



nuova
SIMONELLI®
espresso coffee machines




OSCAR
PROFESSIONAL

LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK MANUEL D'INSTRUCTIONS GEBRAUCHANWEISUNGEN INSTRUCCIONES DE MANEJO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY



nuova simonelli
espresso coffee machines

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

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

MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO
MODELLI: Oscar

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: Oscar

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

EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006
in combination with
EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006
EN 50366:2003 + A1:2006

ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

2006 / 95 / CE Low Voltage
2004 / 108 / CE (EMC)

data: Novembre 2008
November 2008

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

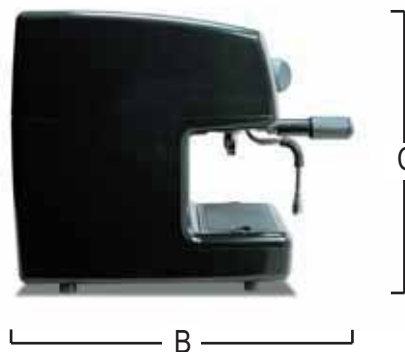


Complimenti, lei ha scelto una macchina davvero spettacolare. Legga con attenzione ciò che il libretto delle istruzioni consiglia di fare per "preparare" la sua Oscar professional. Si accorgerà di quanto sia facile fare ottimi caffè e cremosi cappuccini. Col tempo, si renderà conto anche di quanta poca manutenzione servirà. Una cosa è certa: Oscar sarà la "protagonista" del suo "bar".

Nuova Simonelli S.p.a.



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



MODELLI	N. GRUPPI	PESO NETTO	PESO LORDO	POTENZA TERMICA	VOLTS/Hz	DIMENSIONI mm		
						A	B	C
OSCAR VERSIONI SPECIALI: ATTACCO DIRETTO	1	14 Kg. 31Lb	17 Kg. 37Lb	1200 W	115 - 230V 50 - 60 Hz	300 12"	400 15,8"	400 15,8"

INDICE

LETTERA ALLA CONSEGNA	pag.	1
INFORMAZIONI INTRODUTTIVE		
E CARATTERISTICHE TECNICHE	pag.	1
NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA	pag.	3
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	pag.	3
TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	pag.	5
PANNELLO COMANDI	pag.	6
INSTALLAZIONE.	pag.	7
operazioni preliminari	pag.	7
preparare la macchina: messa a punto	pag.	7
AVVIAMENTO		
come fare il caffè a una dose.	pag.	8
come fare il caffè a due dosi	pag.	8
come erogare il vapore.	pag.	8
ARRESTO	pag.	9
PULIZIA	pag.	9
MANUTENZIONE	pag.	9
ANOMALIE E RIMEDI	pag.	10
SCHEMA	pag.	51

NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

La macchina e le sue parti vengono generalmente consegnate in scatole pallettizzate. In ogni caso al ricevimento controllare che:

- 1) L'imballo sia integro.
- 2) Il contenuto sia:
 - a) macchina.
 - b) scatola accessori:

b1) Porta filtro	b2) Molla filtro
b3) Filtro doppio	b4) Filtro singolo
b5) Pressino	b6) Dosatore
- 3) Non vi siano danni alla macchina o accessori.

In caso di danni o pezzi mancanti informare immediatamente il costruttore o i suoi rappresentanti di zona o la sua assicurazione.

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

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



In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e 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.



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.



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 lasciando in condizioni di "pronto al funzionamento".

Successivamente il dispositivo viene spento e tutto il circuito idraulico viene svuotato della prima acqua immessa in modo da eliminare eventuali impurità iniziali. In seguito il dispositivo viene nuovamente caricato e portato fino alle condizioni nominali di 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 divide in uguale misura);
- 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divide in uguale misura);
- apertura di ciascuna uscita vapore per 1 minuto.

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



ATTENZIONE

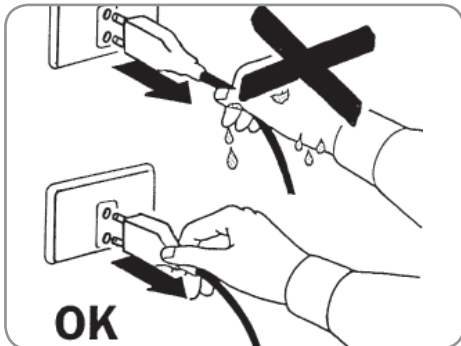
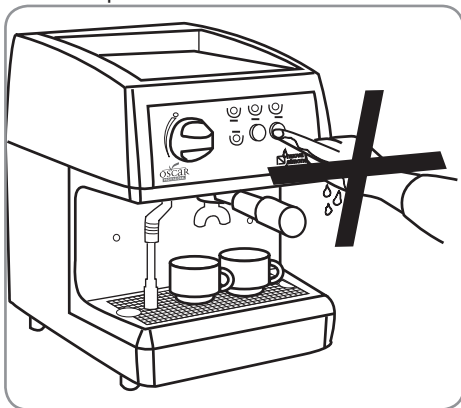
Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

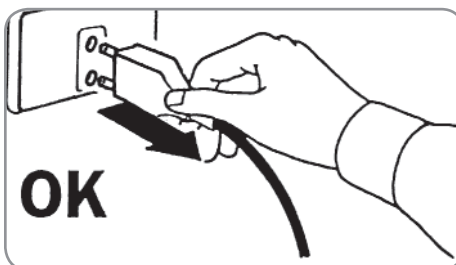
In particolare:

- 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 "0", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATO" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.



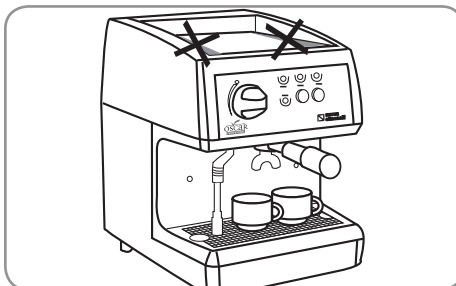
In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato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

All'installazione, l'elettricista munito di patente dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldadatte.

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.



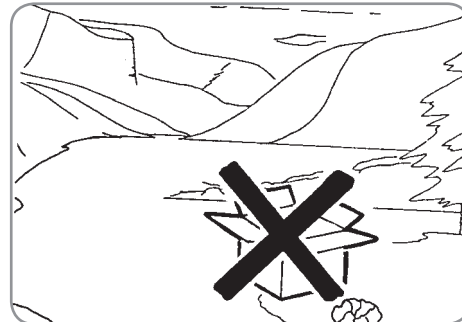
In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.



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.



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



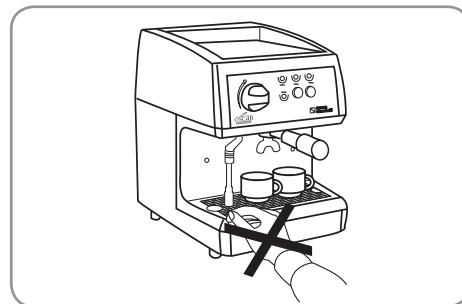
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE



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 0,6 MPa ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare il 1.3MPa.



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

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

Sollevarlo 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.



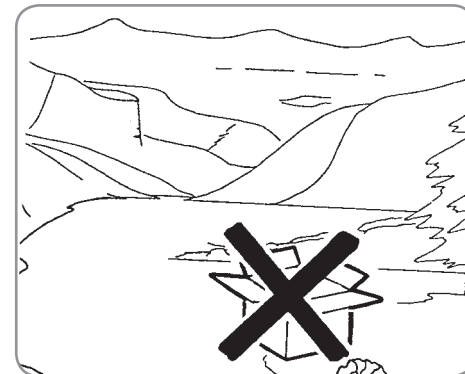
ATTENZIONE

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.

