nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines



OSCAR II

LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK MANUEL D'INSTRUCTIONS GEBRAUCHANWEISUNGEN INSTRUCCIONES DE MANEJO

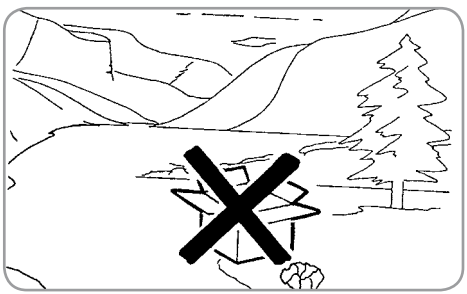
Istruzioni Originali - Translation of the Original Instructions - Traduction des Instructions Originales
Übersetzung der Originalanleitungen - Traducción de las Instrucciones Originales

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

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

PERICOLO DI INQUINAMENTO



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

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli acque. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.
La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.

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'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.

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.

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

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

L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.

Questo apparecchio è destinato ad un uso professionale.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +35]°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);
- Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.

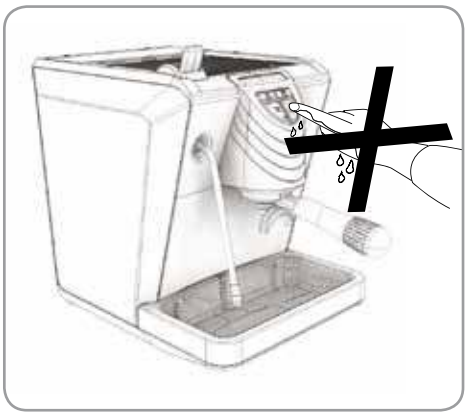
Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.

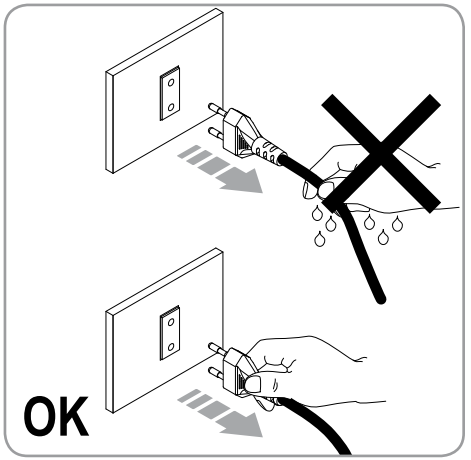
ATTENZIONE

Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

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

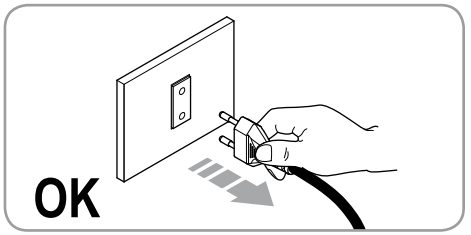
Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.





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

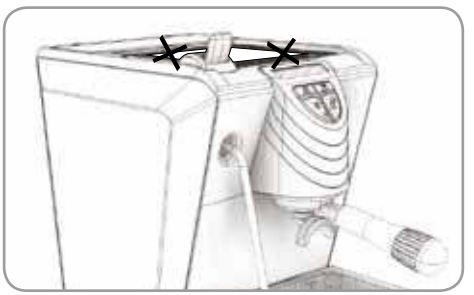
Per Pulizia e manutenzione periodica fare riferimento ai capitoli 6 e 7.



In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

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

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.

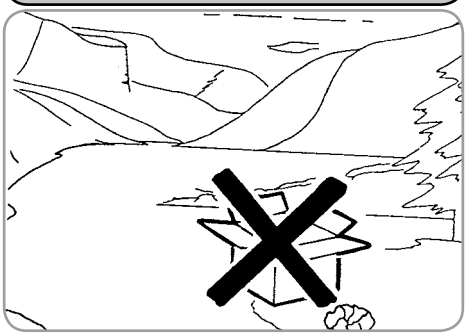


Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

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

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.

PERICOLO DI INQUINAMENTO



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

PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.

PERICOLO DI USTIONE



Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.

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.

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.

L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.
Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.

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.

ATTENZIONE

INFORMAZIONE AGLI UTENTI
Ai sensi dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell' uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

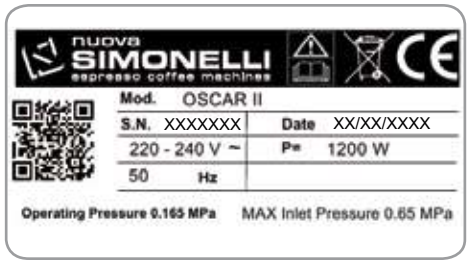
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L' utente dovrà, pertanto, conferire l' apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L' adeguata raccolta differenziata per l' avvio successivo dell' apparecchiatura dimessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull' ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l' apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell' utente comporta l' applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

IDENTIFICAZIONE MACCHINA

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



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

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

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

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

ATTENZIONE

PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

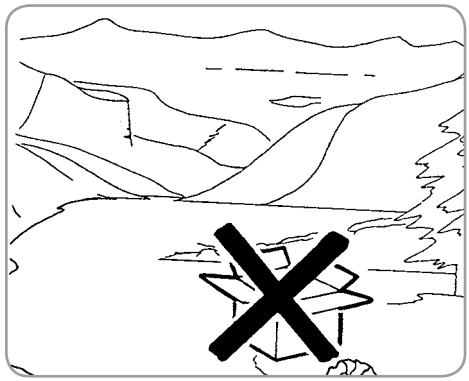
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico. Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci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

ATTENZIONE

PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO

Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada. L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

PERICOLO DI INQUINAMENTO



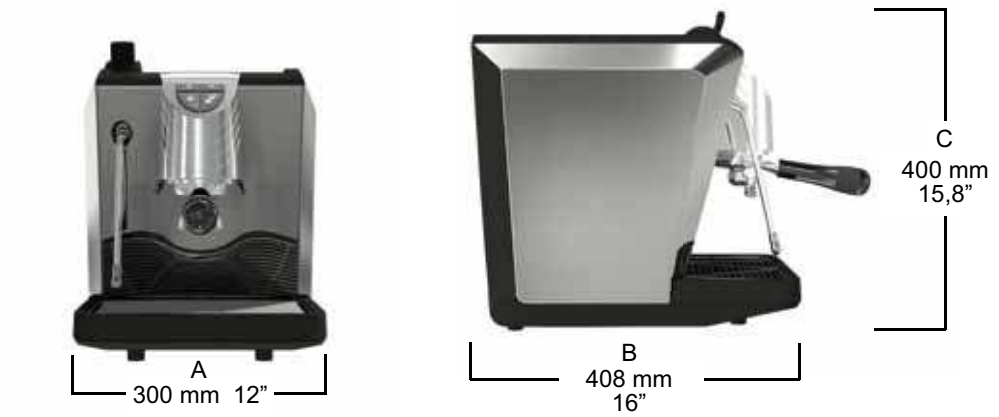
Una volta liberata la macchina del pallett o del contenitore, non disperderlo nell'ambiente, pericolo di inquinamento.



Complimenti e grazie per aver scelto Oscar II.
La invitiamo a leggere con attenzione tutte le indicazioni e suggerimenti che seguono al fine di installare la sua macchina nel modo corretto.
L'abbiamo progettata per offrire a tutti coloro che prepareranno e gusteranno una bevanda a base di espresso una vera esperienza di caffè.
Utilizzandola si accorgerà di quanto sia facile la preparazione e, col tempo, si renderà conto anche di quanta poca manutenzione servirà.
Una cosa è certa: Oscar II sarà la "protagonista" del suo "bar" in casa o in ufficio.

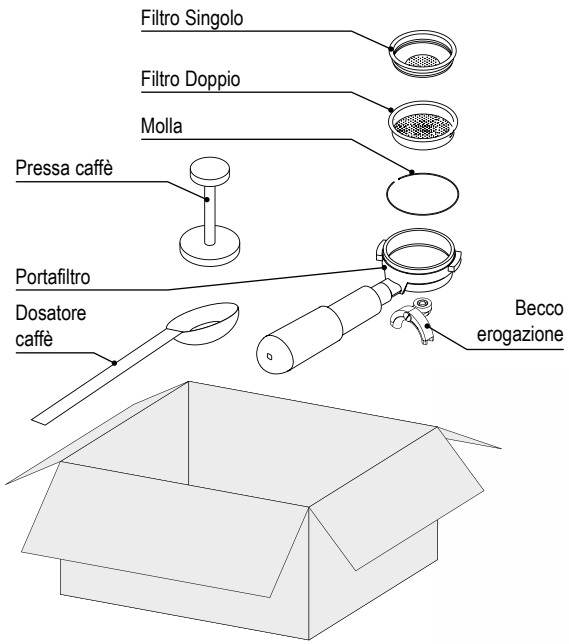
Nuova Simonelli S.p.a.

I marchi internazionali di approvazione certificano che tutte le macchine sono state sottoposte ad accuratissimi collaudi e controlli.



N. GRUPPI	PESO NETTO	PESO LORDO	POTENZA TERMICA	VOLTS/Hz
1	14 Kg. 31Lb	17 Kg. 37Lb	1200 W	115 - 230V 50 - 60 Hz

1. DESCRIZIONE





1.1 DESCRIZIONE PANNELLO DI COMANDO



INDICE

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA 1

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE 3

IDENTIFICAZIONE MACCHINA 3

1. DESCRIZIONE 5

1.1 DESCRIZIONE PANNELLO DI COMANDO 6

2. INSTALLAZIONE 8

2.1 RIEMPIMENTO MANUALE CALDAIA 8

2.2 SPECIFICHE ACQUA 8

3. PROGRAMMAZIONE 9

3.1 PROGRAMMAZIONE DOSI 9

3.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ 9

4. UTILIZZO 10

4.1 ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA 10

4.2 STAND-BY MACCHINA 10

4.3 EROGAZIONE CAFFÈ 10

4.4 EROGAZIONE VAPORE 11

5. ARRESTO 12

6. MANUTENZIONE 12

7. PULIZIA 12

8. ANOMALIE E RIMEDI 13

IMPIANTO ELETTRICO 66

2. INSTALLAZIONE

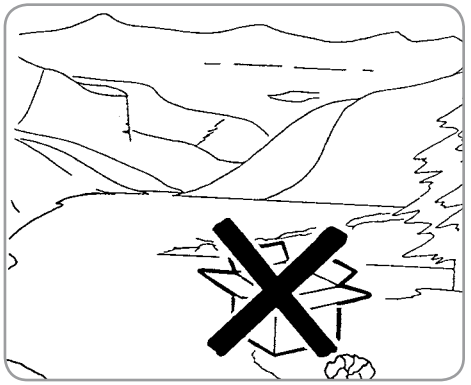
Prima di eseguire l'installazione leggere attentamente le prescrizioni di sicurezza in testa a questo manuale e in particolar modo come mettere in STATO ENERGETICO ZERO LA MACCHINA.

1) Una volta estratta la macchina dall'imballo posizionarla su un piano orizzontale e procedere con l'installazione come illustrato nei successivi paragrafi.

Predisporre gli accessori in questo modo:

2) Inserire l'anello all'interno del porta filtro, nella sua cava.
3) Inserire uno dei due filtri.
4) Attenzione pericolo di inquinamento.

PERICOLO DI INQUINAMENTO



Versione tanica

5) Aprire lo sportello ed estrarre il serbatoio. Specialmente la prima volta, lavare con acqua e sapone il serbatoio. Riempire di acqua il serbatoio ed assicurarsi che l'esterno del serbatoio sia asciutto.
6) Reinserire il serbatoio nel proprio alloggiamento e chiudere lo sportellino.
7) Assicurarsi che la vaschetta raccogliacqua sia ben inserita.

Versione attacco diretto

5) Aprire lo sportello della tanica ed estrarre il tubo per l'allaccio diretto
6) Connettere il tubo alla rete idrica ed aprire il rubinetto a monte della macchina se presente.
7) Assicurarsi che la vaschetta raccogliacqua sia ben inserita.

Assicurarsi che la griglia appoggia tazze sia posizionata correttamente e in piano.

8) Controllare che la leva vapore sia chiusa.
9) Controllare che la tensione di rete corrisponda alle indicazioni di tergo.
10) Fine delle operazioni preliminari, la macchina è pronta per la messa a punto.

2.1 RIEMPIMENTO CALDAIA

NOTA: nel caso la sequenza qui sotto descritta non si verifichi, consultare il capitolo "ANOMALIE E RIMEDI".

Dopo aver terminato le operazioni preliminari,

1) Premere l'interruttore di accensione sul lato destro, la pulsantiera si illumina; la macchina carica automaticamente l'acqua in caldaia (tempo iniziale circa 3 min.) raggiunto il livello inizia il riscaldamento segnalato dall'accensione della spia resistenza.

NOTA: la macchina è dotata di autolivello elettronico, quindi provvede automaticamente a reintegrare l'acqua in caldaia.

NOTA: la macchina è dotata di un sistema di sicurezza che dopo 1,5 minuti circa di funzionamento continuo della pompa arresta la macchina (per evitare il surriscaldamento della pompa stessa). In questo caso, spegnere la macchina con l'interruttore generale e riaccenderla per completare il primo riempimento.

Durante il funzionamento la pulsantiera è retroilluminata.

La spia della resistenza  si accende quando è necessario riscaldare l'acqua in caldaia ed il livello in caldaia è sufficiente.

2) Attendere che la spia resistenza si spenga, questo vuol dire che l'acqua è in temperatura.

NOTA: se la spia acqua dovesse accendersi vuol dire che il serbatoio d'acqua è vuoto o sta per vuotarsi.

NOTA: ricordare che per ottenere una buona bevanda è bene servirsi del piano scalda tazze per mantenere le tazzine calde.

3) Terminato il caricamento dell'acqua premere un pulsante di erogazione fino alla fuoriuscita di acqua dal gruppo.

4) La preparazione della macchina è finita ed è pronta per fare il caffè o per l'erogazione del vapore.

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

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

2.2 SPECIFICHE ACQUA

E' responsabilità dell'utente la manutenzione del sistema di filtraggio e il monitoraggio delle specifiche acqua per mantenerle entro i livelli richiesti.
Il non mantenere l'acqua entro le specifiche di seguito riportate comporta il completo decadere della garanzia:

- Durezza totale 50-60 ppm (parti per milione) (5-6 gradi francesi (°F));
- Pressione rete idrica tra 2 e 4bar; acqua fredda;
- Flusso minimo: 200 l/ora;
- Filtrazione inferiore a 1.0 micron;
- Residuo fisso (tds = total dissolved solids) tra 50 e 250 ppm;
- Alcalinità tra 10 e 150 ppm;
- Cloro inferiore a 0.50 mg/l;
- Ph tra 6.5 e 8.5.

3. PROGRAMMAZIONE

3.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Per entrare in programmazione, operare come descritto:

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa.

- Per entrare nello stato di programmazione dosi è necessario premere per 5 sec. il tasto erogazione caffè doppio .
- I tasti erogazione cominceranno a lampeggiare.

NOTA: dopo 30 secondi di inattività (nessun tasto premuto) in modalità programmazione, la macchina torna in modalità normale, ma nessun dato verrà memorizzato.

3.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ

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

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



- L'erogazione ha inizio; una volta raggiunta la quantità desiderata ripremere lo stesso tasto.



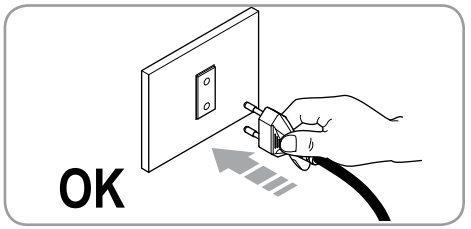
- Per uscire dalla programmazione e memorizzare la dose desiderata tenere premuto il tasto  per almeno 5 secondi, i tasti smetteranno di lampeggiare.

4. UTILIZZO

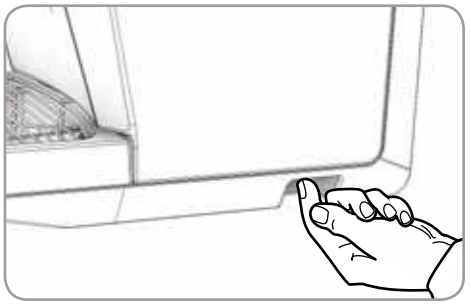
L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

4.1 ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

- Collegare la macchina alla presa di corrente.



- Premere l'interruttore di accensione della macchina.



La macchina procede con i seguenti controlli:

Controllo livello acqua in caldaia

- Livello corretto: si accende la spia resistenza e inizia il riscaldamento della macchina.
- Livello non corretto: si attiva la pompa per caricare il circuito idrico.

ATTENZIONE

Se dopo 90 secondi il livello acqua in caldaia non è stato raggiunto, la pompa si arresta e iniziano a lampeggiare i 4 led del pannello di comando.
È necessario spegnere e riaccendere la macchina per riprendere il caricamento dell'acqua.

NOTA: il caricamento dell'acqua durante il normale funzionamento è legato all'erogazione del caffè, in quanto la macchina procede al ripristino del livello dell'acqua solo dopo il termine dell'erogazione.

Controllo livello acqua nel serbatoio

- Livello corretto: la spia livello acqua è spenta.
- Livello non corretto: la spia livello acqua si accende fissa.

ATTENZIONE

Qualora si accende la spia livello acqua nel serbatoio durante la fase di riscaldamento, quest'ultimo viene portato a termine (se il livello acqua in caldaia è corretto) e la macchina porta a termine l'eventuale erogazione in corso. Dopodichè è necessario ripristinare il livello di acqua nel serbatoio per riprendere il normale funzionamento della macchina.

Dopo la fase di controllo, la macchina è pronta per il normale utilizzo. Si accendono i led dei pulsanti di erogazione caffè e la spia della resistenza (per il tempo del riscaldamento).

4.2 STAND-BY MACCHINA

In caso di brevi periodi di inutilizzo della macchina, è buona regola portarla in condizione di "stand-by" per il risparmio energetico.

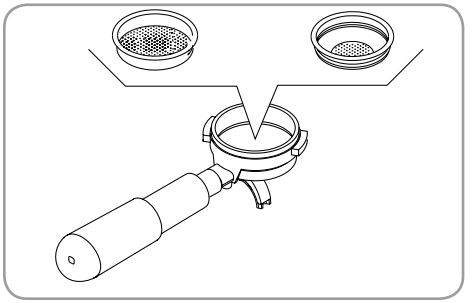
- Premere il pulsante di erogazione caffè singolo per 5 secondi (inizierà a lampeggiare) per entrare in modalità stand-by.
- Premere di nuovo il pulsante di erogazione caffè singolo per ripristinare il normale funzionamento della macchina (i led dei pulsanti di erogazione iniziano a lampeggiare).

4.3 EROGAZIONE CAFFÈ

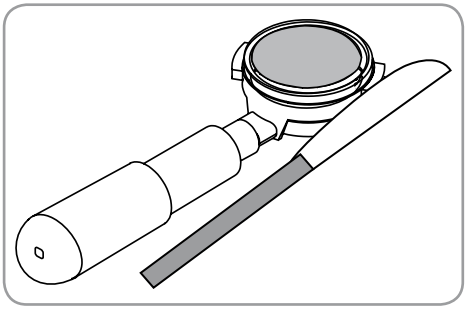
ATTENZIONE

Nel caso la sequenza qui sotto descritta non si verifichi, consultare il capitolo "ANOMALIE E RIMEDI".

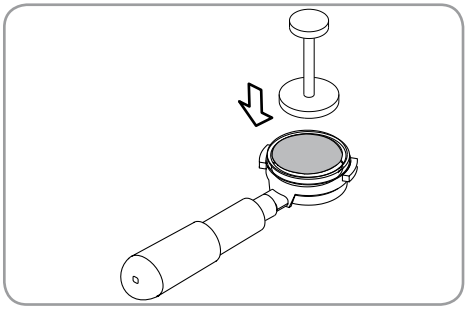
1) Dopo aver messo a punto la macchina, inserire il filtro desiderato (singolo o doppio all'interno del portafilro).



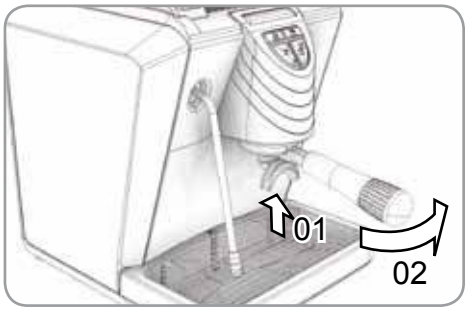
2) Riempire a raso il dosatore di caffè e mettere il caffè dentro il filtro.



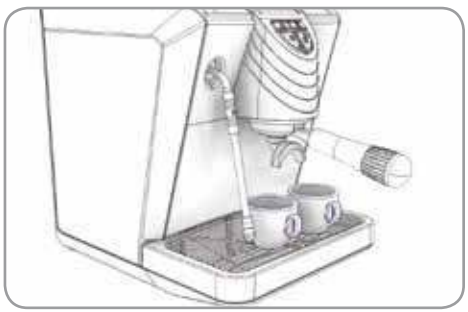
3) Pressare il caffè nel filtro in maniera uniforme con l'apposito pressino.



4) Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè e inserire il porta filtro nel gruppo di erogazione.



5) Posizionare la/le tazzina/e sotto i beccucci.



6) In base al tipo di erogazione singola o doppia, premere il relativo pulsante di erogazione .

7) Si attiva la pompa e inizia l'erogazione.
8) Al raggiungimento della quantità impostata, la pompa si spegne e l'erogazione termina automaticamente.

4.4 EROGAZIONE VAPORE

NOTA: nel caso la sequenza qui sotto descritta non si verifichi, consultare il capitolo “ANOMALIE E RIMEDI”.

PERICOLO DI USTIONE

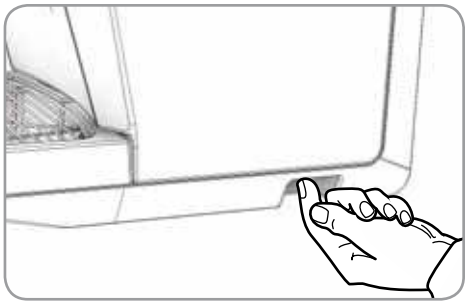


1) Nel manovrare la lancia di erogazione è obbligatorio utilizzare la gomma isolante.
2) Dopo aver messo a punto la macchina, pulire la lancia di erogazione con un panno inumidito di acqua calda.
3) Osservare che il beccuccio della lancia sia all’interno della griglia.
4) Gradualmente e con attenzione agire sulla leva vapore e mantenerla aperta fin tanto che fuoriescano gocce d’acqua calda eventualmente presenti all’interno della lancia.
5) Quando fuoriesce solo vapore movimentare la lancia tramite la protezione di gomma e immergerla nel liquido da riscaldare.
6) Con la leva, regolare il vapore secondo necessità. Regolare il vapore mantenendo la lancia immersa.
7) Ottenuto il riscaldamento del liquido, chiudere la leva del vapore e togliere il contenitore del liquido riscaldato.
8) Sempre con un panno leggermente imbevuto d’acqua calda, pulire il beccuccio della lancia da residui del liquido riscaldato.
9) Il riscaldamento del liquido è terminato.

