IT **LIBRETTO ISTRUZIONI** (Istruzioni Originali)
EN **USER HANDBOOK** (Translation of the Original Instructions)
FR **MANUEL D'INSTRUCTIONS** (Traduction des Instructions Originales)

APPIA life.

1 Gruppo
1 Group
1 Groupe



nuova SIMONELLI
The coffee machines you can trust.

INDICE / INDEX / SOMMAIRE

4 PRESCRIZIONI DI SICUREZZA
11 SAFETY INDICATIONS
18 PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

25 INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATIONS / INFORMATIONS GÉNÉRALES

26 DATI TECNICI / TECHNICAL DATA/ DONNÉES TECHNIQUES

28 DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE

32 INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION

36 REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO / QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS / RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ

41 UTILIZZO / USE / UTILISATION

47 PROGRAMMAZIONE / PROGRAMMING / PROGRAMMATION
(versioni S e V) (S and V versions) (versions S et V)

56 PULIZIA / CLEANING / NETTOYAGE

61 MANUTENZIONE / MAINTENANCE / ENTRETIEN

62 MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA APPIA LIFE V / APPIA LIFE V MACHINE FUNCTION MESSAGES / MESSAGES FONCTIONS MACHINE APPIA LIFE V

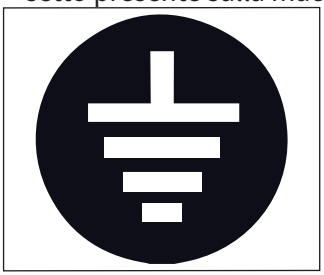
64 SCHEMI / DIAGRAM / SCHÉMAS

IT PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.
- La macchina può essere utilizzata solo con chicchi di caffè.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
- La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.
- L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi in cui l'uso e la manutenzione sono riservati a personale specializzato.
- L'accesso alle aree di servizio è riservato a persone con conoscenze ed esperienze pratiche dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- La macchina deve essere installata su una superficie orizzontale ad un'altezza adeguata in modo che la parte superiore della macchina sia superiore a 1,2 m.
- L'apparecchio non è adatto per l'installazione in un'area in cui potrebbe essere utilizzato un getto d'acqua.
- L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.
- Il valore massimo della pressione di ingresso è di 0,65 MPa.
- Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB.
- Per facilitare l'aerazione dell'unità, posizionare la parte di aerazione della macchina a 10 cm dalle pareti o da altri macchinari.
- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli acque. La macchina deve essere instal-

lata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.

- Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano. L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.
- Un dispositivo di disconnessione, avente una separazione dei contatti in tutti i poli che forniscono la completa disconnessione nella categoria di sovratensione III, è incorporato nel cablaggio fisso in conformità alle norme di cablaggio.
- Per i mercati australiano e neozelandese il sezionamento è incorporato nel cablaggio fisso è conforme alla norma AS/NZS 3000.
- Nel caso di installazione in cucine collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente sulla macchina indicato dal simbolo ⏚.

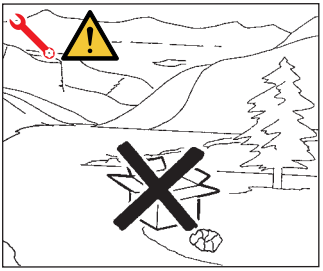


- Il simbolo di messa a terra è presente nella parte posteriore della macchina.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di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

- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
  - Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
  - Non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
  - Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
  - Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..);
  - Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.
- L'elettricista munito di patentino dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione. Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.

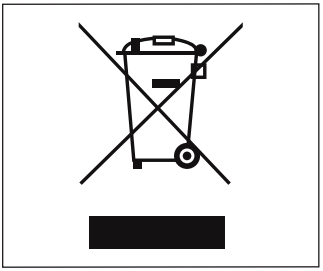
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.
- L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.
- Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 2 bar ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare il 4 bar.
- La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +30]°C.
- Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento". Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
  - 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
  - 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divida in uguale misura).
  - Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.

  Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.
- È vietato lasciare la macchina accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato. Simonelli Group non è responsabile di danni causati dall'inosservanza di questo divieto.
- L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.
- Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.
- Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.
- Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- In caso di incendio togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore generale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è in tensione.
- Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.
- Deve essere utilizzato il nuovo set di tubi flessibili fornito con l'apparecchio, mentre il vecchio set non deve essere riutilizzato.



- Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.
- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.
- Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Ai sensi della direttiva 2011/65/UE, relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l' apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l' apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l' applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

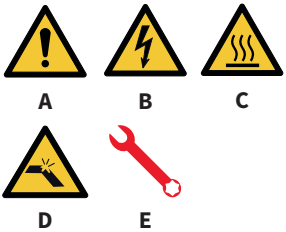
- Predisposizione luogo installazione.
  L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina (vedere il capitolo di installazione).
- Predisposizione elettrica.
  L'impianto elettrico deve essere conforme a quanto indicato dalle norme nazionali vigenti nel luogo di installazione e dotato di una efficiente messa a terra.
  Installare un dispositivo onnipolare di sezionamento a monte della macchina.



I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione della massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

- Predisposizione idrica.
  Predisporre un idoneo scarico idrico e una rete idrica di alimentazione che fornisce acqua con durezza massima di 3/5° Francesi (60/85 ppm).

SIMBOLOGIE



A Pericolo generico
B Pericolo di shock elettrico
C Pericolo di ustione
D Pericolo di danneggiamento macchina
E Operazione riservata al Tecnico Qualificato, nel rispetto delle norme vigenti

RISCHI RESIDUI

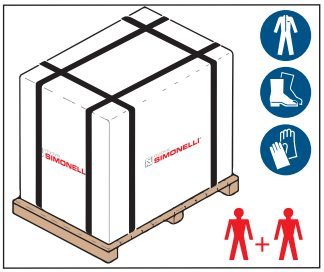
Nonostante il Costruttore ha previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persistono delle zone pericolosa durante l'uso della macchina:



- Gruppi di erogazione caffè.
- Lancia vapore.
- Lancia acqua calda.
- Scaldatazze.

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



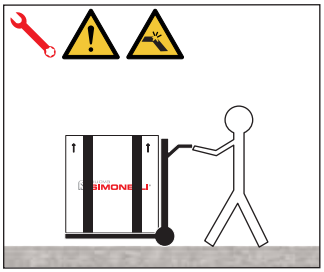
La macchina viene trasportata in pallet con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallet con delle centine.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

La movimentazione della macchina deve essere eseguita da 2 o più persone.

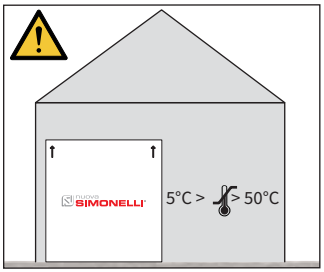
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

MOVIMENTAZIONE



- Sollevare lentamente il pallet a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico.
- Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.
- Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallet a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

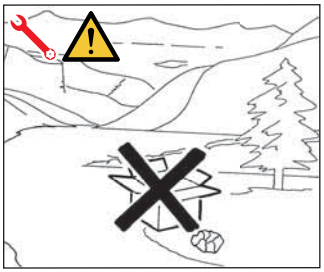
STOCCAGGIO



La scatola contenente la macchina deve essere stoccata al riparo dagli agenti atmosferici.
Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.

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

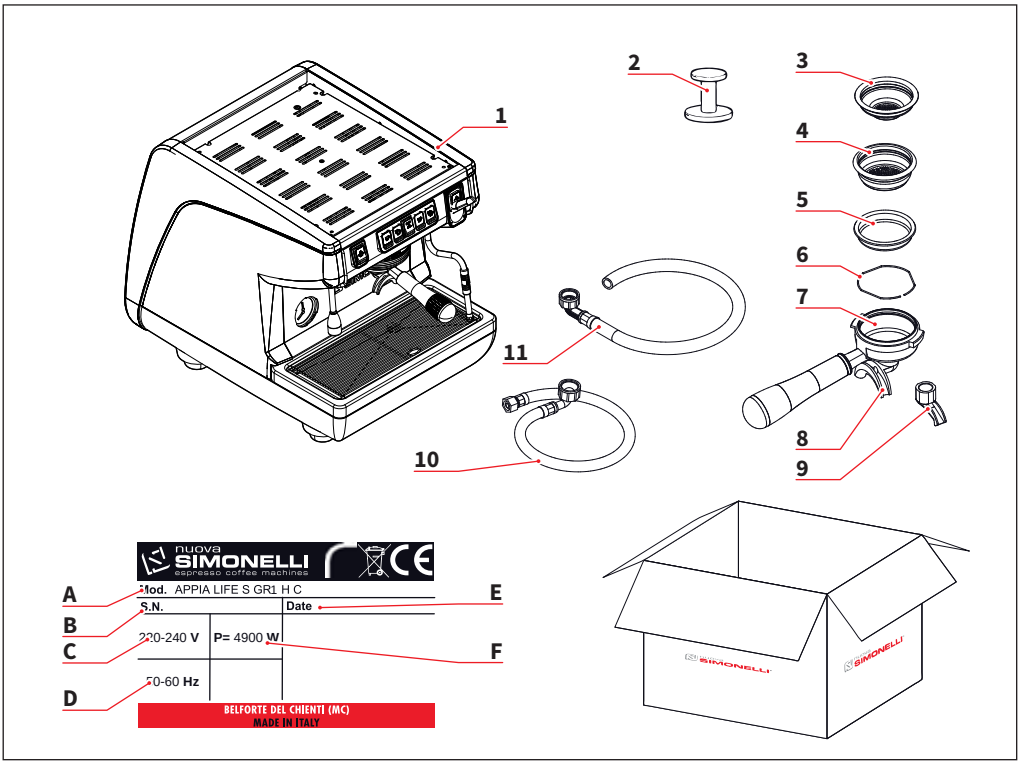
DISIMBALLO



Una volta liberata la macchina del pallet o del contenitore, non disperderlo nell'ambiente.

CONTROLLO CONTENUTI

Al ricevimento della scatola, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato. All'interno dell'imballo deve esserci il libretto istruzioni e il relativo corredo.
In caso di danneggiamenti o anomalie, contattare il concessionario di zona.
Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.
La comunicazione deve essere effettuata entro 8 giorni dalla ricezione della macchina.



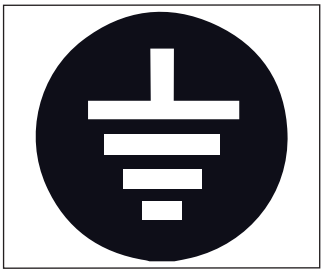
1 Macchina (immagine esemplificativa)
2 Pressa caffè (1 pz.)
3 Filtro singolo (1 pz.)
4 Filtro doppio (1 per ogni gruppo)
5 Filtro cieco (1 per ogni gruppo)
6 Molla (n° gruppi + 1)
7 Portafiltro (n° gruppi + 1)
8 Beccuccio doppio (1 per ogni gruppo)
9 Beccuccio singolo (1 pz.)
10 Tubo carico 3/8" (1 pz.)
11 Tubo di scarico Ø25 (1 pz.)

A Modello e versione
B Numero di serie
C Alimentazione elettrica
D Frequenza
E Data di produzione
F Potenza
G Optional

- The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.
- This unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.
- Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.
- The machine can be used only with coffee beans.
- After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.
- The machine is can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.
- The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- The machine must be installed on a horizontal surface at appropriate height so that the top of the machine is higher than 1.2 m.
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- The appliance must not be cleaned by a water jet.
- The max inlet pressure value is 0.65 MPa.
- The A-weigthed sound pressure level is below 70 dB.
- To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 10 cm from walls or other machinery.
- Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The

warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.

- When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.
- A means for disconnection, having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III, is incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- For Australian and New Zealand markets the disconnection is incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000.
- In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal on the machine indicated by the symbol ⏚.



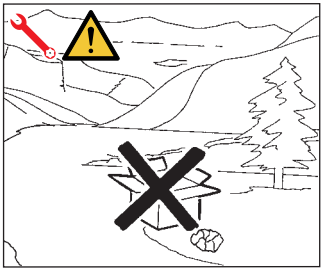
- The symbol of grounding is present inside the rear of the coffee machine.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded. For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the unit label.

- There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:
  - Never touch the unit with wet hands or feet;
  - Never use the unit with bare feet;
  - Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
  - Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
  - Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc..);
  - Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.
- The qualified electrician must also check that the section of the installation's cables is large enough for the absorbed power of the appliance.
- Never use adapters, multiple jacks or extension cords. When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.
- To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord. Never block the intake and/or heat dissipation grills, in particular those for the cup warmer.
- The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.
- Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.
- The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installa-

tion engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.

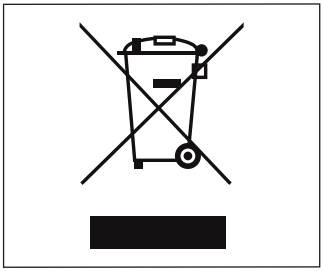
- For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 2 bar and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 4 bar.
- The operating temperature must be within the range of [+5, +30]°C.
- At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is “ready for operation”.
- After reaching the “ready for operation” condition, the following dispensing operations are carried out:
  - 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
  - 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for several dispensers it is divided equally).
  - Open the steam outlet for 1 minute.

  At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.
- It is forbidden to leave the machine switched on without the presence and surveillance of a qualified operator. Simonelli Group is not responsible for damages caused by failure to comply with this prohibition.
- When adding the coffee, the operator must never put his hands into the container.
- Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.
- Before cleaning the unit follow the instructions given in this manual carefully.
- Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery unit.
- In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.
- In case of fire, disconnect power to the machine by turning off the main switch. Its absolutely avoid to extinguish the fire with water while power to the machine is on.
- Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and unplug it from the mains.
- When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.
- New hose set supplied with the appliance is to be used and that old set should not be reused.