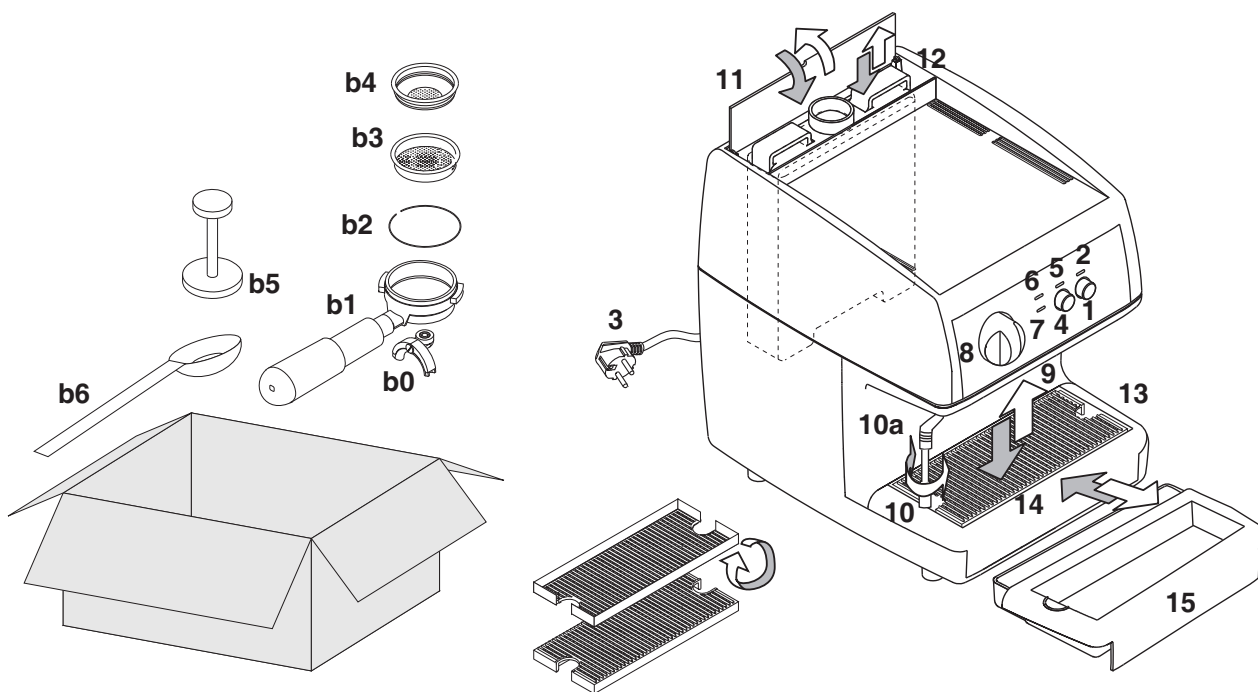


PERICOLO DI INQUINAMENTO



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

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI E OPERABILITÀ



- | | | |
|---|---|---|
| <p>1) Interruttore macchina.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Premuto, alimenta la macchina (spia 2 accesa) e avvia il riscaldamento della caldaia (spia 7 accesa). - Ripremuto spegne la macchina (spia 2 spenta), arresta il riscaldamento della caldaia (spia 7 spenta). <p>2) Spia di accensione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accesa significa che la macchina è alimentata ed è in funzione. - Spenta macchina non in funzione. <p>3) Spina di collegamento alla rete.</p> <p>4) Pulsante di erogazione caffè.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Premuto (fintanto che rimane premuto) permette l'erogazione del caffè (spia 5 accesa). - Ripremuto sospende l'erogazione del caffè (spia 5 spenta). | <p>5) Spia di erogazione caffè.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rimane accesa solo durante l'erogazione. <p>6) Spia mancanza acqua in vaschetta.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quando è accesa significa che bisogna rifornire di acqua il serbatoio (12). <p>7) Spia accensione resistenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accesa: resistenza scalda acqua in funzione. - Spenta: caldaia in temperatura o macchina spenta. <p>8) Manopola vapore.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apre il rubinetto e regola la quantità di vapore erogato. <p>9) Attacco gruppo erogazione.</p> <p>Sede per il portafiltra (b1).</p> <p>10) Lancia snodata di erogazione vapore con presa isolante (10a).</p> <p>Uscita vapore per riscaldamento a vapore di liquidi in contenitori.</p> <p>11) Sportello serbatoio acqua.</p> | <p>12) Serbatoio acqua</p> <p>Il serbatoio contiene 2,3 litri d'acqua. Anche se la macchina funziona con qualsiasi tipo d'acqua, più è acqua a basso grado di durezza, più lunga è la durata.</p> <p>13) Piano scalda tazze.</p> <p>14) Griglia appoggio tazza.</p> <p>15) Vaschetta raccogli acqua.</p>
<p>b0) Becco erogazione.</p> <p>b1) Portafiltra.</p> <p>b2) Molla.</p> <p>b3) Filtro doppio.</p> <p>b4) Filtro singolo.</p> <p>b5) Pressa caffè.</p> <p>b6) Dosatore caffè.</p> |
|---|---|---|

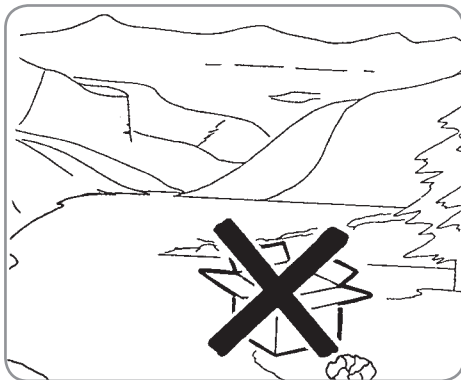
INSTALLAZIONE

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 OPERAZIONI PRELIMINARI.

- 1) Una volta estratta la macchina dall'imballo comportarsi come descritto SU "NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA".
- 2) Posizionarla su un piano orizzontale.

Predisporre gli accessori in questo modo:

- 3) Inserire l'anello (b2) all'interno e sulla sua cava, del porta filtro.
- 4) Inserire uno dei due filtri (b3 o b4).
- 5) Attenzione pericolo di inquinamento.



Versione tanica

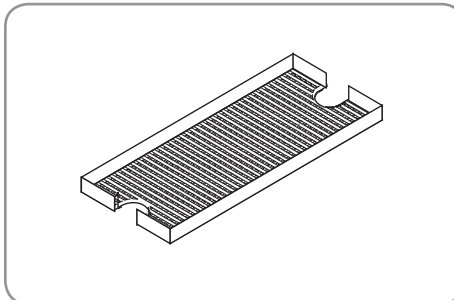
- 6) Aprire lo sportello (11) ed estrarre il serbatoio (12).
- 7) Specialmente la prima volta, lavare con acqua e sapone il serbatoio. Riempire di acqua il serbatoio ed assicurarsi che l'esterno del serbatoio sia asciutto.
- 8) Reinserire il serbatoio (12) nel proprio alloggiamento e chiudere lo sportellino (11).

Versione allaccio diretto alla rete idrica

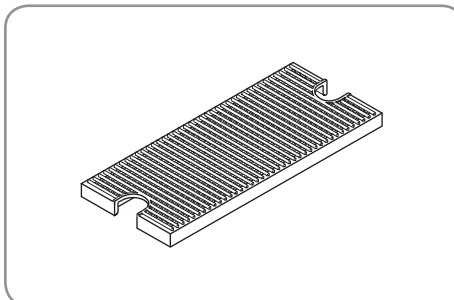
- 6) Estrarre il tubo dallo sportellino nella parte superiore della macchina.
- 7) Collegare l'estremità del tubo di teflon sagomata al raccordo posto sul basamento della macchina.
- 8) Collegare l'altra estremità del tubo con raccordo 1/8" alla rete idrica.
- 9) Assicurarsi che la vaschetta raccogliacqua (16) sia ben inserita.

10) La griglia appoggia tazza (15) può essere messa in due modi:

a) tazze profonde.

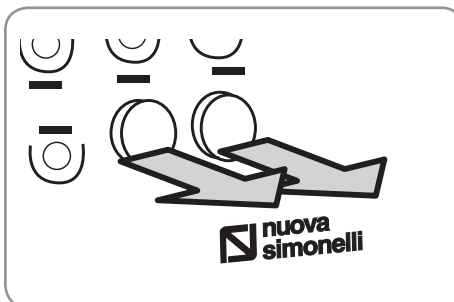


b) tazze normali.



Assicurarsi che la griglia appoggia tazze (15) sia posizionata correttamente e in piano.

- 11) Controllare che la manopola vapore (8) sia chiusa.
- 12) Osservare che i due pulsanti (1 e 4) siano esterni e non schiacciati.



- 13) Controllare che la tensione di rete corrisponda alle indicazioni di tergo.
- 14) Solo se la manopola vapore (8) è chiusa i pulsanti (1 e 4) non sono premuti e la tensione di rete corrisponde, inserire la spina nella presa.
- 15) Fine delle operazioni preliminari, la macchina è pronta per la messa a punto.

RIEMPIMENTO MANUALE 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) Aprire la manopola del vapore (8).
- 2) Premere l'interruttore macchina (1) la spia di accensione (2) si accende; 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.

N.B.: 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.

Durante il funzionamento la spia di accensione (2) e la spia resistenza (7) si accenderanno.

- 3) Attendere che la spia resistenza (7) si spenga, questo vuol dire che l'acqua è in temperatura. Chiudere il rubinetto vapore.
- 4) Nota: se la spia acqua (6) dovesse accendersi vuol dire che il serbatoio d'acqua (12) è vuoto o sta per vuotarsi.
- 5) Nota: ricordare che per ottenere una buona bevanda è bene servirsi del piano scalda tazze (14) per mantenere le tazzine calde.
- 6) La preparazione della macchina è finita ed è pronta per fare il caffè o per l'erogazione del vapore.

