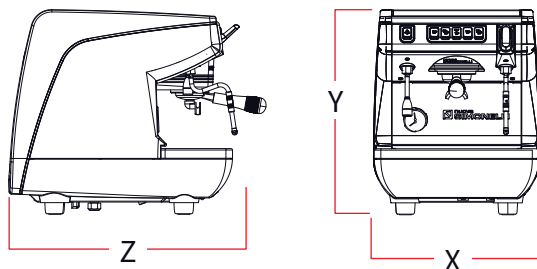
**MODEL URZĄDZENIA:** APPIA LIFE 1 GRUPA

---

NPlus

# 2

## DANE TECHNICZNE

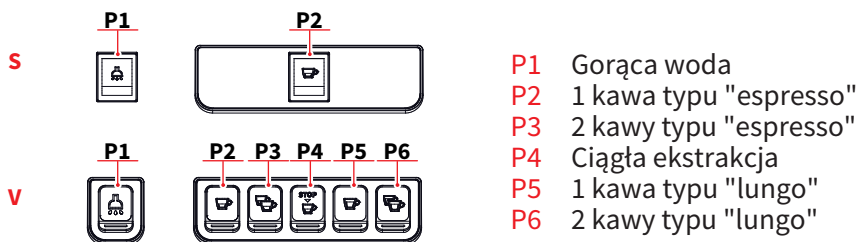
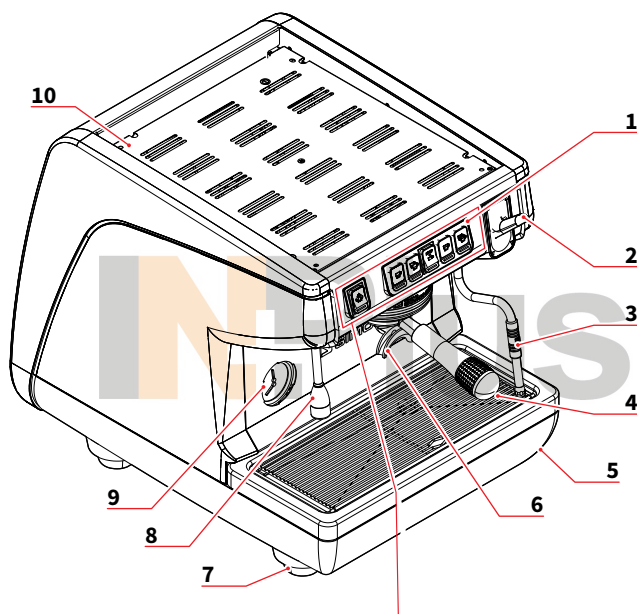


|                                   |    |                                     |
|-----------------------------------|----|-------------------------------------|
| <b>Grupy</b>                      |    | 1                                   |
| <b>Napięcie</b>                   | V  | 220-240 V 50-60Hz<br>110-120 V 60Hz |
| <b>Moc</b>                        | W  | 1900                                |
| <b>Pojemność bojlera parowego</b> | l  | 4,4                                 |
| <b>Waga netto</b>                 | kg | 32,5                                |
| <b>Waga brutto</b>                | kg | 41                                  |
| <b>Wymiary</b>                    |    |                                     |
| <b>X</b>                          | mm | 404                                 |
| <b>Y</b>                          | mm | 545                                 |
| <b>Z</b>                          | mm | 498                                 |

# 3

## OPIS URZĄDZENIA

- |   |                      |    |                       |
|---|----------------------|----|-----------------------|
| 1 | Przyciski ekstrakcji | 6  | Wylewka               |
| 2 | Dźwignia pary        | 7  | Regulowane nóżki      |
| 3 | Dysza pary           | 8  | Dysza gorącej wody    |
| 4 | Kolba                | 9  | Wskaźnik ciśnienia    |
| 5 | Główny włącznik      | 10 | Regulacja ekonomizera |



## PRZEZNACZENIE

- Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z zasadami zawartymi w deklaracji zgodności.
- Przeznaczone jest do specjalistycznego użytku przez profesjonalistów z branży kawowej.