- Should you decide to stop using this type of unit, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord.
- Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.

INFORMATION TO THE USERS



Under the senses of the Directives/ Guidelines 2011/65/ EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".
The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.
The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

PREPARATION BY THE PURCHASER

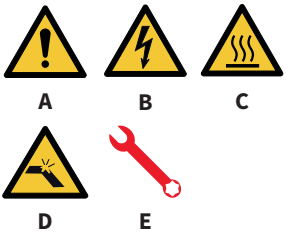
- Preparation of the installation site.
  The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).
- Electrical requirements.
  The mains power installation must comply with the safely regulations and standards in force in the country of installation and must include an efficient earth system. An omnipolar cut-off device must be installed on the power line upstream of the machine.



The power wires must be sized according to the maximum current required by the machine to ensure a total voltage loss under full load of less than 2%.

- Plumbing requirements.
  Prepare a suitable drain and a mains that supply water a maximum hardness of 3/5 French degrees (60/85 ppm).

SYMBOLS



A General hazard
B Electrical shock hazard
C Burns hazard
D Hazard of damage to the machine
E Operation reserved for the qualified technician, in compliance with current standards

RESIDUAL RISKS

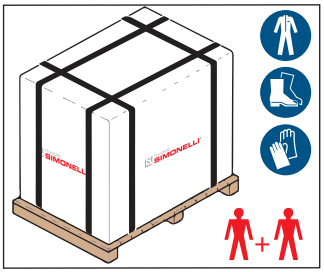
Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



- Coffee dispensing groups.
- Steam wand.
- Hot water wand.
- Cup warmer.

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



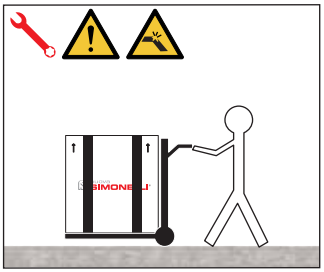
The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet.

Operators performing any shipping or handling operations must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

The machine must be moved by 2 or more operators.

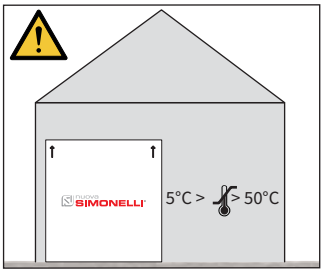
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

MOVEMENTS



- Slowly lift the pallet about 30 cm from the ground and reach the loading area.
- After checking that there are no obstacles, things or people, proceed with the loading.
- Once you arrive at your destination, always with a suitable lifting device (e.g. forklift), after making sure that there are no things or people in the unloading area, take the pallet to the ground and move it about 30 cm from the ground, until to the storage area.

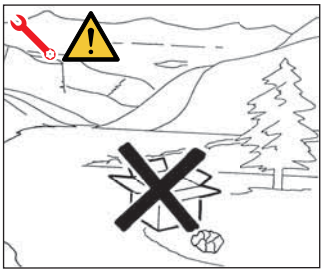
STORED



The package containing the machine must be stored away from atmospheric agents.
Before performing the following operations, make certain that the load is in stable and will not fall when the straps are cut.

Wearing gloves and safety shoes, the operator must cut the straps and store the product. During this operation, see the product technical features for the weight of the machine being stored and proceed as necessary.

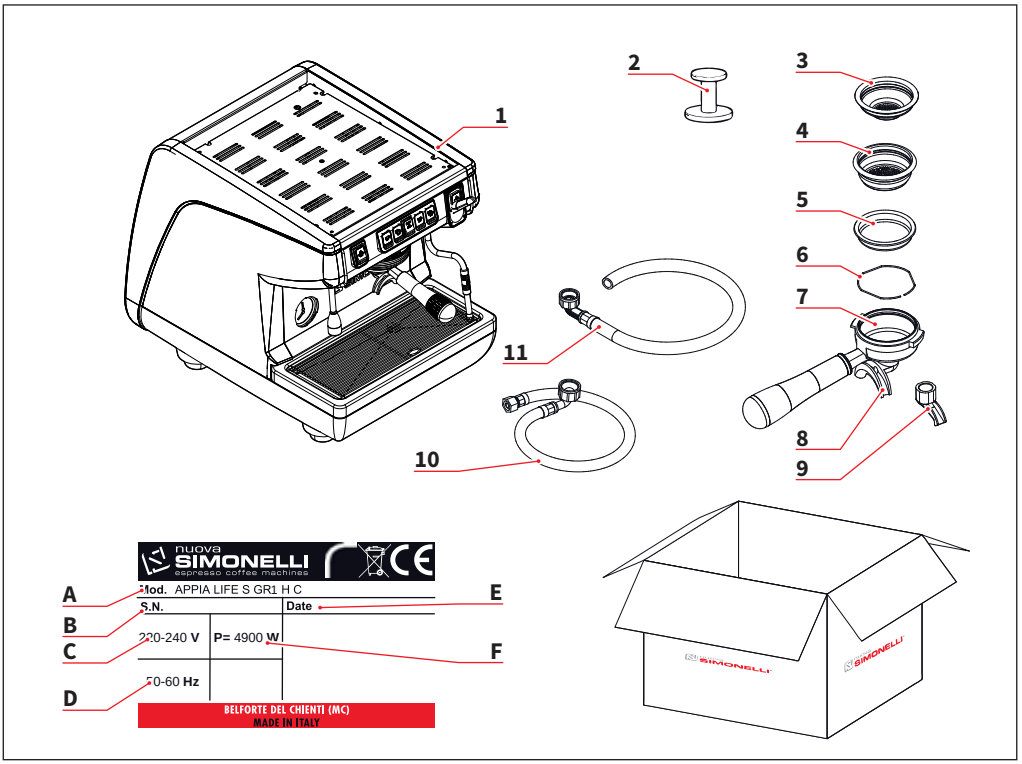
UNPACKING



Once the machine has been released from the pallet or container, do not pollute the environment with these items.

CONTENTS CHECK

Upon receipt of the box, check that the packaging is intact and visually undamaged.
Inside the packaging must be the instruction manual and the relative kit.
In case of damage or faults, contact your local dealer.
For any communication, always communicate the serial number.
The communication must be carried out within 8 days from the receipt of the machine.



1 Machine (example image)
2 Coffee tamper (1 unit)
3 Single filter (1 unit)
4 Double filter (1 for each group)
5 Blind filter (1 for each group)
6 Spring (group number + 1)
7 Filter-holder (group number + 1)
8 Double delivery spout (1 for each group)
9 Single delivery spout (1 for each group)
10 Filling tube 3/8” (1 unit)
11 Draining pipe Ø25 (1 unit)

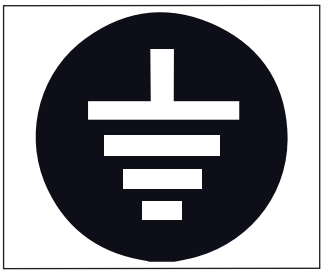
A Model and version
B Serial number
C Power supply
D Frequency
E Production date
F Power
G Optional

FR PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce manuel. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.
- Avant d'utiliser la machine, lire entièrement le manuel de mode d'emploi et les prescriptions de sécurité et de mise au point.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'étant dotés d'aucune expérience ou connaissance s'ils sont surveillés et s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation en sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les dangers que cela comporte.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- La machine peut être utilisée exclusivement avec des grains de café.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.
- La machine est indiquée pour être installée dans les locaux de service pour le personnel employé dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail. Ainsi que dans les chambres d'hôtes, dans les espaces destinés aux clients des hôtels et autres structures résidentielles.
- L'appareil doit être installé là où l'utilisation et l'entretien sont réservés au personnel spécialisé.
- L'accès aux zones de service est réservé aux personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de la machine, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
- La machine doit être installée sur une surface horizontale à une hauteur adéquate de façon à ce que la partie supérieure soit au-dessus de 1,2 m.
- La machine n'est pas conçue pour être installée dans une zone où un jet d'eau est susceptible d'être utilisé.
- La machine ne doit pas être nettoyée avec un jet d'eau.
- La valeur maximale de la pression d'entrée est de 0,65 MPa.
- Le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB.
- Pour faciliter l'aération de l'unité, positionner la partie d'aération de la machine à 10 cm des parois ou d'autres appareils.
- Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.
- Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant le bac de récupération d'eau. La machine doit être installée

conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales en vigueur pour les systèmes hydrauliques comprenant des dispositifs anti-reflux. C'est pourquoi les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié. La garantie est annulée si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données figurant sur la plaque signalétique.

- Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Lors du raccordement au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les anciens tuyaux ne doivent pas être utilisés.
- Un dispositif de déconnexion, doté d'une séparation des contacts à tous les pôles fournissant une déconnexion complète dans la catégorie de surtension III, est incorporé dans le câblage fixe conformément aux normes de câblage.
- Pour les marchés australien et néo-zélandais, le sectionnement est incorporé dans le câblage fixe et est conforme à la norme AS/NZS 3000
- En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité à la borne de la machine indiquée par le symbole ⏚.



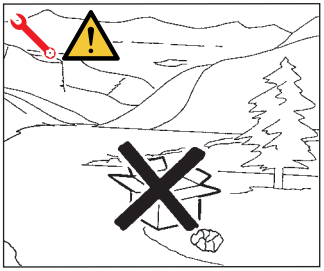
- Le symbole de mise à la terre est présent dans la partie postérieure de la machine.
- Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.

- L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:
  - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
  - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
  - Ne pas employer de rallonges dans les salles de bain ou les douches;
  - Ne pas tirer sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil du réseau d'alimentation;
  - Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc..);
  - Ne permettez pas l'utilisation de l'appareil de la part d'enfants ou de personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris le contenu de ce manuel.
- En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.
- Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation.

Vérifier que les grilles d'aspiration et/ou de dissipation ne soient pas bouchées, en particulier celles du chauffe-tasses.

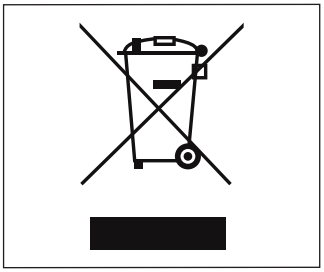
- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le fabricant.
- L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.
- Pour les machines avec raccordement au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 2 bar et, en outre, la pression maximale pour le bon fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 bar.
- Ça température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +30]°C.
- Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
  - 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
  - 100% du circuit de l'eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
  - Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.

  Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.
- Il est interdit de laisser la machine en marche sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié. Simonelli Group n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de cette interdiction.
- Au moment où il ajoute du café l'opérateur ne doit pas introduire ses mains à l'intérieur du récipient.
- Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.
- Pour les opérations de nettoyage, suivre exclusivement les instructions de ce livret.
- Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas, des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.
- En cas d'incendie, couper l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Il est absolument interdit d'éteindre le feu avec de l'eau lorsque la machine est sous tension.
- Si la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- Le nouvel ensemble de tubes flexibles fourni avec l'appareil, alors que l'ancien ne doit pas être réutilisé.



- Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.
- Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.

INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS



Au termes de la directive 2011/65/UE concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets".
Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L 'utilisateur devra, donc, transmettre l 'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareillage de même type, à raison d'échange un à un. La récolte différenciée propre pour le départ successif de l'appareillage laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l 'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

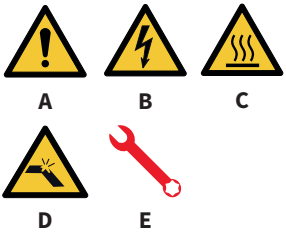
- Prédisposition du lieu d'installation.
  L'acheteur doit prédisposer une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine (voir le chapitre installation).
- Prédisposition électrique.
  Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation et doit être muni d'une mise à la terre efficace.
  Installer un dispositif omnipolaire de sectionnement en amont de la machine.



Les câbles d'alimentation électrique doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum requis par la machine pour que la chute de tension totale, à pleine charge, soit inférieure à 2%.

- Prédisposition hydrique.
  Préparer une évacuation d'eau appropriée et un réseau d'alimentation en eau d'une dureté maximale de 3/5° français (60/85 ppm).

SYMBOLES



A Danger général
B Risque de secousse électrique
C Risque de brûlures
D Risque de dommage à la machine
E Opération réservée au Technicien Qualifié, dans le respect des normes en vigueur

RISQUES RÉSIDUELS

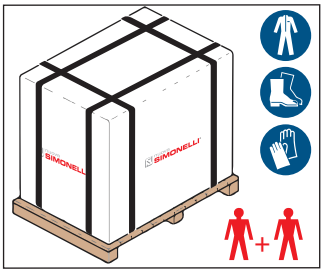
Bien que le fabricant ait fourni des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, il existe encore des zones dangereuses pendant l'utilisation de la machine:



- Groupe de distribution café.
- Lance vapeur.
- Lance eau chaude.
- Chauffe-tasses.

RÉCEPTION DE LA MACHINE

TRANSPORT



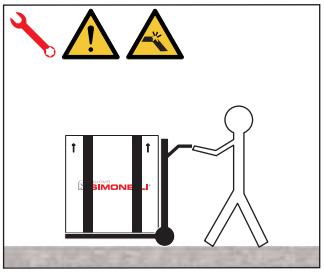
La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons fixés aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.

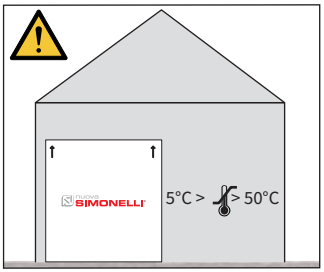
Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

MANUTENTION



- Soulever doucement la palette à 30 cm environ du sol et rejoindre la zone de chargement.
- Après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.
- Après avoir atteint la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ du sol jusqu'à la zone de stockage.