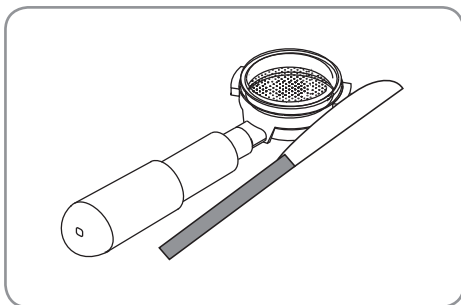
NOTA: All'inizio della attività giornaliera e comunque nel caso in cui vi siano pause maggiori di 8 ore bisogna procedere ad effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti utilizzando gli erogatori preposti.

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

COME FARE IL CAFFÈ AD UNA DOSE

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

- 1) Dopo aver messo a punto la macchina osservare che il porta filtro (b1) abbia il filtro singolo (b4).
Se è il caso sostituirlo magari aiutandosi con un utensile.

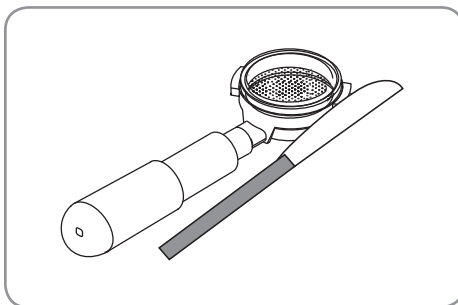


- 2) Riempire a raso il dosatore di caffè (b6).
- 3) Mettere il caffè dentro il filtro singolo (b4).
- 4) Con il pressino (b5), pressarlo uniformemente.
- 5) Pulire il bordo del filtro.
- 6) Inserire, ruotandolo il porta filtro (b4) nell'attacco (9) fino al sicuro serraggio.
- 7) Posizionare la tazzina sotto i beccucci.
- 8) Premere il pulsante di erogazione caffè (4), la spia 5 si accenderà e osservare al fuoriuscita del caffè fino al livello desiderato.
- 9) Una volta raggiunto il livello desiderato ripremere il pulsante 4 per arrestarne l'erogazione e la spia 5 si spegnerà.
- 10) Nota: se si prevedono usi frequenti è possibile lasciare il caffè già utilizzato nel filtro.
Se non si prevedono usi frequenti svuotare il filtro e pulirlo.
- 11) La preparazione del caffè ad una dose è finita.

COME FARE IL CAFFÈ A DUE DOSI

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

- 1) Dopo aver messo a punto la macchina osservare che il porta filtro (b1) abbia il filtro doppio (b3).
Se è il caso sostituirlo magari aiutandosi con un utensile.



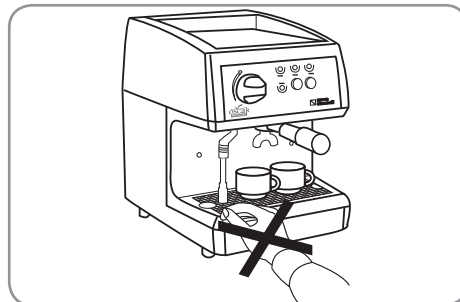
- 2) Riempire a raso il dosatore di caffè (b6).
- 3) Mettere il caffè dentro il filtro doppio (b3).
- 4) Riempire una seconda volta il dosatore di caffè (b6).
- 5) Mettere la seconda dose nel filtro doppio (b3).
- 6) Con il pressino (b5) pressare il caffè uniformemente.
- 7) Pulire il bordo del filtro.
- 8) Inserire, ruotandolo, il porta filtro nell'attacco (9) fino al sicuro serraggio.
- 9) Posizionare le due tazzine sotto i beccucci.
- 10) Premere il pulsante di erogazione caffè (4) e la spia 5 si accenderà e aspettare la fuoriuscita del caffè desiderato.
- 11) Una volta raggiunto il livello desiderato ripremere il pulsante 4 per arrestare l'erogazione e la spia 5 si spegnerà.
- 12) Nota: se si prevedono usi frequenti è possibile lasciare il caffè già utilizzato nel filtro.
Se non si prevedono usi frequenti svuotare il filtro e pulirlo.
- 13) La preparazione del caffè a due dosi è finita.

COME EROGARE IL 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 (10) è obbligatorio utilizzare la presa isolante (10a).
- 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 (15).
- 4) Gradualmente e con attenzione aprire la manopola a vapore (8) e mantenerla aperta fin tanto che fuori escano gocce d'acqua calda eventualmente presenti all'interno della lancia.
- 5) Quando fuoriesce solo vapore, movimentandola dalla presa isolante (10a) immergere la lancia dentro il liquido da riscaldare.
- 6) Con la manopola 8, regolare il vapore secondo necessità.
Regolare il vapore mantenendo la lancia immersa.
- 7) Ottenuto il riscaldamento del liquido, chiudere la manopola del vapore (8) 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 (21).
- 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.

ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna ripremere l'interruttore di macchina (1), tutte le spie si spegneranno.

Nota: per lunghe pause e per sicurezza è bene disinserire la spina dalla presa.

MANUTENZIONE

Se vengono eseguite le pulizie descritte nella parte precedente non vi è nessuna manutenzione da fare. Per qualsiasi intervento sulla macchina chiamare il concessionario dove si è acquistata la macchina.

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.

PULIZIA

Esclusa la pulizia del gruppo erogatore 9, 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.

N°	TIPI DI PULIZIA	N° parte	FREQUENZA		
			subito dopo l'uso	giornalmente	settimanalmente
1	Pulizia lancia	10	■	■	■
2	Pulizia filtro e porta filtro	b1,b3,b4	■	■	■
3	Pulizia esterna macchina	a		■	■
4	Pulizia griglia	15		■	■
5	Pulizia vaschetta portaliqidi	16	■	■	■
6	Pulizia serbatoio acqua	12		■	■
7	Pulizia doccia	9		■	
8	Pulizia guarnizione gruppo erogatore	9		■	■
9	Pulizia gruppo erogatore	9			■

- 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 (b3/b4) dal porta filtro (b1).
 - 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 portaliqidi.
 - Pulire la vaschetta portaliqido con acqua calda e sapone utilizzando eventualmente una spazzola.

NOTA: la vaschetta portaliqido può essere usata in lavastoviglie.

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.
- 7) Pulizia doccia
 - ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE: operazione eseguita a macchina accesa, quindi prestare la massima attenzione.
 - Pulire i fori della doccia di erogazione con un spazzolino a setole leggermente rigide.
 - Premere il pulsante di erogazione (4) 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.

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 sez. 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 x mantenerlo caldo. Le tazze sono fredde. Le tazze devono essere poste sul piano scaldatazza o preriscaldate con 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 (8) ed agire ripetutamente sull'interruttore caffè (4).



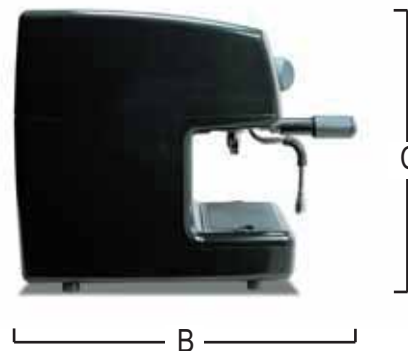
Congratulations, you have chosen a truly spectacular machine. Read the user's manual carefully and follow the instructions given for "preparing" your Oscar professional. You will realize how easy it is to have superb coffee and creamy cappuccinos. In time you will also come to realize how little maintenance is needed. One thing is certain, Oscar will be the "star" of your bar.

Nuova Simonelli S.p.a.



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

ENGLISH



MODELS	N. OF UNITS	NET WEIGHT	GROSS WEIGHT	HEATING CAPACITY	VOLTS/Hz	DIMENSION mm		
						A	B	C
OSCAR SPECIAL MODELS: DIRECT CONNECTION	1	14 Kg. 31Lb	17 Kg. 37Lb	1200 W	115 - 230V 50 - 60 Hz	300 12"	400 15,8"	400 15,8"

CONTENTS

<i>DELIVERY LETTER</i>	<i>pag.</i>	11
<i>INTRODUCTION AND TECHNICAL FEATURES</i>	<i>pag.</i>	11
<i>GENERAL DELIVERY NOTES</i>	<i>pag.</i>	13
<i>SAFETY INDICATIONS</i>	<i>pag.</i>	13
<i>SHIPPING AND HANDLING</i>	<i>pag.</i>	15
<i>CONTROL PANEL</i>	<i>pag.</i>	16
<i>INSTALLATION</i>	<i>pag.</i>	17
<i>preliminary operations</i>	<i>pag.</i>	17
<i>setting up the machine</i>	<i>pag.</i>	17
<i>START UP</i>		
<i>preparing a single cup of coffee</i>	<i>pag.</i>	18
<i>preparation of two cups of coffee</i>	<i>pag.</i>	18
<i>how to produce steam</i>	<i>pag.</i>	18
<i>SHUT DOWN</i>	<i>pag.</i>	19
<i>CLEANING</i>	<i>pag.</i>	19
<i>MAINTENANCE</i>	<i>pag.</i>	19
<i>TROUBLESHOOTING</i>	<i>pag.</i>	20
<i>DIAGRAM</i>	<i>pag.</i>	51

GENERAL DELIVERY NOTES


The machine and all parts are generally delivered in palletized cartons. Upon receipt check that:


- 1) All packaging is intact.
- 2) The contents are the:
 - a) Machine
 - b) Box of accessories:

b1) Filter holder	b2) Filter spring
b3) Two-cup filter	b4) Single-cup filter
b5) Coffee press	b6) Coffee measure
- 3) The machine and accessories are not damaged in any way.