## NIEWŁAŚCIWE UŻYCIE

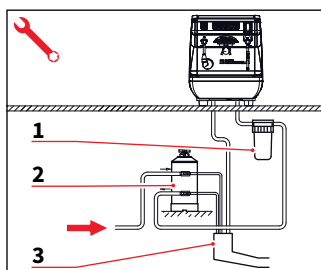
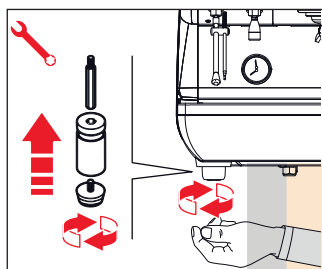
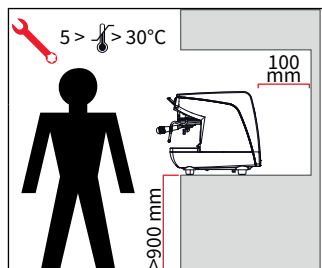
W niniejszym podrozdziale wymieniono jedynie kilka sytuacji, w których można przewidzieć niewłaściwe użycie urządzenia.

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.
- Dopływ 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.
- Podgrzewanie napojów lub innych substancji.
- Zapychanie odpowietrzników różnymi przedmiotami, w tym tkaninami.
- Użytkowanie mokrego urządzenia.

# 4 INSTALACJA



- 1 Filtr siatkowy
- 2 Zmiękcacz
- 3 Odpyw 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.

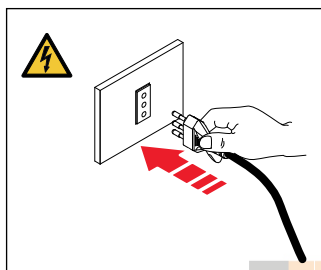
Nieutrzymanie jakości wody na odpowiednim poziomie skutkuje utratą gwarancji.

## 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.

## 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.



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

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

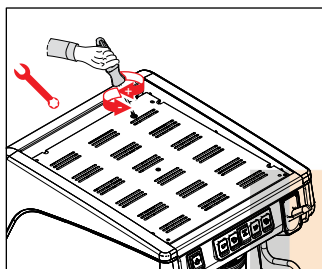


### REGULACJA EKONOMIZERA GORĄCEJ WODY

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.

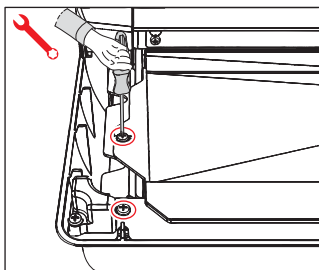
Przy pierwszym uruchomieniu urządzenie automatycznie rozpocznie napełnianie bojlera wodą. Potrwa to maksymalnie 90 sekund i jeśli odpowiedni poziom wody zostanie osiągnięty, proces zostanie zatrzymany. Jeśli jednak konieczne będzie dopełnienie bojlera, po upływie 90 sekund przycisk ciągłej ekstrakcji 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.

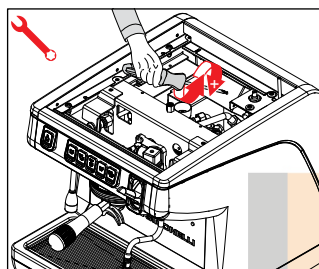


## REGULACJA CIŚNIENIA PRESOSTATU I POMPY

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

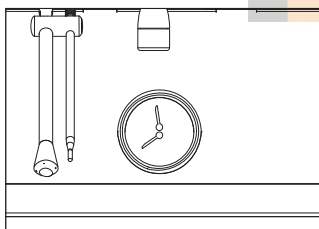
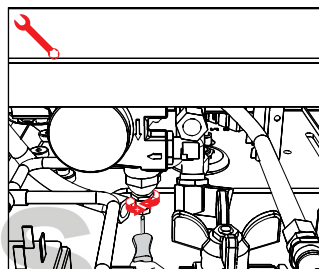