NOTA: L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduta dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi o seguendo le istruzioni del costruttore.

5. ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna ripremere l'interruttore di accensione (tutte le spie si spengono).



NOTA: per lunghe pause per la sicurezza delle persone è buona regola disinserire anche la spina dalla rete.

6. MANUTENZIONE

La manutenzione prevede:

1) pulizia dei vari componenti (vedi capitolo "PULIZIA") con frequenza minima ogni due settimane.
2) sostituzione annuale della doccetta e guarnizione del gruppo. Per eseguire questa operazione, rivolgersi al tecnico qualificato.

Non rispettare queste condizioni comporta automaticamente il decadere della garanzia.
Per qualsiasi intervento ulteriore sulla macchina contattare il concessionario dove è stato acquistato il prodotto.

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

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

7. PULIZIA

Esclusa la pulizia del gruppo erogatore, ed evidenziato sulla tabella che segue, qualsiasi tipo di pulizia deve essere eseguita a stato energetico zero (spina disinserita dalla rete) e con le parti calde a temperatura ambiente, secondo questa tabella.

1) **Pulizia della lancia**
   Utilizzare un panno leggermente imbevuto di acqua calda e/o di detergente neutro.

2) **Pulizia del filtro e porta filtro.**
   - Eventualmente aiutandosi con un attrezzo separare il filtro dal porta filtro.
   - Pulire con un getto d'acqua (rubinetto) e asciugare.
   - All'occorrenza con un spazzolino pulire il filtro.

3) **Pulizia della superficie esterna della macchina.**
   - Per la pulizia esterna della macchina non usare nessun tipo di solvente ma unicamente un panno leggermente imbevuto d'acqua calda e sapone neutro.

4) **Pulizia della griglia.**
   - Pulire la griglia con acqua calda e sapone utilizzando una spazzola.

5) **Pulizia vaschetta portaliquidi.**
   - Pulire la vaschetta portaliquido con acqua calda e sapone utilizzando eventualmente una spazzola.

ATTENZIONE

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

6) **Pulizia serbatoio acqua.**
   - Utilizzare acqua e sapone e risciacquare bene.

NOTA: se per qualche ragione l'acqua ha lasciato dei depositi non desiderati eseguire il lavaggio con uno scovolino.

PERICOLO DI USTIONE

Operazione eseguita a macchina accesa, quindi prestare la massima attenzione.

7) **Pulizia doccia**
   - Pulire i fori della doccia di erogazione con un spazzolino a setole leggermente rigide.
   - Premere il pulsante di erogazione per liberare i forellini.

8) **Pulizia guarnizione gruppo.**
   - Con l'utilizzo di uno spazzolino, pulire da incrostazioni o residui di caffè la guarnizione del gruppo erogatore.

9) **Pulizia gruppo erogatore.**
   - Con l'utilizzo di uno spazzolino pulire da incrostazioni e residui di caffè la doccetta del gruppo erogatore.

N°	TIPI DI PULIZIA	FREQUENZA		
		subito dopo l'uso	giornalmente	settimanalmente
1	Pulizia lancia	■	■	■
2	Pulizia filtro e porta filtro	■	■	■
3	Pulizia esterna macchina		■	■
4	Pulizia griglia		■	■
5	Pulizia vaschetta portaliquidi	■	■	■
6	Pulizia serbatoio acqua			■
7	Pulizia doccia		■	
8	Pulizia guarnizione gruppo erogatore		■	■
9	Pulizia gruppo erogatore			■

8. ANOMALIE E RIMEDI

Se la vostra macchina per caffè espresso non sta funzionando correttamente provate a vedere fra le cause e rimedi qui sotto elencati.
Riguardate anche le corrispondenti sezioni del manuale d'uso.

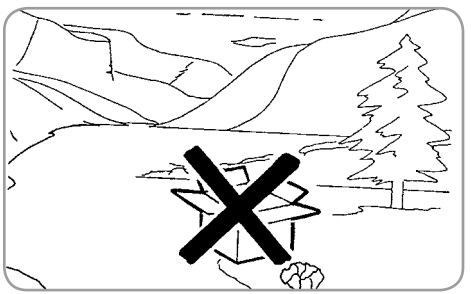
Anomalie	Rimedi
La macchina non prepara l'espresso.	Verificare se è accesa la spia mancanza acqua: manca acqua nel serbatoio o il serbatoio non è inserito correttamente. Il caffè è stato macinato troppo fino o è stato troppo pressato. La doccetta è otturata. La macchina deve essere decalcificata.
Il caffè esce dai lati del portafiltro.	Il portafiltro non è stato inserito correttamente. Il portafiltro non è stato stretto abbastanza. Bisogna pulire dai depositi di caffè la guarnizione (vedi sezione pulizia).
La “crema” è troppo poca o manca del tutto.	Verificare la dose di caffè: il dosatore deve essere raso. La macchina non è calda: la spia resistenza si è spenta? Il caffè macinato ha una grana troppo grossa. Il caffè non è stato pressato bene nel filtro. Il caffè non è fresco. L'acqua non è fresca.
La “crema” è troppo scura e/o il caffè ha un sapore di bruciato.	Il caffè è macinato troppo fine Il caffè è stato pressato troppo La dose di caffè è eccessiva
Il caffè non è abbastanza caldo.	L'acqua calda passa attraverso il filtro troppo velocemente. Per fare 2 tazze occorrono 25- 40 secondi. Il caffè nel filtro non è stato pressato correttamente. Il caffè è stato macinato troppo grosso. Il portafiltro è freddo. Il portafiltro va sempre lasciato inserito nella macchina durante il riscaldamento e l'uso per mantenerlo caldo. Le tazze sono fredde. Le tazze devono essere poste sul piano scaldatazze o preriscaldate con acqua calda prima di usarle. E' intervenuto il termostato di sicurezza caldaia: rivolgersi al centro assistenza più vicino.
La pompa non pesca acqua dal serbatoio.	Aprire la lancia vapore ed agire ripetutamente sull’interruttore caffè.

SAFETY INDICATIONS

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.

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.

DANGER OF POLLUTION



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.

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. Installation must be performed following the standards in force in the country where it is being installed and following the manufacturer's instructions. Only skilled personnel can install this unit.
The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.

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.



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.

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.

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

This 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.

The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.

This appliance is for professional use only.

The operating temperature must be within the range of [+5, +35]°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);
- Open the steam outlet for 1 minute.

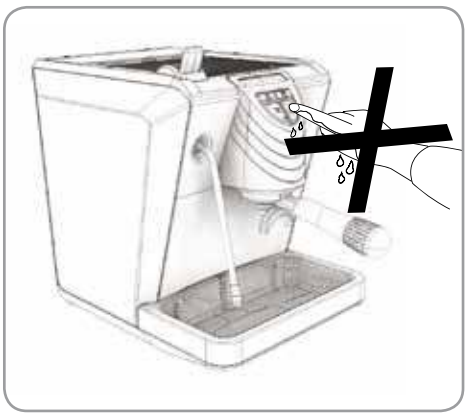
At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

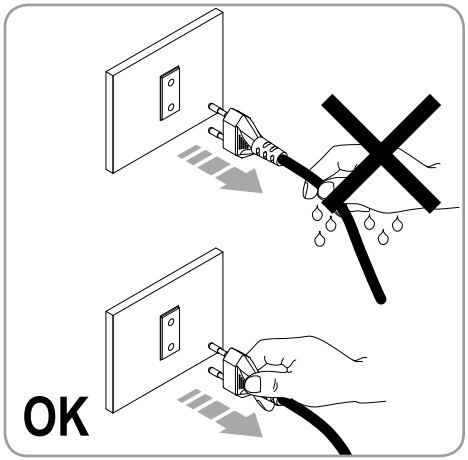
WARNING

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

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.

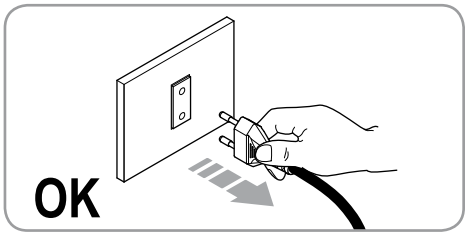
Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn off the unit and unplug it from the mains.





Before cleaning the unit set it in a state of "0" energy: that is, "MACHINE SWITCHED OFF AND UNPLUGGED". Follow the instructions given in this manual carefully.

Refer to chapters 6 and 7 for periodical cleaning and maintenance.

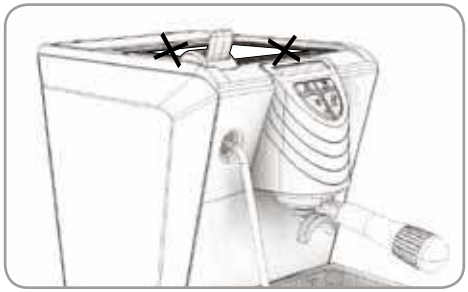


In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel.
Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.

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

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

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



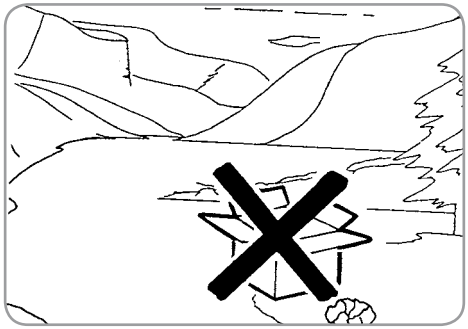
The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

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

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

Never dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.

DANGER OF POLLUTION



DANGER OF INTOXICATION

Once started the washing machine, do not interrupt, the detergent residue may remain inside the delivery unit.

To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machinery.

DANGER OF BURNS



Be extremely careful when using the steam nozzle. Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.

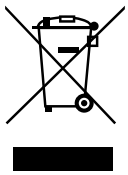
Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.

When adding the coffee, the operator must never put his hands into the container.

The noise level of the machine is less than 70db.

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.

CAUTION



INFORMATION TO THE USERS
Under the senses of art. 13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151 "Implementation of the Directives/ Guidelines 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".

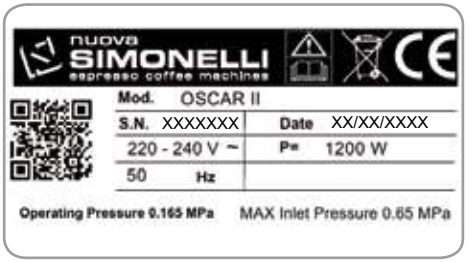
The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and 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).

SHIPPING AND HANDLING

MACHINE ID

When communicating with the manufacturer Nuova Simonelli, always cite the machine ID number.



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.

Always move pallets using adequate equipment (i.e. fork lift trucks).

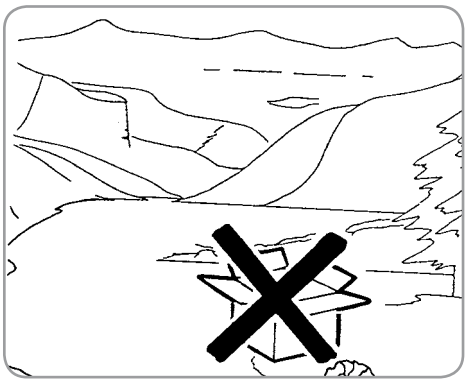
CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

During handling, the operator must make certain that there are no persons, things or objects in the vicinity.
Slowly lift the pallet approximately 30 cm off the ground and drive to the loading zone. After having made certain that there are no obstacles, things or persons in the way, proceed with loading.
Once the destination has been reached, again using adequate lifting equipment (i.e. fork lift truck) and after having made certain that there is nothing and no one in the unloading area, set the pallet on the ground and move it to the storage area; always carry the load at a height of approximately 30 cm from the ground.

CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

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.

DANGER OF POLLUTION



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



Compliments and thank you for having chosen Oscar II.

Please read carefully all the advice and suggestions that follow to ensure that your machine is installed correctly.

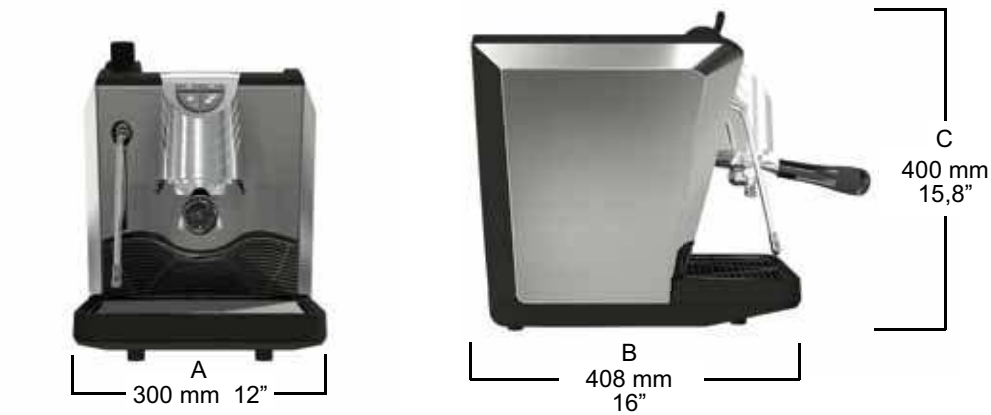
We have designed the machine to offer a real experience to those persons who prepare and enjoy expresso coffee.

Utilising the machine you will realise how easy it is to prepare an expresso coffee and eventually how little maintenance is needed.

One thing is certain; Oscar II will be the “protagonist” in your “bar” at home or in the office.

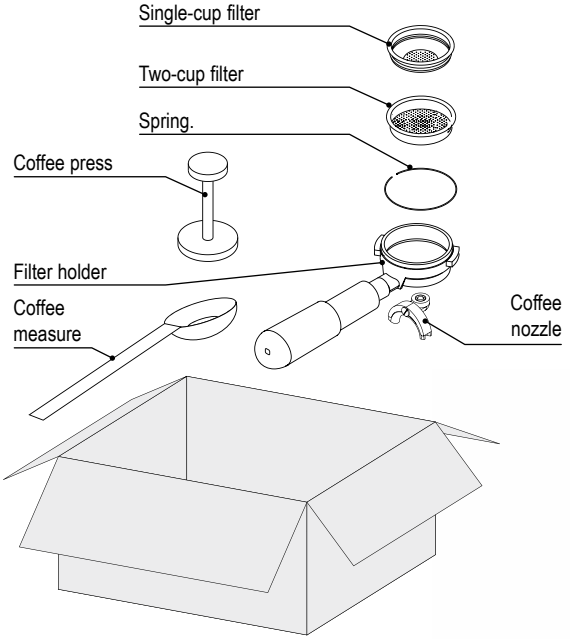
Nuova Simonelli S.p.a.

The international mark of approvement certifies that all our machines have undergone severe tests and inspections. (International certification attests to the thorough testing and calibration of these machines).



N. OF UNITS	NET WEIGHT	GROSS WEIGHT	HEATING CAPACITY	VOLTS/Hz
1	14 Kg. 31Lb	17 Kg. 37Lb	1200 W	115 - 230V 50 - 60 Hz

1. DESCRIPTION





1.1 CONTROL PANEL DESCRIPTION



CONTENTS

SAFETY INDICATIONS 14

SHIPPING AND HANDLING 13
MACHINE ID 16

1. DESCRIPTION 18
1.1 CONTROL PANEL DESCRIPTION 18

2. INSTALLATION 21
2.1 FILLING THE BOILER 21
2.2 WATER SPECIFICATIONS 21

3. PROGRAMMING 22
3.1 PROGRAMMING DOSES 22
3.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES 22

4. UTILISATION 23
4.1 SWITCHING ON/OFF THE MACHINE 23
4.2 MACHINE STAND-BY 23
4.3 COFFEE DISPENSING 23
4.4 STEAM DISPENSING 24

5. SHUTDOWN 25

6. MAINTENANCE 25

7. CLEANING 25

8. TROUBLESHOOTING 26

ELECTRIC SYSTEM 66

2. INSTALLATION

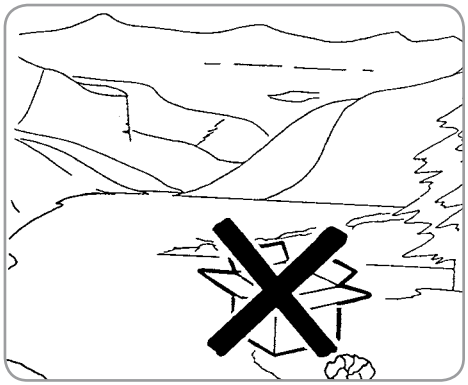
Before carrying out the installation carefully read the safety instructions at the beginning of this manual and particularly about how to put THE MACHINE INTO ZERO ENERGY STATUS.

1) Once the machine has been removed from the packaging, position it on a horizontal surface and proceed with the installation as illustrated in the following paragraphs.

Arrange the accessories as follows:

2) Insert the ring in its seat inside the filter holder.
3) Insert one of the two filters.
4) Caution: danger of pollution.

DANGER OF POLLUTION



Tank Model

5) Open the hatch and take out the reservoir. Especially the first time, wash the reservoir with soap and water. Fill the reservoir with water and make certain that the outside of the reservoir is dry.
6) Return the reservoir to its housing and close the hatch.
7) Make certain that the water drain tank has been inserted.

Direct attachment version

5) Open the door of the tank and remove the hose for direct attachment.
6) Connect the hose to the water supply and open the tap upstream of the machine if present.
7) Make certain that the water drain tank has been inserted.

Make certain that the cup support grill is positioned squarely and is level.

8) Check that the steam lever is closed.
9) Make certain that the line voltage corresponds to the requirements indicated on the label.
10) The preliminary operations have been completed and the machine is ready to be set up.

2.1 FILLING THE BOILER

NOTE: if the sequence indicated below does not take place, see the chapter entitled "TROUBLESHOOTING".

After having completed the preliminary operations:

1) Press the On switch on the right side of the machine; the keyboard lights up. The machine automatically loads the water into the boiler (initial time approximately three minutes). When the water has reached the correct level, the heating of the water starts signalled by the resistance warning light coming on.

NOTE: the machine has an electronic level valve so it automatically feeds in water to the boiler as needed to restore the level.

NOTE: the machine safety system shuts down the machine after the pump has been running steadily for approximately 1,5 minutes (this prevents the pump from overheating). In this case, switch off the machine using the main switch and switch on again to complete the first filling.

Whilst functioning, the keyboard is backlit.

The  resistance warning light comes on when it is necessary to heat the water in the boiler and when the level in the boiler is sufficient.

2) Wait until the heating light goes off, indicating that the water has reached the desired temperature.

NOTE if the water light goes on, it means that the water reservoir is empty or nearly empty.

NOTE remember that to obtain a good drink it is best to use the cup warming shelf to keep the cups warm.

3) After the water has been loaded press a dispensing button until water pours out from the unit.

4) At this point the machine has been set up and is ready to make coffee or produce steam.

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

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

2.2 WATER SPECIFICATIONS

Monitoring of water recipe to keep it within required levels and maintenance of filtration system is the user's responsibility. Failing to meet and maintain water at the following levels will void the entire warranty:

- Total hardness 50-60 ppm (parts per million) (5-6 french degrees (°F));
- Water line pressure between 2 - 4 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.

3. PROGRAMMING

3.1 PROGRAMMING DOSES

Carry out the following operations to enter into programming mode:

NOTE: Operation to be carried out with the machine switched on.

- To enter into programming mode, press the  two coffee dispensing button for 5 seconds.
- The dispensing buttons start to flash.

NOTE: After 30 seconds of inactivity (no buttons pressed) in programming mode, the machine returns to normal mode and no data is memorised.

3.2 PROGRAMMING COFFEE DOSES

To programme the dose of water relative to one of the  dispensing buttons, proceed as follows:

- Fill the filter holder with the correct dose of coffee (the filter holder can be single or double depending on the button to be programmed).
- Place the filter holder into the unit.
- Press one of the dispensing buttons.



- Dispensing starts; once the desired quantity has been reached press the same button again.



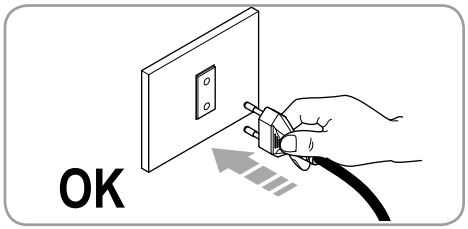
- To exit from the programming mode and memorise the desired doses, keep the  button pressed for at least 5 seconds; the buttons stop flashing.

4. UTILISATION

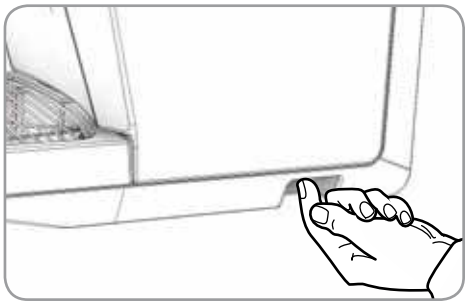
Before utilising the machine, the operator must have read and fully understood the safety instructions in this manual.

4.1 SWITCHING ON/OFF THE MACHINE

- Connect the machine to the power socket.



- Press the ON switch of the machine.



The machine carries out the following checks:

Control of the water level in the boiler

- Correct level: the  resistance warning light comes on and the resistance starts to heat the water.
- Incorrect level: the pump is activated to load more water into the circuit.

ATTENTION

If the maximum water level in the boiler is not reached after 90 seconds, the pump stops and the 4 LEDs start to flash on the control panel.
Switch off the machine and switch it on again to start loading water again.

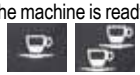
NOTE: The loading of water during normal functioning is connected to the dispensing of coffee, inasmuch that the machine resets the water level only after dispensing has finished.

Control of the water level in the tank

- Correct level: the water level warning light is switched off.
- Incorrect level: the water level warning light comes on and is fixed.

ATTENTION

If the tank water level warning light comes on during the heating phase, the phase is carried out (if the water level in the boiler is correct) and the machine finishes any dispensing in progress.
Afterwards, it is necessary to reset the water level in the tank to carry out normal functioning of the machine.

After the control phase the machine is ready for normal utilisation. The LEDs of the  coffee dispensing buttons come on and also the resistance warning light  (until heating is completed).