In case of damage or missing pieces, immediately contact the manufacturer or its sales agent in your area or its insurance company.

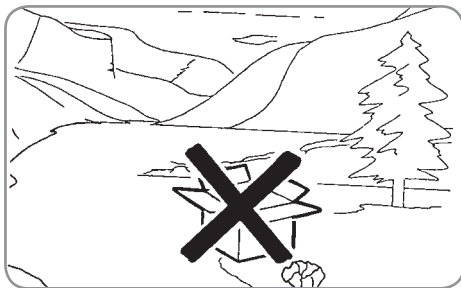
SAFETY INDICATIONS


 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 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 label is located under the machine work base at the upper right. 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 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 electrician must also check that the line cables have adequate section to handle the power absorbed by the unit. 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 machine must be installed in compliance with the local health standards in force for plumbing systems. Therefore, contact an authorized plumber.

 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.

 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.

 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".

The device is then switched off and the whole hydraulic circuit is bled of the first lot of water in order to remove any initial impurities.

The device is then refilled and taken to rated operating conditions.

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

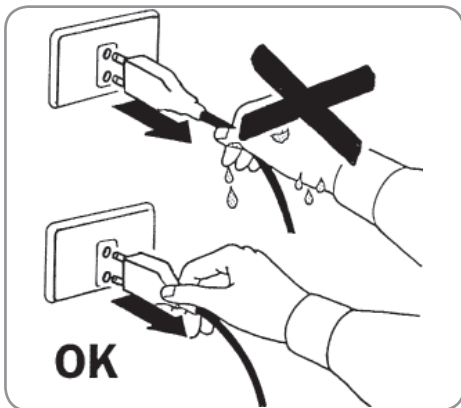
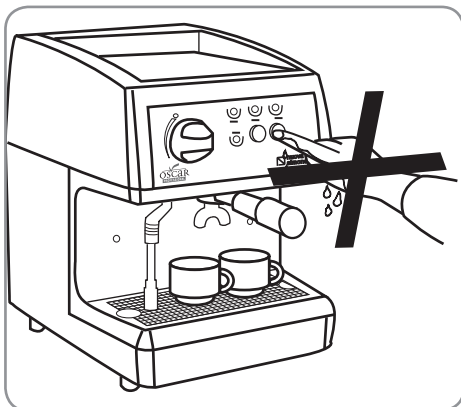
- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
 - 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
 - opening of each steam outlet for 1 minute.
- At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.



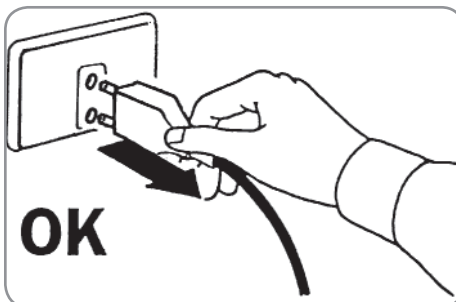
WARNING

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.



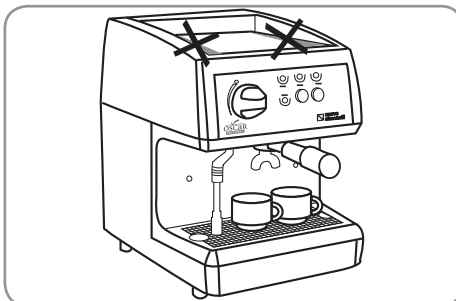
- ☞ Before cleaning the unit set it in a state of "0" energy: that is, "MACHINE SWITCHED OFF AND UNPLUGGED". Follow the instructions given in this manual carefully.

- ☞ 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.

- ☞ Upon installation, the qualified electrician must arrange for an omnipolar switch, as called for by the safety regulations in force; when open, the contacts must be 3 mm or more apart.

- ☞ 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.



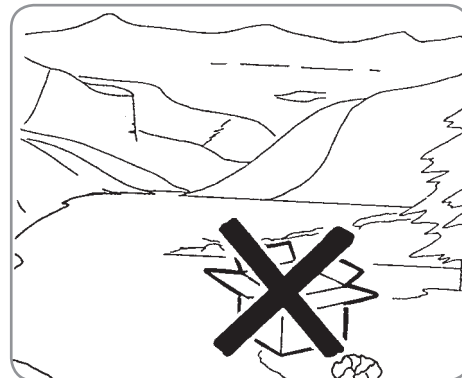
- ☞ The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

- ☞ 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.



DANGER OF POLLUTION



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

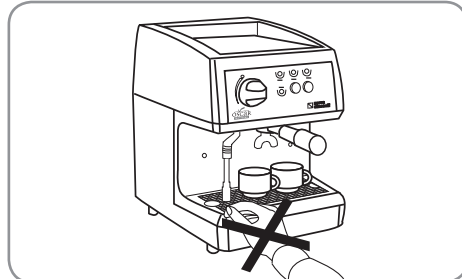








DANGER OF INTOXICATION

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



DANGER OF BURNS



-  To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machinery.
-  Once you have started washing the machine, complete the job or residues of detergent could be left inside the dispensing assembly.
-  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 0.6 MPa and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 1.3MPa.



CAUTION



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

equipment, as well as the disposal of wastes".

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

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

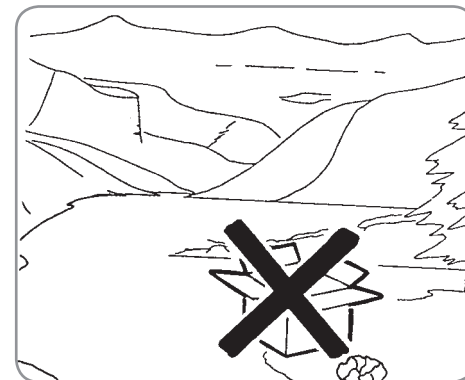
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

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.