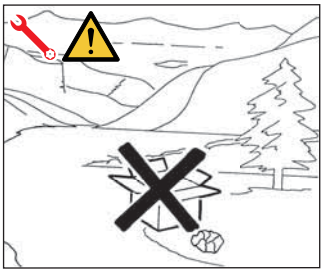
STOCKAGE



La boîte contenant la machine doit être stockée à l'abri des intempéries.
Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.

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

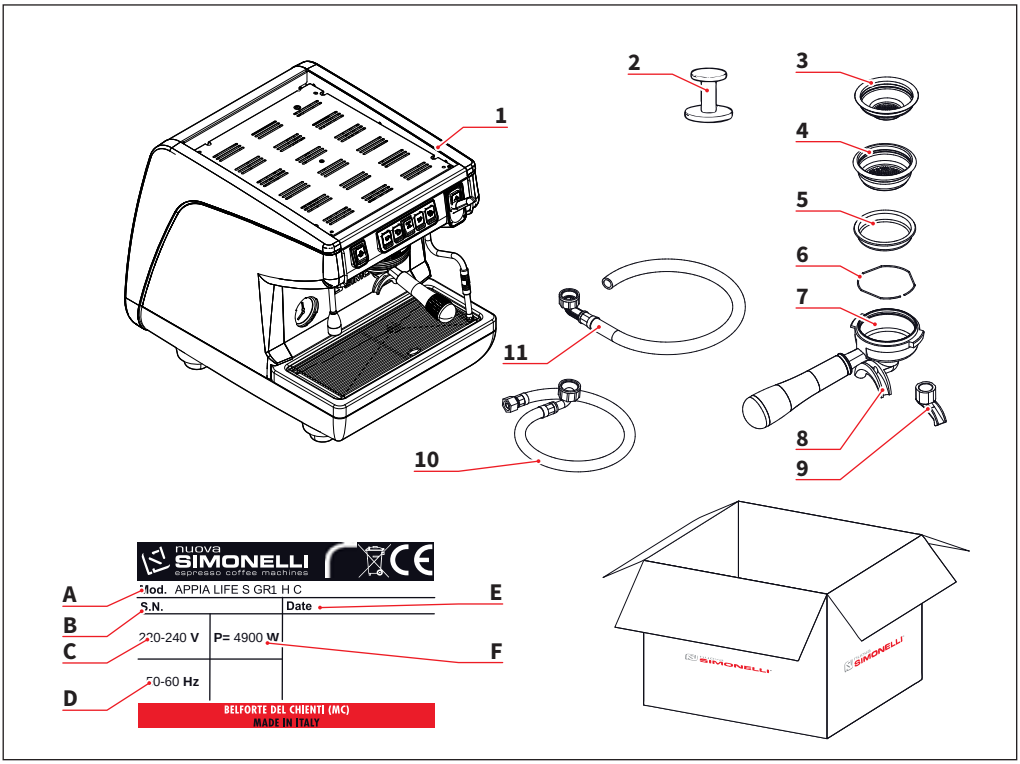
DÉBALLAGE



Après avoir retiré la machine de la palette ou de sa caisse, n'abandonner pas l'emballage dans l'environnement.

CONTRÔLES DES CONTENUS

Au moment de la réception de la caisse, vérifier que l'emballage soit intègre et visuellement intact. L'emballage doit contenir le manuel d'instructions et l'équipement.
En cas de dommages ou d'anomalies, contacter le concessionnaire de zone.
Pour toute communication, indiquer toujours le numéro de série de la machine.
La communication doit être effectuée dans les 8 jours suivant la réception de la machine.



1 Machine (image illustrée à titre d'exemple)
2 Presse-café (1 pièce)
3 Filtre simple (1 pièce)
4 Filtre double (1 pour chaque groupe)
5 Filtre aveugle (1 pour chaque groupe)
6 Ressort (n° groupes + 1)
7 Support pour filtre (n° groupes + 1)
8 Bec double (1 pour chaque groupe)
9 Bec simple (1 pièce)
10 Tube chargem. 3/8" (1 pièce)
11 Tube déchargement Ø25 (1 pièce)

A Modèle et version
B Numéro de série
C Alimentation électrique
D Fréquence
E Date de fabrication
F Puissance
G Option

1 INFORMAZIONI GENERALI
GENERAL INFORMATIONS
INFORMATIONS GÉNÉRALES

IT

COSTRUTTORE:
SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italia

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: APPIA LIFE 1 gruppo

EN

MANUFACTURER:
SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italy

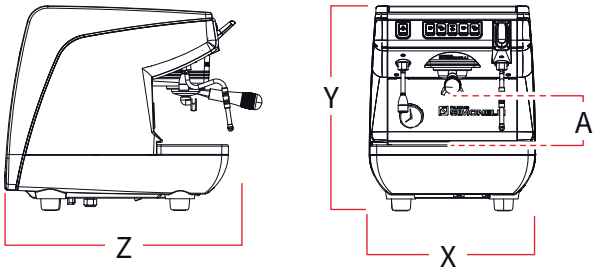
COFFEE MACHINE MODEL: APPIA LIFE 1 group

FR

FABRICANT:
SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italie

MACHINE À CAFÉ MODÈLE: APPIA LIFE 1 groupe

2 DATI TECNICI
TECHNICAL DATA
DONNÉES TECHNIQUES

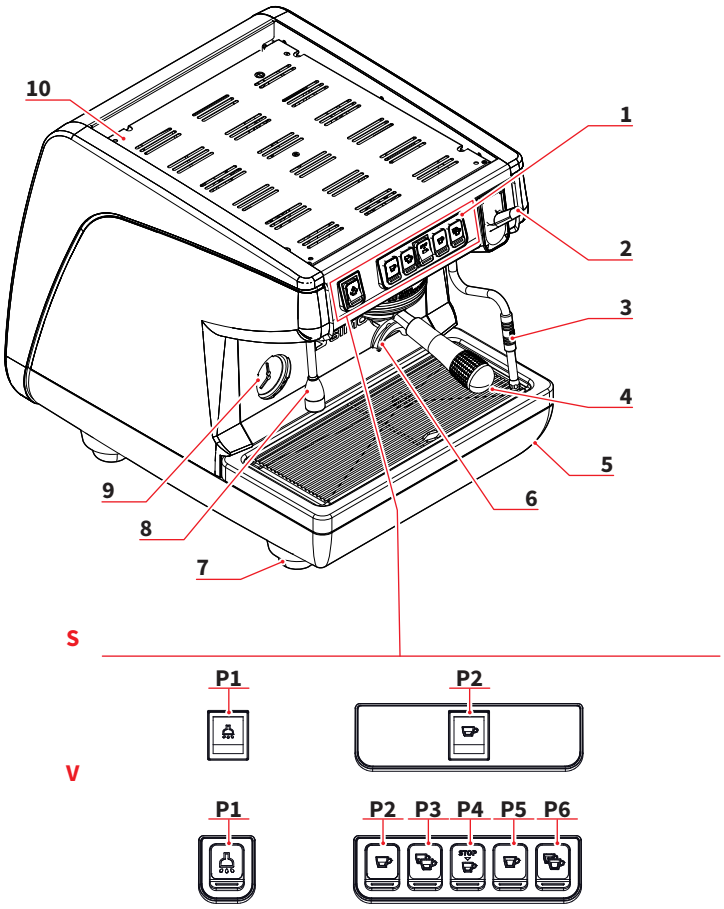




Gruppi **Groups** **Groupes**		1
Voltaggio **Voltage** **Voltage**	**V**	220-240 V 50-60Hz 110-120 V 60Hz
Potenza **Power** **Puissance**	**W**	1900
Capacità caldaia vapore **Steam boiler capacity** **Capacité chaudière vapeur**	**l**	4,4
Peso netto **Net weight** **Poids net**	**kg/lb**	32,5/71,7
Peso lordo **Gross weight** **Poids brut**	**kg/lb**	41/90,4
Dimensioni / Dimensions / Dimensions		
X	**mm** **inch**	404 16”
Y	**mm** **inch**	545 21,5”
Z	**mm** **inch**	498 19,6”

3

DESCRIZIONE MACCHINA
MACHINE DESCRIPTION
DESCRIPTION DE LA MACHINE



IT

1 Pulsanti erogazione
2 Manopola vapore
3 Lancia vapore / Easycream
4 Portafiltro
5 Interruttore generale
6 Beccuccio erogazione
7 Piede regolabile
8 Lancia acqua calda
9 Manometro
10 Regolatore economizzatore (optional)

P1 Acqua calda
P2 1 caffè corto
P3 2 caffè corti
P4 Caffè continuo
P5 1 caffè lungo
P6 2 caffè lunghi

EN

1 Dispensing buttons
2 Steam knob
3 Steam wand / Easycream
4 Delivery spout
5 Filter holder
6 Main switch
7 Hot water nozzle
8 Adjustable foot
9 Pressure gauge
10 Economiser regulator (optional)

P1 Hot water
P2 1 short coffee
P3 2 short coffees
P4 Continuously coffee
P5 1 long coffee
P6 2 long coffees

FR

1 Touches de distribution
2 Poignée vapeur
3 Lance vapeur / Easycream
4 Bec de distribution
5 Port-filtre
6 Interrupteur général
7 Lance eau chaude
8 Pied réglable
9 Manomètre
10 Régulateur économiseur (en option)

P1 Eau chaude
P2 1 café serré
P3 2 cafés serrées
P4 Café continu
P5 1 café léger
P6 2 cafés légers

IT

3.1
USO PREVISTO

- Macchina progettata e costruita rispettando quanto espresso nella dichiarazione di conformità.
- Deve essere utilizzata da professionisti del settore per l'erogazione di caffè, acqua e vapore.

EN

3.1
INTENDED USE

- Machine designed and built respecting what is expressed in the declaration of conformity.
- It must be used by professionals in the sector for the supply of coffee, water and steam.

FR

3.1
USAGE PRÉVU

- Machine conçue et construite conformément au contenu de la déclaration de conformité.
- Elle doit être utilisée par des professionnels du secteur pour la distribution de café, d'eau et de vapeur.

IT

3.2
USO IMPROPRIO

In questo paragrafo sono elencate solo alcune situazioni di uso scorretto ragionevolmente prevedibile.
L'uso corretto della macchina deve rispettare quanto dichiarato nel presente manuale.

- Uso da operatori non professionisti.
- Uso di liquidi diversi da acqua potabile addolcita con durezza massima di 3/5° Francesi (60/85 ppm).
- Toccare con le mani i gruppi di erogazione.
- Introdurre nei portafiltri, cose o materiali diversi da caffè.
- Riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari.
- Ostruire le griglie di areazione con panni o altro.
- Utilizzare la macchina bagnata.

EN

3.2
IMPROPER USE

This chapter lists a number of reasonably foreseeable improper uses. The machine must, however, always be used in respect of the instructions given in this manual.

- Use by non-professional operators.
- Introduction of liquids other than softened drinking water with a maximum hardness of 3/5 French degrees (60/85 ppm).
- Touching the delivery areas with the hands.
- Introduction, into the filter holder, ground different than coffee.
- Heating drinks or other non-food substances.
- Obstructing the vents with cloths or other items.
- Using the machine if wet.

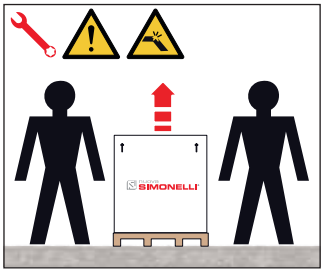
FR

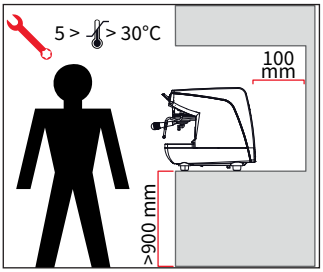
3.2
USAGE NON CONFORME

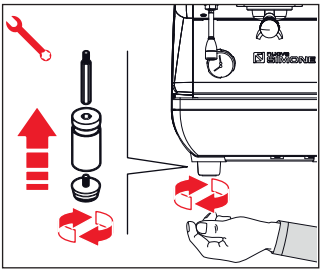
Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.
L'utilisation correcte de la machine doit respecter les indications de ce manuel.

- Utilisation par des opérateurs non professionnels.
- Utilisation de liquides autres que l'eau potable adoucie d'une dureté maximale de 3/5° français (60/85 ppm).
- Toucher les groupes de distribution avec les mains.
- Introduire dans les portefiltres des choses ou des matériaux autres que du café.
- Réchauffer des boissons ou d'autres substances non alimentaires.
- Obstruer les grilles d'aération avec des chiffons ou autre.
- Utiliser la machine mouillée.

4 INSTALLAZIONE
INSTALLATION
INSTALLATION







IT

Per sollevare la macchina sono necessarie almeno 2 persone.

EN

To lift the machine are necessary 2 or more operators.

FR

Au moins 2 personnes sont nécessaires pour soulever la machine.

4.1 POSIZIONAMENTO

Prima di installare la macchina, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.

- Posizionare la macchina su un piano orizzontale alto almeno 900 mm da terra.
- Mantenere almeno 100 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.
- Regolare la macchina agendo sui piedini.

4.1 POSITIONING

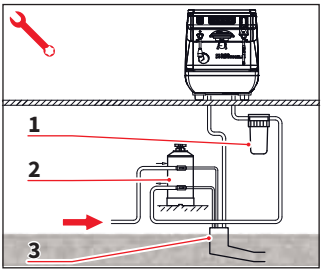
Before installing the machine, make sure the area where it will be installed is compatible for the size and weight of the machine.

- Position the machine on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground.
- Keep at least 100 mm around the machine for proper ventilation.
- Adjust the machine by acting on the feet.