4.2 MACHINE STAND-BY

If the machine is not used for short periods, it is good practice to place it into stand-by mode to save energy.

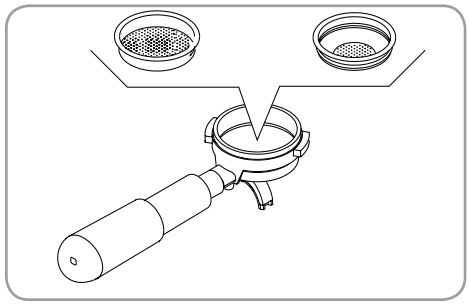
- Press the  one coffee dispensing button for 5 seconds (it starts to flash) to enter into stand-by mode.
- Press the  one coffee dispensing button again to reset the machine to normal functioning (the LEDs of the  dispensing buttons start flashing).

4.3 COFFEE DISPENSING

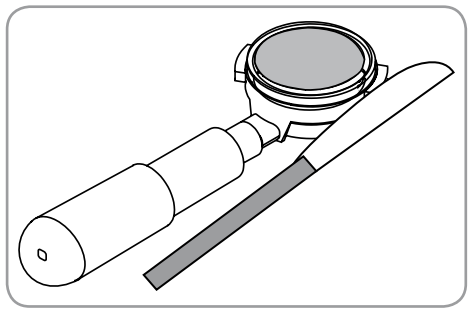
ATTENTION

If the sequence indicated below does not take place, see the chapter entitled "TROUBLESHOOTING".

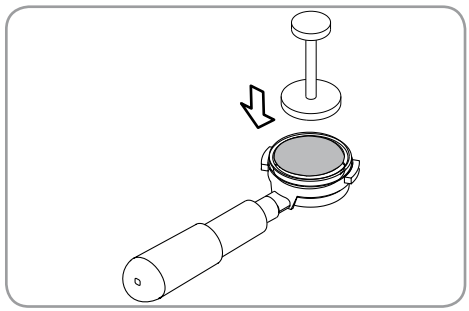
1) After commissioning the machine, insert the desired filter (single or double inside the filter holder).



2) Fill the doser with coffee to the brim and put the coffee inside the filter.

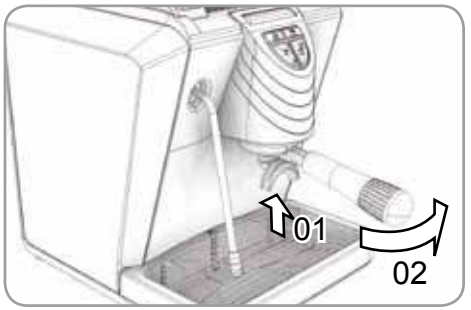


3) Press the coffee in the filter uniformly using the appropriate presser.

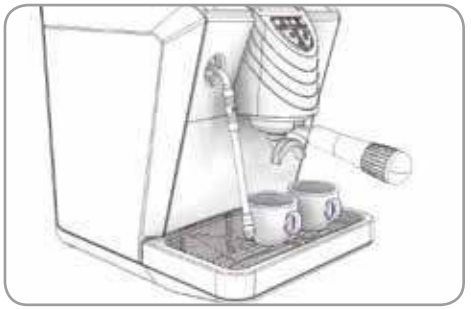


ENGLISH

4) Clean the edge of the filter of coffee residues and insert the filter holder into the dispensing unit.



5) Position the cup/s under the spout/s.



6) Press the relative  dispensing button for 1 cup or 2 cups of coffee.
7) The pump activates and starts the dispensing.
8) On reaching the set quantity, the pump stops and the dispensing automatically stops.

4.4 STEAM DISPENSING

NOTE: if the sequence indicated below does not take place, see the chapter entitled "TROUBLESHOOTING".

DANGER OF BURNS

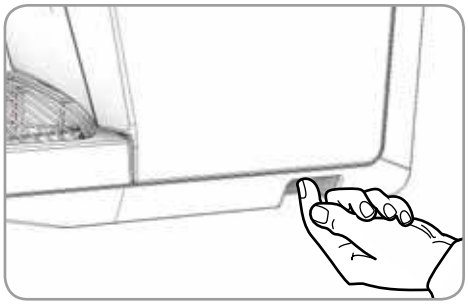


1) It is compulsory to utilise the insulating rubber to manoeuvre the steam wand.
2) After having set up the machine, clean the steam nozzle with a cloth dipped in hot water.
3) Make certain that the spout of the nozzle is within the grill.
4) Being very careful, gradually move the steam lever and keep it open until any drops of hot water inside the wand come out.
5) When only steam comes out, move the wand using the rubber protection and immerse it in the liquid to be heated.
6) Utilising the lever, regulate the steam as necessary. Keep the nozzle in the liquid while regulating the steam.
7) Once the liquid has been heated, close the steam lever and remove the heated liquid container.
8) Use a cloth dipped in hot water to clean any residues of the heated liquid from the steam nozzle spout.
9) You have finished heating the liquid.

NOTE: Before using the steam wand, always bleed out any condensation for at least 2 seconds or according to the manufacturer's instructions.

5. SHUTDOWN

To stop the machine, press the start switch again (all warning lights turn off).



NOTE: If the machine is not used for a long period it is good practice to remove the plug from the socket.

6. MAINTENANCE

Maintenance includes:

1) Cleaning of the various components (see chapter "CLEANING") with minimum frequency every two weeks.
2) Annual replacement of the showerhead and gasket group. To do so, contact your qualified technician.

Failure to follow these conditions means the automatic decay of the guarantee.
For any further intervention on the machine, contact the dealer where you purchased the product.

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

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

7. CLEANING

Except for cleaning of dispensing assembly - shown in the table below - any other form of cleaning must be performed when the unit is in a condition of zero energy (off and unplugged from the power supply) and only after the hot parts have cooled to room temperature. See the table below.

1) **Cleaning the steam nozzle.**
Use a cloth dipped in hot water and/or a neutral detergent.

2) **Cleaning the filter and filter holder.**
- If necessary use a tool to pry the filter out of the filter holder.
- Rinse under a jet of water (tap) and dry.
- If necessary, use a small brush to clean out the filter.

3) **Cleaning the outside of the machine.**
- Never use any sort of solvent to clean the outside of the machine; use only a cloth dipped in hot water and a neutral soap.

4) **Cleaning the grill.**
- Brush the grill clean with hot water and soap.

5) **Cleaning the liquid tank.**
- Clean the liquid tank with hot water and soap, if necessary using a brush.

ATTENTION

Never use any sort of solvent.

6) **Cleaning the water reservoir.**
- Use soap and water and rinse thoroughly.

NOTE: if for any reason the water has left undesired scale, wash out with a swab.

7) **Cleaning the dispensing spout**

DANGER OF BURNS

This operation is performed with the unit on and for this reason requires utmost care.

- Clean the holes in the dispensing spout using a brush with slightly stiff bristles.
- Press the dispensing button to unplug the holes.

8) **Cleaning the gasket on the dispenser assembly.**
- Use a small brush to clean away any scale or coffee residues from the gasket on the dispenser assembly.

9) **Cleaning the dispenser assembly.**
- Use a small brush to clean away any scale or coffee residues from the dispenser assembly spout.

N°	ITEM TO BE CLEANED	FREQUENCY		
		immediately after use	daily	weekly
1	Steam nozzle	■	■	■
2	Filter and filter holder	■	■	■
3	Outside of the machine		■	■
4	Grill		■	■
5	Liquid tank	■	■	■
6	Water reservoir			■
7	Dispensing spout		■	
8	Gasket on the dispenser assembly		■	■
9	Dispenser assembly			■

8. TROUBLESHOOTING

If your espresso coffee maker is not functioning properly, see if you can find the problem in the troubleshooting list below.
Also reread the corresponding sections in the user's manual.

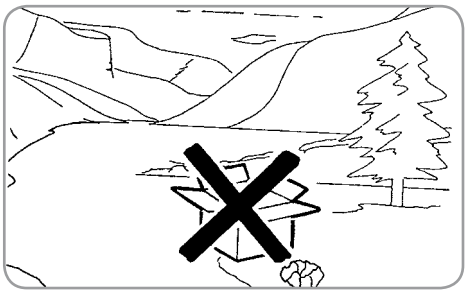
Problem	Remedy
The machine does not prepare the espresso coffee.	Check whether the reservoir empty light is on: no water in the reservoir, or reservoir not inserted correctly. The coffee has been ground too fine or has been pressed too hard. The spout is plugged. Scale must be removed from the machine.
The coffee comes out of the sides of the filter holder.	The filter holder was not inserted correctly. The filter holder was not tightened enough. Clean coffee grinds away from the gasket (see the section on cleaning).
There is too little or no "cream".	Check the amount of coffee: the measure must be filled level. The machine is not hot: is the heating element off? The coffee has not been ground fine enough. The coffee in the filter has not been pressed correctly The coffee is not fresh. The water is not fresh.
The "cream" is too dark and/or the coffee has a burnt flavour.	The coffee has been ground too fine. The coffee has been pressed too hard. Too much coffee has been measured.
The coffee is not hot enough.	The hot water passes through the filter too quickly. It takes 25-40 seconds to make 2 cups. The coffee in the filter has not been pressed correctly. The coffee has not been ground fine enough. The filter holder is cold. The filter holder should always left inserted in the machine while the unit is heating up and during use so it remains hot. The cups are cold. The cups must be placed on the heated shelf or preheated with hot water prior to use. The boiler safety thermostat has cut in: contact the nearest service center.
The pump does not suck water from the tank.	Open the steam tap and push repeatedly the coffee delivery key.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce livret fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les avertissements se trouvant dans ce livret car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver avec soin ce livret pour pouvoir le consulter à tout moment.

Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel professionnellement qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont dangereux, ni être jetés dans la nature.

DANGER DE POLLUTION



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

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du secteur électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant la cuve de récupération de l'eau. L'installation doit être effectuée conformément aux normes en vigueur dans le pays où est installée la machine, selon les instructions du constructeur et par un personnel qualifié.
La garantie est nulle si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données de la plaque signalétique.

Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages découlant d'une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil il faut obligatoirement installer une mise à la terre, en s'adressant à un électricien certifié, qui devra contrôler que la capacité électrique de l'installation est appropriée à la puissance maximale de l'appareil, figurant sur la plaque signalétique.



L'électricien muni d'un permis devra aussi vérifier que la section des câbles de l'installation soit appropriée à la puissance absorbée de l'appareil. Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples ou des rallonges. S'il faut obligatoirement en utiliser, faire appel à un électricien muni d'un permis.

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

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

Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'utilisation décrite dans ce livret. Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles détériorations découlant d'utilisations inadéquates, erronées et déraisonnables.

L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants, ni par les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas les connaissances adéquates, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions nécessaires. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +35]°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);
- Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.

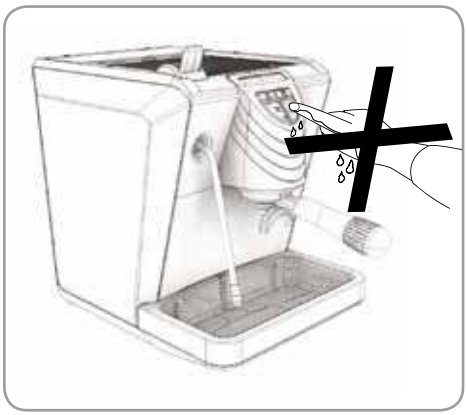
Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.

ATTENTION

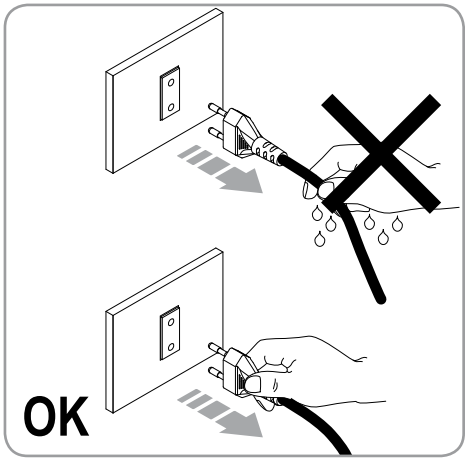
Avant d'utiliser la machine lire entièrement et attentivement la notice d'utilisation ou au moins les consignes de sécurité et la mise au point.

L'utilisation de tout appareil électrique comporte le respect de certaines règles fondamentales.
En particulier:
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés;
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'on est pieds nus;
- Ne pas utiliser de rallonge dans des endroits réservés au bain et à la douche;
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du secteur d'alimentation;
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
- Ne pas laisser des enfants ou des personnes non autorisées, n'ayant pas lu et bien compris cette notice, utiliser l'appareil.

Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la fiche après avoir arrêté l'interrupteur de la machine.

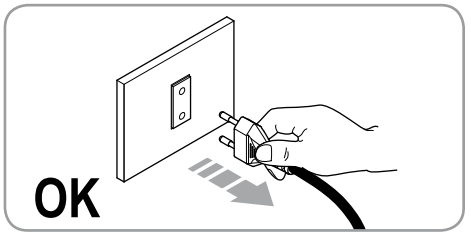


FRANÇAIS



Pour les opérations de nettoyage placer la machine en situation énergétique “O”, c'est-à dire “INTERRUPTEUR MACHINE ETEINT ET FICHE DEBRANCHEE” et respecter exclusivement ce qui est prévu dans ce livret.

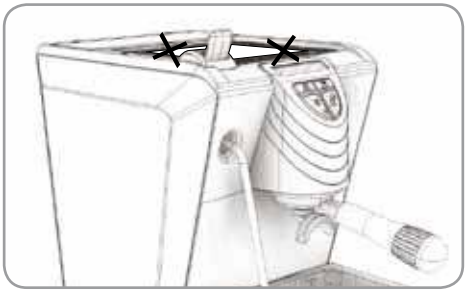
Pour le nettoyage et l’entretien périodiques, se référer aux chapitres 6 et 7.



En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, l'arrêter. Il est strictement interdit d'intervenir.
Il faut s'adresser exclusivement à un personnel professionnel qualifié. L’éventuelle réparation des produits doit être effectuée uniquement par le constructeur ou par le centre d'assistance conventionné et en utilisant exclusivement des pièces détachées d'origine.
Le non-respect de ce qui est indiqué ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

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

Pour éviter des échauffements dangereux il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.
Ne pas boucher les grilles d'aspiration et/ou de dissipation en particulier du chauffe-tasses.

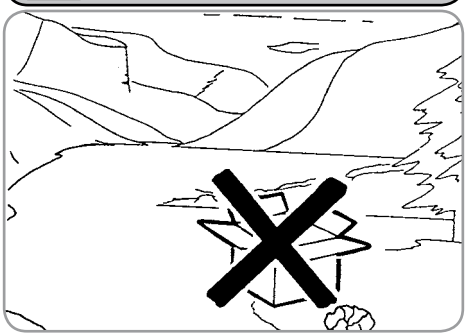


Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas de détérioration, arrêter l'appareil et pour le remplacer s'adresser uniquement à un personnel professionnel qualifié.

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

Dès que l'on décide de ne plus utiliser un appareil de ce genre il est recommandé de le rendre inopérant après avoir débranché la fiche, couper le câble d'alimentation.

DANGER DE POLLUTION



Ne pas jeter la machine dans la nature: pour l'élimination s'adresser à un centre autorisé ou contacter le constructeur qui vous fournira les indications nécessaires à ce sujet.

DANGER D'INTOXICATION

Pendant l'utilisation de la buse vapeur, faire très attention, ne pas mettre les mains sous cette dernière et ne pas la toucher immédiatement après l'utilisation.

RISQUE DE BRÛLURE



Pour favoriser l'aération de la machine la placer à 15 cm de murs ou d'autres machines du côté de l'aération.

Pendant l'utilisation de la buse vapeur, faire très attention, ne pas mettre les mains sous cette dernière et ne pas la toucher immédiatement après l'utilisation.

Ne pas oublier qu'avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien, de vidange, de réglage, l'opérateur qualifié doit porter des gants de travail et des chaussures contre les accidents.

L’opérateur, lorsqu'il rajoute du café, ne doit pas mettre les mains à l'intérieur du conteneur.

Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db.

En cas de machine avec branchement hydrique au réseau, la pression minimum doit être de 2 bar alors que la pression maximum pour le fonctionnement correct de la machine ne doit pas dépasser 4 bar.

ATTENTION



RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS

Aux sens de l’art. 13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005, n. 151 “Réalisation des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l’utilisation de substances dangereuses dans les appareillages électriques et électroniques, ainsi qu'à l'enlèvement des ordures“.

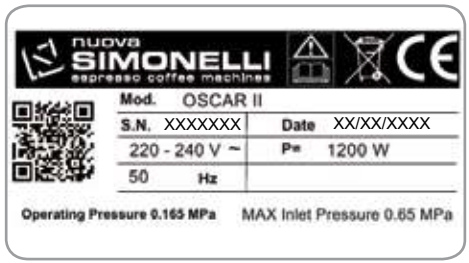
Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l’appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d’autres ordures. L 'utilisateur devra, donc, transmettre l 'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l’achat d'un nouvel appareillage de même type, à raison d'échange un à un.

La récolte différenciée propre pour le départ successif de l'appareillage laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l 'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

TRANSPORT ET MANUTENTION

IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Pour toute communication avec le constructeur Nuova Simonelli, il faut toujours préciser le numéro de série de la machine.



La machine est transportée sur une palette avec plusieurs machines dans des boîtes assurées à la palette avec des sangles.

Avant toute opération de transport ou de manutention, l'opérateur doit:

- Mettre des gants, des chaussures contre les accidents et une combinaison ayant des élastiques aux extrémités.

Le transport de la palette doit être effectué à l'aide d'un engin de levage approprié (type chariot élévateur).

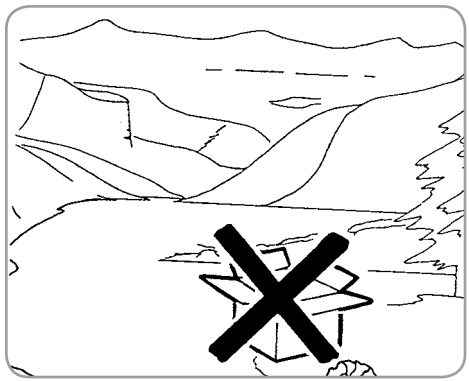
ATTENTION
RISQUE DE CHOC OU D'ÉCRASEMENT

L'opérateur, pendant toute la manutention, doit faire attention que des personnes, des choses ou des objets ne se trouvent pas dans la zone d'opération.
Lever lentement la palette à environ 30 cm du sol et aller dans la zone de chargement.
Après avoir contrôlé qu'il n'y a pas d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.
Une fois arrivée à destination, toujours avec un moyen de levage approprié (ex. chariot élévateur), après s'être assuré qu'il n'y a pas de choses ou des personnes dans la zone de déchargement, amener la palette vers le sol en la manutentionnant à environ 30 cm du sol, jusqu'à la zone de stockage.

ATTENTION
RISQUE DE CHOC OU D'ÉCRASEMENT

Avant l'opération suivante, contrôler que la charge est en place et qu'en coupant les sangles elle ne tombe pas. L'opérateur, avec des gants et des chaussures contre les accidents, doit couper les sangles et stocker le produit. Pendant cette opération consulter les caractéristiques techniques du produit pour voir le poids de la machine à stocker et pouvoir se comporter en conséquence.

DANGER DE POLLUTION



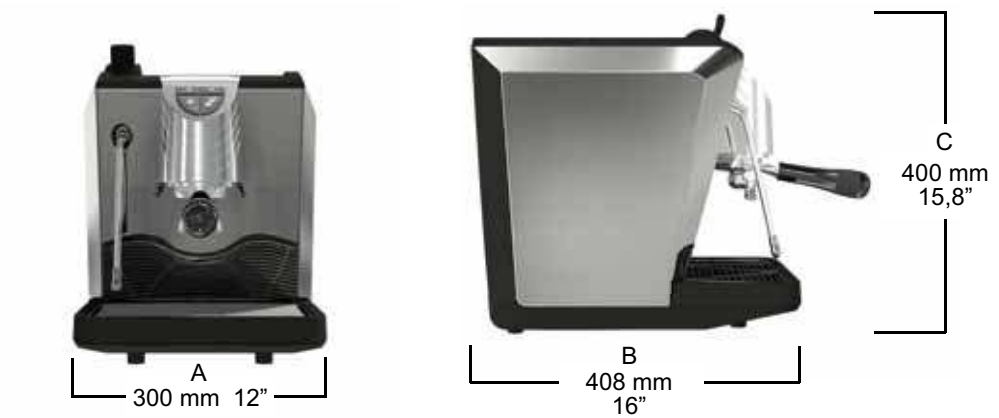
Lorsque la machine est libérée de la palette ou du conteneur, ne pas la jeter dans la nature, danger de pollution.



Compliments et merci d'avoir choisi notre machine Oscar II.
Nous vous invitons à lire attentivement toutes les indications et conseils qui suivent afin d'installer correctement votre machine.
Nous l'avons conçue pour offrir l'expérience d'un bon café à quiconque préparera et savourera une boisson à base d'expresso.
En l'utilisant, vous découvrirez combien la préparation est facile et, avec le temps, vous rendrez compte aussi du peu d'entretien nécessaire.
Une chose est certaine: Oscar II sera le "protagoniste" de votre angle "bar" chez vous ou au bureau.

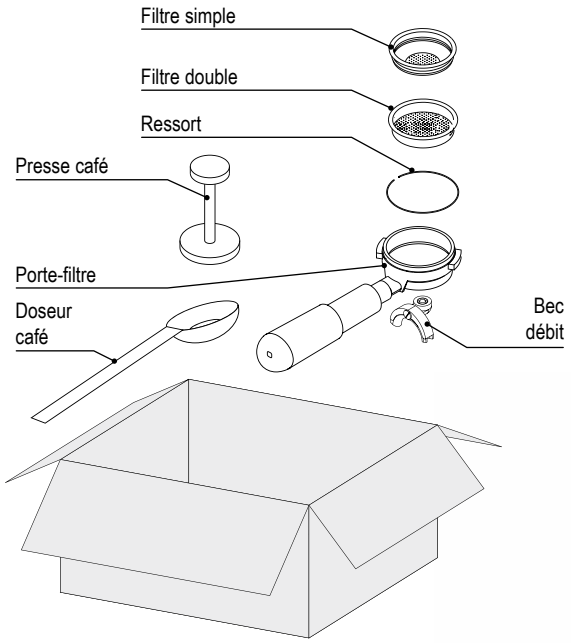
Nuova Simonelli S.p.a.

Les marques internationales d'approbation certifient que toutes les machines ont été soumises à des tests et à des contrôles sévères.