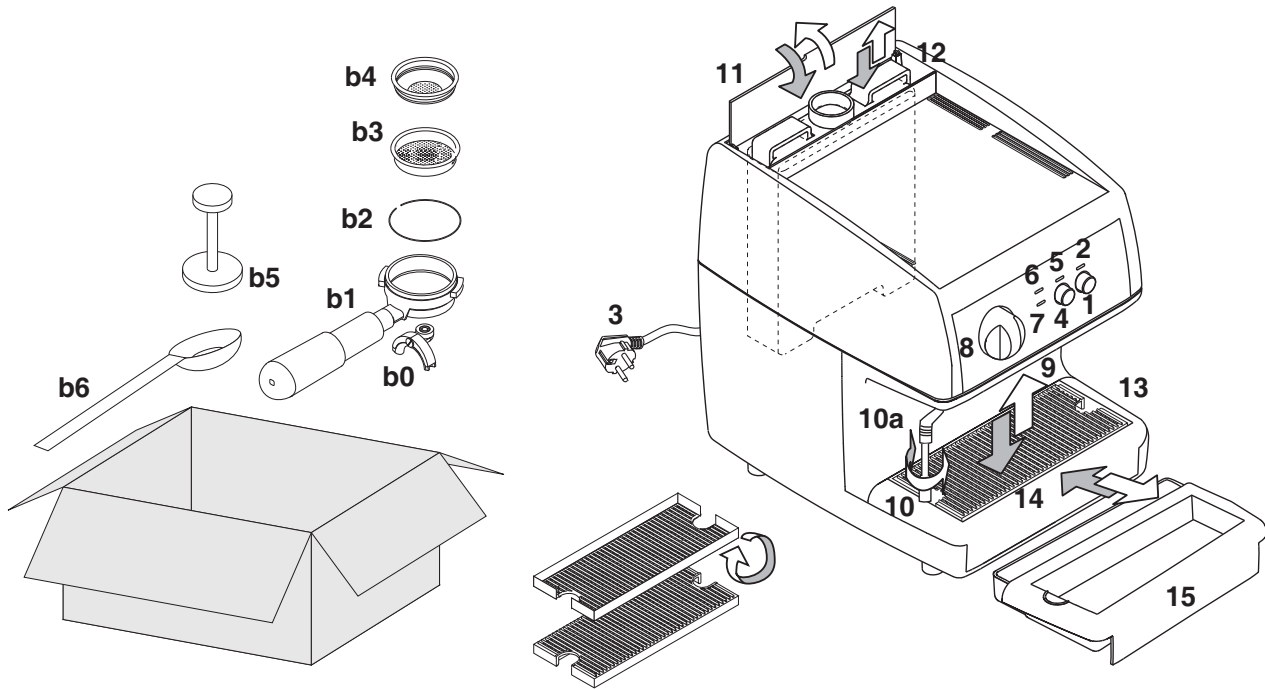


DANGER OF POLLUTION



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

DESCRIPTION OF CONTROL PANEL AND OPERATIONS



- | | | |
|---|---|---|
| <p>1) Main switch.</p> <ul style="list-style-type: none"> - When pressed this switch powers the machine (light 2 on) and starts boiler heating (light 7 on). - Pressing this switch again turns the machine off (light 2 off), and stops boiler heating (light 7 off). <p>2) Unit ON light.</p> <ul style="list-style-type: none"> - When this light is ON, the machine is powered and operative. - When this light is OFF the machine is off. <p>3) Power supply plug.</p> <p>4) Coffee dispensing button.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Press this button and the unit starts dispensing coffee (and continues for as long as it remains pressed) (light 5 on). - Press the button again and the unit stops dispensing coffee (light 5 off). <p>5) Coffee dispensing light.</p> <ul style="list-style-type: none"> - This light remains on while coffee is being dispensed. | <p>6) Reservoir empty light.</p> <ul style="list-style-type: none"> - When this light is on, the water reservoir (12) needs to be refilled. <p>7) Heating element light.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ON: the heating element is functioning. - OFF: the boiler has reached operating temperature or the machine is off. <p>8) Steam knob.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Turn the knob and adjust the jet of steam. <p>9) Delivery assembly attachment.</p> <p>Filter holder housing (b1).</p> <p>10) Moveable steam nozzle with insulated outlet (10a).</p> <p>Delivers steam to heat liquids in containers.</p> <p>11) Water reservoir hatch.</p> <p>12) Water reservoir.</p> <p>The reservoir can hold 2.3 liters of water. Although the unit can operate with any type of water, the</p> | <p>lower the water hardness the longer the unit will last.</p> <p>13) Cup warming grill.</p> <p>14) Cup warming shelf.</p> <p>15) Cup support grill.</p> <p>16) Water drain tank.</p> <p>b0) Coffee nozzle.</p> <p>b1) Filter holder.</p> <p>b2) Spring.</p> <p>b3) Two-cup filter.</p> <p>b4) Single-cup filter.</p> <p>b5) Coffee press.</p> <p>b6) Coffee measure.</p> |
|---|---|---|

INSTALLATION

Before installing the unit, carefully read the safety instructions at the beginning of this manual: in particular read how to set the unit in a STATE OF ZERO ENERGY and the PRELIMINARY OPERATIONS.

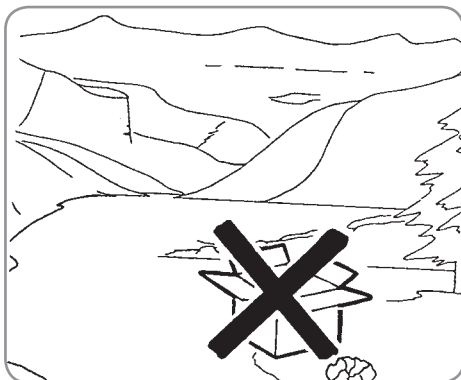
- 1) Once the machine has been withdrawn from the packaging, follow the instructions given in the "GENERAL DELIVERY NOTES".
- 2) Position the unit on a horizontal surface.

Arrange the accessories as follows:

- 3) Insert the ring (b2) into the hollow in the filter holder.
- 4) Insert one of the two filters (b3 or b4).
- 5) Caution: danger of pollution.



DANGER OF POLLUTION



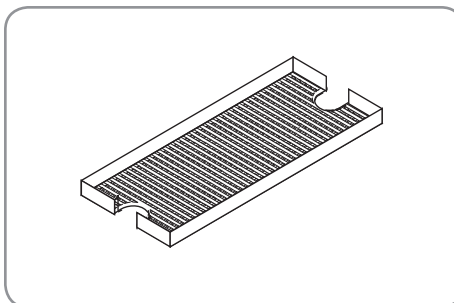
Tank Model

- 6) Open the hatch (11) and take out the reservoir (12).
- 7) 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.
- 8) Return the reservoir (12) to its housing and close the hatch (11).

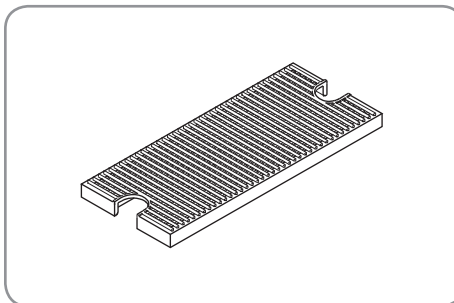
Model for Direct connection to the water mains

- 6) Remove the tube from the hatch on the top part of the machine.
- 7) Connect the shaped end of the Teflon tube to the union on the base of the machine.
- 8) Connect the other end of the tube with the 1/8" union to the mains water supply.
- 9) Make certain that the water drain tank (16) has been inserted.
- 10) Two types of cup support grills (15) are possible:

a) tall cups.

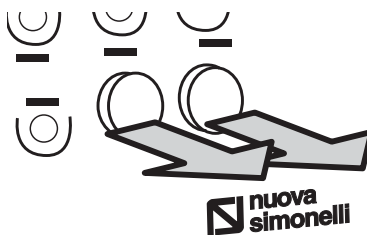


b) normal cups.



Make certain that the cup support grill (15) is positioned squarely and is level.

- 11) Make certain that the steam knob (8) is closed.
- 12) Make certain that the two buttons (1 and 4) protrude and are not pressed.



- 13) Make certain that the line voltage corresponds to the requirements indicated on the label.
- 14) Only if the steam valve (8) is closed, buttons (1 and 4) are not pressed and the line voltage matches the label requirements, plug the unit into the power supply outlet.
- 15) The preliminary operations have been completed and the machine is ready to be set up.

SETTING UP THE MACHINE

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

After having completed the preliminary operations:

- 1) Make certain that the steam valve (8) is closed.
- 2) Press the main switch (1) to turn on the unit; the machine automatically feeds water into the boiler (initial time: approximately 3 min), once the water has reached the set level, the units starts heating and the heating light goes on.

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

N.B.: the machine safety system shuts down the machine after the pump has been running steadily for approximately 2 minutes (this prevents the pump from overheating). In this case, turn off the machine by pressing the main switch and then turn it on again.

While the unit is operating, the ON light (2) and the heating light (7) are both lit.

- 3) Wait until the heating light (7) goes off, indicating that the water has reached the desired temperature.
- 4) Note: if the water light (6) goes on, it means that the water reservoir (12) is empty or nearly empty.
- 5) Note: remember that to obtain a good drink it is best to use the cup warming shelf (14) to keep the cups warm.
- 6) At this point the machine has been set up and is ready to make coffee or produce steam.

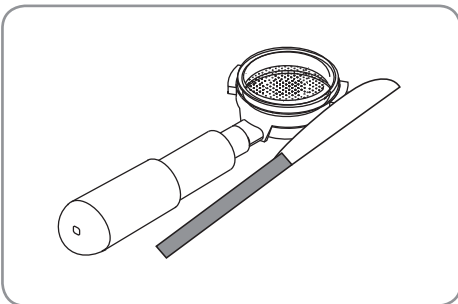
NOTE: At the start of the day's activities and in any case, if there are any pauses of more than 8 hours, then it is necessary to change 100% of the water in the circuits, using the relevant dispensers.

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

PREPARING A SINGLE CUP OF COFFEE

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

- 1) After having set up the machine, check that the single-cup filter (b4) is set in the filter holder (b1). If necessary replace the filter, perhaps prying it out with a tool.

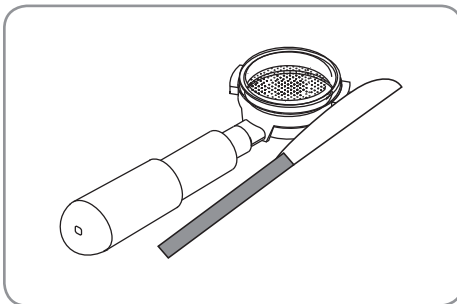


- 2) Fill the coffee measure (b6) flush.
- 3) Place the coffee into the single-cup filter (b4).
- 4) Using the press (b5), compact the coffee uniformly.
- 5) Clean the edge of the filter.
- 6) Rotating the filter holder (b4) insert it into the attachment (9) until it is tight.
- 7) Position the cup under the spout.
- 8) Press the coffee dispensing button (4), light 5 goes on and coffee starts filling the cup.
- 9) Once the desired level has been reached, press button 4 to stop the flow and light 5 goes off.
- 10) Note: if the unit is to be used frequently the coffee can be left in the filter until the next serving. If it is not used frequently, empty out the filter and clean it.
- 11) At this point you have finished preparing of a single cup of coffee.