4.1 POSITIONNEMENT

Avant d'installer la machine, vérifier que la surface utilisée soit compatible avec les dimensions d'encombrement et le poids de la machine.

- Positionner la machine sur une surface horizontale à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.
- Laisser au moins 100 mm autour de la machine pour garantir une bonne ventilation.
- Niveler la machine en agissant sur les pieds de réglage.



IT

4.2 ALLACCIAMENTO IDRICO

Evitare strozzature nei tubi di collegamento. Verificare che lo scarico sia in grado di eliminare gli scarti. È vietato utilizzare tubi di collegamento già usati in passato. La manutenzione dei filtri è a carico dell'acquirente.

1 Filtro a maglia
2 Addolcitore
3 Scarico 50 mm

Non mantenere l'acqua entro le dovute specifiche comporta il decadimento della garanzia.

SPECIFICHE ACQUA

- Durezza totale 50-60 ppm (parti per milione).
- Pressione rete idrica tra 2 e 6 bar (acqua fredda).
- Flusso minimo: 200 l/ora
- Filtrazione inferiore a 1.0 micron.
- Residuo fisso (tds: total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm.
- Alcalinità tra 10 e 150 ppm.
- Cloro inferiore a 0,50 mg/l.
- ph tra 6,5 e 8,5.

EN

4.2 WATER CONNECTION

Avoid throttling in the connecting tubes. Assess that the drain pipe is able to eliminate waste. It is forbidden to use connecting pipes already used in the past. Filter maintenance is the responsibility of the purchaser.

1 Mesh filter
2 Softener
3 Drain 50 mm

Failing to maintain water into the correct levels will void the warranty.

WATER SPECIFICATIONS

- Total hardness 50-60 ppm (parts per million).
- Water line pressure between 2 – 6 bar and water to be cold.
- Min flow rate: 200 l/hr.
- Filtration level below 1.0 micron.
- tds (total dissolved solids) level between 50 – 250 ppm.
- Alkalinity level between 10 – 150 ppm.
- Chlorine level less than 0.50 mg/l.
- ph level between 6.5 and 8.5.

FR

4.2 BRANCHEMENT À L'ARRIVÉE D'EAU

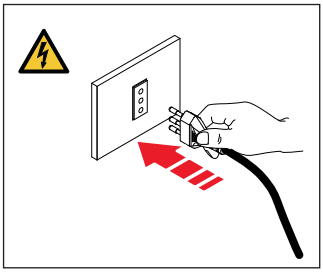
Éviter les étranglements des tubes de connexion. Vérifier que l'évacuation soit en mesure d'éliminer les rebuts. Il est interdit d'utiliser des tubes de raccordement déjà utilisés dans le passé. L'entretien des filtres est à la charge de l'utilisateur.

1 Filtre à maille
2 Adoucisseur
3 Évacuation Ø 50 mm

Si l'eau ne répond pas aux spécifications requises, la garantie sera annulée.

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

- Dureté totale 50-60 ppm (parties par million).
- Pression du réseau d'eau entre 2 et 6 bar (eau froide).
- Débit minimum: 200 l/heure
- Filtration inférieure à 1.0 micron.
- Résidus fixes (tds: total dissolved solids) entre 50 et 250 ppm.
- Alcalinité entre 10 et 150 ppm.
- Chlore inférieur à 0,50 mg/l.
- ph entre 6,5 et 8,5.



IT

4.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che i dati indicati sulla targa della macchina corrisponda a quello della rete.

EN

4.3 ELECTRICAL CONNECTION

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

FR

4.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

IT

4.4
OPERAZIONI PRELIMINARI

Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento".
Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:

- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
- Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto;
- Svuotamento completo della caldaia vapore. Ripetere l'intera operazione almeno 3 volte.

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

EN

4.4
PRELIMINARY OPERATIONS

At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation".

After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:

- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- Open the steam outlet for 1 minute;
- Complete emptying of the steam boiler. Repeat this operation at least 3 times.

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

FR

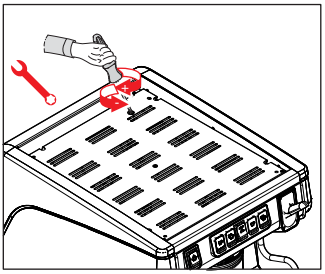
4.4
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".
Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute;
- Vidange totale de la chaudière vapeur. Répéter toute l'opération au moins 3 fois.

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

5 REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO
QUALIFIED TECHNICIAN ADJUSTMENTS
RÉGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIÉ



IT

Le operazioni di seguito descritte devono essere svolte solo da tecnici specializzati.
Il Costruttore non risponde di alcun danno a cose o persone derivante da una mancata osservanza di quanto sopra detto.

5.1 REGOLAZIONE ECONOMIZZATORE ACQUA CALDA

Operazione eseguibile anche a macchina accesa.

Agire con un cacciavite sulla vite posta nella parte superiore della macchina:
- Ruotare in senso ORARIO per AUMENTARE la temperatura dell'acqua calda;
- Ruotare in senso ANTIORARIO per DIMINUIRE la temperatura dell'acqua calda.

EN

The operations described below must be carried out only by specialized technicians.
The Manufacturer is not responsible for any damage to things or persons deriving from a failure to comply with the above.

5.1 HOT WATER ECONOMISER ADJUSTMENT

Operation carried out whit the machine turned on.

Act with a screwdriver on the screw located at the top of the machine:
- Turn the adjustment screw CLOCKWISE to INCREASE the temperature of the hot water.
- Turn the adjustment screw ANTICLOCKWISE to DECREASE the temperature of the hot water.

FR

Les opérations décrites ci-dessous doivent être effectuées exclusivement par des Techniciens Qualifiés.
Le Fabricant ne répond pas des dommages aux personne sou aux choses dérivant du non-respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

5.1 RÉGLAGE ÉCONOMISEUR EAU CHAUDE

Cette opération peut être effectuée même si la machine est allumée.

Agir avec un tournevis sur la vis située sur la partie supérieure de la machine:
- Tourner vers la DROITE pour AUGMENTER la température de l'eau chaude;
- Tourner vers la GAUCHE pour DIMINUER la température de l'eau chaude.

IT

5.2 RIEMPIMENTO AUTOMATICO CALDAIA

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

Al primo avviamento, la macchina carica automaticamente acqua per 90 secondi, al termine dei quali si ferma se ha raggiunto il livello.
Qualora la macchina richiedesse ancora acqua, i pulsanti continuo / stop lampeggiano. È sufficiente riavviare la macchina per completare il riempimento.

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

EN

5.2 FILLING BOILER AUTOMATICALLY

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

At the first start, the machine automatically loads water for 90 seconds, at the end of which it stops if it has reached the level.
If the machine still requires water, the continuous/stop buttons flash. Simply restart the machine to complete filling.

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

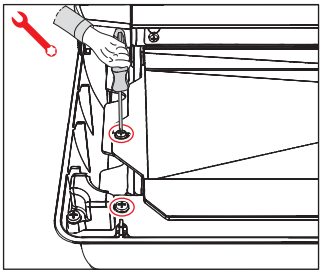
FR

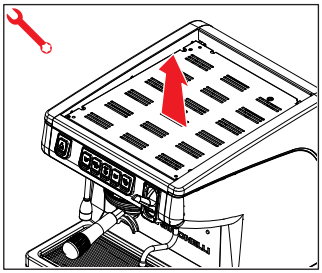
5.2 REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CHAUDIÈRE

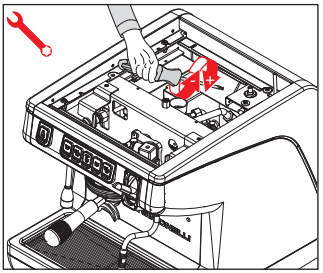
Tous les modèles APPIA LIFE sont munis d'une sonde de niveau, afin de maintenir le niveau de l'eau stable à l'intérieur de la chaudière.

A la première mise en marche, la machine charge automatiquement de l'eau pendant 90 secondes, après quoi le débit s'arrête si le niveau est atteint.
Si le niveau d'eau n'est pas encore atteint, les boutons continu/stop clignotent. Il suffit de faire repartir la machine pour compléter le remplissage.

Au terme de l'installation, le technicien qualifié doit procéder au remplacement total de l'eau de la chaudière au moins trois fois avant d'utiliser la machine.







IT

5.3 REGOLAZIONE PRESSOSTATO/POMPA

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

- Rimuovere la griglia del piano di lavoro;
- Togliere la protezione in lamiera svitando le due viti laterali come illustrato nella figura;
- Rimuovere il pannello superiore e agire sulla vite di regolazione del pressostato per AUMENTARE (senso orario) oppure DIMINUIRE (senso antiorario) la pressione.

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

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

Valore consigliato: 9 bar.

EN

5.3 PRESSOSTAT / PUMP ADJUSTMENT

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

- Remove the worktop grid cover;
- Remove the protective metal sheet by unscrewing the two side screws as shown in the illustration;
- Remove the upper panel and turn the pressure switch adjustment screw to INCREASE (clockwise) or DECREASE (counterclockwise) the pressure.

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

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

Advisable pressure: 9 bar.

FR

5.3 RÉGLAGE PRESSOSTAT/POMPE

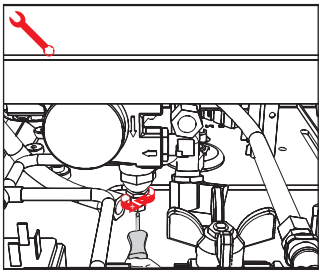
Pour modifier la pression de service de la chaudière, c'est-à-dire la température de l'eau, en fonction des différentes exigences ou des caractéristiques du café utilisé, agir de la façon suivante :

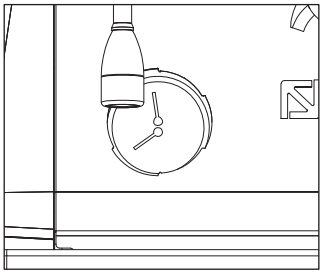
- Retirer la grille du plan de travail;
- Retirer la tôle de protection en dévissant les deux vis latérales comme illustré dans la figure;
- Retirez le panneau supérieur et agir la vis de réglage du pressostat pour AUGMENTER (sens horaire) ou DIMINUER (sens antihoraire) la pression.

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

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

Valeur conseillée : 9 bar.





IT

La pressione impostata della pompa viene visualizzata durante una erogazione, nel settore inferiore del manometro.

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

EN

The set pump pressure is shown during a delivery, on the lower part of the gauge.

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

FR

La pression de la pompe paramétrée est visualisée dans la partie inférieure du manomètre pendant la distribution.

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

GRUPPO	sw1	sw2	sw3	sw4	sw5	sw6
1	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF

GROUP	sw1	sw2	sw3	sw4	sw5	sw6
1	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF

GROUPE	sw1	sw2	sw3	sw4	sw5	sw6
1	ON	OFF	OFF	ON	OFF	OFF

IT

5.4 SOSTITUZIONE DELLE PULSANTIERE

Per un corretto funzionamento occorre, all'atto della sostituzione, personalizzare ogni scheda pulsantiera, agendo sui selettori posti sulla scheda (lato tasti), così come indicato.

EN

5.4 PUSH-BUTTON PANEL REPLACEMENT

For correct functioning of the machine, personalising each button panel card at time of replacement is necessary; proceed as follows on the selectors placed on the card (on the key side).

FR

5.4 REMPLACEMENT DES CLAVIERS

Pour un fonctionnement correct, il convient, au moment du remplacement, de personnaliser chaque carte de clavier au moyen des boutons placés sur la carte (côté touches), comme indiqué.

6 UTILIZZO
USE
UTILISATION

IT

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

6.1 ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

Premere il tasto ON/OFF (**6**) per accendere o spegnere la macchina.

In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.

EN

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

6.1 SWITCHING THE MACHINE ON / OFF

Press the ON/OFF key (**6**) to turn the machine ON or OFF.

For electronic card maintenance, turn the machine off by means of the external main switch or disconnect the plug.

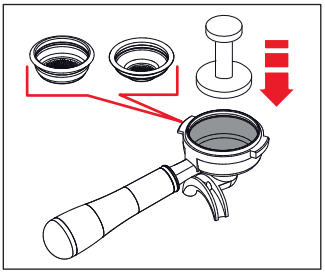
FR

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

6.1 MARCHE / ARRÊT DE LA MACHINE

Appuyez sur la touche ON/OFF (**6**) pour allumer ou éteindre la machine.

En cas de manipulation de la carte électronique, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher le câble d'alimentation.



IT

6.2
EROGAZIONE CAFFÈ

Dopo aver messo a punto la macchina:

- Inserire il filtro desiderato (singolo o doppio all'interno del portafiltro).
- Riempire il filtro con caffè opportunamente macinato.
- Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.
- Pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro.
- Prima di inserire il portafiltro nel gruppo, è necessario spurgare per almeno 2 secondi l'acqua presente nel circuito del gruppo attivando e disattivando l'erogazione.
- Inserire il portafiltro nel gruppo erogazione.
- Posizionare la/le tazzina/e sotto i beccucci e premere il pulsante caffè desiderato.

Al termine di ogni erogazione di caffè lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo.

EN

6.2
COFFEE DISPENSING

After commissioning the machine:

- Insert the desired filter (single or double inside the filter holder).
- Fill the filter with coffee appropriately ground.
- Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate presser.
- Clean the edge of the filter of coffee residues and insert the filter holder into the dispensing unit.
- Before insert the filter holder, the group must be purged for at least 2 seconds to refresh the water present in the circuit, turning on and off the supply.
- Insert the filter holder inside the dispensing group.
- Position the cup/s under the spout/s and press the desired coffee button.

At the end of each coffee dispensing leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm.