Nbr. GROUPES	POIDS NET	POIDS BRUT	PUIS. THERMIQUE	VOLTS/Hz
1	14 Kg. 31Lb	17 Kg. 37Lb	1200 W	115 - 230V 50 - 60 Hz

1. DESCRIPTION





FRANÇAIS

1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 27

TRANSPORT ET MANUTENTION 29
IDENTIFICATION DE LA MACHINE 29

1. DESCRIPTION 31
1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE 32

2. INSTALLATION 34
2.1 REMPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE 34
2.2 CARACTÉRISTIQUES EAU 34

3. PROGRAMMATION 35
3.1 PROGRAMMATION DOSES 35
3.2 PROGRAMMATION DOSES CAFÉ 35

4. UTILISATION 36
4.1 MARCHE / ARRÊT DE LA MACHINE 36
4.2 STAND-BY MACHINE 36
4.3 DISTRIBUTION CAFÉ 36
4.4 DISTRIBUTION VAPEUR 37

5. ARRÊT 38

6. ENTRETIEN 38

7. NETTOYAGE 38

8. ANOMALIES ET REMÈDES 39

INSTALLATION ÉLECTRIQUE 66

2. INSTALLATION

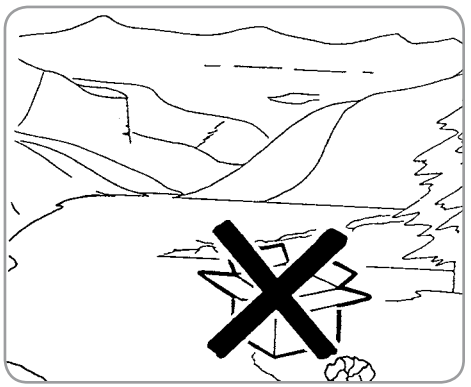
Avant de procéder à l'installation, lire attentivement les prescriptions de sécurité contenues au début de ce manuel et en particulier la modalité pour mettre la machine en ÉTAT ÉNERGÉTIQUE ZÉRO.

1) Après avoir retiré la machine de son emballage, la positionner sur une surface horizontale et procéder à son installation comme illustré dans les paragraphes suivants.

Installer les accessoires comme suit:

2) Introduire la bague à l'intérieur du porte-filtre, dans son emplacement .
3) Introduire l'un des deux filtres.
4) Attention danger de pollution.

DANGER DE POLLUTION



Version avec réservoir

5) Ouvrir la porte et extraire le réservoir. Surtout la première fois, laver le réservoir avec de l'eau et du savon. Remplir le réservoir d'eau et s'assurer que l'extérieur du réservoir soit sec.
6) Replacer le réservoir dans son logement et refermer la porte.
7) S'assurer que le bac de récupération d'eau est bien introduit.

Version à prise directe

5) Ouvrir le portillon du récipient et extraire le tube pour le branchement direct.
6) Brancher le tube à l'arrivée d'eau et ouvrir le robinet en amont de la machine, si prévu.
7) S'assurer que le bac de récupération d'eau est bien introduit.

S'assurer que la grille repose tasses est bien droite et à plat.

8) Contrôler que le levier vapeur soit fermé.
9) Contrôler que la tension du secteur correspond aux indications figurant au dos.
10) Fin des opérations préliminaires, la machine est prête pour la mise au point.

2.1 REMPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE

NOTE: Si la séquence indiquée ci-dessous ne se produit pas, voir le chapitre "ANOMALIES ET REMÈDES".

Après les opérations préliminaires:

1) Appuyer sur l'interrupteur de mise en marche sur le côté droit, le clavier s'allume; la machine charge automatiquement l'eau dans la chaudière (temps initial 3 minutes environ); quand le niveau est atteint, le réchauffement démarre, indiqué par le voyant de la résistance qui s'allume.

NOTE: La machine est équipée d'une mise à niveau électronique, elle s'occupe donc automatiquement de réintégrer l'eau dans la chaudière.

NOTE: La machine est équipée d'un système de sécurité qui, après 1,5 minutes environ de fonctionnement continu de la pompe, arrête la machine (pour éviter l'échauffement de la pompe). Dans ce cas, éteindre la machine à travers l'interrupteur général et la rallumer pour compléter le premier remplissage.

Pendant le fonctionnement, le clavier est éclairé sur le fond.

Le voyant de la résistance  s'allume quand il est nécessaire de réchauffer l'eau dans la chaudière et que le niveau d'eau contenue est insuffisant.

2) Attendre que le témoin lumineux résistance s'éteigne, il indique que l'eau est à la température voulue.

NOTE: Si le témoin lumineux eau s'allume, il signale que le réservoir d'eau est vide ou qu'il est presque vide.

NOTE: Ne pas oublier que, pour obtenir une bonne boisson, il vaut mieux utiliser le plan chauffe tasses pour maintenir les tasses chaudes.

3) A la fin du chargement d'eau, appuyer sur un poussoir de distribution jusqu'à la sortie d'eau du groupe.
4) La préparation de la machine est terminée et elle est prête à faire le café ou à distribuer de la vapeur.

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

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

2.2 CARACTÉRISTIQUES EAU

L'utilisateur est responsable de l'entretien du système de filtrage et du monitorage des caractéristiques de l'eau afin de les maintenir dans les limites des niveaux requis.
Si l'eau n'est pas maintenue dans les limites des caractéristiques reportées ci-dessous, la garantie cesse entièrement:

- Dureté totale 50-60 ppm (parties par million) (5-6 degrés français (°F));
- Pression réseau hydrique entre 2 et 4 bars; eau froide;
- Flux minimum: 200 l/heure;
- Filtrage inférieure à 1.0 microns;
- Résidu fixe (tds = total dissolved solids) entre 50 et 250 ppm;
- Alcalinité entre 10 et 150 ppm;
- Chlore inférieur à 0.50 mg/l;
- ph entre 6.5 et 8.5.

3. PROGRAMMATION

3.1 PROGRAMMATION DOSES

Pour accéder à la Programmation, procéder comme suit:

NOTE: Opération possible avec la machine allumée.

- Pour accéder à l'état de programmation doses, il est nécessaire d'appuyer pendant 5 secondes sur la touche de distribution café double .
- Les touches distribution se mettent à clignoter.

NOTE: au bout de 30 secondes d'inactivité (aucune touche appuyée) en modalité programmation, la machine revient en modalité normale, mais aucune donnée ne sera enregistrée.

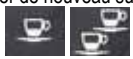
3.2 PROGRAMMATION DOSES CAFÉ

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

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



- La distribution démarre; quand on atteint la quantité désirée, appuyer de nouveau sur cette même touche.



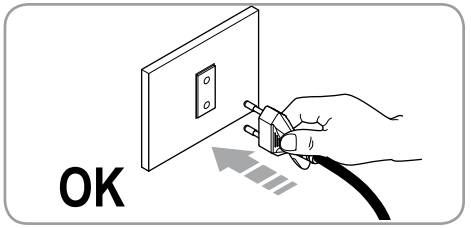
- Pour quitter la programmation et enregistrer la dose désirée, appuyer sur la touche  pendant au moins 5 secondes, les touches arrêtent de clignoter.

4. UTILISATION

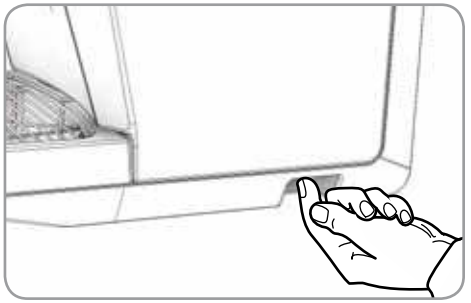
L'opérateur doit, avant de commencer la préparation, s'assurer d'avoir lu et bien compris les prescriptions de sécurité de ce manuel.

4.1 MARCHE / ARRÊT DE LA MACHINE

- Brancher la machine à la prise de courant.



- Appuyer sur l'interrupteur de mise en marche de la machine.



La machine procède aux contrôles suivants:

Contrôle niveau eau dans chaudière

- Niveau correct: le voyant résistance s'allume et le réchauffement de la machine démarre.
- Niveau incorrect: la pompe démarre pour charger le circuit d'eau.

ATTENTION

Si, au bout de 90 secondes, le niveau d'eau dans la chaudière n'a pas été atteint, la pompe s'arrête et les 4 LED situés sur le panneau de commande se mettent à clignoter. Il faut éteindre et rallumer la machine pour reprendre le chargement de l'eau.

NOTE: le chargement de l'eau pendant le fonctionnement normal est lié à la distribution du café car la machine procède au rétablissement du niveau de l'eau seulement à la fin de la distribution.

Contrôle niveau eau dans le réservoir

- Niveau correct: le voyant du niveau eau est éteint.
- Niveau incorrect: le voyant du niveau eau s'allume de façon fixe.

ATTENTION

Si le voyant du niveau d'eau du réservoir s'allume pendant la phase de réchauffement, ce dernier est complété jusqu'à la fin (si le niveau de l'eau dans la chaudière est correct) et la machine termine l'éventuelle distribution en cours.
Après quoi, il est nécessaire de rétablir le niveau d'eau dans le réservoir pour reprendre le fonctionnement normal de la machine.

Après la phase de contrôle, la machine est prête pour l'utilisation normale. Les LED des poussoirs de distribution café s'allument ainsi que le voyant de la résistance (pendant toute la durée du réchauffement).

4.2 STAND-BY MACHINE

En cas de courtes périodes d'inutilisation de la machine, il est conseillé de la mettre en état de "stand-by" pour l'économie d'énergie.

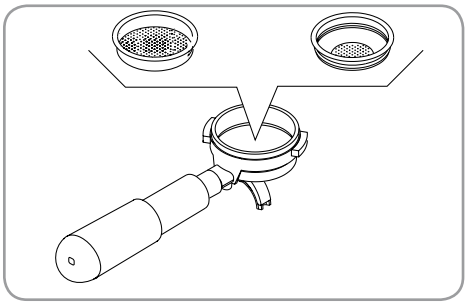
- Appuyer sur le poussoir de distribution café simple pendant 5 secondes (il se met à clignoter) pour accéder à la modalité stand-by.
- Appuyer de nouveau sur le poussoir de distribution café simple pour rétablir le fonctionnement normal de la machine (les voyants des poussoirs de distribution se mettent à clignoter).

4.3 DISTRIBUTION CAFÉ

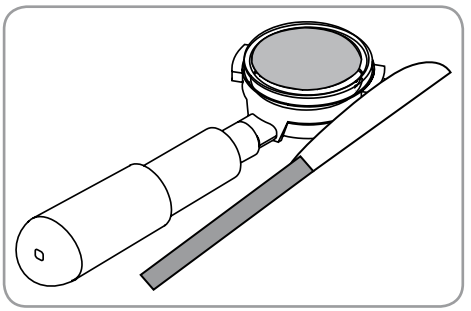
ATTENTION

Si la séquence indiquée ci-dessous ne se produit pas, voir le chapitre "ANOMALIES ET REMÈDES".

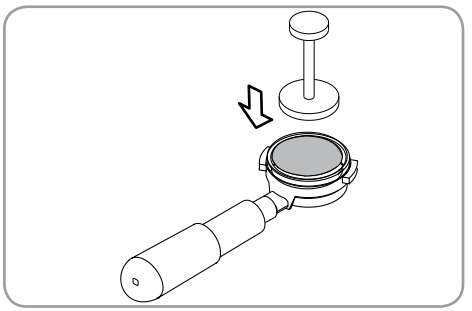
1) Après avoir mis au point la machine, installer le filtre désiré (simple ou double) dans le porte-filtre.



2) Remplir à ras bord le doseur de café et mettre le café dans le filtre.

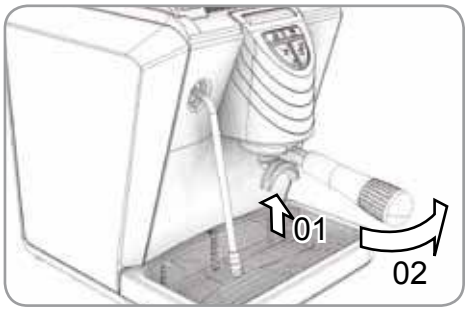


3) Presser le café dans le filtre de manière uniforme à l'aide du presseur.

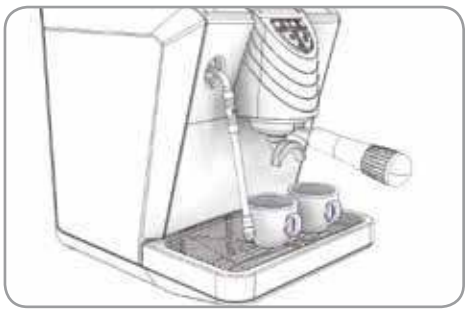


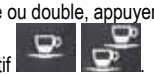
FRANÇAIS

4) Nettoyer le bord du filtre et introduire le porte-filtre dans le groupe de distribution.



5) Positionner la/les tasse/s sous les becs verseurs.



6) Selon le type de distribution simple ou double, appuyer sur le poussoir de distribution relatif .
7) La pompe démarre et commence la distribution.
8) Quand on atteint la quantité programmée, la pompe s'éteint et la distribution termine automatiquement.

4.4 ***DISTRIBUTION VAPEUR***

NOTE: si la séquence indiquée ci-dessous ne se produit pas, voir le chapitre "ANOMALIES ET REMÈDES".

RISQUE DE BRÛLURE

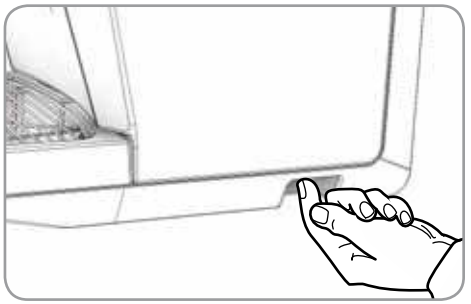


1) Lorsqu'on manipule la lance de distribution, il est obligatoire d'utiliser le caoutchouc isolant.
2) Après la mise au point de la machine,nettoyer la buse de distribution à l'aide d'un chiffon humide avec de l'eau chaude.
3) Contrôler que l'embout de la buse se trouve à l'intérieur de la grille.
4) Agir graduellement et avec attention sur le levier vapeur en le gardant ouvert jusqu'à ce que les gouttes d'eau chaudes éventuellement présentes à l'intérieur de la lance soient évacuées.
5) Lorsque la lance distribue seulement de la vapeur, manipuler la lance à travers sa protection en caoutchouc et la plonger dans le liquide à réchauffer.
6) Régler la vapeur à travers le levier.
   Régler la vapeur en maintenant la buse immergée.
7) Quand le liquide est réchauffé, fermer le levier de la vapeur et extraire le récipient du liquide réchauffé.
8) Toujours à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié à l'eau chaude, nettoyer l'embout de la buse pour éliminer les résidus du liquide chauffé.
9) Le chauffage du liquide est terminé.

NOTE: L'utilisation de la lance vapeur doit être précédée d'une purge d'au moins 2 secondes de l'eau de condensation ou selon les instructions du constructeur.

5. ARRÊT

Pour arrêter la machine, il faut appuyer de nouveau sur l'interrupteur de mise en marche (tous les voyants s'éteignent).



NOTE: pour les pauses de longue durée, il est préférable, pour la sécurité des personnes, de débrancher la fiche de la prise de courant.

6. ENTRETIEN

La maintenance comprend:

1) Le nettoyage des différents composants (voir chapitre "Nettoyage") avec une fréquence minimum toutes les deux semaines.
2) Le remplacement annuel du groupe de douche et le joint. Pour ce faire, contactez votre technicien qualifié.

Le non respect de ces conditions signifie automatiquement la déchéance de la garantie.
Pour toute intervention sur la machine, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.

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

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

7. NETTOYAGE

Sauf le nettoyage du groupe de distribution, et indiqué sur le tableau qui suit, tout type de nettoyage doit être effectué en situation énergétique zéro (fiche débranchée du secteur) et avec les parties chaudes à température ambiante, suivant ce tableau.

1) **Nettoyage de la buse.**
   Utiliser un chiffon légèrement humidifié d'eau chaude et/ou de détergent neutre.

2) **Nettoyage du filtre et porte-filtre.**
   - Eventuellement en s'aidant d'un outil, séparer le filtre du porte filtre.
   - Nettoyer avec un jet d'eau (robinet) et essuyer.
   - Le cas échéant, nettoyer le filtre à l'aide d'une petite brosse.

3) **Nettoyage de la surface extérieure de la machine.**
   - Pour le nettoyage extérieur de la machine n'utiliser aucun type de solvant, mais uniquement un chiffon légèrement humidifié d'eau chaude et de savon neutre.

4) **Nettoyage de la grille.**
   - Nettoyer la grille à l'eau chaude et au savon avec une brosse.

5) **Nettoyage bac porte-liquide.**
   - Nettoyer le bac porte-liquide à l'eau chaude et au savon en utilisant éventuellement une brosse.

ATTENTION

Ne jamais utiliser de solvant.

6) **Nettoyage réservoir d'eau.**
   - Utiliser de l'eau et du savon, puis bien rincer.

NOTE: si par hasard l'eau à laissé des dépôts indésirés, laver à l'aide d'un goupillon.

7) **Nettoyage douche**

ATTENTION RISQUE DE BRÛLURE

Opération effectuée avec la machine allumée, il faut donc faire particulièrement attention.

- Nettoyer les trous de la douche de distribution à l'aide d'une brosse en soie légèrement rigide.
- Appuyer sur le bouton distribution pour libérer les petits trous.

8) **Nettoyage joint groupe distribution.**
   - A l'aide d'une petite brosse, éliminer les incrustations ou les résidus de café du joint du groupe de distribution.

9) **Nettoyage groupe distribution.**
   - A l'aide d'une petite brosse, éliminer les incrustations et les résidus de café de la douche du groupe de distribution.

N°	TYPES DE NETTOYAGE	FREQUENCE		
		Immédiatement après utilisation	tous les jours	toutes les semaines
1	Nettoyage buse	■	■	■
2	Nettoyage filtre et porte-filtre	■	■	■
3	Nettoyage extérieur machine		■	■
4	Nettoyage grille		■	■
5	Nettoyage bac porte-liquides	■	■	■
6	Nettoyage réservoir d'eau			■
7	Nettoyage douche		■	
8	Nettoyage joint groupe distribution		■	■
9	Nettoyage groupe distribution			■

8. ANOMALIES ET REMÈDES

Si votre machine à café express ne fonctionne pas correctement, essayez de voir parmi les causes et remèdes indiqués ci-dessous.
Consultez également les chapitres concernés dans la notice d'utilisation.

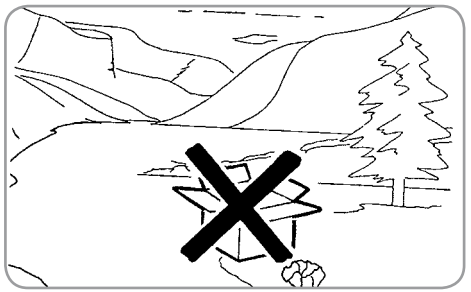
Anomalies	Remèdes
La machine ne prépare pas l'express.	Vérifier si le témoin lumineux, manque d'eau, est allumé: il n'y a plus d'eau dans le réservoir ou le réservoir n'est pas replacé correctement. Le café a été moulu trop fin ou a été trop pressé. La douche est bouchée. Il faut éliminer le calcaire de la machine.
Le café sort sur les côtés du porte-filtre.	Le porte-filtre n'a pas été introduit correctement. Le porte-filtre n'a pas été assez serré. Il faut enlever les dépôts de café du joint (voir chap. Nettoyage).
La “crème” est insuffisante ou inexistante.	Contrôler la dose de café: le doseur doit être rempli au ras. La machine n'est pas chaude: le témoin lumineux résistance est éteint? Le café moulu a un grain trop gros. Le café n'a pas été bien pressé dans le filtre. Le café n'est pas frais. L'eau n'est pas fraîche.
La “crème” est trop foncée et/ou le café a un goût de brûlé.	Le café est moulu trop fin Le café a été trop pressé La dose de café est excessive
The coffee is not hot enough.	L'eau chaude passe à travers le filtre trop rapidement. Pour faire 2 tasses il faut de 25 à 40 secondes. Le café dans le filtre n'a pas été pressé correctement. Le café a été moulu trop gros. Le porte-filtre est froid. Le porte-filtre doit toujours rester inséré dans la machine pendant le chauffage et l'utilisation pour le conservé chaud. Les tasses sont froides. Les tasses doivent être placées sur le plan chauffe-tasses ou préchauffées avec de l'eau chaude avant de les utiliser. Le thermostat de sécurité de la chaudière est intervenu: contacter le centre d'assistance le plus proche.
La pompe n’e prend pas l’eau du réservoir.	Ouvrir le bouchon de la vapeur et toucher plusieurs fois le bouton de débit.

SICHERHEIT-SVORSCHRIFTEN

Das vorliegende Bedienungshandbuch stellt einen wesentlichen Bestandteil des Produkts dar und muss dem Bediener zusammen mit dem Produkt ausgehändigt werden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da sie hnen wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheit bei der Installation, beim Gebrauch und bei der Wartung der Maschine gibt.
Bewahren Sie dieses Handbuch bitte gut auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.

Versichern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass die Maschine unversehrt ist. In Zweifelsfällen darf das Gerät nicht benutzt werden und muss einem Fachmann vorgelegt werden. Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Polystyrolschaum, Nägel usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen. Bitte sorgen Sie für deren ordnungsgemäße Entsorgung.

GEFAHR DER UMWELTVERSCHMUTZUNG



Die Maschine ist für die Installation in Dienstbereichen für das Personal in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in Agritourbetrieben, in Gemeinschaftsräumen in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und sonstigen Aufenthaltsräumen geeignet.

Kontrollieren Sie vor Anschluß, ob die technischen Daten des Typenschilds mit denen Ihres Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Das Kennschild befindet sich im Inneren der Maschine und ist nach Entfernen der Wasserfangschale zu sehen. Die Installation des Geräts ist entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften und unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers durch einen ausgebildeten Fachmann vorzunehmen. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften der Stromversorgung nicht den Typenschilddaten übereinstimmen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die bei nicht erfolgter Erdung der häuslichen Anlage entstehen. Zur Gewährleistung der elektrischen Sicherheit der Maschine ist eine Erdung der Anlage unbedingt erforderlich. Wenden Sie sich ggf. an einen qualifizierten Elektriker, um zu prüfen, ob die häusliche Elektroanlage den auf dem Typenschild angegebenen maximalen Leistungsdaten des Geräts angemessen ist.



Der Fachelektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt der Stromanlage für die Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist.
Keinesfalls dürfen Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel benutzt werden. Bei Bedarf ist ein entsprechend ausgebildeter Elektriker zu rufen, der die notwendigen Änderungen vornimmt.