PREPARING TWO CUPS OF COFFEE

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

- 1) After having set up the machine, check that the two-cup filter (b4) is set in the filter holder (b1). If necessary replace the filter, perhaps prying it out with a tool.



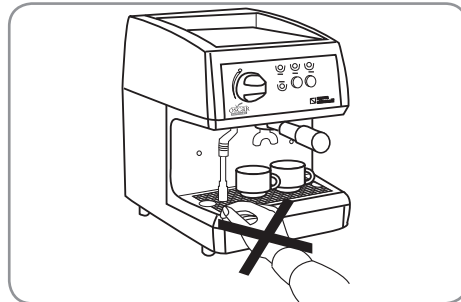
- 2) Fill the coffee measure (b6) flush.
- 3) Place the coffee into the two-cup filter (b3).
- 4) Fill the coffee measure (b6) a second time.
- 5) Place the second dose of coffee into the two-cup filter (b3).
- 6) Using the press (b5), compact the coffee uniformly.
- 7) Clean the edge of the filter.
- 8) Rotating the filter holder, insert it into the attachment (9) until it is tight.
- 9) Position the cups under the spouts.
- 10) Press the coffee dispensing button (4), light 5 goes on and wait until coffee starts filling the cups.
- 11) Once the desired level has been reached, press button 4 to stop the flow and light 5 goes off.
- 12) Note: if the unit is to be used frequently the coffee can be left in the filter until the next serving. If it is not used frequently, empty out the filter and clean it.
- 13) At this point you have finished preparation of two cups of coffee.

HOW TO PRODUCE STEAM

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



DANGER OF BURNS



- 1) When maneuvering the steam nozzle (10) you must use the insulated potholder (10a).
- 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 (15).
- 4) Gradually open the steam knob (8) carefully and keep it open until any drops of hot water that may be inside the nozzle come out and.
- 5) When only steam comes out of the nozzle, move it with the insulating holder (10a) and insert it into the liquid you want to heat.
- 6) Use knob 8 to adjust the steam as needed. Keep the nozzle in the liquid while regulating the steam.
- 7) Once the liquid has been heated, close the steam knob (8) and remove the nozzle from the heated liquid.
- 8) Use a cloth dipped in hot water to clean any residues of the heated liquid from the steam nozzle spout (21).
- 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.

SHUTDOWN

To shut down the machine, press the main switch (1) and all the lights go off.

Note: if the machine will be off for a long time, to ensure safety unplug it from the power supply.

MAINTENANCE

If the above-mentioned cleaning operations are performed, no other maintenance is required.

Contact the dealer where you purchased the unit for any operations required.

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.

CLEANING

Except for cleaning of dispensing assembly 9 – 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:

N° ITEM TO BE CLEANED	Part no.	FREQUENCY		
		immediately after use	daily	weekly
1 Steam nozzle	10	■	■	■
2 Filter and filter holder	b1,b3,b4	■	■	■
3 Outside of the machine	a		■	■
4 Grill	15		■	■
5 Liquid tank	16	■	■	■
6 Water reservoir	12			■
7 Dispensing spout	9		■	
8 Gasket on the dispenser assembly	9		■	■
9 Dispenser assembly	9			■

- 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 (b3/b4) out of the filter holder (b1).
 - 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.
 - NOTE: the liquid tank can be washed in the dishwasher.
 - CAUTION: 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.
 - CAUTION: 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 (4) 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.

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.	<p>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.</p>
The coffee comes out of the sides of the filter holder.	<p>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).</p>
There is too little or no "cream"	<p>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.</p>
The "cream" is too dark and/or the coffee has a burnt flavor	<p>The coffee has been ground too fine. The coffee has been pressed too hard. Too much coffee has been measured.</p>
The coffee is not hot enough	<p>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.</p>
The pump does not suck water from the tank	<p>Open the steam tap (8) and push repeatedly the coffee delivery key (4).</p>



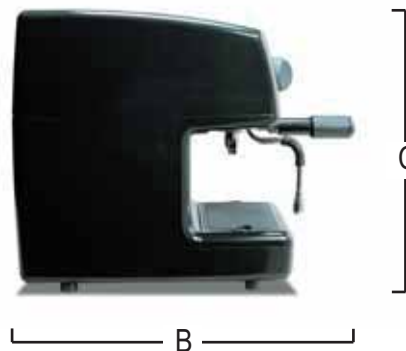
Toutes nos félicitations, vous avez choisi une machine vraiment spectaculaire. Veuillez lire attentivement ce qui figure dans le livret des instructions pour "préparer" votre Oscar professionnel. Vous vous apercevrez comme c'est simple de faire d'excellents cafés et de crémeux cappuccini. Avec le temps, vous vous rendrez également compte qu'elle n'a besoin que de très peu d'entretien. Une chose est certaine: Oscar sera la "protagoniste" de votre bar.

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.

FRANÇAIS



MODELES	Nbr. GROUPES	POIDS NET	POIDS BRUT	PUISS. THERMIQUE	VOLTS/Hz	DIMENSIONS mm		
						A	B	C
OSCAR VERSIONS SPECIALES: RACCORD DIRECT	1	14 Kg. 31Lb	17 Kg. 37Lb	1200 W	115 - 230V 50 - 60 Hz	300 12"	400 15,8"	400 15,8"

SOMMAIRE

LETTRE À LA LIVRAISON	pag.	21
INFORMATIONS D'INTRODUCTION / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	pag.	21
REMARQUES GÉNÉRALES À LA LIVRAISON	pag.	23
CONSIGNES DE SECURITE	pag.	23
TRANSPORT ET MANUTENTION	pag.	25
TABLEAU DES COMMANDES	pag.	26
INSTALLATION	pag.	27
<i>opérations préliminaires</i>	<i>pag.</i>	<i>27</i>
<i>préparer la machine: mise au point</i>	<i>pag.</i>	<i>27</i>
DEMARRAGE		
<i>comment préparer le café à une dose</i>	<i>pag.</i>	<i>28</i>
<i>comment faire le café à deux doses</i>	<i>pag.</i>	<i>28</i>
<i>comment distribuer la vapeur</i>	<i>pag.</i>	<i>28</i>
ARRET	pag.	29
NETTOYAGE	pag.	29
ENTRETIEN	pag.	29
ANOMALIES ET REMEDES	pag.	30
SCHEMA	pag.	51

REMARQUES GENERALES A LA LIVRAISON

La machine et ses éléments sont généralement livrés en boîtes palettisées. De toutes les manières, lors de la réception contrôler que:

- 1) L'emballage est en bon état.
- 2) Le contenu est:
 - a) machine.
 - b) boîte accessoires:

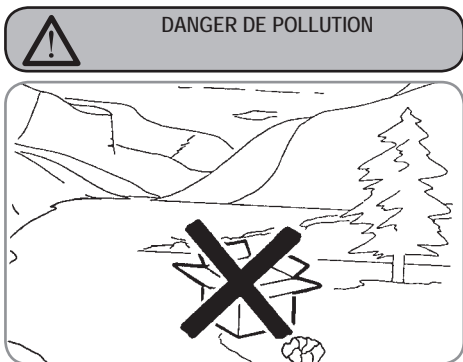
b1) Porte-filtre	b2) Ressort filtre
b3) Filtre double	b4) Filtre simple
b5) Presseur	b6) Doseur
- 3) Que la machine ou les accessoires ne sont pas détériorés.

En cas de détériorations ou de pièces manquantes en informer immédiatement le constructeur ou ses représentants de zone ou son assurance.

CONSIGNES DE SECURITE

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.



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 se trouve sous le plan de travail de la machine en haut à droite. 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. 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.



Il devra plus particulièrement s'assurer que la section des câbles de l'installation est appropriée à la puissance absorbée par 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'une autorisation provisoire.

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.

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.

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". Eteindre ensuite le dispositif et vider entièrement le circuit hydraulique de sa première eau afin d'éliminer toute impureté éventuelle. Le dispositif doit être ensuite à nouveau chargé et actionné jusqu'aux conditions nominales de fonctionnement.


Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:

- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- 100% du circuit eau chaude à travers le distributeur d'eau (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- ouverture de chaque sortie vapeur pendant 1 minute.