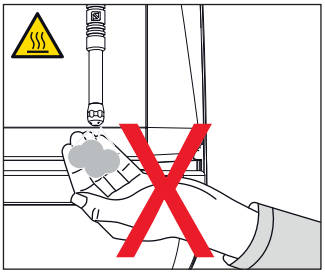
FR

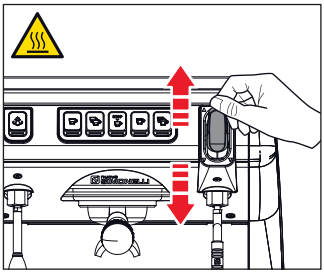
6.2
DISTRIBUTION CAFÉ

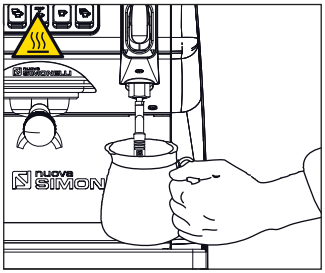
Après avoir mis au point la machine:

- Introduire le filtre désiré (simple ou double à l'intérieur du porte-filtre).
- Remplir le filtre de café moulu.
- Presser le café uniformément dans le filtre à l'aide du presseur.
- Nettoyer le bord du filtre pour enlever tout résidu de café en poudre.
- Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe, il est nécessaire de purger l'eau dans le circuit du groupe pendant au moins 2 secondes, en activant et désactivant la distribution.
- Introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution.
- Placer la ou les tasses sous les becs et appuyer sur la touche café souhaitée.

À la fin de chaque distribution de café, laisser le porte-filtre attaché à l'appareil pour qu'il reste chaud en permanence.







IT

6.3
EROGAZIONE VAPORE

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.
Prima di usare la lancia vapore, eseguire lo spurgo della condensa per almeno 2 secondi.

Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare o spingere l'apposita leva.
Tirando completamente, la leva rimane bloccata nella posizione di massima erogazione, spingendo, il ritorno della leva è automatico.
Le due lance vapore sono snodate, consentendo un più agevole utilizzo delle stesse.

EN

6.3
STEAM DISPENSING

While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.
Before use the steam wand, cleaning out of the condensation for at least 2 seconds.

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

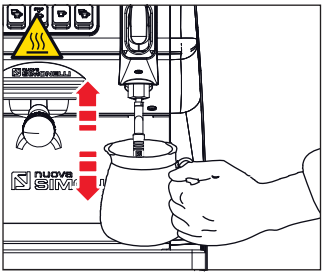
The two steam nozzles are articulated to guarantee their easy use.

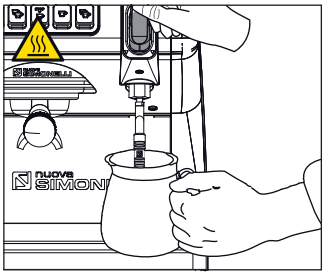
FR

6.3
DISTRIBUTION VAPEUR

Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.
Avant d'utiliser la lance à vapeur, purger le condensat pendant au moins 2 secondes.

Pour utiliser la vapeur, il suffit de tirer ou de pousser la manette correspondante.
En la tirant complètement, la manette reste bloquée dans la position de distribution maximale; en la poussant, le retour de la manette est automatique.
Les deux lances à vapeur sont articulées, ce qui permet une utilisation plus aisée des mêmes.





IT

6.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente di latte pieno per 1/3.

Aprire il vapore.
Prima che il latte abbia raggiunto la temperatura desiderata, spostare il beccuccio del vapore in superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale.
Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

EN

6.4 MAKING CAPPUCCINO

Immerse the nozzle all the way into a container 1/3 full of milk.

Turn on the steam.
Before the milk has reached the desired temperature, pull the nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk.

When you have completed the procedure, clean the nozzle carefully with a soft cloth.

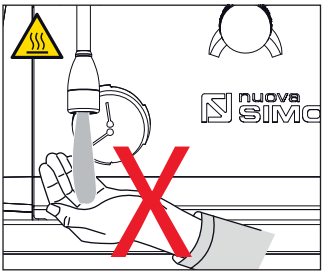
FR

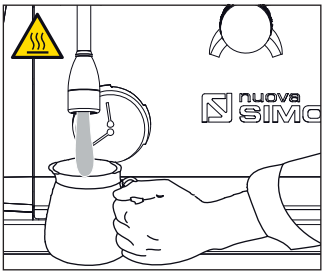
6.4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Plonger le bec de la vapeur dans le fond du récipient à lait plein pour 1/3 de sa capacité.

Ouvrir la vapeur.
Avant que le lait n'ait atteint la température désirée, déplacer le bec de la vapeur vers la surface en effleurant le lait avec de petits mouvements verticaux.

A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.





IT

6.5
EROGAZIONE ACQUA CALDA

Durante l'uso della lancia dell'acqua calda, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.
Prima di usare la lancia dell'acqua calda, eseguire lo spurgo del circuito idraulico per almeno 2 secondi.

- Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore.
- Premere una volta sul pulsante (**P1**), la spia si illumina.

Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato o ripremere il pulsante per interrompere l'erogazione.

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

EN

6.5
HOT WATER DISPENSING

While using the hot water nozzle, pay careful attention not to place your hands beneath it or touch it just after it has been used.
The use of the hot water wand must always be preceded by the purge of the hydraulic circuit for at least 2 seconds.

- Place a suitable container under the hot water nozzle.
- Press button (**P1**) once, the indicator light will illuminate.

The hot water wand will deliver water for the amount of time equivalent to the set value or press the button again to stop pouring.

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

FR

6.5
DISTRIBUTION EAU CHAUDE

Lors de l'utilisation de la lance de l'eau chaude, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.
Avant d'utiliser la lance de l'eau chaude, purger le circuit hydraulique pendant au moins 2 secondes.

- Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude.
- Appuyer une fois sur la touche (**P1**), le voyant s'allume.

La lance de l'eau chaude fournit de l'eau pendant une durée équivalente à la valeur programmée ou appuyer de nouveau sur la touche pour interrompre l'alimentation.

L'eau chaude peut être distribuée en même temps que le café.

IT

6.6 LANCIA VAPORE CON SONDA DI TEMPERATURA (EASYCREAM - OPTIONAL SOLO VERSIONE V)

Come optional la macchina può essere equipaggiata della lancia vapore Easycream al posto della lancia vapore.
In questa versione la lancia acqua calda si trova al posto della lancia vapore manuale.

La lancia vapore automatica consente l'erogazione del vapore per schiumare il latte oppure per riscaldare altri liquidi.

Posizionare sotto la lancia vapore automatica un contenitore adatto con latte o altra bevanda.

Premere il tasto  ed assicurarsi che il tasto si illumini. Dalla lancia vapore uscirà vapore fino a che il liquido non raggiungerà la temperatura impostata.

EN

6.6 STEAM WAND WITH TEMPERATURE PROBE (EASYCREAM - OPTIONAL ON V MODEL ONLY)

As an optional extra, the machine can be equipped with an Easycream steam nozzle in place of the steam nozzle.
On this version, the hot water nozzle is fitted in place of the manual steam nozzle.

The automatic steam nozzle can be used to deliver steam to foam milk or heat other liquids.

Place a suitable container with milk or another beverage inside it beneath the automatic steam nozzle.

Press the  key and make sure that the key lights up. The automatic steam nozzle will dispense steam until the liquid reaches the pre-set temperature (see chapter 5.4 for programming details).

FR

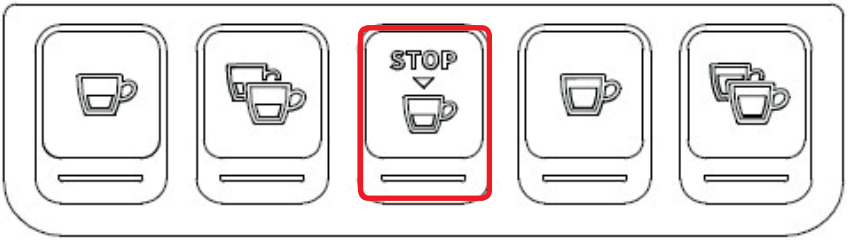
6.6 LANCE À VAPEUR AVEC SONDE DE TEMPÉRATURE (EASYCREAM - OPTION UNIQUEMENT VERSION V)

En option, la machine peut être équipée de la lance à vapeur Easycream à la place de la lance à vapeur.
Dans cette version, la lance à eau chaude se trouve à la place de la lance à vapeur manuelle.

La lance à vapeur automatique permet la distribution de la vapeur pour faire mousser le lait ou pour réchauffer d'autres liquides.
Placer un récipient adéquat contenant du lait ou une autre boisson sous la lance à vapeur automatique.

Appuyer sur la touche  et s'assurer que la touche s'allume. De la vapeur sortira de la lance à vapeur jusqu'à ce que le liquide n'atteigne la température paramétrée.

7 PROGRAMMAZIONE (versioni S e V)
PROGRAMMING (S and V versions)
PROGRAMMATION (versions S et V)



IT

7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Per entrare negli ambienti di programmazione, operare come descritto:
Operazione eseguibile a macchina accesa.

- Per entrare nello stato di programmazione dosi di ogni gruppo è necessario premere per 5 sec. il tasto erogazione continua (**P4**).
- I tasti erogazione cominceranno a lampeggiare.
- L'accesso alla programmazione del primo gruppo abilita anche l'impostazione dei parametri di funzionamento della macchina.

EN

7.1 DOSES PROGRAMMING

To access the programming units, proceed as follows:

The procedure can be carried out with the machine on.

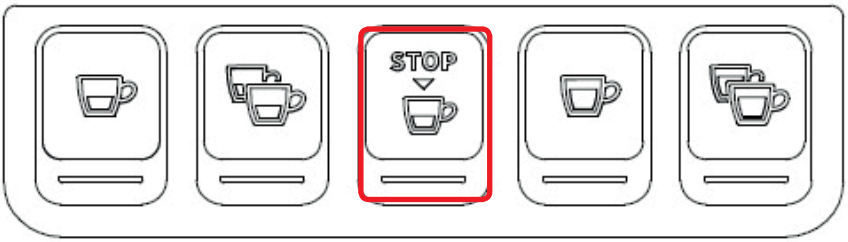
- To enter the programming function for each group, it is necessary to hold down the continued delivery key (**P4**) for 5 seconds.
- The delivery keys will begin to flash.
- Accessing the programming mode for the first group also enables the setting mode for the machine's operating parameters.

FR

7.1 PROGRAMMATION DOSES

Pour entrer dans le mode programmation, procéder comme suit :
Cette opération peut être effectuée avec la machine allumée.

- Pour accéder à la programmation des doses de chaque groupe, appuyez pendant 5 sec. sur la touche de distribution continue (**P4**).
- Les touches de distribution se mettent à clignoter.
- L'accès à la programmation du premier groupe habilite également le réglage des paramètres de fonctionnement de la machine.



IT

7.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ

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

- Riempire con la giusta dose di caffè il portafiltro.
- Immettere il portafiltro nel gruppo.
- Premere uno dei pulsanti erogatori (**P2, P3, P5, P6**).
- L'erogazione ha inizio; una volta raggiunta la quantità desiderata premere il tasto continuo (**P4**).
- L'erogazione si arresta e il tasto dose scelto si spegne (gli altri tasti continuano a lampeggiare).
- Premere il tasto continuo (**P4**) per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti dose.

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

EN

7.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES

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

- Fill the filter holder with the right amount of coffee.
- Place the filter holder in the group.
- Press one of the delivery keys (**P2, P3, P5, P6**).
- The machine will begin to dispense and once the required quantity has been delivered, press the continued key (**P4**).
- Delivery will cease and the selected dose key will switch off (the other keys will continue to flash).
- Press the continued key (**P4**) to exit the programming function or to continue programming other dose keys.

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

FR

7.2 PROGRAMMATION CAFÉ DOSES

Pour programmer la dose d'eau correspondant à une touche de distribution, procéder :

- Remplir le porte-filtre d'une dose de café adéquate.
- Insérer le porte filtre dans le groupe.
- Appuyer sur une touche de distribution (**P2, P3, P5, P6**).
- La distribution commence; la quantité désirée une fois atteinte, appuyer sur la touche continue (**P4**).
- La distribution s'arrête et la touche de dose choisie s'éteint (les autres touches clignotent).
- Appuyer sur la touche continue (**P4**) pour sortir de la programmation ou continuer la programmation d'autres doses.

Cette procédure est applicable pour tous les groupes de la machine sauf si elle est effectuée un groupe après l'autre, les autres groupes peuvent continuer à fonctionner normalement.



IT

7.3 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA

Entrare in programmazione secondo la relativa procedura.

- Premere il tasto selezione acqua calda (**P1**).
- L'erogazione dell'acqua calda ha inizio.
- Stabilire la dose di acqua calda desiderata e premere nuovamente il tasto (**P1**).
- Premere il tasto continuo (**P4**) per uscire dalla programmazione o continuare la programmazione di altri tasti selezione.

EN

7.3 PROGRAMMING HOT WATER

Use the relevant procedure to enter the programming function.

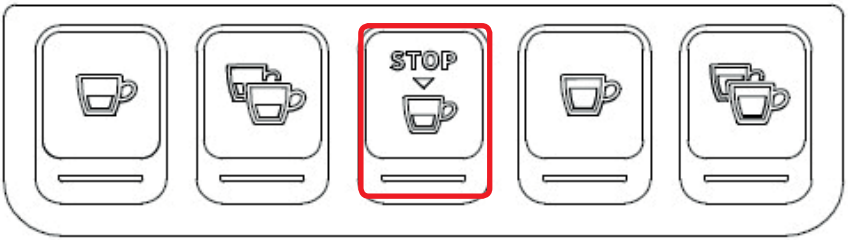
- Press the hot water selection key (**P1**).
- Hot water delivery will begin.
- Decide the required amount of hot water and then press the (**P1**) key again
- Press the continued key (**P4**) to exit the programming function or to continue programming other selection keys.