Zur Installation des Geräts sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. Die Espressomaschine muss unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Wenden Sie sich bezüglich des Anschlusses an die Wasserleitung bitte an einen entsprechend ausgebildeten hydraulische. Für den eventuellen Anschluss an das Wassernetz muss stets der mitgelieferte neue Schlauch verwendet werden. Alte Schläuche dürfen nicht weiterverwendet werden.

Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber/Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.

Die Maschine darf nur für die im Handbuch angegebenen Zwecke benutzt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge unsachgemäßen, falschen oder unvernünftigen Gebrauchs.

Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit verminderten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne ausreichende Kenntnisse nur unter Aufsicht oder nach vorheriger Einweisung benutzt werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Instandhaltung der Maschine dürfen von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen vorgenommen werden.

Dieses Gerät ist für professionelle Verwendung bestimmt.

Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +35°C liegen. Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der “Betriebsbereitschaft” belassen.

Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:
- 100%iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgussschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Die Dampfausgabe 1 Minute lang einschalten.

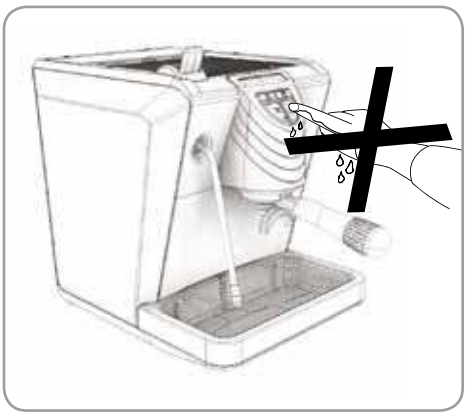
Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

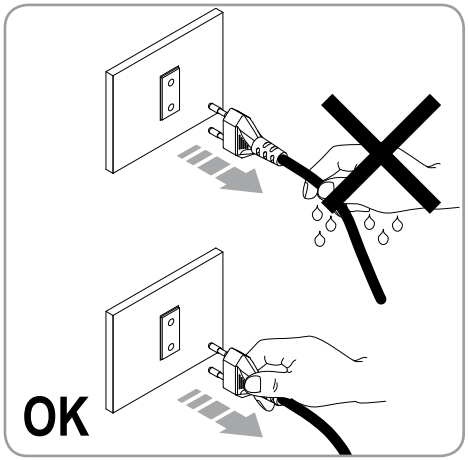
ACHTUNG

Lesen Sie vor Benutzung der Espressomaschine bitte das Bedienungshandbuch vollständig, zumindest aber die Sicherheitsvorschriften sowie die Hinweise zur Einstellung der Maschine durch.

Bei Gebrauch eines jeden Elektrogeräts sind bestimmte grundlegende Regeln zu beachten.
Hierzu zählen insbesondere:
- Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren;
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Füße naß sind;
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel in Badezimmern oder Duschräumen;
- Ziehen nicht am Netzkabel, sondern am Stecker, um das Gerät stromfrei zu machen;
- Schützen Sie das Gerät vor Wettereinflüssen (Regen, Sonne usw.);
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern, Unbefugten oder sonstigen Personen bedienen, die vorliegende Bedienungsanleitung nicht gelesen und vollständig verstanden haben.

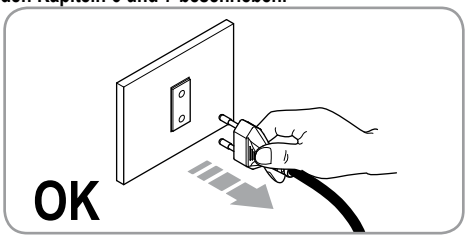
Vor Ausführung der Wartungsmaßnahmen seitens eines autorisierten Fachmanns ist das Gerät durch Betätigen des entsprechenden Schalters auszuschalten und das Netzkabel zu ziehen.





Vor Durchführung der Reinigungsarbeiten ist das Gerät auf den Energiezustand “O” einzustelen, d.h. “GERÄTESCHALTER AUSSCHAL UND NETZSTECKER HERAUSZIEHEN”. Halten Sie sich strikt an die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs.

Die regelmäßige Reinigung und Instandhaltung ist in den Kapiteln 6 und 7 beschrieben.

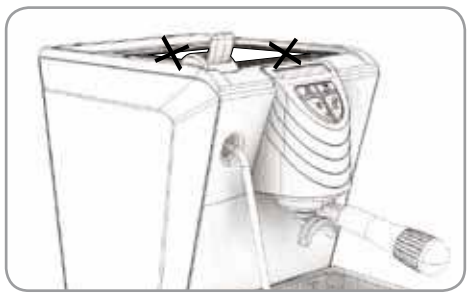


Bei eventuellen Ausfällen oder Betriebsstörungen muss das Gerät ausgeschaltet werden. Jede Art von Eingriff ist ausdrücklich untersagt. Wenden Sie sich bitte ausschließlich an einen entsprechend qualifizierten Fachmann. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum vorgenommen werden. Es dürfen hierzu nur Originalersatzteile verwendet werden. Bei Nichtbeachtung der o.g. Hinweise kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Bei der Installation muss der Fachelektriker entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften einen allpoligen Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite vorsehen, die eine vollständige Stromunterbrechung unter den Überspannungsbedingungen der Kategorie III gewährleistet.

Zur Vermeidung von Überhitzung sollte das Versorgungskabel vollständig abgerollt werden.

Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr und / oder Verlust insbesondere des Tassenwärmer.

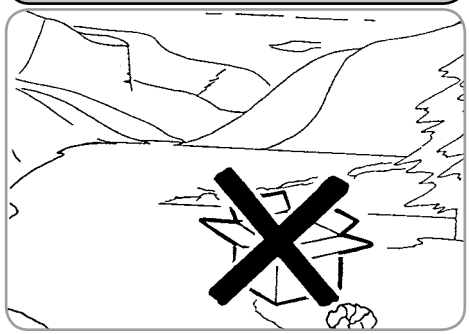


Das Versorgungskabel des Geräts darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden. Sollte es beschädigt sein, ist das Gerät auszuschalten.
Der Austausch des Kabels darf nur vom Fachmann vorgenommen werden.

Sollte der Austausch des Versorgungskabels notwendig werden, so darf dieser nur von einer zugelassenen Kundendienststelle oder vom Hersteller selbst vorgenommen werden.

Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, ist dafür zu sorgen, dass es gebrauchsuntüchtig gemacht wird. Hierzu ist das Netzkabel nach Herausziehen des Steckers durchzuschneiden.

GEFAHR DER UMWELTVERSCHMUTZUNG

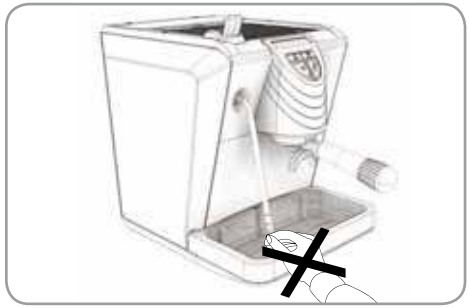


Werfen Sie das Gerät nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es indem Sie sich an ein autorisiertes Zentrum oder an den Hersteller wenden, der Ihnen entsprechende Hinweise gibt.

VERGIFTUNGSGEFAHR

Während des Gebrauchs der Dampfdüse ist besonders darauf zu achten, die Hände nicht in den Dampf zu halten und die Düse nicht unmittelbar danach zu berühren.

GEFÄHRDUNGDURCHVERBRÜHEN



Zur Gewährleistung einer guten Belüftung des Geräts ist dieses so aufzustellen, dass die Belüftungsseite des Geräts 15 cm von der Wand oder anderen Geräten entfernt aufzustellen.

Nach Starten des Spülvorgangs der Maschine darf dieser nicht unterbrochen werden, um zu vermeiden, dass Spülmittelreste in der Ausgabegruppe zurückbleiben.

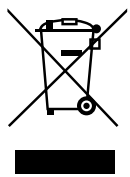
Denken Sie bei allen Installations-, Wartungs -,Ablaß - und Einstellarbeiten stets daran, dass der Fachmann Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muss.

Beim Nachfüllen des Kaffees darf der Bediener nicht mit den Händen in den Behälter fassen.

Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70db.

Bei am Wassernetz angeschlossener Maschine muss der Mindestdruck 2 bar betragen, während der Maximaldruck für den einwandfreien Betrieb der Maschine 4 bar nicht überschreiten darf.

ACHTUNG



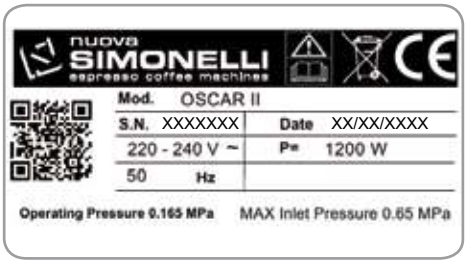
INFORMATION AN BENUTZER
Im Sinne von Art. 13 der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005, „Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung“.
Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss. Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerat kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht.

Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet. Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

TRANSPORT UND AUFSTELLUNG

MASCHINENKENNZEICHNUNG

Im Schriftverkehr mit dem Hersteller Nuova Simonelli ist stets die Typennummer der Espressomaschine anzugeben.



Das Gerät wird auf Paletten geliefert, die eweils mehrere Kartons mit Espressomaschinen umfassen. Die Kartons sind mit Transportbändern an der Palette befestigt.

Beim Transport und sämtlichen Verschiebungsarbeiten muss der Bediener:

- Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe sowie einen Arbeitsanzug mit elastischen Bündchen tragen.

Der Transport der Paletten muss mit einem geeigneten Hebewerkzeug (z.B. Gabelstapler) vorgenommen werden.

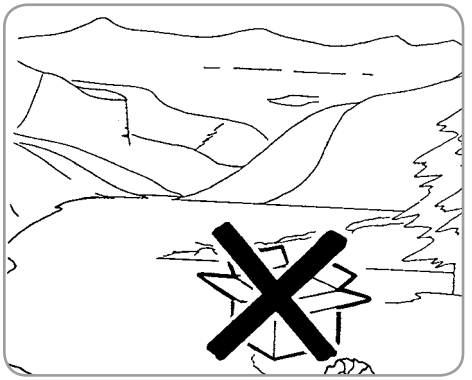
ACHTUNG:
GEFÄHRDUNG DURCH STOSS ODER QUETSCHEN.

Während des Bewegens der Maschine hat der Bediener darauf zu achten, dass sich keine Personen oder Gegenstände im Bewegungsbereich der Maschine befinden. Heben Sie die Palette langsam etwa 30 cm vom Boden hoch und bewegen Sie sich in die Ladezone. Wenn Sie sich versichert haben, dass sich keine Personen oder Gegenstände in der Ladezone befinden, beginnen Sie mit dem Laden.
Wenn Sie den Bestimmungsort erreicht und sich wiederum versichert haben, dass sich weder Personen noch Gegenstände in der Abladezone befinden, bringen Sie die Palette (mittels Hebewerkzeug) auf eine Höhe von ca. 30 cm über dem Boden und bewegen Sie sie anschließend an ihren Lagerort.

ACHTUNG:
GEFÄHRDUNG DURCH STOSS ODER QUETSCHEN.

Versichern Sie sich vor der nachstehend beschriebenen Maßnahme, dass die Ladung sicher steht und auch bei Durchtrennen der Transportbänder nicht fällt. Der Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe tragende Bediener, der für das Durchtrennen der Transportbänder und die Einlagerung der Maschinen zu sorgen hat, muss die technischen Daten der Artikel einsehen, so dass eine korrekte Handhabung unter Berücksichtigung des Gewichts der Maschinegewährleistet ist.

GEFAHR DER UMWELTVERSCHMUTZUNG



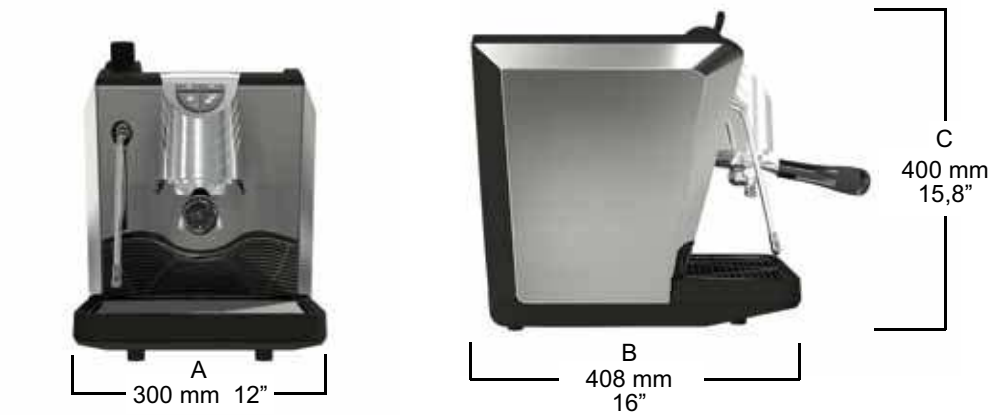
Nach Entfernen der Maschine von den Paletten oder den Behältern, darf das Verpackungsmaterial aus Umweltschutzgründen nicht einfach weggeworfen, sondern muss ordnungsgemäß entsorgt werden.



Wir gratulieren Ihnen zur Wahl des Modells Oscar II.
Bitte lesen Sie aufmerksam alle nachstehenden Hinweise und Empfehlungen für die korrekte Installation der Maschine.
Die Maschine wurde entwickelt, um all denjenigen, die ein Espresso-Getränk zubereiten bzw. genießen, ein wahres Kaffee-Erlebnis zu bieten.
Beim Gebrauch der Maschine werden Sie recht bald feststellen, wie einfach die Zubereitung ist und mit der Zeit werden Sie auch bemerken, wie wenig Instandhaltung das Gerät benötigt.
Eines steht fest: Oscar wird der „Hauptdarsteller" in Ihrer „Cafeteria" sein, ob zu Hause oder im Büro.

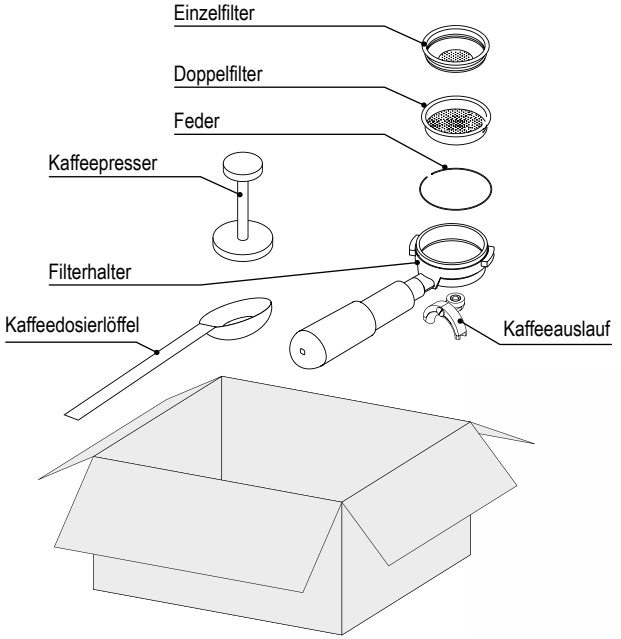
Nuova Simonelli S.p.a.

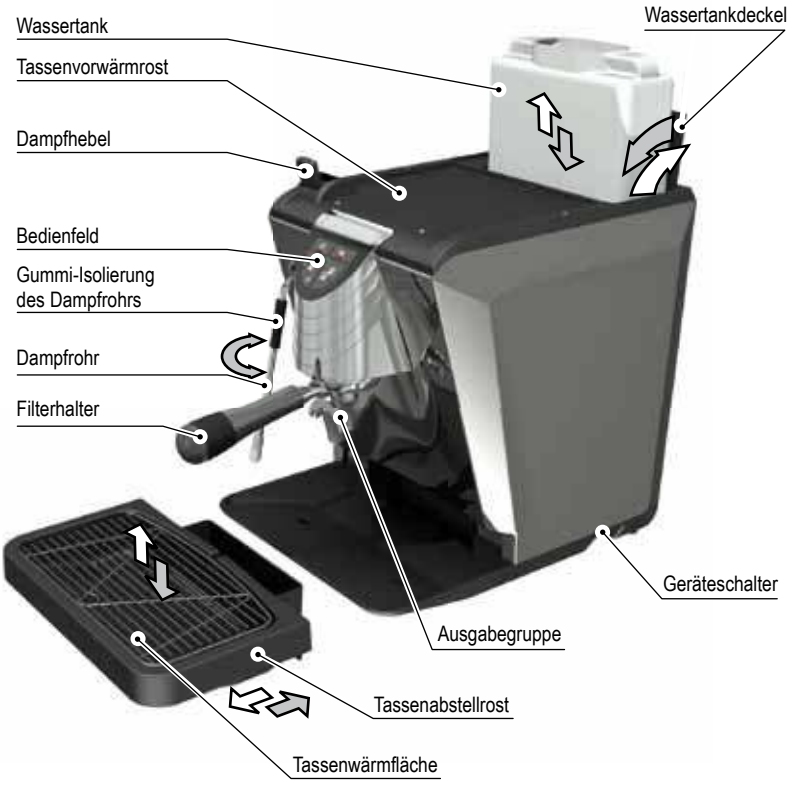
Internationale Prüfzeugnisse bestätigen, dass alle unsere Maschinen sehr strengen Abnahmeprüfungen und Kontrollen unterworfen wurden.



Anz. GRUPPEN	NETTO GEWITCH	BRUTTO GEWITCH	WÄRMELEISTUNG	VOLTS/Hz
1	14 Kg. 31Lb	17 Kg. 37Lb	1200 W	115 - 230V 50 - 60 Hz

1. BESCHREIBUNG





1.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITS-VORSCHRIFTEN 40

TRANSPORT UND AUFSTELLUNG 42
MASCHINENKENNZEICHNUNG 42

1. BESCHREIBUNG 44
1.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES 44

2. INSTALLATION 47
2.1 BEFÜLLEN DES KESSELS 47
2.2 WASSEREIGENSCHAFTEN 47

3. PROGRAMMIERUNG 48
3.1 PROGRAMMIERUNG DER DOSEN 48
3.2 PROGRAMMIERUNG KAFFEE-DOSEN 48

4. BETRIEB 49
4.1 EIN-/AUSSCHALTEN DER MASCHINE 49
4.2 STAND-BY DER MASCHINE 49
4.3 KAFFEEAUSGABE 49
4.4 DAMPFERZEUGUNG 50

5. AUSSCHALTEN 51

6. WARTUNG 51

7. REINIGUNG 51

8. STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN 52

ELEKTROANLAGE 66

2. INSTALLATION

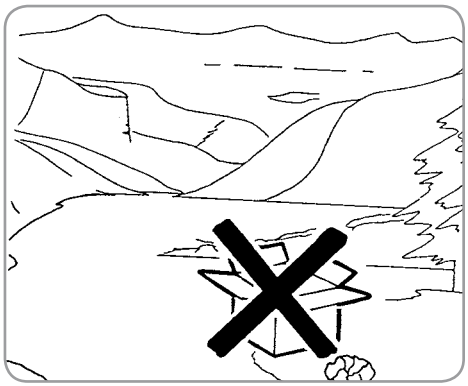
Bevor die Installation vorgenommen wird, bitte aufmerksam die Sicherheitsvorschriften zu Anfang dieser Anleitung lesen, insbesondere was die UNTERBRECHUNG DER ENERGIEVERSORGUNG DER MASCHINE betrifft.

1) Nachdem sie aus der Verpackung genommen wurde, die Maschine auf einer horizontalen Fläche aufstellen und installieren, wie in den nachstehenden Abschnitten beschrieben.

Montieren Sie die Zubehörteile wie folgt:

2) Den Ring in die Nut des Siebträgers einlegen.
3) Montieren Sie einen oder zwei Filter.
4) Achtung - Umweltverschmutzungsgefahr.

VERPACKUNGSMATERIAL BITTE ORDNUNGSGEMÄSS ENTSORGEN



Kanister- Ausführung

5) Deckel öffnen und Tank herausnehmen. Besonders vor dem ersten Gebrauch, den Tank gründlich mit Spülmittel und Wasser reinigen. Tank mit Wasser füllen und vergewissern, dass die Außenseite des Tanks trocken ist.
6) Tank in seine Halterung einsetzen und Deckel schließen.
7) Versichern Sie sich, dass die Wassersammelschale richtig eingesetzt ist.

Ausführung mit direktem Anschluss an der Wasserleitung

5) Das Kanisterfach öffnen und den Schlauch für den direkten Anschluss herausziehen
6) Den Schlauch an der Wasserleitung anschließen und, sofern vorhanden, den der Maschine vorgeschalteten Hahn öffnen.
7) Versichern Sie sich, dass die Wassersammelschale richtig eingesetzt ist.

Versichern Sie sich, dass der Tassenauflagerost flach aufliegt.

8) Kontrollieren, dass der Dampfhebel geschlossen ist.
9) Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung den Angaben auf der Geräterückseite entspricht.
10) Die Vorbereitungsmaßnahmen sind hiermit beendet und das Gerät ist bereit, die Einstellarbeiten vorzunehmen.

2.1 BEFÜLLEN DES KESSELS

ANMERKUNG:
Sollten bei den nachstehend beschriebenen Schritten Probleme auftreten, lesen Sie bitte im Kapitel “STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN” nach.

Nach Beendigung der Vorbereitungsmaßnahmen gehen Sie bitte wie folgt vor:

1) Die Einschalttaste auf der rechten Seite drücken. Das Bedienfeld leuchtet auf und die Maschine füllt automatisch Wasser in den Boiler (Dauer erste Füllung ca. 3 Minuten). Nach Erreichen des notwendigen Füllstands beginnt die Maschine zu heizen, was durch Aufleuchten der Kontrolllampe der Widerstände gemeldet wird.

ANMERKUNG:
Das Gerät ist mit einer automatischen Nachfüllvorrichtung versehen, welche für ein ständiges Auffüllen des Kessels sorgt.

ANMERKUNG:
Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung versehen, die bei ca. 1,5-minütigem Dauerbetrieb der Pumpe automatisch für das Ausschalten des Geräts sorgt (Überhitzungsschutz der Pumpe). In diesem Fall die Maschine über den Hauptschalter aus- und wieder einschalten, um die erste Füllung des Boilers zu beenden.

Während des Betriebs ist das Bedienfeld hinterleuchtet.

Die Kontrolllampe der Heizwiderstände  leuchtet auf, wenn das Wasser im Boiler erhitzt werden muss und wenn der Wasserstand im Boiler unzureichend ist.

2) Warten Sie, bis die Kontrolleuchte des Heizwiderstands sich ausschaltet.