- usunąć kratkę,
- usunąć metalową pokrywę, odkręcając dwie boczne śruby tak, jak pokazano na rysunku (regulacja ciśnienia pompy),
- usunąć górny panel - (regulacja ciśnienia presostatu),
- przekręcić śrubę regulującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć ciśnienie,
- przekręcić śrubę regulującą 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 |

## 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

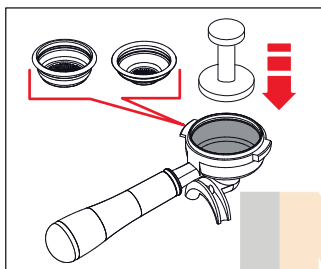


## WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE EKSPRESU

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

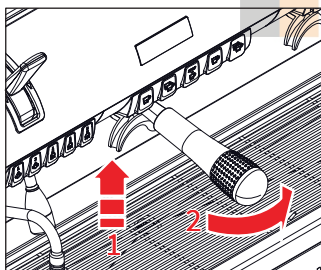


W przypadku jakichkolwiek czynności konserwacyjnych związanych z elektroniką, należy wyłączyć ekspres przy pomocy głównego włącznika lub odłączyć go od prądu.

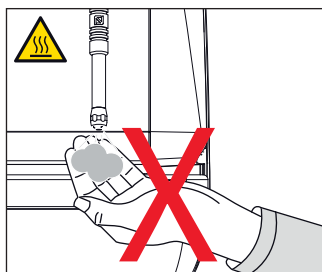


## EKSTRAKCJA KAWY

- Umieść w kolbie sitko wybranej wielkości.
- Napełnij kolbę odpowiednio zmieloną kawą.
- Równomiernie ubij kawę przy pomocy tampera.
- Oczyszcz brzegi kolby ze zmielonej kawy.
- Przepłucz grupę - przepuść wodę przez co najmniej 2 sekundy, włączając i wyłączając jej obieg przyciskiem ciągłej ekstrakcji (**P4**).
- Umieść kolbę w grupie.
- Ustaw filiżankę/-ki pod wylewką i rozpocznij ekstrakcję poprzez naciśnięcie przycisku wybranej dozy.



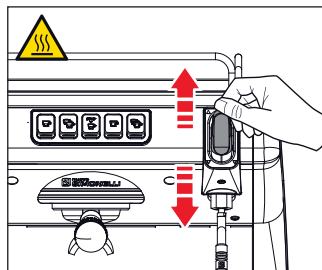
Po zakończeniu procesu ekstrakcji pozostaw kolbę w grupie, tak aby trzymała temperaturę.



## DYSZA SPIENIAJĄCA

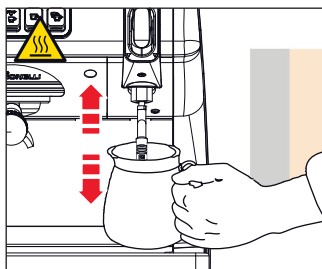
Nie należy umieszczać rąk pod dyszą czy też dotykać jej zaraz po zakończeniu użytkowania.

- Przed użyciem oczyścić 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.



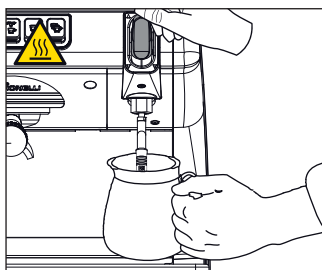
Całkowite pociągnięcie spowoduje zatrzymanie w pozycji maksymalnej. Popchnięcie spowoduje automatyczny powrót do pozycji początkowej.