FR

7.3 PROGRAMMATION EAU CHAUDE

Entrer dans la programmation selon la procédure correspondante.

- Appuyer sur la touche de sélection de l'eau chaude (**P1**).
- La distribution d'eau chaude commence.
- Déterminer la dose d'eau chaude désirée et appuyer à nouveau sur la touche (**P1**).
- Appuyer sur le bouton continu (**P4**) pour sortir de la programmation ou procéder à la programmation d'autres touches de sélection.



IT

7.4 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD

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

Per fare ciò occorre premere il tasto (**P4**) e mantenerlo premuto per almeno 10 secondi fino a quando i tasti lampeggianti rimangono fissi.

Le dosi sono:

40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

Acqua
9 secondi

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

EN

7.4 PROGRAMMING STANDARD DOSES

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

To do this, it is necessary to press the key (**P4**) and hold it down for at least 10 seconds until the flashing keys remain fixed.

The doses are:

40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

Water
9 seconds

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

FR

7.4 PROGRAMMATION DOSES STANDARDS

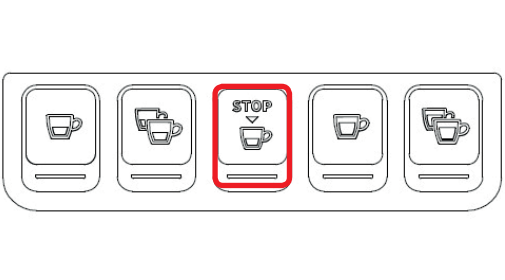
Il est possible de paramétrer des valeurs prédéfinies pour les 4 doses du groupe, pour l'eau (vapeur).
Pour ce faire, il convient d'appuyer sur la touche (**P4**) et de maintenir la pression pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que les touches clignotantes restent fixes.
Les doses sont:

40 cc	60 cc	50 cc	85 cc

Eau
9 secondes

Un délai de 0 secondes pour l'eau et la vapeur indique un fonctionnement continu.





IT

7.5 PROGRAMMAZIONE EASYCREAM (OPTIONAL)

Entrare in programmazione tenendo premuto per 5 secondi il tasto di erogazione continua (**P4**) .
I tasti cominceranno a lampeggiare.
Per programmare la lancia Easycream:

- Premere il tasto di selezione vapore .
- Inizia l'erogazione del vapore.
- Stabilire la durata desiderata dell'erogazione del vapore e premere nuovamente il tasto .
- Per uscire dalla programmazione, premere il tasto **(P4)**, oppure procedere con la programmazione di altri pulsanti di selezione.

EN

7.5 EASYCREAM PROGRAMMING (OPTIONAL)

Access programming by holding the continuous key (**P4**) for 5 seconds.

The keys will start to flash.

To program the Easycream wand:

- Press the steam selection key .
- Steam delivery starts.
- Define the required steam delivery duration and press the key again.
- To exit programming, press the key (**P4**), or proceed with programming of other selection keys.

FR

7.5 PROGRAMMATION EASYCREAM (EN OPTION)

Accéder à la programmation en appuyant pendant 5 secondes sur la touche de distribution continue (**P4**).
Toutes les touches se mettent à clignoter.
Pour programmer la lance Easycream :

- Appuyer sur la touche de sélection vapeur .
- La distribution de la vapeur démarre.
- Établir la durée désirée de la distribution de la vapeur et appuyer de nouveau sur la touche .
- Pour quitter la programmation, appuyer sur la touche (**P4**), ou procéder avec la programmation d'autres boutons de sélection.

IT

Le operazioni di seguito descritte devono essere svolte solo da tecnici specializzati.
Il Costruttore non risponde di alcun danno a cose o persone derivante da una mancata osservanza di quanto sopra detto.

7.6 PROGRAMMAZIONE PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO

Premere e mantenere premuto il tasto (**P4**) per entrare in programmazione dosi; i tasti inizieranno a lampeggiare.

Premere e mantenere premuto il tasto (**P4**) per accedere ai parametri di funzionamento macchina.

1 Attivazione pompa se attivato livello.
2 Attivazione blocco software per ingresso in programmazione dosi.
3 Regolazione luminosità tastiera.
4 Attivazione pompa con acqua calda (nelle macchine con economizzatore).
5 Ripristino parametri di default.

EN

The operations described below must be carried out only by specialized technicians.
The Manufacturer is not responsible for any damage to things or persons deriving from a failure to comply with the above.

7.6 PROGRAMMING OPERATING PARAMETERS

Press and hold down the key (**P4**) to enter dose programming; the keys will begin to flash.

Press and hold down the key (**P4**) to access the machine operating parameters.

1 Enabling the pump if the level is enabled.
2 Enabling the software block to enter the dose programming function.
3 Adjusting keypad brightness.
4 Enabling the hot water pump (on machines fitted with economiser).
5 Restoring default settings.

FR

Les opérations décrites ci-dessous doivent être effectuées exclusivement par des Techniciens Qualifiés.
Le Fabricant ne répond pas des dommages aux personne sou aux choses dérivant du non-respect des prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

7.6 PROGRAMMATION DE PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

Appuyer sur la touche (**P4**) et la maintenir enfoncée pour entrer dans la programmation de la dose ; les touches se mettent à clignoter.
Appuyer sur la touche (**P4**) et la maintenir enfoncée pour accéder aux paramètres de fonctionnement de la machine.

1 Activation pompe si niveau activé.
2 Activation blocage logiciel pour accès à programmation doses.
3 Réglage luminosité clavier
4 Activation pompe avec eau chaude (dans les machines avec économiseur).
5 Réinitialisation des paramètres par défaut.

IT

7.6.1 ATTIVAZIONE POMPA DURANTE LIVELLO

Tramite il tasto caffè corto (**P2**) si imposta l'attivazione della pompa durante il livello.

Se il tasto (**P2**) è acceso la pompa si attiva assieme al livello, se è spento la pompa non si attiva con il livello.

7.6.2 ATTIVAZIONE BLOCCO SOFTWARE PER L'INGRESSO IN PROGRAMMAZIONE DOSI

Tramite il tasto caffè lungo (**P5**) si attiva il blocco software per la programmazione delle dosi (tasto acceso) o si disattiva il blocco (tasto spento).

7.6.3 REGOLAZIONE LUMINOSITÀ TASTIERA

Il tasto 2 caffè lunghi (**P6**) viene utilizzato per scegliere la luminosità dei tasti tra 5 livelli preimpostati.

Premendo il tasto (**P6**), che lampeggia, si cambia il livello, abbassando il valore fino al minimo per poi ritornare al valore massimo.

EN

7.6.1 ENABLING THE PUMP DURING LEVELLING

Use the espresso key (**P2**) to set pump enabling during levelling.

If the key (**P2**) is lit, the pump is enabled together with the level; if it is switched off, the pump is not enabled with the level function.

7.6.2 ENABLING THE SOFTWARE BLOCK TO ENTER THE DOSE PROGRAMMING FUNCTION

Use the long coffee key (**P5**) to enable a software block to programme doses (key lit) or to de-activate the block (key off).

7.6.3 ADJUSTING KEYPAD BRIGHTNESS

The 2 long coffees key (P6) is used to choose the key brightness setting from 5 pre-set levels.

Use the (**P6**) key, which will flash, to change the level, lowering it to minimum or returning it to maximum.

FR

7.6.1 ACTIVATION POMPE PENDANT LE NIVEAU

La touche café court (**P2**) permet d'activer la pompe pendant le niveau.

Si la touche (**P2**) est allumée, la pompe s'active avec le niveau; si elle est éteinte, la pompe ne s'active pas avec le niveau.

7.6.2 ACTIVATION BLOC LOGICIEL POUR ACCÈS À LA PROGRAMMATION DES DOSES

La touche café allongé (**P5**) permet d'activer le bloc logiciel pour la programmation des doses (touche allumée) ou de dés activer le bloc (touche éteinte).

7.6.3 RÉGLAGE LUMINOSITÉ CLAVIER

La touche 2 cafés allongés (**P6**) est employée pour choisir la luminosité des touches parmi les 5 niveaux préréglés.

En appuyant sur la touche (**P6**), qui clignote, le niveau change et la valeur diminue jusqu'au minimum pour ensuite revenir au maximum.

IT

7.6.4 ATTIVAZIONE POMPA CON ACQUA CALDA (SOLO PER MACCHINE CON ECONOMIZZATORE)

Tramite il tasto acqua calda (**P1**) si impostata l'attivazione della pompa durante l'erogazione di acqua.
Se il tasto (**P1**) è acceso la pompa si attiva durante l'erogazione di acqua calda, se è spento la pompa non si attiva.

7.6.5 RIPRISTINO PARAMETRI DI DEFAULT

È possibile un ripristino dei parametri di default, cioè livello pompa, acqua con pompa e luce massima.

Per ripristinare questi parametri è sufficiente, con macchina accesa, premere per più di 5 secondi il tasto erogazione caffè continuo (**P4**). Al rilascio del pulsante verranno ripristinati i parametri di default.

EN

7.6.4 ENABLING THE HOT WATER PUMP (MACHINES FITTED WITH ECONOMISER ONLY)

Use the hot water key (**P1**) to set the pump to switch on while hot water is being delivered.
If the (**P1**) key is lit, the pump will switch on while hot water is being delivered; if it is switched off, the pump will not switch on.

7.6.5 RESTORING DEFAULT SETTINGS

It is possible to restore default settings, i.e. pump level, water with pump and maximum brightness.

To reset these parameters, with the machine switched on, simply press the continuous coffee brewing button (**P4**) for more than 5 seconds. When the button is released, the default parameters will be restored.

FR

7.6.4 ACTIVATION DE LA POMPE AVEC EAU CHAUDE (UNIQUEMENT POUR MACHINES AVEC ÉCONOMISEUR)

La touche eau chaude (**P1**) permet d'activer la pompe pendant la distribution d'eau.
Si la touche (**P1**) est allumée, la pompe s'active pendant la distribution d'eau chaude; si elle est éteinte, la pompe ne s'active pas.

7.6.5 RÉINITIALISATION DES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

Il est possible de réinitialiser les paramètres par défaut, c'est-à-dire le niveau de la pompe, l'eau avec pompe et la luminosité maximale.
Pour réinitialiser ces paramètres, il suffit d'appuyer pendant plus de 5 secondes sur la touche de préparation du café en continu (**P4**) lorsque la machine est allumée. Lorsque le bouton est relâché, les paramètres par défaut sont restaurés.

IT

7.7 CICLO AUTOMATICO DI PULIZIA GRUPPI

Premere e tenere premuto il tasto acqua calda (**P1**) per 3 secondi per accedere alla funzione di lavaggio automatico (il tasto caffè continuo (**P4**) inizia a lampeggiare).
Premere il tasto caffè continuo (**P4**) per eseguire il ciclo di lavaggio.
Al termine del ciclo di lavaggio, il tasto caffè continuo (**P4**) ricomincia a lampeggiare per consentire il ciclo di risciacquo.

Dopo 20 secondi dall'accesso, se nessun tasto viene premuto, la macchina torna al normale funzionamento.
Per uscire manualmente dalla funzione di lavaggio e tornare al normale funzionamento, durante il lampeggio del pulsante caffè continuo (**P4**), premere e tenere premuto per 3 secondi il tasto acqua calda (**P1**).

Quando viene iniziato un ciclo di lavaggio automatico, non può essere fermato prima del suo termine programmato.
Se la macchina viene spenta prima che il ciclo sia terminato, alla successiva accensione, riprende automaticamente con il ciclo di risciacquo.

EN

7.7 AUTOMATIC GROUP CLEANING CYCLE

Press and hold the hot water key (**P1**) for 3 seconds to access the automatic cleaning function (the continuous key (**P4**) start flashing).

Press the continuous key (**P4**) to carry out the cleaning cycle.

At the end of the cleaning cycle, the continuous keys (**P4**) start flashing to allow the rinsing cycle.

After 20 seconds from the access, if no key is pressed, the machine goes back to the normal operation.
To exit the cleaning function manually and go back to the normal operation, during flashing of the continuous key (**P4**), press and hold the hot water key (**P1**) for 3 seconds.

When the automatic cleaning cycle is started, it cannot be stopped before its programmed end.
If the machine is stopped before the cycle has finished, when it is switched back on, it restarts the rinsing cycle automatically.

FR

7.7 CYCLE AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE DES GROUPES

Maintenir la touche eau chaude (**P1**) appuyée pendant 3 secondes pour accéder à la fonction de lavage automatique (la touche café continu (**P4**) se mettent à clignoter).
Appuyer sur la touche café continu (**P4**) pour exécuter le cycle de lavage.
À la fin du cycle de lavage, la touche café continu (**P4**) se remettent à clignoter pour permettre le cycle de rinçage.

20 secondes après l'accès, si aucune touche n'est appuyée, la machine retourne sur son fonctionnement normal.
Pour quitter manuellement la fonction de lavage et revenir sur le fonctionnement normal, pendant le clignotement de touche café continu (**P4**), appuyer sur la touche eau chaude (**P1**) pendant 3 secondes.

Quand un cycle de lavage automatique démarre, il ne peut pas être arrêté avant sa fin programmée.
Si la machine est éteinte avant que le cycle soit terminé, lors de la prochaine mise en marche, elle repart automatiquement avec le cycle de rinçage.