ANMERKUNG:
Wenn sich die Wasserstandskontrolleuchte einschaltet, ist der Wassertank beinahe leer.

ANMERKUNG:
Denken Sie daran, dass zur Zubereitung eines guten Espresso die Tassen auf der Tassenwärmfläche vorgewärmt werden sollten.

3) Nach erfolgtem Füllen die Ausgabetaste drücken, bis Wasser aus der Brühgruppe austritt.
4) Die Vorbereitung der Espressomaschine ist hiermit beendet. Sie können nun Espresso zubereiten oder die Dampfdüse zur Dampfausgabe benutz en.

ANMERKUNG:
Bei Beginn des täglichen Geschäftsbetriebs bzw. bei Unterbrechungen von mehr als 8 Stunden Dauer muss das im Kreislauf der Maschine enthaltene Wasser mithilfe der entsprechenden Vorrichtungen abgelassen und vollständig gewechselt werden.

ANMERKUNG:
Bei Lokalen mit durchgängigem Betrieb muss der vorstehend genannte Wechsel des Wassers mindestens einmal wöchentlich vorgenommen werden.

2.2 WASSEREIGENSCHAFTEN

Es liegt in der Verantwortung des Betreibers, für die Instandhaltung des Filtersystems und die Überwachung der Eigenschaften des Wassers bzw. die Einhaltung der diesbezüglichen Vorschriften zu sorgen.
Sofern die nachstehend aufgeführten Merkmale nicht eingehalten werden, wird die Garantie der Maschine sofort und vollständig hinfällig:

- Gesamthärte 50-60 ppm (Partikel pro Million) (5-6 Französisch Grade (°F));
- Druck des Wassernetzes 2 bis 4 bar; Kaltwasser;
- Mindestdurchsatz: 200 l/Std;
- Filterung unter 1.0 micron
- Feststoffgehalt (tds = total dissolved solids) 50 bis 250 ppm
- Alkalinität 10 bis 150 ppm
- Chlorgehalt unter 0.50 mg/l
- pH-Wert 6.5 bis 8.5
- Chlorgehalt unter 0.50 mg/l
- ph tra 6.5 e 8.5.

3. PROGRAMMIERUNG

3.1 PROGRAMMIERUNG DER DOSEN

Zum Aufruf der Programmierungsunktion ist wie folgt vorzugehen:

ANMERKUNG:
Dieser Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine vorzunehmen.

- Zum Aufruf der Dosen-Programmierung muss die Ausgabetaste für zwei Tassen Kaffee  5 Sekunden lang gedrückt gehalten werden.
- I tasti erogazione cominceranno a lampeggiare.

ANMERKUNG:
Wenn in der Programmierungsfunktion 30 Sekunden lang keine Tasten betätigt werden, schaltet die Maschine wieder auf Normalbetrieb, ohne die eventuell vorgenommenen Einstellungen zu speichern.

3.2 PROGRAMMIERUNG KAFFEE-DOSEN

Zur Programmierung der Wassermenge für eine der Ausgabetasten  ist wie folgt vorzugehen:

- Den Siebträger mit der gewünschten Menge Kaffee füllen (Einzel- oder Doppelsiebträger, je nach zu programmierender Taste).
- Den Siebhalter an der Brühgruppe anbringen.
- Eine der Ausgabetasten drücken:



- Die Ausgabe beginnt. Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge, nochmals die gleiche Taste betätigen.



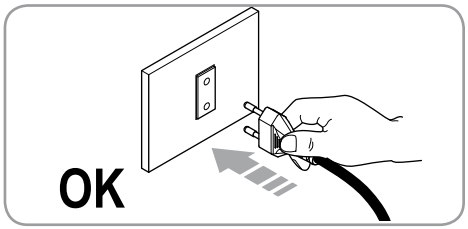
- Zum Verlassen der Programmierung und zur Speicherung der gewünschten Dosis muss die Taste  mindestens 5 Sekunden gedrückt gehalten werden. Die Tasten hören auf zu blinken.

4. BETRIEB

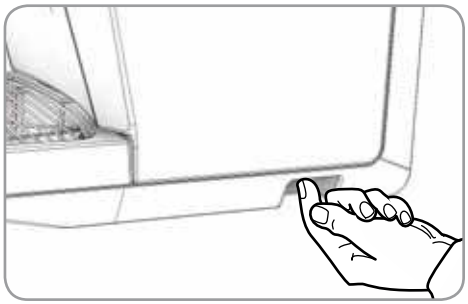
Bevor mit dem Betrieb der Maschine begonnen wird, muss der Bediener die Sicherheitsvorschriften in dieser Anleitung gelesen und einwandfrei verstanden haben.

4.1 EIN-/AUSSCHALTEN DER MASCHINE

- Die Maschine an eine Steckdose anschließen.



- Die Einschalttaste der Maschine drücken.



Die Maschine nimmt nun folgende Kontrollen vor:

Kontrolle des Wasserstands im Boiler

- Korrekter Füllstand: die Kontrolllampe der Heizwiderstände leuchtet auf und die Maschine beginnt zu heizen.
- Nicht korrekter Füllstand: die Pumpe wird eingeschaltet, um den Füllstand wieder herzustellen.

ACHTUNG

Wenn nach 90 Sekunden der Füllstand im Boiler nicht erreicht wurde, wird die Pumpe abgeschaltet und die 4 Leds des Bedienfelds beginnen zu blinken.
Die Maschine muss nun aus- und wieder eingeschaltet werden, um das Füllen des Boilers fortzusetzen.

ANMERKUNG:
Das Nachfüllen von Wasser während des normalen Betriebs ist von der Kaffee-Ausgabe abhängig. Die Maschine füllt erst nach Beendigung der Ausgabe Wasser nach.

Kontrolle des Wasserstands im Tank

- Korrekter Füllstand: die Kontrolllampe ist ausgeschaltet.
- Nicht korrekter Füllstand: die Kontrolllampe leuchtet ohne zu blinken.

ACHTUNG

Wenn die Kontrolllampe des Wasserstands im Tank während des Heizvorgangs aufleuchtet, wird dieser bis zum Ende fortgesetzt (sofern genügend Wasser im Tank ist) und die Maschine setzt eine eventuell noch laufende Ausgabe bis zu Ende fort. Danach muss der Wasserstand im Tank wieder hergestellt werden, um den normalen Betrieb der Maschine wieder aufnehmen zu können.

Nach Ausführung der obigen Kontrollen ist die Maschine betriebsbereit. Die Leds der Kaffee-Ausgabetasten und die Kontrolllampe des Heizwiderstands (solange das Heizen im Gang ist) leuchten auf.

4.2 STAND-BY DER MASCHINE

Bei kurzzeitiger Unterbrechung des Betriebs empfiehlt es sich, die Maschine auf Stand-by zu schalten, um Energie zu sparen.

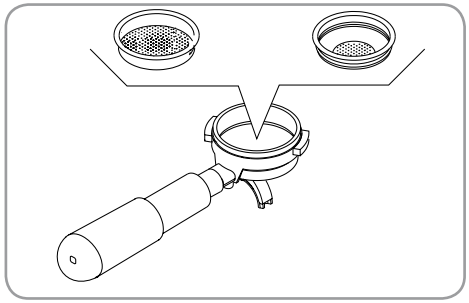
- Zur Aktivierung des Standby-Zustands die Ausgabetaste für eine Tasse Kaffee 5 Sekunden lang gedrückt halten (beginnt zu blinken).
- Zur Wiederherstellung des normalen Betriebs, nochmals die Ausgabetaste für eine Tasse Kaffee drücken (die Leds der Ausgabetasten beginnen zu blinken).

4.3 KAFFEEAUSGABE

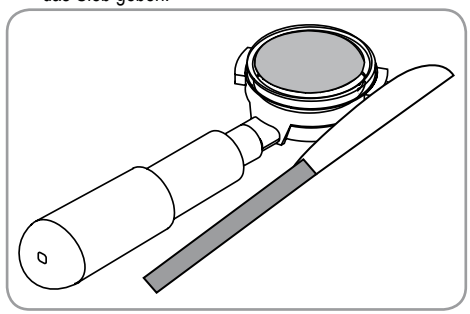
ACHTUNG

Sollten bei den nachstehend beschriebenen Schritten Probleme auftreten, lesen Sie bitte im Kapitel "STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN" nach.

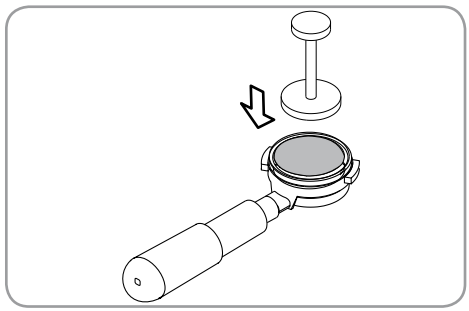
1) Nachdem die Maschine eingestellt wurde, das gewünschten Sieb (Einzel- oder Doppelsieb) in den Siebträger einsetzen.



2) Den Kaffeedosierer randvoll mit Kaffee füllen und in das Sieb geben.

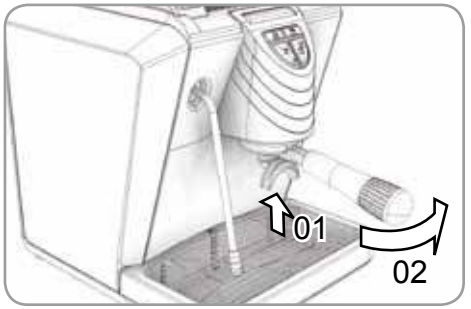


3) Den Kaffee mit dem zugehörigen Stopfer im Sieb gleichmäßig andrücken.

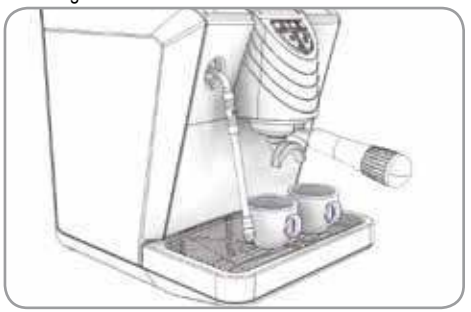


DEUTSCH

4) Den Rand des Siebs von eventuellen Kaffeepulverresten reinigen und den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen.



5) Eine Tasse/zwei Tassen unter den Ausgabeschnabel/die Ausgabeschnäbel stellen.



6) Je nachdem, ob eine oder zwei Tassen Kaffee gebrüht werden sollen, die entsprechende Taste  drücken.
7) Die Pumpe wird eingeschaltet und die Kaffee-Ausgabe beginnt.
8) Nach Erreichen der eingestellten Menge wird die Pumpe abgeschaltet und die Ausgabe automatisch beendet.

4.4 DAMPFERZEUGUNG

ANMERKUNG:
Sollten bei den nachstehend beschriebenen Schritten Probleme auftreten, lesen Sie bitte im Kapitel "STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN" nach.

GEFÄHRDUNG DURCH VERBRÜHEN

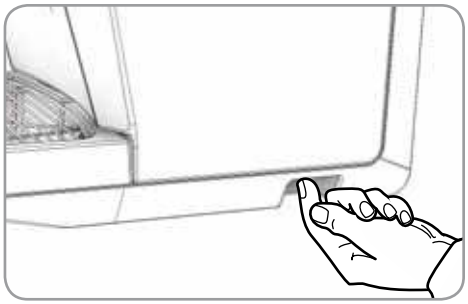


1) Zum Bewegen des Dampfrohrs muss zwingend die Gummi-Isolierung verwendet werden.
2) Reinigen Sie nach Einstellung der Maschine die Dampfdüse mit einem Tuch, das mit warmem Wasser befeuchtet wurde.
3) Achten Sie darauf, dass sich die Auslaßöffnung der Düse innerhalb des Rosts befindet.
4) Den Dampfhebel langsam und vorsichtig betätigen und offen halten, bis eventuell im Inneren des Rohrs vorhandene Wassertropfen ausgetreten sind.
5) Wenn nur noch reiner Dampf austritt, das Dampfrohr an der Isolierung halten und in die zu erhitzende Flüssigkeit tauchen.
6) Regeln Sie die Dampfmenge nach Bedarf mittels des Knopfes. Lassen Sie beim Regeln der Dampfmenge die Düse in die Flüssigkeit eingetaucht.
7) Nach erfolgtem Erhitzen der Flüssigkeit, den Dampfhebel schließen und den Behälter mit der erhitzten Flüssigkeit abnehmen.
8) Reinigen Sie die Auslaßöffnung der Düse mittels eines mit warmem Wasser befeuchteten Tuches, um Reste der erhitzten Flüssigkeit von der Düse zu entfernen.
9) Das Erhitzen der Flüssigkeit ist damit beendet.

ANMERKUNG:
Der Verwendung des Dampfrohrs muss immer ein mindestens 2 Sekunden langes bzw. den Anweisungen des Herstellers entsprechendes Ablassen des Kondensats vorausgehen.

5. AUSSCHALTEN

Zum Abschalten der Maschine muss die Einschalt-Taste nochmals gedrückt werden (alle Kontrolllampen erlöschen).



ANMERKUNG:
Bei längeren Pausen sollte aus Sicherheitsgründen auch der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.

6. WARTUNG

Die Wartung umfasst:
1) Reinigung der verschiedenen Komponenten (siehe Kapitel "Reinigung") mit Minimalfrequenz alle zwei Wochen.
2) Jährliche Austausch der Duschkopf und Dichtungsgruppe. Um dies zu tun, kontaktieren Sie Ihren Fachmann.

Die Nichtbeachtung dieser Bedingungen zu folgen versteht man die automatische Verfall der Garantie.
Für weitere Eingriffe an der Maschine, an den Händler, wo Sie das Produkt gekauft haben.

Im Fall von Instandhaltungs-/Reparaturarbeiten müssen die jeweils verwendeten Bauteile die gleichen Hygiene- und Sicherheitsbedingungen gewährleisten, die für diese Maschine vorgesehen sind. Originalersatzteile bieten diese Gewähr.

Nach Reparatur oder Austausch von Bauteilen, die mit Wasser und Nahrungsmitteln in Berührung kommen, muss deren Reinigung vorgenommen werden, wie vom Hersteller vorgeschrieben.

7. REINIGUNG

Mit Ausnahme der Reinigung der Ausgabegruppe 9 (siehe nachfolgende Tabelle) sind sämtliche Reinigungsmaßnahmen im "Energiezustand null", d.h. bei herausgezogenem Netzstecker und nach Abkühlung der erhitzten Teile auf Umgebungstemperatur so durchzuführen, wie in der nachstehenden Tabelle angegeben ist.

1) **Reinigung der Düse**
Verwenden Sie hierzu ein mit etwas warmem Wasser angefeuchtetes Tuch und/oder Neutralreiniger.

2) **Reinigung des Filters und Filterhalters.**
- Benutzen Sie ggf. ein Werkzeug, um den Filter vom Filterhalter zu trennen.
- Unter fließendem Wasser reinigen und anschließend trocknen.
- Filter ggf. mit einer Bürste putzen.

3) **Reinigung des Gehäuses der Espressomaschine.**
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenfläche der Espressomaschine keinesfalls Lösungsmittel, sondern ausschließlich ein mit Neutralreiniger und warmem Wasser leicht angefeuchtetes Tuch.

4) **Reinigung des Rostes.**
- Reinigen Sie den Rost mit warmem Wasser und Reinigungsmittel unter Verwendung einer Bürste.

5) **Reinigung des Flüssigkeitsbehälters.**
- Reinigen Sie den Flüssigkeitsbehälter mit warmem Wasser und Reingungsmittel. Benutzen Sie ggf. eine Bürste.

ACHTUNG

Verwenden Sie keinesfalls Lösungsmittel.

6) **Reingung des Wassertanks.**
- Verwenden Sie hierzu Wasser und Reingungsmittel. Anschließend gründlich mit klarem Wasser spülen.

ANMERKUNG:
Bei eventuell vorhandenen, unerwünschten Ablagerungen im Wassertank ist der Reinigungsvorgang mit einer Flaschenbürste durchzuführen.

GEFÄHRDUNG DURCH VERBRÜHEN

Operation durchgeführt mit der Maschine auf, so achten Sie genau.

7) **Reinigung der Dusche**
- Reinigen Sie die Löcher der Ausgabedusche mit Hilfe einer Bürste mit harten Borsten.
- Drücken Sie die Ausgabetaste, um die Löcher zu öffnen.

8) **Reinigung der Dichtungsgruppe.**
- Entfernen Sie eventuell vorhandene Ablagerungen oder Kaffeerückstände mit Hilfe einer Bürste von der Dichtung.

9) **Reinigung der Ausgabegruppe.**
- Entfernen Sie eventuell vorhandene Ablagerungen oder Kaffeerückstände mit Hilfe einer Bürste von der Dusche der Ausgabegruppe.

N°	ART DER REINIGUNG	HÄUFIGKEIT		
		Unmittelbar nach Gebrauch	Täglich	Wöchentlich
1	Reinigung der Düse	■	■	■
2	Reinigung des Filters und Filterhalters	■	■	■
3	Reinigung des Maschinengehäuses		■	■
4	Reinigung des Rostes		■	■
5	Reinigung des Flüssigkeitsbehälters	■	■	■
6	Reinigung des Wassertanks			■
7	Reinigung der Dusche		■	
8	Reinig. der Dichtung der Ausgabegruppe		■	■
9	Reinigung der Ausgabegruppe			■

8. STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN

Falls Ihre Espressomaschine einmal nicht einwandfrei funktionieren sollte, prüfen Sie bitte, ob eventuell die nachstehend genannten Störungen vorliegen und versuchen Sie, diese wie beschrieben zu beheben. Beachten Sie bitte auch die betreffenden Abschnitte im Bedienungshandbuch.

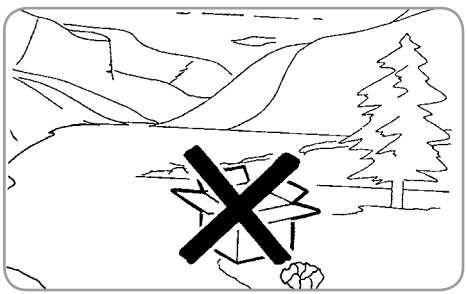
Störungen	Problemlösungen
Das Gerät bereitet keinen Espresso zu.	Kontrollieren Sie, ob die Kontrolleuchte "Wassermangel" eingeschaltet ist: Kein Wasser im Tank oder Tank nicht richtig eingesetzt. Der Kaffee wurde zu fein gemahlen oder zu stark gepreßt. Die Dusche ist verstopft. Das Gerät muss entkalkt werden.
Der Kaffee läuft an den Seiten des Filterhalters heraus.	Der Filterhalter wurde nicht richtig eingesetzt. Der Filterhalter wurde nicht ausreichend festgedreht. Eventuell vorhandene Kaffeerückstände von der Dichtung entfernen (siehe Abschnitt Reinigung).
Unzureichende oder fehlende "Cremebildung".	Kontrollieren Sie die verwendete Kaffeemenge: der Dosierlöffel muss randvoll sein. Die Espressomaschine ist nicht heiß genug: Kontrollieren Sie, ob die Kontrolleuchte des Heizwiderstands ausgeschaltet ist. Die Körnung des verwendeten Kaffee ist zu groß. Der Kaffee wurde nicht richtig in den Filter gepreßt. Der Kaffee ist nicht frisch. Das verwendete Wasser ist nicht frisch.
Die"Kaffeecreme" ist zu dunkel und/oder der Kaffee schmeckt verbrannt.	Der Kaffee wurde zu fein gemahlen. Der Kaffee wurde zu stark gepreßt. Die verwendete Kaffeedosis ist zu groß.
Der Espresso ist nicht heiß genug.	Das heiße Wasser läuft zu schnell durch den Filter. Die Zubereitung von 2 Tassen Espresso erfordert etwa 25-40 Sekunden. Der Kaffee im Filter wurde nicht richtig gepreßt. Der Kaffee wurde zu grob gemahlen. Der Filterhalter ist kalt. Der Filterhalter muss während des Aufheizens und des Gebrauchs stets in der Espressomaschine belassen werden, damit er warm bleibt. Die Tassen sind kalt. Die Tassen sind auf die Tassenwärmfläche zu stellen oder in heißem Wasser zu erwärmen, bevor sie verwendet werden. Der Sicherheitsheitsschalter des Kessels ist in Aktion getreten: bitte wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.
Die Pumpe bekommt kein Wasser vom Tank.	Den Dampfhahn öffnen und mehrmals die Kaffe-Erzeugung-Taste drücken.

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

El presente manual constituye una parte integrante y esencial del producto y deberá ser entregado al usuario. Leer detenidamente las advertencias incluidas en el mismo, dado que ofrecen importantes indicaciones concernientes la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar con atención este manual para consultas futuras.

Tras haber quitado el embalaje, cerciorarse de la integridad del aparato. En caso de dudas, no utilizarlo y consultar personas profesionalmente cualificadas. Los elementos del embalaje (sacos de plástico, poliestireno celular, clavos, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños, dado que constituyen una potencial fuente de peligro, ni ser desechados en el medio ambiente.

PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



La máquina es adecuada para instalarla en ambientes como áreas de servicio para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, en casas rurales, en espacios para clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros ambientes residenciales.

Antes de conectar el aparato, cerciorarse de que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución eléctrica. La placa se puede ver en el interior de la máquina quitando la bandeja recogedora de agua. La instalación debe ser efectuada en conformidad con las normas vigentes en el país donde se instala la máquina, siguiendo las instrucciones del fabricante y por personal cualificado.
La garantía quedará anulada si las características de la fuente de alimentación no se corresponden con los datos de la placa.

El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños a causa de la falta de puesta a tierra de la instalación eléctrica. Para la seguridad eléctrica de este aparato, es obligatorio preparar una instalación de puesta a tierra, dirigiéndose a un electricista con idoneidad técnica certificada, quien deberá controlar que la capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato, indicada en la placa.



El electricista con licencia tendrá que comprobar también que la sección de los cables de la instalación sea idónea para la potencia consumida por el aparato.
Se prohibe el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de prolongación. Si su empleo fuera indispensable, entonces es necesario llamar a un electricista patentado.

Durante la instalación del dispositivo se tienen que usar los componentes y los materiales en dotación con el mismo dispositivo. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador tiene que verificar la idoneidad de los mismos para utilizarlos en contacto con el agua para consumo humano.
El instalador debe realizar las líneas hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica a la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado. Para la eventual conexión a la red hídrica utilice siempre un tubo nuevo ya con el equipamiento, los tubos viejos no deben utilizarse.

La alimentación del dispositivo se tiene que efectuar con agua idónea para el consumo humano conforme a las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que adquirir del propietario/gestor del sistema confirmación de que el agua respete los requisitos arriba mencionados.