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

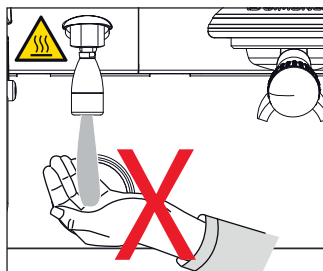


## PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO

- 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.

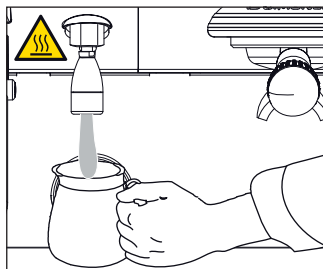


## DYSZA GORĄCEJ WODY

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 2 s.

Aby rozpocząć nalewanie, naciśnij przycisk **(P1)**.



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 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 . Zostanie on podświetlony. Spienianie zostanie automatycznie przerwane po upływie zaprogramowanego czasu.

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

# 7 PROGRAMOWANIE

## TRYB PROGRAMOWANIA

Aby wejść do trybu programowania:

- przytrzymaj przycisk ciągłej ekstrakcji (**P4**) dla wybranej grupy przez 5 sekund,
- przyciski wyboru dozy zaczną migać,
- jeśli wejdiesz w tryb programowania i ponownie przytrzymasz przycisk ciągłej ekstrakcji (**P4**), aktywowany zostanie tryb ustawień ogólnych opisany w dalszej części niniejszego rozdziału.

## 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 (**P2 , P3, P5, P6**),
- rozpocznie się ekstrakcja - po osiągnięciu żądanej ilości kawy naciśnij przycisk ciągłej ekstrakcji (**P4**),
- pozostałe przyciski zaczną migać, sygnalizując swoją gotowość do zaprogramowania,
- po zakończeniu programowania naciśnij ponownie przycisk (**P4**).

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 (**P1**),
- rozpocznie się nalewanie - po osiągnięciu pożądanego ilości gorącej wody, naciśnij przycisk (**P1**) ponownie,
- naciśnij przycisk ciągłej ekstrakcji (**P4**), aby zakończyć lub kontynuuj programowanie pozostałych 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 (**P4**) przez co najmniej 10 sekund, dopóki przyciski nie przestaną migać. Standardowe dozy:

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| 40 cc                                                                             | 60 cc                                                                             | 50 cc                                                                             | 85 cc                                                                             |

| Woda     |
|----------|
| 9 sekund |

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

## PROGRAMOWANIE SYSTEMU EASYCREAM (OPCJONALNIE)

- wejdź w tryb programowania,
- naciśnij przycisk dyszy spieniającej ,
- rozpocznie się dozowanie pary,
- po upływie czasu do zaprogramowania naciśnij przycisk  ponownie,
- aby wyjść z trybu programowania naciśnij przycisk ciągłej ekstrakcji (**P4**).



Czynności opisane poniżej mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

## USTAWIENIA OGÓLNE

Jeśli po wejściu w tryb programowania przytrzymasz przycisk ciągłej ekstrakcji (**P4**) ponownie, aktywowany zostanie tryb ustawień ogólnych urządzenia.

### PRACA POMPY W CZASIE POZIOMOWANIA

Użyj przycisku pojedynczej dozy "espresso" (**P2**) - 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" (**P5**) - jeśli jest podświetlony, blokada jest aktywna; jeśli jest wygaszony, funkcjonalność jest wyłączona.

## *DOSTOSOWANIE JASNOŚCI PRZYCISKÓW WYBORU*

Użyj migającego przycisku podwójnej dozy "lungo" **(P6)**, aby wybrać jeden z 5 poziomów jasności przycisków.

## *POMPA GORĄCEJ WODY (ekspresy wyposażone w ekonomizer)*

Użyj przycisku dyszy gorącej wody **(P1)** - jeśli jest podświetlony, pompa uruchomi się podczas nalewania gorącej wody; jeśli przycisk jest wyłączony, pompa nie zostanie uruchomiona.