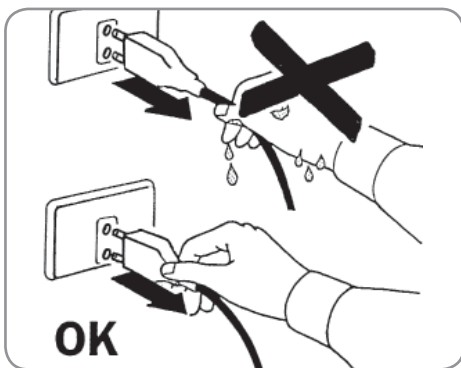
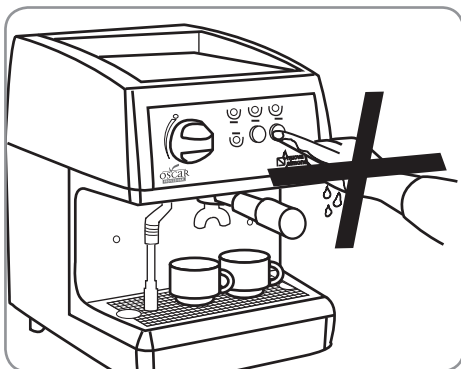
Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.



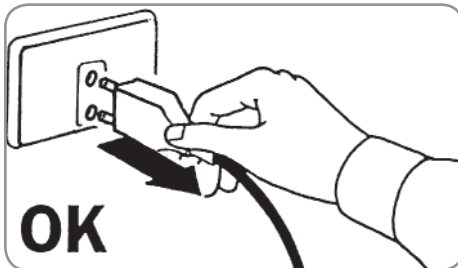
Avant d'utiliser la machine lire entièrement et attentivement la notice d'utilisation ou au moins les consignes de sécurité et la mise au point.


 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.




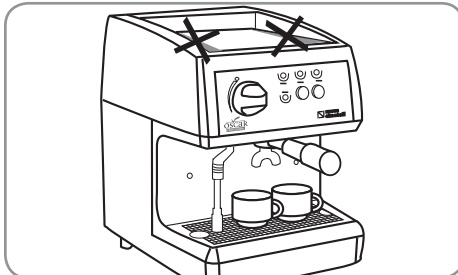
 Pour les opérations de nettoyage placer la machine en situation énergétique "0", c'est-à-dire "INTERRUPTEUR MACHINE ETEINT ET FICHE DEBRANCHEE" et respecter exclusivement ce qui est prévu dans ce livret.


 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 muni d'une autorisation provisoire, doit installer un interrupteur omnipolaire conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.


 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.



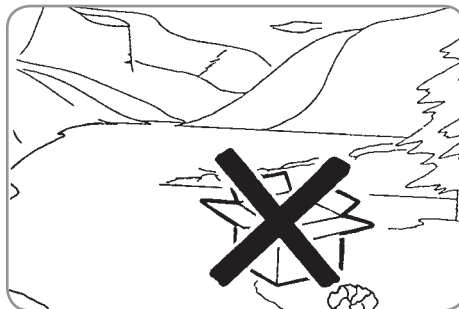
 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas de détérioration, arrêter l'appareil et pour le remplacer s'adresser uniquement à un personnel professionnel qualifié.

 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.

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

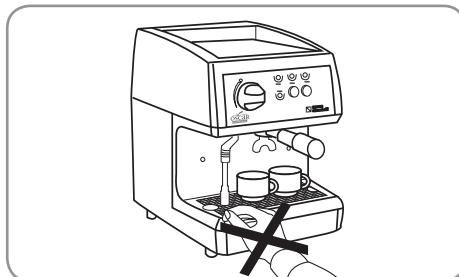



RISQUE D'INTOXICATION


 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 BRULURE




 Après avoir commencé le lavage de la machine, ne pas l'arrêter, car des résidus de détergent peuvent rester à l'intérieur du groupe de distribution.

 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 0,6 MPa alors que la pression maximum pour le fonctionnement correct de la machine ne doit pas dépasser 1.3MPa.



ATTENTION



RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS AUX

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 appareils 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

DRISQUE DE CHOC OU D'ECRASEMENT.

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.



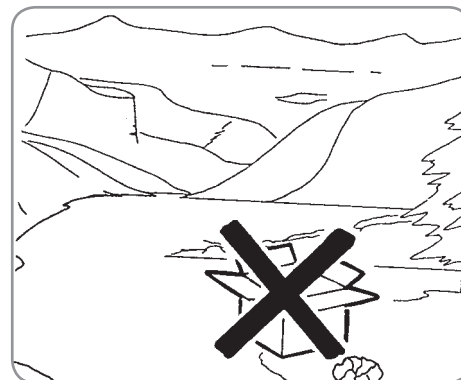
ATTENTION

RISQUE DE CHOC OU D'ECRASEMENT

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.

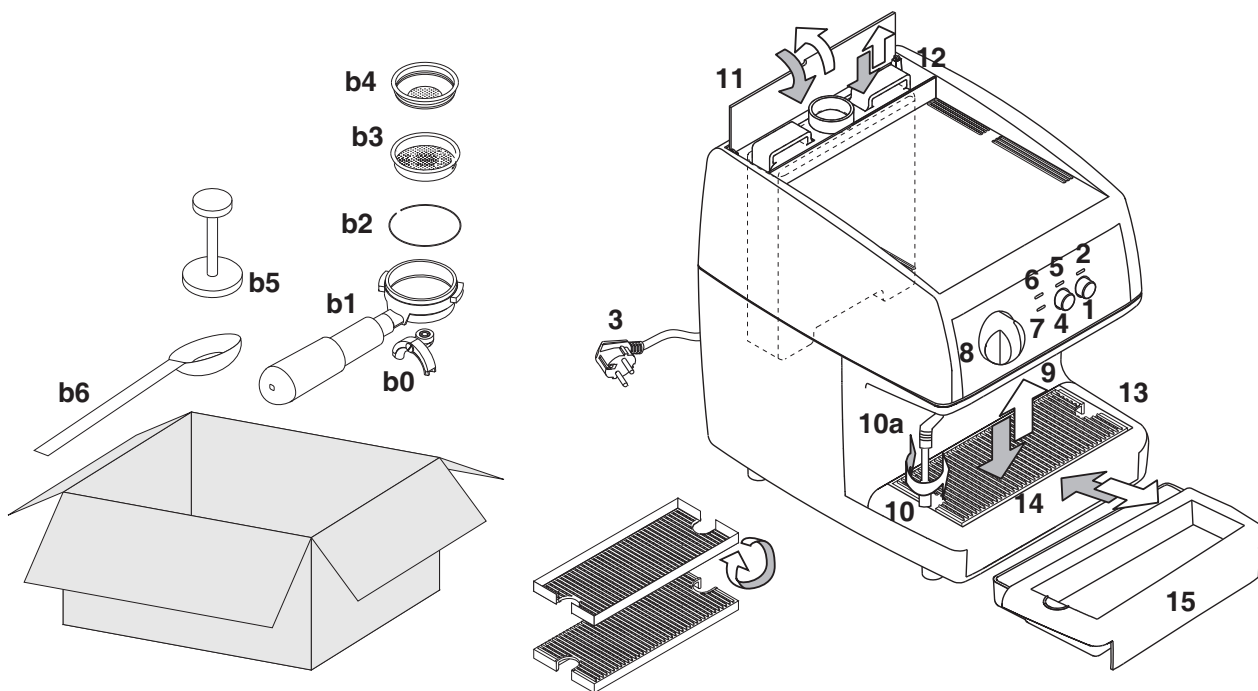


DANGER DE POLLUTION



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

DESCRIPTION DU TABLEAU DES COMMANDES ET FONCTIONNEMENT



- 1) Interrupteur machine.
 - Enfoncé, il alimente la machine (témoin lumineux 2 allumé) et lance le chauffage de la chaudière (témoin lumineux 7 allumé).
 - Enfoncé de nouveau, il arrête la machine (témoin lumineux 2 éteint) et il arrête le chauffage de la chaudière (témoin lumineux 7 éteint).
- 2) Témoin lumineux d'allumage.
 - Allumé, il signale que la machine est sous tension et qu'elle fonctionne.
 - Eteint, il signale que la machine ne fonctionne pas.
- 3) Fiche de branchement au secteur.
- 4) Bouton de distribution café.
 - Enfoncé (et tant qu'il reste enfoncé), il permet la distribution du café (témoin lumineux 5 allumé).
 - Enfoncé de nouveau, il arrête la distribution du café (témoin lumineux 5 éteint).
- 5) Témoin lumineux distribution café.
 - Reste allumé uniquement pendant la distribution.
- 6) Témoin lumineux manque d'eau dans le réservoir.

- Lorsqu'il est allumé il signale qu'il faut remettre de l'eau dans le réservoir (12).
- 7) Témoin lumineux activation résistance.
 - Allumé: résistance chauffe eau en fonction.
 - Eteint: chaudière température ou machine éteinte.
 - 8) Manette vapeur.
 - Ouvre le robinet et règle la quantité de vapeur distribuée.
 - 9) Raccord groupe distribution.
Logement du porte-filtre (b1).
 - 10) Buse articulée de distribution vapeur.
Sortie vapeur pour chauffage à vapeur de liquides dans des récipients.
 - 11) Porte réservoir d'eau.
 - 12) Réservoir d'eau.
Le réservoir contient 2,3 litres d'eau.
Même si la machine fonctionne avec n'importe quel type d'eau, plus l'eau a un faible degré de dureté, plus la durée est longue.
 - 13) Grilles de chauffage des tasses.