8 PULIZIA
CLEANING
NETTOYAGE

IT



- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, togliere tensione premendo l'interruttore su "O".
- È vietato pulire l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo in acqua.
- Non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

8.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Pulizia zona lavoro

- Togliere la griglia del piano lavoro sollevandolo anteriormente verso l'alto e sfilarlo.
- Togliere il sottostante piatto raccogli acqua.
- Pulire il tutto con acqua calda e detersivo.

Pulizia carena

- Per pulire tutte le parti cromate utilizzare un panno morbido inumidito.

EN



- The machine must be set to "O" power before any cleaning operations are performed.
- Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.
- Do not use solvents, chlorine-based products or abrasives.

8.1 BODY MACHINE CLEANING

Work area cleaning

- Remove the worktop, lifting it up from the front and sliding it out.
- Remove the water collection dish underneath.
- Clean everything with hot water and cleansers.

External plates cleaning

- To clean all the chromium-plated areas, use a soft, damp cloth.

FR



- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation en poussant sur l'interrupteur sur "O".
- Il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.
- Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.

8.1 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Nettoyage zone de travail

- Retirer la grille du plan de travail en la soulevant vers le haut à l'avant et en l'extrayant.
- Retirer le plateau de récupération de l'eau sous-jacent.
- Nettoyer le tout avec de l'eau chaude et du détergent.

Nettoyage carène

- Pour nettoyer toutes les parties chromées, utiliser un chiffon souple humidifié.

IT

8.2 PULIZIA DOCCETTE

Effettuare la pulizia delle doccette settimanalmente:

- Svitare la vite posta al centro della doccetta.
- Sfilare la doccetta e verificare che i fori non siano ostruiti. In caso di ostruzione, pulire i fori.

EN

8.2 CLEANING THE COFFEE-HOLDERS

Cleaning the coffee-holder once a week:

- Turn the screw placed in the centre of the coffee-holder.
- Slide the coffee-holder out and check that its holes are not obstructed but clean. If obstructed, clean as described.

FR

8.2 NETTOYAGE DOUCHES

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

- Dévisser la vis située au centre de la douche.
- Extraire la douche en la désenfilant et vérifier que les trous ne soient pas bouchés. En cas d'engorgement, nettoyer les trous.

IT

8.3 PULIZIA GRUPPO CON FILTRO CIECO

La macchina permette il lavaggio del gruppo erogazione con ciclo automatico di pulizia e detergente specifico in polvere. Effettuare il lavaggio almeno una volta al giorno.

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

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

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

8.4 PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRI

- Mettere due cucchiaini di detergente specifico in mezzo litro d'acqua.
- Immergere filtro e portafiltro (escluso il manico) per almeno mezz'ora.
- Risciacquare in abbondante acqua corrente.

EN

8.3 CLEANING WITH THE BLIND FILTER

The machine is pre-set for cleaning the delivery unit with a specific washing powder. Carrying out a washing cycle at least once a day with special cleansers.

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

To carry out the washing procedure, proceed as follows:

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

8.4 CLEANING FILTERS AND FILTER-HOLDERS

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

FR

8.3 NETTOYAGE GROUPE AVEC FILTRE AVEUGLE

La machine permet le lavage du groupe de distribution avec un cycle de nettoyage automatique et du détergent en poudre spécifique. Effectuer le lavage au moins une fois par jour.

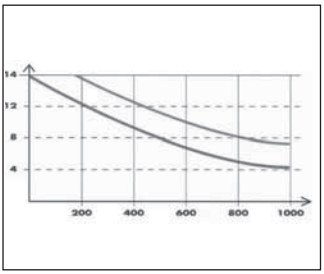
Une fois que le porte-filtre a été retiré, effectuer quelques distributions pour éliminer les éventuels résidus de détergent.

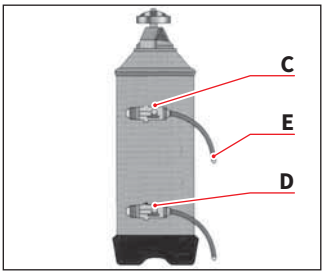
Pour exécuter la procédure de lavage, procéder de la façon suivante:

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

8.4 NETTOYAGE FILTRES ET PORTE-FILTRES

- Mettre deux cuillères à café de détergent spécifique dans un demi-litre d'eau.
- Immerger le filtre et le porte-filtre (sans la poignée) pendant au moins une demi-heure.
- Rincer abondamment sous le robinet d'eau.





IT

8.5 RIGENERAZIONE DELLE RESINE DELL'ADDOLCITORE

Al fine di evitare la formazione di depositi calcarei all'interno della caldaia e degli scambiatori di calore è necessario che l'addolcitore sia sempre in perfetta efficienza. Occorre perciò effettuare regolarmente la rigenerazione delle resine ioniche.
I tempi di rigenerazione vanno stabiliti in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.
Indicativamente si possono rilevare dal diagramma riportato in figura.

EN

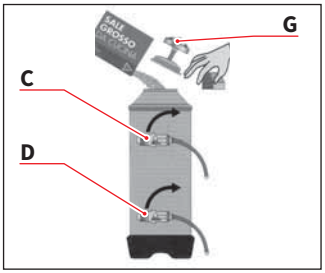
8.5 RESIN AND SOFTENER REGENERATION

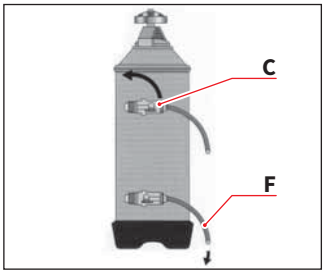
To avoid scaling deposits in the boiler and in the heating exchangers, the softener must always be kept efficient. Therefore, the ionic resins must be regularly regenerated.
Regeneration times are established according to the quantity of coffee delivered daily and the hardness of the water utilised.
As an indication, regeneration times can be calculated on the basis diagram illustrated in figure.

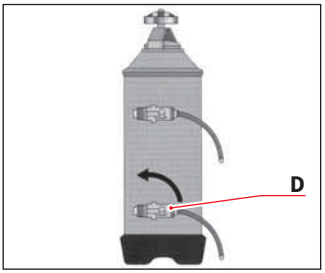
FR

8.5 RÉGÉNÉRATION DES RÉSINES DE L'ADOUCISSEUR

Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur de la chaudière et des échangeurs de chaleur, l'adoucisseur doit toujours avoir une efficacité maximale. Il convient donc d'effectuer régulièrement une régénération des résines ioniques.
Les délais de régénération dépendent de la quantité de cafés distribués quotidiennement et de la dureté de l'eau utilisée.
A titre indicatif, ils correspondant au diagramme indiqué dans la figure.







IT

Le procedure di rigenerazione sono le seguenti:

1. Spegnere la macchina e mettere un recipiente della capacità di almeno 5 litri sotto il tubo **E**.
2. Ruotare le leve **C** (entrata) e **D** (uscita) da sinistra verso destra.
3. Togliere il tappo svitando la manopola **G**.
4. Introdurre 1 kg di sale grosso da cucina.
5. Rimettere il tappo e riposizionare la leva **C** verso sinistra, lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo **F** finché non ritorni dolce (circa 1/2 ora).
6. Riportare quindi la leva **D** verso sinistra.

EN

Regeneration procedures are as follows:

1. Turn the machine off and place a container large enough to contain at least 5 litres under tube **E**.
2. Turn levers **C** (in) and **D** (out) from left to right.
3. Take the cap off by unscrewing knob **G**.
4. Fill with 1 Kg normal kitchen salt.
5. Put the cap back on and reposition lever **C** moving it towards the left and allowing tube **F** to discharge the salty water until it has been eliminated and the water becomes fresh again (about half and hour).
6. Reposition lever **D** towards the left.

FR

Les procédures de régénération sont les suivantes :

1. Éteindre la machine et placer un récipient d'une capacité d'au moins 5 litres sous le tube **E**.
2. Faire tourner les manettes **C** (entrée) et **D** (sortie) de la gauche vers la droite.
3. Ôter le bouchon en dévissant la manette **G**.
4. Introduire 1 kg de gros sel de cuisine.
5. Replacer le bouchon et repositionner la manette **C** vers la gauche, en laissant s'écouler l'eau salée du tube **F** afin qu'elle ne s'adoucisse pas (environ ½ heure).
6. Tourner la manette **D** vers la gauche.

9 MANUTENZIONE
MAINTENANCE
ENTRETIEN

IT

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

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

EN

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

After the repair or replacement of any components of parts that come into contact with food or water, it is necessary to carry out the washing procedure as described in this manual or according to the manufacturer's instructions.

FR

Pendant l'entretien / réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des caractéristiques d'hygiène et de sécurité prévues pour le dispositif. Les pièces de rechange fournissent cette garantie.

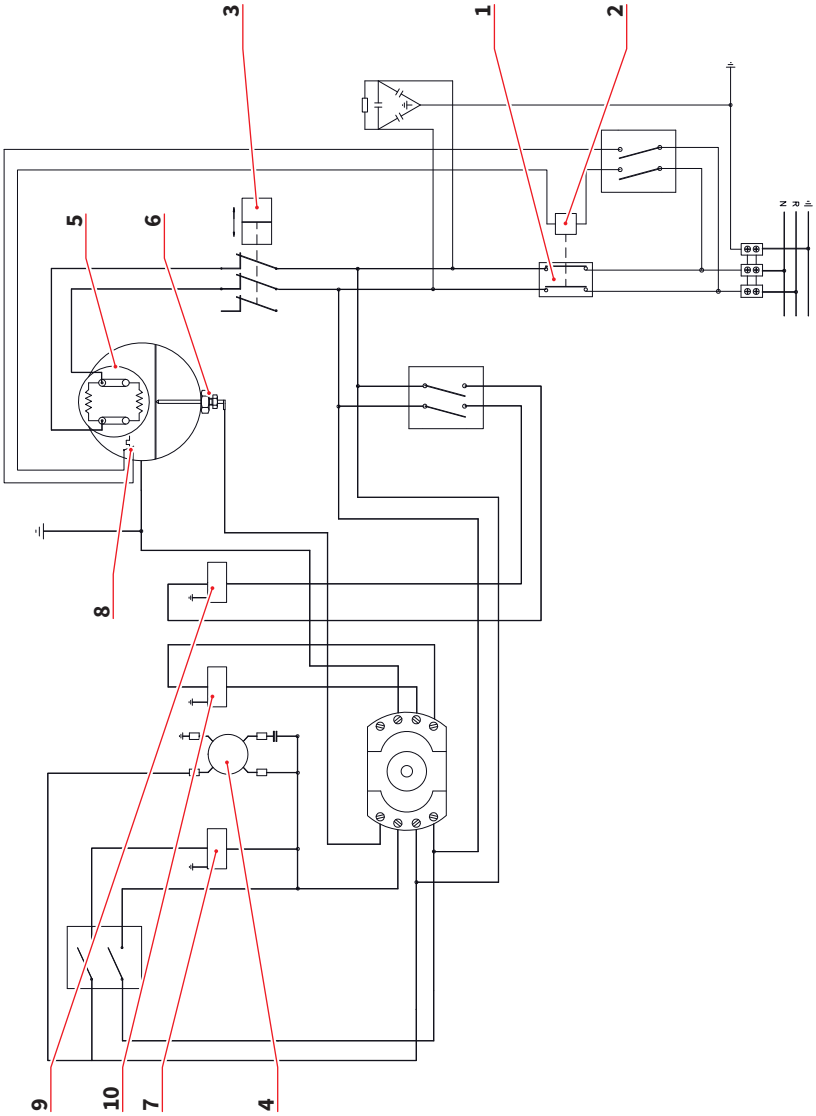
Après une réparation ou un remplacement de composants qui concernent des parties en contact avec de l'eau et des aliments, il faut effectuer la procédure de lavage décrite dans ce manuel ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

10 MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA APPIA LIFE V
APPIA LIFE V MACHINE FUNCTION MESSAGES
MESSAGES FONCTIONS MACHINE APPIA LIFE V

Indicazioni display e tasti ***Display and key indications*** ***Indications affichage et touches***	**Causa** ***Cause*** ***Causes***	**Effetto** ***Effect*** ***Effet***	**Soluzione** ***Solution*** ***Solution***
Disegno tasto continuo (**P4**) lampeggiante e tasto erogazione (**P2**) fisso. *Drawing of continued key (**P4**) flashing and delivery key (**P2**) lit.* *Dessin touche continue (**P4**) clignotante et touche distribution (**P2**) fixe.*	Se entro i primi tre secondi dall'inizio dell'erogazione il dosatore non invia impulsi. *If the doser doesn't send out its set commands within the first three seconds from delivery onset.* *Si le doseur n'envoie pas d'impulsions dans les trois premières secondes de distribution.*	Se l'erogazione non è interrotta manualmente si arriva al blocco di tempo limite (120 secondi). *If the delivery isn't manually halted, the maximum time limit (120 seconds) will be blocked.* *Si la distribution n'est pas interrompue manuellement, on obtient le blocage de temps limite (120 secondes).*	Interrompere l'erogazione. *Interrupt delivery.* *Interrompre la distribution.*

Indicazioni display e tasti ***Display and key indications*** ***Indications affichage et touches***	**Causa** ***Cause*** ***Causes***	**Effetto** ***Effect*** ***Effet***	**Soluzione** ***Solution*** ***Solution***
Disegno tasto continuo **(P4)** lampeggiante. *Drawing of continued key (**P4**) flashing.* *Dessin touche continue (**P4**) clignotante.*	Se dopo 90 secondi dall'inizio, con pompa inserita durante altolivello, a 180 secondi se è disabilitata, il livello non è stata ripristinato. *If within 90 seconds from onset, with pump inserted during the levelling, at 180 sec., if the level has not been re-established.* *Si 90 secondes après le début, avec pompe insérée pendant que le niveau est élevé, 180 sec. si elle la pompe est désactivée, le niveau n'a pas été réinitialisé.*	Viene disattivata la pompa, la resistenza e tutte le funzioni sono inibite. *The pump, the resistor and all the functions will be halted.* *La pompe est désactivée, la résistance et toutes les fonctions sont inhibées.*	Spegnere la macchina per almeno 5 secondi e riaccenderla. *Turn the machine off for at least 5 seconds and then switch it on again.* *Éteindre la machine au moins 5 secondes puis la rallumer.*