Este aparato debe ser destinado exclusivamente al uso descrito en este manual. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños ocasionados por un uso impropio, erróneo e irrazonable.

Niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de los conocimientos adecuados no deben usar el aparato a menos que sean supervisados o instruidos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no las deben realizar los niños sin vigilancia.

Este aparato está destinado a un uso profesional.

La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre [+5, +35]°C.
Al acabar la instalación, el dispositivo es activado y llevado hasta la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento".

Después de alcanzar el estado de "listo para el funcionamiento" se efectúan las siguientes erogaciones:
- 100% del circuito café a través del erogador café (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- Apertura de la salida del vapor durante 1 minuto.

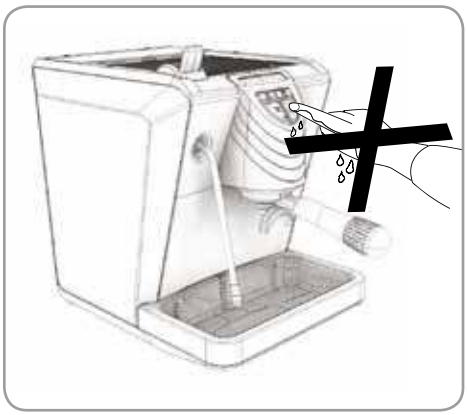
Al acabar la instalación sería una buena norma redactar un informe de todo lo efectuado.

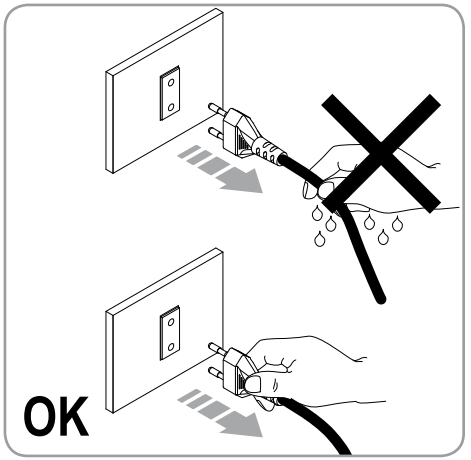
ATENCIÓN

Antes de utilizar la máquina, leer completamente el manual de uso, o al menos las prescripciones de seguridad y la puesta a punto.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observancia de algunas reglas fundamentales.
En particular:
- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados;
- No usar el aparato mientras se está descalzo;
- No usar cables de prolongación en ambientes de baño o duchas;
- No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- No permitir que el aparato sea usado por los niños, por personal no autorizado ni por quienes no hayan leído y comprendido este manual.

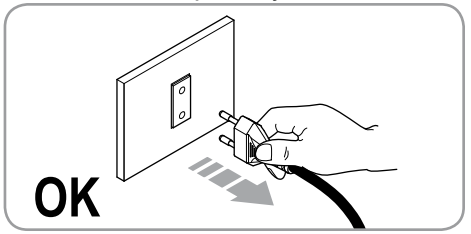
Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado debe desenchufar la máquina tras haber apagado el interruptor general de la misma.





Para las operaciones de limpieza, llevar la máquina al estado energético “0”, es decir con el “INTERRUPTOR A PAGADO Y ELENCHUFE DESCONECTADO” y atenerse exclusivamente a las indicaciones incluidas en el presente manual.

Para la limpieza y el mantenimiento periódico tome como referencia los capítulos 6 y 7.

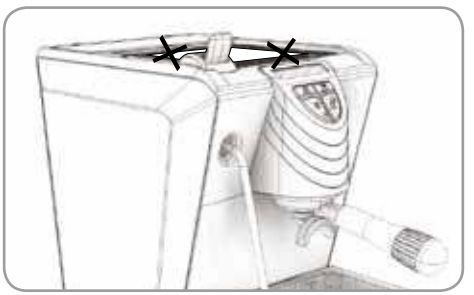


En caso de avería o mal funcionamiento, apagar el aparato. Está terminantemente prohibido intentar cualquier tipo de reparación. Dirigirse exclusivamente a personal profesionalmente cualificado.
La eventual reparación de los productos deberá ser efectuada sólo por la casa fabricante o por un centro de asistencia autorizado, utilizando exclusivamente repuestos originales. Si no se respetan estas indicaciones se puede comprometer la seguridad del aparato.

En el momento de la instalación, el electricista con licencia instalará un interruptor omnipolar como dictan las normativas de seguridad vigentes con distancia de apertura de los contactos y que permite una desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda desplegar completamente el cable de alimentación.

No obstruir as rejillas de aspiración y/o de disipación térmica, especialmente la del calentador de tazas.

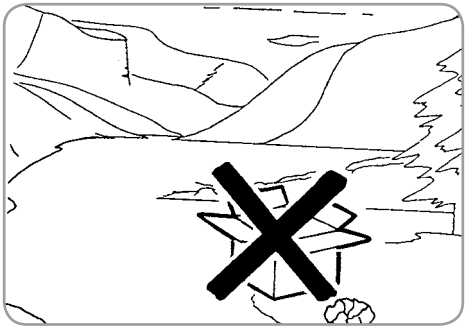


El cable de alimentación de este aparato no debe ser cambiado por el usuario. En caso de daños, apagar el aparato y para su sustitución dirigirse exclusivamente a personal profesionalmente cualificado.

Si fuera necesaria la sustitución del cable de alimentación, ésta sólo puede ser llevada a cabo por un centro de asistencia autorizado o por el constructor.

Cuando se decida dejar de utilizar un aparato de este tipo, se recomienda ponerlo fuera de uso cortando el cable de alimentación tras haber desconectado el enchufe.

PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



No desechar la máquina en el medio ambiente; para su eliminación dirigirse a un centro autorizado o ponerse en contacto con el fabricante, que dará las indicaciones necesarias.

PELIGRO DE INTOXICACIÓN

Una vez iniciado el lavado de la máquina es importante no interrumpirlo, dado que pueden quedar residuos de detergente dentro del grupo de erogación.

PELIGRO DE QUEMADURA



Para favorecer la aireación de la máquina, colocar su lado de aireación a 15 cm de las paredes o de otras máquinas.

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar suma atención en no poner las manos debajo del mismo y en no tocar la lanza enseguida después del uso.

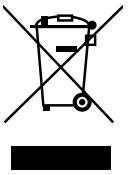
Recordar que, antes de efectuar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga o regulación, el operador cualificado debe ponerse guantes y calzado de protección.

En el momento de cargar el café, el operador no debe poner las manos dentro del recipiente.

El nivel sonoro de la máquina es inferior a 70 db.

En el caso de máquina con conexión hidráulica a la red, la presión mínima debe ser 2 bar y, además, la presión máxima para el funcionamiento correcto de la máquina no debe superar 4 bar.

ATENCIÓN



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Bajo los sentidos del art. 13 del Decreto Ley del 25 de julio de 2005, n. 151 "realización de las Normas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además del vaciado de los residuos y desechos".

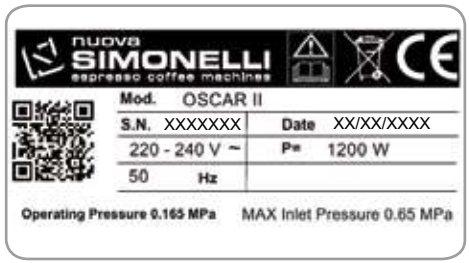
El símbolo del contenedor listado, indicado sobre la instrumentación, indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser recogido separadamente de los demás residuos o desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar la instrumentación junta al fin vida a los idóneos centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien recobrarla al detallista al momento del adquiero de una nueva instrumentación de tipo equivalente, en razón de uno a uno.

La adecuada recogida selectiva para el envío siguiente de la instrumentación cesada al reciclaje, al trato y al vaciado ecológicamente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el entorno y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen la instrumentación. El vaciado abusivo del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas establecidos por Decreto Ley .22/1997" (art. 50 y siguientes del Decreto Ley n.22/1997

TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Siempre que se comunique con la fábrica Nuova Simonelli, se ruega citar el número de matrícula de la máquina.



La máquina es transportada sobre paletas con otras máquinas, dentro de cajas aseguradas por medio de flejes.

Antes de proceder a cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá:

- Ponerse guantes y calzado de protección y un mono con elásticos en los puños y tobillos.

El transporte de la paleta debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

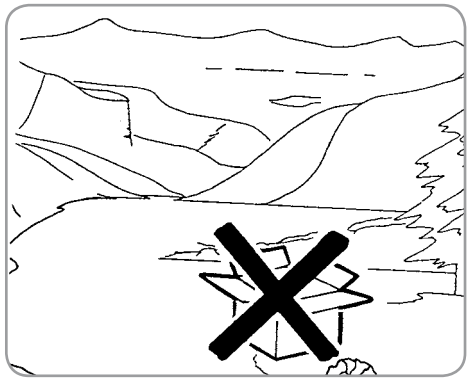
ATENCIÓN
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

Durante todo el desplazamiento, el operador debe prestar atención en que no hayan personas, cosas o objetos en el área de maniobra.
Levantar la paleta lentamente a aproximadamente 30 cm del piso y llegar a la zona de carga. Tras haber controlado que no hayan obstáculos, sean cosas o personas, proceder a la carga.
Una vez llegado a destino, también con un medio de elevación adecuado (p.ej. carretilla elevadora) y tras haberse cerciorado de que no hayan personas o cosas en el área de descarga, poner la paleta en el piso y desplazarla a una altura de aproximadamente 30 cm hasta el área de almacenaje.

ATENCIÓN:
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

Antes de proceder a la siguiente operación, controlar que la carga se encuentre en su sitio y que no caiga cuando se corten los flejes. El operador, usando guantes y calzado de protección, debe proceder al corte de los flejes y al almacenaje del producto. Consultar las características técnicas de este último para saber el peso de la máquina que se debe almacenar y poder regularse en base a ello.

PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



Una vez extraída la máquina de la paleta o de la caja, no desechar estos últimos en el medio ambiente dado que existe el peligro de contaminación.

ESPAÑOL



Felicidades y gracias por haber elegido Oscar II.

Le invitamos a leer con atención todas las siguientes indicaciones y sugerencias con la finalidad de instalar su máquina de la manera correcta.

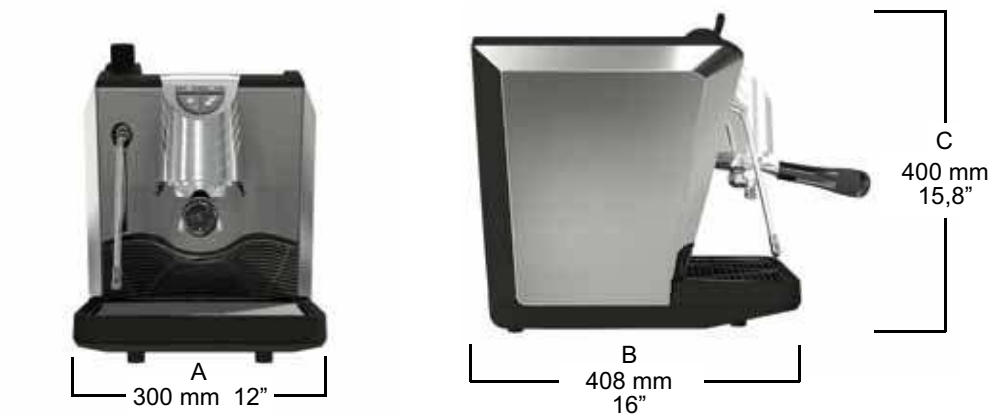
La hemos diseñado para ofrecer a todos aquellos que preparen y saboreen una bebida a base de exprés una verdadera experiencia de café.

Utilizándola se dará cuenta de lo fácil que es la preparación, con el tiempo, se dará cuenta también del poco mantenimiento necesario.

Una cosa es cierta: Oscar II será la "protagonista" de su "bar" en casa o en la oficina.

Nuova Simonelli S.p.a.

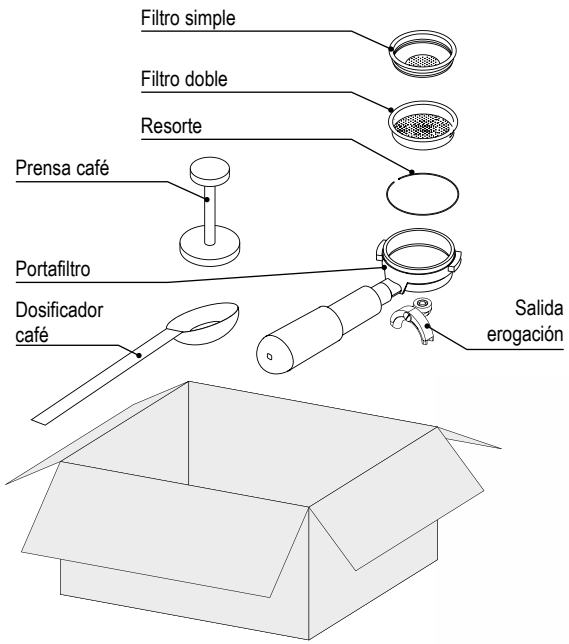
Las marcas internacionales de aprobación certifican que todas nuestras máquinas han sido sometidas a ensayos y controles sumamente minuciosos.

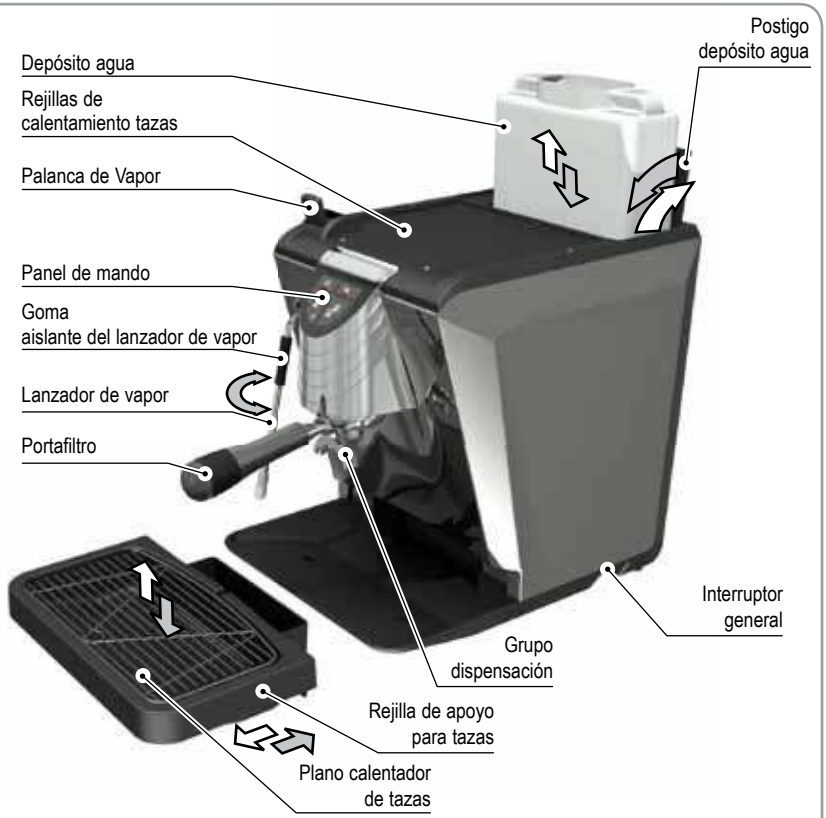


GRUPOS	PESO NETO	PESO BRUTO	POT. TERMICA	VOLTS/Hz
1	14 Kg. 31Lb	17 Kg. 37Lb	1200 W	115 - 230V 50 - 60 Hz

ESPAÑOL

1. DESCRIPCIÓN





1.1 DESCRIPCIÓN PANEL DE MANDO



ÍNDICE

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD 53

TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO 55
IDENTIFICACIÓN MÁQUINA 55

1. DESCRIPCIÓN 57
1.1 DESCRIPCIÓN PANEL DE MANDO 58

2. INSTALACIÓN 54
2.1 LLENADO DE LA CALDERA 54
2.2 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA 54

3. PROGRAMACIÓN 61
3.1 PROGRAMACIÓN DE DOSIS 61
3.2 PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS DE CAFÉ 61

4. USO 54
4.1 ENCENDIDO / APAGADO DE LA MÁQUINA 54
4.2 STAND-BY MÁQUINA 54
4.3 DISPENSACIÓN DE CAFÉ 54
4.4 DISPENSACIÓN DE VAPOR 55

5. PARADA 54

6. MANTENIMIENTO 54

7. LIMPIEZA 54

8. ANOMALÍAS Y SOLUCIONES 57

INSTALACIÓN ELÉCTRICA 66

ESPAÑOL

2. INSTALACIÓN

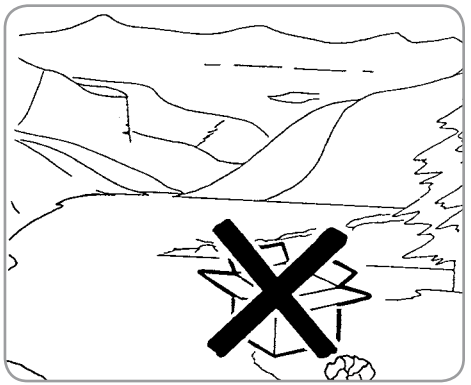
Antes de realizar la instalación lea atentamente las recomendaciones de seguridad al inicio de este manual y especialmente cómo poner en ESTADO ENERGÉTICO CERO LA MÁQUINA.

1) Una vez extraída la máquina del embalaje colóquela sobre un plano horizontal y realice la instalación como se muestra en los apartados sucesivos.

Preparar los accesorios de la siguiente manera:

2) Introduzca el anillo en el interior del portafiltro, en su hueco.
3) Colocar uno de los dos filtros.
4) ATENCIÓN: PELIGRO DE CONTAMINACIÓN.

PELIGRO DE CONTAMINACIÓN



Tanque Version

5) Abrir el postigo y extraer el depósito.
7) Lavar el depósito con agua y jabón, especialmente la primera vez. Llenar el depósito de agua y cerciorarse de que su parte exterior esté seca.
6) Colocar nuevamente el depósito en su sitio y cerrar el postigo.
7) Cerciorarse de que la bandeja colectora se encuentre bien colocada.

Versión con conexión directa

5) Abra la puerta del recipiente y extraiga el tubo para la conexión directa.
6) Conecte el tubo a la red hídrica y abra el grifo que se encuentra antes de la máquina, si lo hubiera.
7) Cerciorarse de que la bandeja colectora se encuentre bien colocada.

Cerciorarse de que la rejilla apoya tazas se encuentre ubicada en posición recta y horizontal.

8) Controle que la palanca de vapor esté cerrada.
9) Controlar que la tensión de red coincida con las indicaciones del lado posterior de la máquina.
10) Una vez finalizadas estas operaciones preliminares, la máquina está lista para su puesta a punto.

2.1 LLENADO DE LA CALDERA

NOTA: Si la secuencia indicada a continuación no se presentase como previsto, consultar el capítulo "ANOMALÍAS Y SOLUCIONES".

Tras haber terminado las operaciones preliminares,

1) Presione el interruptor de encendido en el lado derecho, el teclado se ilumina; la máquina carga automáticamente el agua en la caldera (tiempo inicial aproximadamente 3 min.). Alcanzado el nivel empieza el calentamiento que está indicado cuando se enciende la luz indicadora de la resistencia.

NOTA: la máquina está dotada de autocarga electrónica, por tanto, restablece automáticamente el nivel de agua en la caldera.

NOTA: La máquina está dotada de un sistema de seguridad que, después de aproximadamente 1,5 minutos de funcionamiento continuo de la bomba, para la máquina con el fin de evitar el recalentamiento de la bomba. En este caso, apague la máquina con el interruptor general y vuelva a encenderla para completar el primer llenado.

Durante el funcionamiento el teclado está iluminado desde la parte trasera.

La luz indicadora de la resistencia  se enciende cuando es necesario calentar el agua en la caldera y el nivel en la caldera es suficiente.

2) Esperar que se apague la luz testigo de resistencia, lo cual indica que el agua ha alcanzado la temperatura necesaria.

NOTA: Si se enciende la luz testigo del agua, significa que el depósito del agua está vacío o que está por vaciarse.

NOTA: Recordar que para obtener un buen café, es oportuno servirse del plano calentador de tazas para mantener las tacitas calientes.

3) Acabada la carga del agua presione un botón de dispensación hasta que salga agua por el grupo.

4) La preparación de la máquina ha terminado y la misma está lista para preparar el café o para erogar vapor.

NOTA: Al principio de la actividad diaria y de todas formas en el caso en que haya pausas mayores de 8 horas hay que proceder a efectuar el recambio del 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los erogadores adjudicados.

NOTA: En el caso de ejercicios en que el servicio es continuado efectuar los recambios de arriba descritos por lo menos con frecuencia semanal.

2.2 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA

Es responsabilidad del usuario el mantenimiento del sistema de filtración y el control de las características del agua para mantenerlas dentro de los niveles requeridos.
Si no se mantiene el agua dentro de las características indicadas a continuación esto comporta el total vencimiento de la garantía:

- Dureza total 50-60 ppm (partes por millón) (5-6 grados franceses (°F));
- Presión de la red hídrica, entre 2 y 4 bar; agua fría;
- Flujo mínimo: 200 l/hora;
- Filtración inferior a 1.0 micrón;
- Residuo fijo (tds = total dissolved solids) entre 50 y 250 ppm;
- Alcalinidad entre 10 y 150 ppm;
- Cloro inferior a 0.50 mg/l;
- ph entre 6.5 y 8.5.

3. PROGRAMACIÓN

3.1 PROGRAMACIÓN DE DOSIS

Para entrar en programación, trabaje de la siguiente manera:

NOTA: Operación realizable con la máquina encendida.

- Para entrar en el estado de programación de dosis es necesario presionar durante 5 segundos la tecla de dispensación de café doble .
- Las teclas de dispensación empezarán a parpadear.

NOTA: después de 30 segundos sin actividad (ninguna tecla pulsada) en el modo de programación, la máquina vuelve a la modalidad normal, pero no se memorizará ningún dato.

3.2 PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS DE CAFÉ

Para programar la dosis de agua relativa a una de las teclas de dispensación , haga lo siguiente:

- Llene con la dosis justa de café el portafiltro (el portafiltro puede ser simple o doble, según la tecla que se desee programar).
- Acople el portafiltro en el grupo.
- Presione uno de los botones de dispensación:



- La dispensación comienza; una vez alcanzada la cantidad deseada vuelva a presionar la misma tecla.