## *PRZYWRACANIE USTAWIEŃ DOMYŚLNYCH*

Aby przywrócić domyślne ustawienia ogólne, przy włączonym urządzeniu przytrzymaj przycisk ciągłej ekstrakcji **(P4)** przez ponad 5 sekund.

## **AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE**

Naciśnij i przytrzymaj przycisk gorącej wody **(P1)** przez 3 sekundy, aby wejść w tryb automatycznego czyszczenia; przycisk ciągłej ekstrakcji **(P4)** zacznie migać.

Naciśnij przycisk ciągłej ekstrakcji **(P4)**, aby rozpocząć cykl automatycznego czyszczenia grupy. Po jego zakończeniu, przycisk ciągłej ekstrakcji **(P4)** zacznie 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 miga przycisk ciągłej ekstrakcji **(P4)**, przytrzymaj przycisk gorącej wody **(P1)** przez 3 sekundy.

# 8

## 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 GRUPY

*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 GRUPY 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 (**P4**), przepuść wodę przez grupę (10 s).
- Powtórz kilkakrotnie dziesięciosekundową ekstrakcję przy użyciu ślepego sitka.
- Wyjmij kolbę i kilkakrotnie przepłucz grupę używając przycisku ciągłej ekstrakcji.

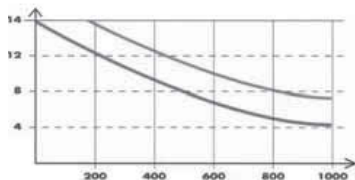


## CZYSZCZENIE SITKA I KOLBY

- 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

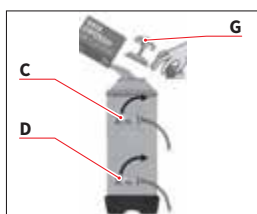
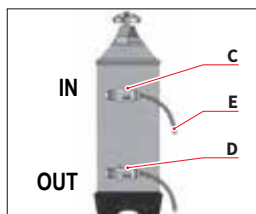
Aby uniknąć powstawania osadu w bojlerze i wymiennikach ciepła, zmiękcacz wody musi być zawsze wydajny. Z tego powodu złożo – żywica jonowymienna – musi być regularnie regenerowana.



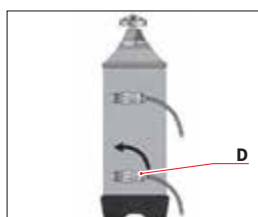
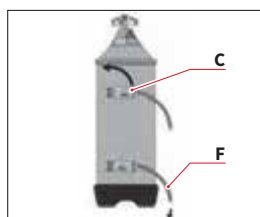
Czas, po upływie którego należy wykonać regenerację, zależy od ilości serwowanych dziennie kaw oraz od twardości używanej wody. Zależność ta jest widoczna na diagramie po lewej.

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 pokrętkę 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.

# 9

## APPIA LIFE V - KOMUNIKATY ZWIĄZANE Z PRACĄ URZĄDZENIA

| PANEL KONTROLNY                                                                  | PRZYCZYNA                                                                                     | SKUTEK                                                                                    | ROZWIĄZANIE                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Przycisk ciągłej ekstrakcji ( <b>P4</b> ) 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 ( <b>P4</b> ) miga.                                  | Po 90s od uruchomienia z wł. pompą lub po 180s z wł. 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 modula 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      | 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.                     |                              |                                                                                    |
| (UE) No 213/2018       | 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 plastiche                                                                                                                                                                                         | 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](http://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](mailto:info@simonelligroup.it)  
[www.simonelligroup.it](http://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](mailto:info@simonelliusa.com)  
[www.simonelliusa.com](http://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](http://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](mailto:info@nuovadistribution.fr)



nuova

**SIMONELLI**

The coffee machines you can trust.