11 SCHEMI
DIAGRAM
SCHÉMAS



IT

11.1
SCHEMA ELETTRICO
S 1 GR.

1 MS Interruttore generale
2 R Relè
3 P Pressostato
4 MP Motore pompa
5 HE Resistenza boiler
6 LP Sonda livello
7 EV1 Elettrovalvola gruppo 1
8 TE Termostato sicurezza
9 EVHW Elettrovalvola miscelatore
10 EVL Elettrovalvola livello

EN

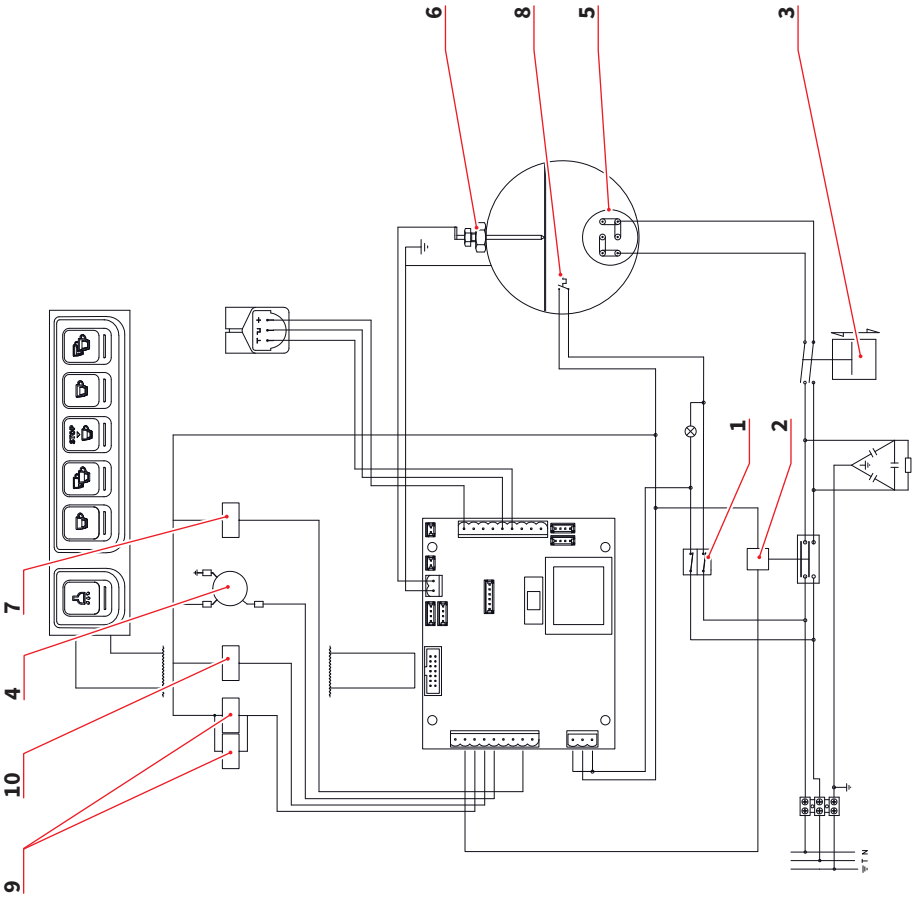
11.1
ELECTRICAL DIAGRAM
S 1 GR.

1 MS Switch
2 R Relay
3 P Pressostat
4 MP Pump motor
5 HE Boiler heating element
6 LP Level probe
7 EV1 Electrovalve group 1
8 TE Thermostat
9 EVHW Mixer electrovalve
10 EVL Water level electrovalve

FR

11.1
SCHÉMA ELECTRIQUE
S 1 GR.

1 MS Interrupteur
2 R Relais
3 P Pressostat
4 MP Moteur pompe
5 HE Resistance Chaudiere
6 LP Sonde niveau
7 EV1 Electrovanne groupe 1
8 TE Thermostat
9 EVHW Electrovanne melangeur
10 EVL Electrovanne niveau


6
8
5
3
1
2
7
4
10
9

IT

11.2
SCHEMA ELETTRICO
V 1 GR.

1 MS Interruttore generale
2 R Relè
3 P Pressostato
4 MP Motore pompa
5 HE Resistenza boiler
6 LP Sonda livello
7 EV1 Elettrovalvola gruppo 1
8 TE Termostato sicurezza
9 EVHW Elettrovalvola miscelatore
10 EVL Elettrovalvola livello

EN

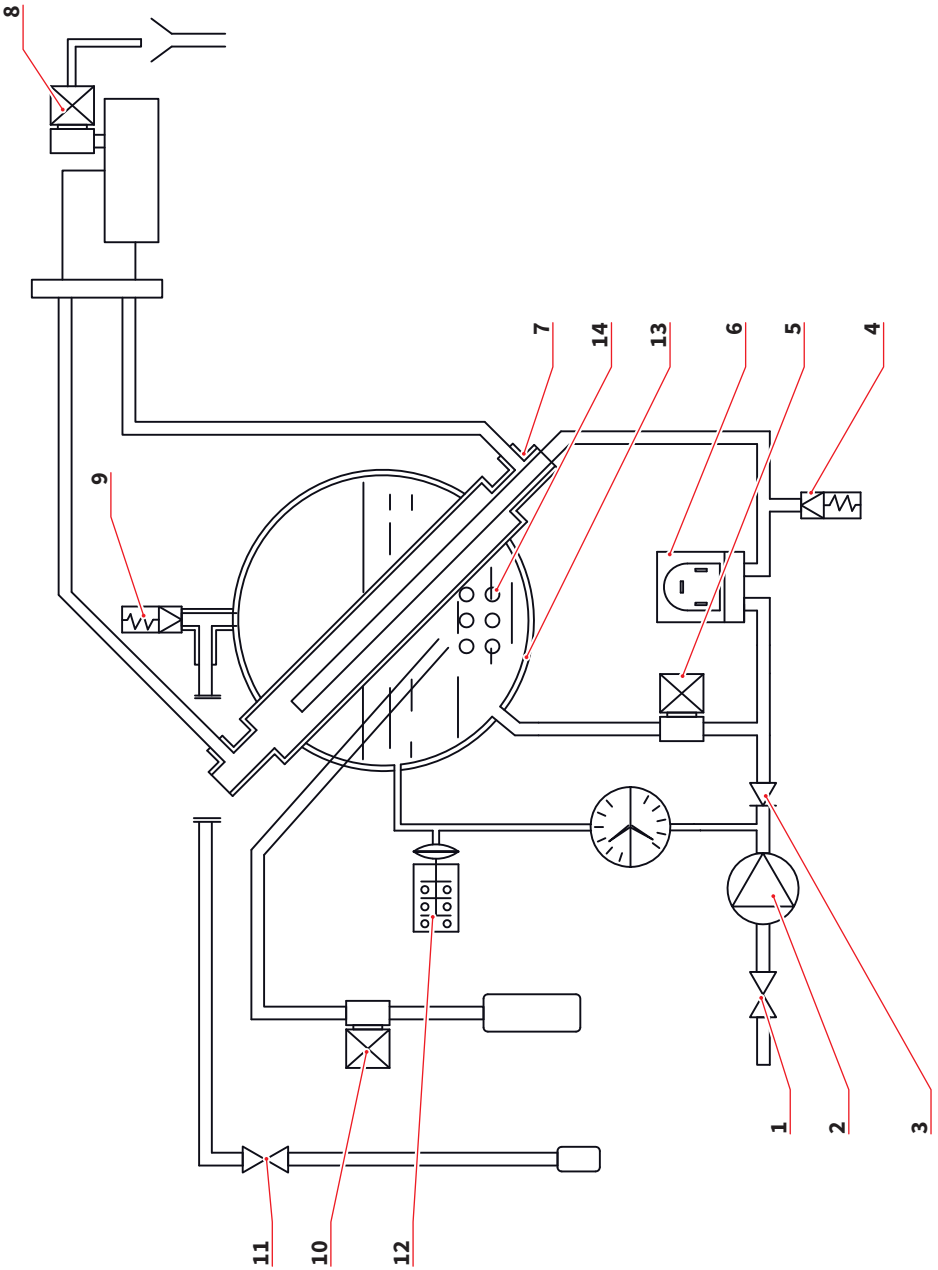
11.2
ELECTRICAL DIAGRAM
V 1 GR.

1 MS Switch
2 R Relay
3 P Pressostat
4 MP Pump motor
5 HE Boiler heating element
6 LP Level probe
7 EV1 Electrovalve group 1
8 TE Thermostat
9 EVHW Mixer electrovalve
10 EVL Water level electrovalve

FR

11.2
SCHÉMA ELECTRIQUE
V 1 GR.

1 MS Interrupteur
2 R Relais
3 P Pressostat
4 MP Moteur pompe
5 HE Résistance Chaudière
6 LP Sonde niveau
7 EV1 Electrovanne groupe 1
8 TE Thermostat
9 EVHW Electrovanne mélangeur
10 EVL Electrovanne niveau


8
9
7
14
13
6
5
4
1
2
3
11
10
12

IT

11.3
SCHEMA IDRAULICO
1 GR.

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

EN

11.3
WATER MAINS DIAGRAM
1 GR.

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

FR

11.3
SCHÉMA HYDRAULIQUE
1 GR.

1 Robinet général
2 Pompe
3 Vanne de rétention
4 Vanne d'expansion
5 Electrovanne niveau
6 Doseur volumétrique
7 Échangeur thermique
8 Electrovanne distribution
9 Soupape de sûreté
10 Electrovanne eau chaude
11 Robinet vapeur
12 Pressostat
13 Chaudière
14 Résistance

IT

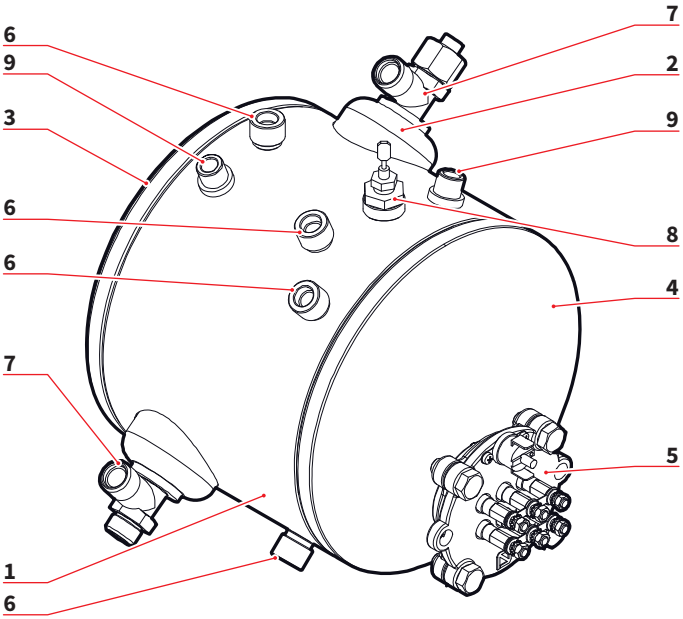
11.4
SCHEMA CALDAIA
1 GRUPPO

EN

11.4
BOILER DIAGRAM
1 GROUP

FR

11.4
SCHÉMA CHAUDIÈRE
1 GROUPE



Elemento *Element* *Élément*	Q.tà *Q.tà* *Q.tà*	Numero Parte *Part Number* *Numéro Partie*	Descrizione *Description* *Description*	Materiale *Material* *Matériau*
1	1	**00015120**	Caldaia / *Boiler / Chaudière*	Cu DHP 99.9
2	2	**00160390**	Tubo scambiatore / *Exchanger pipe / Tube échangeur*	Cu DHP 99.9
3	1	**00010121**	Coppa / *Bevel gear / Coupe*	Cu DHP 99.9
4	1	**00015090**	Coppa PR 2013 / *Bevel gear PR 2013 / Coupe PR 2013*	Cu DHP 99.9
5	1	**06200042**	Flangia Resistenza / *Heater El. Flange / Flasque Résistance*	OT57 CW510L
6	4	**00030251**	Attacco 3/8'' Maschio / *Coupling 3/8" Male / Prise 3/8" Mâle*	OT57 CW510L
7	2	**00061462**	Raccordo T scambiatore / *Exchanger fitting T / Raccord en T échangeur*	OT57 CW510L
8	1	**00030271**	Attacco G1/4" F / *Coupling G1/4" F / Prise G1/4'' F*	OT57 CW510L
9	2	**00030631**	Attacco G1/4" M / *Coupling G1/4" M / Prise G1/4'' M*	OT57 CW510L
10	2	**00061551**	Gomito a saldare 3/8 M / *Elbow for welding 3/8 M / Coude a souder 3/8 M*	OT57 CW510L
MATERIALE / *MATERIAL / MATÉRIAU*			Rame / *Copper / Cuivre*	

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE - *PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/23/CE - DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE*	
VOLUME / *VOLUMES / VOLUMES*	4,4 LT
TS	130.5°C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
FLUIDO / *FLUID / FLUIDE*	H_2O

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 direct1ves 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 donnes 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: Recalte M, S, VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

Disegno n°: (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)
Drawing No.: (See the end of the Instruction Booklet)
Dessin n°: (Voir la fin du livret d'instructions)

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué:

Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, 01/08/2018

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura.
Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto é vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.
ATTENTION: This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than for the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.
ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui este prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.

31001011 00_12-2019

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

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 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.