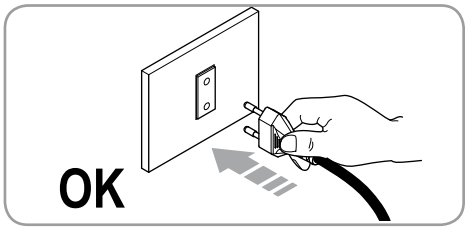
- Para salir de la programación y memorizar la dosis deseada mantenga presionada la tecla  por lo menos durante 5 segundos, la teclas dejarán de parpadear.

4. USO

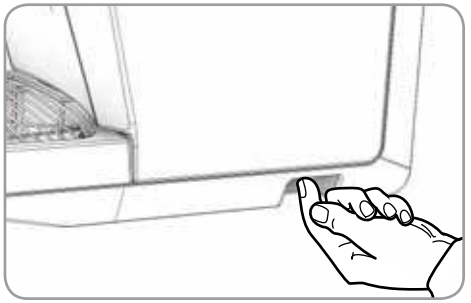
El operador, antes de empezar el trabajo, debe asegurarse de haber leído y comprendido perfectamente las recomendaciones de seguridad de este manual.

4.1 ENCENDIDO / APAGADO DE LA MÁQUINA

- Conecte la máquina a la toma de corriente.



- Presione el interruptor de encendido de la máquina.



La máquina realiza los siguientes controles:

Control del nivel de agua en la caldera

- Nivel correcto: se enciende la luz indicadora de la resistencia y empieza el calentamiento de la máquina.
- Nivel incorrecto: se activa la bomba para cargar el circuito hídrico.

ATENCIÓN

Si después de 90 segundos el nivel de agua en la caldera no se ha alcanzado, la bomba se detiene y empiezan a parpadear los 4 ledes del panel de mando.
Es necesario apagar y volver a encender la máquina para retomar la carga del agua.

NOTA: la carga del agua durante el funcionamiento normal está asociada a la dispensación de café, ya que la máquina procede a restablecer el nivel del agua solo después del final de la dispensación.

Control del nivel de agua en el depósito

- Nivel correcto: la luz indicadora del nivel de agua está apagada.
- Nivel incorrecto: la luz indicadora del nivel de agua se enciende fija.

ATENCIÓN

Si se encendiera la luz indicadora del nivel de agua en el depósito durante la fase de calentamiento, ésta se completará (si el nivel de agua en la caldera es correcto) y la máquina completará la dispensación que hubiera en curso.
Después es necesario restablecer el nivel de agua en el depósito para retomar el funcionamiento normal de la máquina.

Después de la fase de control, la máquina está lista para el uso normal. Se encienden los ledes de los botones de dispensación de café y la luz indicadora de la resistencia (durante el tiempo del calentamiento).

4.2 STAND-BY MÁQUINA

En caso de periodos cortos de uso de la máquina, es una buena costumbre ponerla en "stand-by" para el ahorro energético.

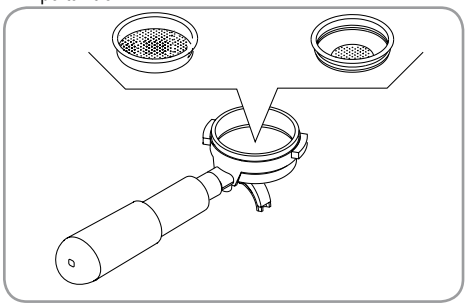
- Presione el pulsador de dispensación de un solo café durante 5 segundos (empezará a parpadear) para entrar en modalidad stand-by.
- Presione de nuevo el botón de dispensación de un solo café para restablecer el funcionamiento normal de la máquina (los ledes de los botones de dispensación empezarán a parpadear).

4.3 DISPENSACIÓN DE CAFÉ

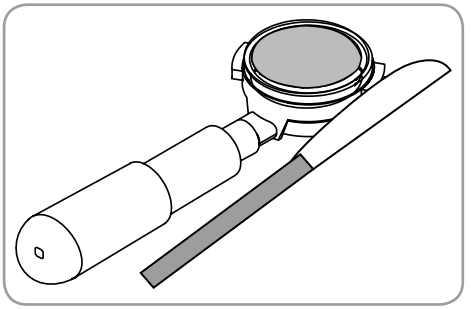
ATENCIÓN

Nel caso la sequenza qui sotto descritta non si verifichi, consultare il capitolo "ANOMALIE E RIMEDI".

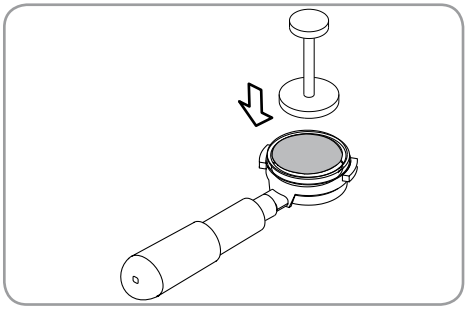
1) Después de haber puesto a punto la máquina, introduzca el filtro deseado (sencillo o doble dentro del portafiltro.



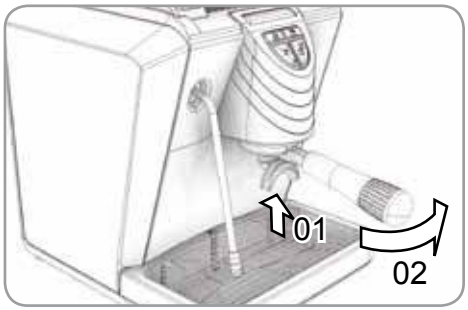
2) Llene a ras el dosificador de café y ponga el café dentro del filtro.



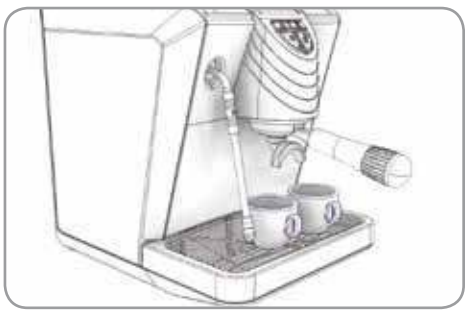
3) Prense el café en el filtro de manera uniforme con el prensador adecuado.

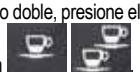


4) Limpie el borde del filtro de los residuos de café e introduzca el portafiltro en el grupo de dispensación.



5) Coloque la(s) tacita(s) debajo de las boquillas.



6) Según el tipo de dispensación, sencilla o doble, presione el botón correspondiente de dispensación 
7) Se activa la bomba y empieza la dispensación.
8) Al obtener la cantidad configurada, la bomba se apaga y la dispensación termina automáticamente.

4.4 DISPENSACIÓN DE VAPOR

NOTA: Si la secuencia indicada a continuación no se presentase como previsto, consultar el capítulo "ANOMALÍAS Y SOLUCIONES".

PELIGRO DE QUEMADURA

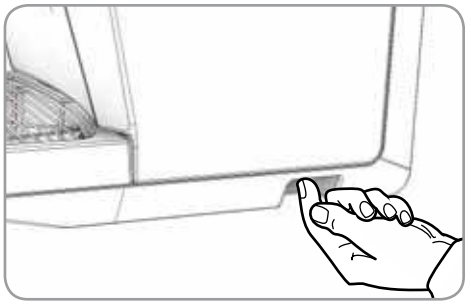


1) En la maniobra del lanzador de dispensación es obligatorio utilizar la goma aislante.
2) Tras haber puesto a punto la máquina, limpiar la lanza de erogación con un paño humedecido con agua caliente.
3) Observar que el pico de la lanza se encuentre dentro de la rejilla.
4) Gradualmente y con atención use la palanca del vapor y manténgala abierta para que salgan las gotas de agua caliente que pudieran encontrarse dentro del lanzador.
5) Cuando salga solo vapor mueva el lanzador mediante la protección de goma y sumérjalo en el líquido a calentar.
6) Con la palanca, regule el vapor según las necesidades, manteniendo la lanza sumergida.
7) Obtenido el calentamiento del líquido, cierre la palanca del vapor y quite el recipiente del líquido calentado.
8) También con un paño apenas humedecido con agua caliente, eliminar los residuos del líquido calentado del pico de la lanza.
9) El procedimiento de calentamiento del líquido ha terminado.

NOTA: El empleo del lanzador vapor tiene que ser siempre precedido por la operación de purga de la condensación durante al menos 2 segundos o siguiendo las instrucciones del fabricante.

5. PARADA

Para detener la máquina hay que volver a pulsar el interruptor de encendido (todas las luces indicadoras se apagan).



NOTA: Si se producen largas pausas y para la seguridad de las personas es una buena norma desconectar también el enchufe de la red.

6. MANTENIMIENTO

El mantenimiento incluye:

1) la limpieza de los diferentes componentes (véase el capítulo "LIMPIEZA") con una frecuencia mínima de cada dos semanas.
2) la sustitución anual del grupo de ducha y la junta. Para ello, póngase en contacto con su técnico calificado.

De no seguir estas condiciones significa la decadencia automática de la garantía.
Para cualquier otra intervención en la máquina, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto.

Durante el mantenimiento/reparación los componentes utilizados tienen que garantizar mantener los requisitos de higiene y seguridad previstos por el dispositivo. Los recambios originales dan esta garantía.

Después de una reparación o una sustitución de componentes que afectan partes en contacto con agua y alimentos, se tiene que efectuar el procedimiento de lavado o siguiendo los procedimientos indicados por el fabricante.

7. LIMPIEZA

Excepto la limpieza del grupo erogador, cualquier tipo de limpieza debe ser efectuada con la máquina en estado energético cero (enchufe desconectado de la red) y con las piezas calientes a temperatura ambiente, en base a la siguiente tabla:

1) **Limpieza de la lanza**
   Utilizar un paño apenas embebido en agua caliente y/o detergente neutro.

2) **Limpieza del filtro y portafiltro.**
   - Eventualmente con el auxilio de una herramienta, separar el filtro del portafiltro.
   - Limpiar con un chorro de agua (bajo el grifo) y secar.
   - Limpiar el filtro con un cepillito cuando sea necesario.

3) **Limpieza de la superficie externa de la máquina.**
   - Para la limpieza externa de la máquina no utilizar ningún tipo de disolvente, sino exclusivamente un paño apenas embebido en agua caliente y jabón neutro.

4) **Limpieza de la rejilla.**
   - Limpiar la rejilla con agua caliente y jabón, utilizando un cepillo.

5) **Limpieza bandeja colectora.**
   - Limpiar la bandeja colectora con agua caliente y jabón, utilizando un cepillo si fuera necesario.

ATENCIÓN

Nunca utilizar disolventes de ningún tipo.

6) **Limpieza depósito agua.**
   - Utilizar agua y jabón y enjuagar bien.

NOTA: Si, por cualquier razón, el agua ha dejado depósitos, efectuar el lavado con un cepillo tubular.

7) **Limpieza pico erogador**

PELIGRO DE QUEMADURA

Esta operación debe ser efectuada con la máquina encendida, por tanto es necesario prestar suma atención.

- Limpiar los orificios del pico de erogación con un cepillito de cerdas semirrígidas.
- Presionar el pulsador de erogación para liberar los orificios.

8) **Limpieza junta grupo.**
   - Con el auxilio de un cepillito, eliminar las incrustaciones o los residuos de café de la junta del grupo erogador.

9) **Limpieza grupo erogador.**
   - Con el auxilio de un cepillito, eliminar las incrustaciones o los residuos de café del pico del grupo erogador.

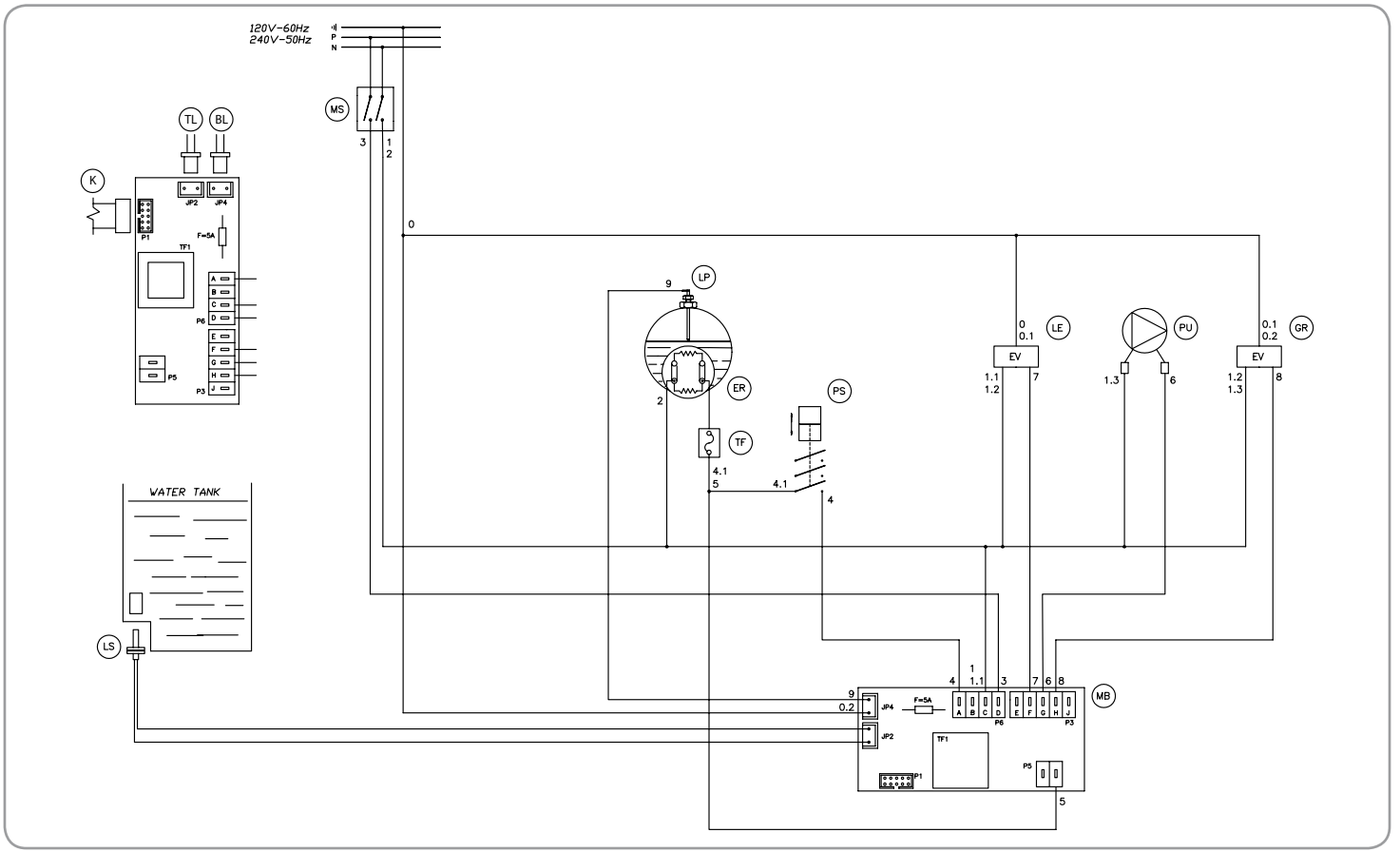
N°	TIPO DE LIMPIEZA	FRECUENCIA		
		lenseguida después del uso	diariamente	semanalmente
1	Limpieza lanza	■	■	■
2	Limpieza filtro y portafiltro	■	■	■
3	Limpieza externa máquina		■	■
4	Limpieza rejilla		■	■
5	Limpieza bandeja colectora	■	■	■
6	Limpieza depósito agua			■
7	Limpiez a pico		■	
8	Limpieza junta grupo erogador		■	■
9	Limpieza grupo erogador			■

8. ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

Si su máquina de café expreso no está funcionando correctamente, pruebe con las causas y soluciones señaladas a continuación.
Lea también nuevamente las correspondientes secciones del presente manual.

Anomalías	Soluciones
La máquina no prepara el café.	Controlar si está encendida la luz testigo de falta de agua: Falta agua en el depósito o este último no está correctamente colocado. El café ha sido molido demasiado fino o ha sido prensado demasiado El pico erogador está obturado La máquina debe ser decalcificada.
El café sale por los lados del portafiltro.	El portafiltro no ha sido colocado correctamente El portafiltro no ha sido ajustado lo suficiente Es necesario eliminar los depósitos de café de la junta (véase el capítulo Limpieza)
La "crema" es demasiado poca o falta del todo.	Controlar la dosis de café: El dosificador debe estar al ras La máquina no está caliente: ¿Se ha apagado la luz testigo de resistencia? El café molido presenta un grano demasiado grueso El café no ha sido bien prensado en el filtro El café no es fresco El agua no es fresca
La "crema" es demasiado oscura y/o el café tiene gusto a quemado.	El café ha sido molido demasiado fino El café ha sido prensado demasiado La dosis de café es excesiva
El café no resulta lo suficientemente caliente.	El agua caliente pasa a través del filtro demasiado rápidamente. Para hacer 2 tazas se necesitan 25-40 segundos. El café en el filtro no ha sido prensado correctamente. El café ha sido molido demasiado grueso. El portafiltro está frío. El portafiltro debe dejarse siempre en la máquina durante el calentamiento y el uso, para que se mantenga caliente. Las tazas están frías. Las tazas deben ser colocadas sobre el plano calentador o calentadas con agua caliente antes del uso. Ha intervenido el termostato de seguridad de la caldera. Ponerse en contacto con el centro de asistencia más cercano.
La bomba no extrae agua del tanque.	Abrir la tapa del vapor y pulsar de continuo la tecla de erogación.

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRIC SYSTEM / INSTALLATION ÉLECTRIQUE ELEKTROANLAGE / INSTALACIÓN ELÉCTRICA



LEGENDA / KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

LP Sonda livello acqua
Water level probe
Sonde niveau eau
Füllstandsonde Wasser
Sonda de nivel del agua

MB Main board
Main board
Main board
Main board
Main board

PS Pressostato
Pressure switch
Pressostat
Druckschalter
Presostato

LE Valvola livello acqua
Water level valve
Soupape niveau eau
Füllstandventil Wasser
Válvula de nivel de agua

TL Livello serbatoio
Tank level
Niveau réservoir
Füllstand Tank
Nivel del depósito

K Pulsantiera
Keyboard
Clavier
Tastenfeld
Teclado

PU Pompa
Pump
Pompe
Pumpe
Bomba

LS Sensore livello serbatoio
Tank level sensor
Capteur niveau réservoir
Füllstandsensor Tank
Sensor de nivel del depósito

TF Fusibile
Thermal fuse
Fusible
Schmelzsicherung
Fusible

GR Gruppo valvola
Group valve
Groupe soupape
Ventil Gruppe
Grupo válvula

BL Livello caldaia
Boiler level
Niveau chaudière
Füllstand Boiler
Nivel de la caldera

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT

DECLARATION DE CONFORMITE MACHINE SOUS PRESSION

EU-KONFORMITATSERKLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERAT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

- **La Nuova Simonelli S.p.A. 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.**
- Nuova Simonelli S.p.A. 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.
- Nuova Simonelli S.p.A. 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:
- Die Firma Nuova Simonelli S.p.A. erklärt eigenverantwortlich, das die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identiziert, den folgenden EG. Richtlinien entspracht und die folgendenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmungs Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeglichenen Normen angewendet:
- Nuova Simonelli S.p.A. declara por la presente que la máquina espresso identificó a continuación cumple con las siguientes directrices de la CEE a continuación y cumple los requisitos esenciales establecidos en el anexo A. Evaluación de la conformidad: categoría 1 módulo A. Para la verificación del cumplimiento de dichas Directivas se aplicaron las normas armonizadas indicadas en la tabla.

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*.
Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Geschäftssitz hinterlegt. Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr Ing. *Lauro Fioretti*.
El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la dirección indicada en la parte trasera, el responsable encargado de la constitución y gestión del archivo técnico es el Ing. *Lauro Fioretti*.

89/392/CEE, 2006/42/CEE	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines Maschinenrichtlinie Directiva "Máquinas"
2006/95/CEE, 93/68/CEE	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension Niederspannungsrichtlinie Directiva "baja tensión"
89/336/CEE, 2004/108/CEE	Direttiva compatibilità elettromagnetica Electromagnetic Compatibility Directive Directive compatibilité électromagnétique Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit Directiva "compatibilidad electromagnética"
89/109/CEE, 2004/1935/CEE	Direttiva materiali per alimenti Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen Directiva "materiales para alimentos"
97/23/CEE	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression Druckgeräte-Richtlinie Directiva "equipos a presión"
D. Lgs. 25/7/06 n° 151	Direttiva ROHS ROHS Directive Directive ROHS ROHS- Richtlinie Directiva ROHS
(CE) No 2023/2006	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del22.12.2006, p.75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs - Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p.75. Verordnung über die gute Fertigungspraxis von Materialien und Geständen, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen, G.U. (Ital. Amtsblatt) L384 vom 22.12.2006, S.75. Reglamento del buen hacer de fabricación de los materiales y de los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios G.U. L384 del 22.12.2006, p.75.
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. Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.
10/2011/CEE	Direttiva materie plastich Plastics directive Matériau plastique directive Kunststoff material richtilinie Directive material plastico
85/572/CEE, 82/71/CEE	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives Directiva metales y aleaciones Richtilinie metalle und legierungen

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
Modell und Baujahr: siehe Etikette auf der Maschine **Modelo y año de fabricación:** Veáse ficha técnica en la máquina

Matricola • Serial number • Matricule • Seriennummer • Número de serie:

Caldaia • Boiler • Chaudière • Herstell • Caldera:

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
* Boiler in Anwendungsbereich Artikel 3 Komma 3, Richtlinie 97/23/EG
* Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 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.
Angewendeten Normen: Sammlungen M, S, VSR '78 und '95, dia beim Rechtsitz erhältlich sind.
Normas apllcadas: Recogidas M, S, VSR edicción 78 y '95 conservades e n la sede legai.

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)
Zeichnungs-Nr.: (Siehe Ende der Gebrauchsanleitung) **Dibujo n.**: (Ver al final del Manual de Instrucciones)

Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué • Geschäftsführer • Administrator delegado:

Ottavi Nando

Belforte del Chienti, 01/07/2015

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.

ZU BEACHTEN: Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerat aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten. Die Erhaltung der Unversehrtheit, die Leistungsfähigkeit des Gerll.tes sowie seiner Sicherheitzubehöre obliegt dem Benutzer. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät oh ne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

ATENCIÓN: Esta declaratión debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina. Queda prohibido utilizar la máquina con una functión distinta a la prevista en el projecto. La integridad y la eficiencia da la máquina y de los acesorios de seguridad son a cargo del usuario. La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa aulorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado e n el manual de uso y en las instrucciones.

31000706
Ed. 00 del 08/2015

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248
Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

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

Graphics and printing by: **X TYPE ENGINEERING S.r.l.**

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.