- 14) Plan chauffe-tasses.
 - 15) Grille repose tasse.
 - 16) Bac récupération d'eau.
- b0) Bec débit.
b1) Porte-filtre.
b2) Ressort.
b3) Filtre double.
b4) Filtre simple.
b5) Presse café.
b6) Doseur café.

INSTALLATION

Avant l'installation lire attentivement les consignes de sécurité au début de cette notice et plus particulièrement comment mettre en SITUATION ENERGETIQUE ZERO LA MACHINE OPERATIONS PRELIMINAIRES.

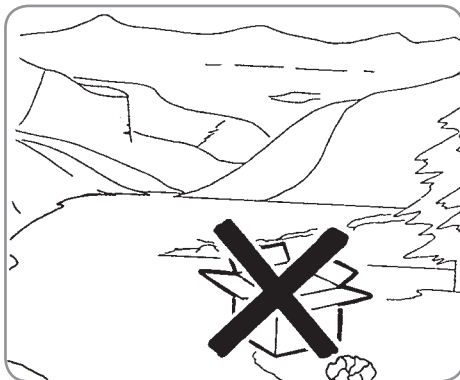
- 1) Après avoir sorti la machine de son emballage, se conformer à ce qui est décrit dans le chapitre "REMARQUES GENERALES A LA LIVRAISON".
- 2) La placer sur un plan horizontal.

Installer les accessoires comme suit:

- 3) Introduire la bague (b2) à l'intérieur et sur sa gorge, du porte filtre.
- 4) Introduire l'un des deux filtres (b3 ou b4).
- 5) Attention danger de pollution.



DANGER DE POLLUTION



Version Jerrycan

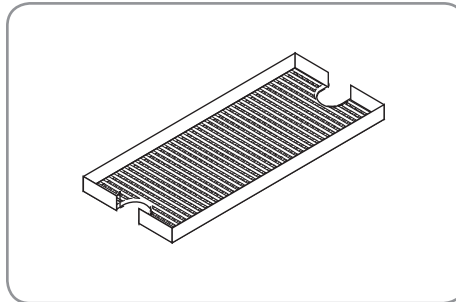
- 6) Ouvrir la porte (11) et extraire le réservoir (12).
- 7) Surtout la première fois, laver le réservoir avec de l'eau et du savon. Remplir le réservoir d'eau et s'assurer que l'extérieur du réservoir soit sec.
- 8) Replacer le réservoir (12) dans son logement et refermer la porte (11).

Version Branchement direct au réseau de distribution d'eau

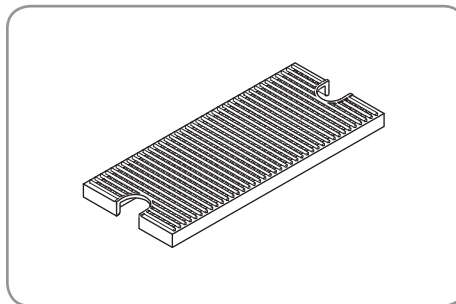
- 6) Extraire le tube de la porte située sur la partie supérieure de la machine.
- 7) Brancher l'extrémité du tube en téflon profilée au raccord situé sur le bâti de la machine.
- 8) Brancher l'autre extrémité du tube avec raccord 1/8" au réseau de distribution d'eau.
- 9) S'assurer que le bac de récupération d'eau (16) est bien introduit.

10) La grille repose tasse (15) peut être placée de deux manières:

a) tasses profondes.

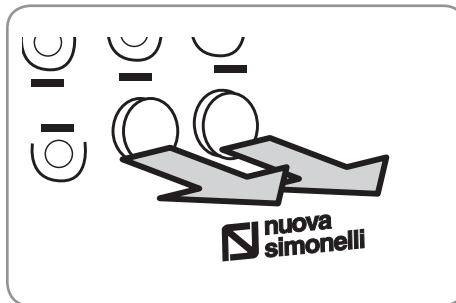


b) tasses normales.



S'assurer que la grille repose tasses (15) est bien droite et à plat.

- 11) Contrôler que la manette vapeur (8) est fermée.
- 12) S'assurer que les deux boutons (1et 4) ne sont pas enfoncés.



13) Contrôler que la tension du secteur correspond aux indications figurant au dos.

14) Ce n'est que si la manette vapeur (8) est fermée, que les boutons (1 et 4) ne sont pas enfoncés et que la tension du secteur correspond, que l'on peut introduire la fiche dans la prise.

15) Fin des opérations préliminaires, la machine est prête pour la mise au point.

COMMENT PREPARER LA MACHINE OU LA MISE AU POINT

Remarque: si la séquence indiquée cidessous ne se produit pas, voir le chapitre "ANOMALIES ET REMEDES".

Après les opérations préliminaires:

- 1) Contrôler que la manette vapeur (8) est fermée.
- 2) Appuyer sur l'interrupteur machine (1) qui s'allume; la machine charge automatiquement l'eau dans la chaudière (temps initial environ 3 min.) arrivé au niveau le chauffage commence et est signalé par l'éclairage du témoin lumineux résistance.

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

N.B.: la machine est équipée d'un système de sécurité qui, après 2 minutes environ de fonctionnement continu de la pompe, arrête la machine (pour éviter l'échauffement de la pompe). Dans ce cas, arrêter la machine à l'aide de l'interrupteur général et la remettre en marche.

Pendant le fonctionnement le témoin lumineux d'actionnement (2) et le témoin lumineux résistance (7) s'allument.

- 3) Attendre que le témoin lumineux résistance (7) s'éteigne, il indique que l'eau est à la température voulue.
- 4) Remarque: si le témoin lumineux eau (6) s'allume, il signale que le réservoir d'eau (12) est vide ou qu'il est presque vide.
- 5) Remarque: ne pas oublier que, pour obtenir une bonne boisson, il vaut mieux utiliser le plan chauffetasses (14) pour maintenir les tasses chaudes.
- 6) La préparation de la machine est terminée et elle est prête à faire le café ou à distribuer de la vapeur.

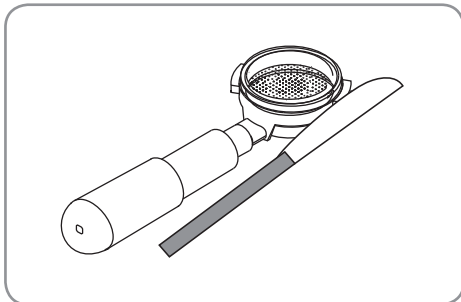
Remarque: En début de journée et en cas de pauses dépassant les 8 heures, il est nécessaire de procéder à la vidange complète de l'eau (100%) contenue dans les circuits, à travers les distributeurs respectifs.

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

COMMENT FAIRE LE CAFE A UNE DOSE

Remarque: si la séquence indiquée cidessous ne se produit pas, voir le chapitre "ANOMALIES ET REMEDES".

- 1) Après avoir mis au point la machine s'assurer que le porte-filtre (b1) a le filtre simple (b4).
Le cas échéant, le remplacer en utilisant un outil.

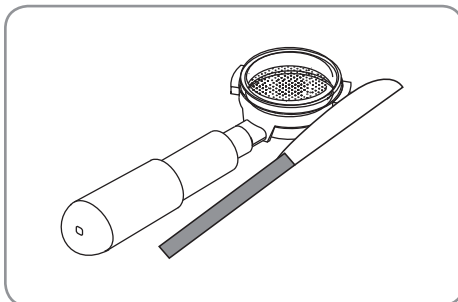


- 2) Remplir au ras le doseur de café (b6).
- 3) Mettre le café dans le filtre simple (b4).
- 4) Avec le presseur (b5), le presser uniformément.
- 5) Nettoyer le bord du filtre.
- 6) Introduire, en le tournant, le porte-filtre (b4) dans la fixation (9) et le serrer à fond.
- 7) Placer la tasse sous les becs.
- 8) Appuyer sur le bouton de distribution café (4), le témoin lumineux 5 s'allume et contrôler la sortie du café jusqu'au niveau voulu.
- 9) Arrivé au niveau voulu appuyer de nouveau sur le bouton 4 pour en arrêter la distribution et le témoin lumineux 5 s'éteint.
- 10) Remarque: si l'on prévoit des utilisations fréquentes il est possible de laisser le café déjà utilisé dans le filtre.
Si l'on ne prévoit pas d'utilisations fréquentes, vider le filtre et le nettoyer.
- 11) La préparation du café à une dose est terminée.

COMMENT FAIRE LE CAFE A DEUX DOSES

Remarque: si la séquence indiquée cidessous ne se produit pas, voir le chapitre "ANOMALIES ET REMEDES".

- 1) Après avoir mis au point la machine contrôler que le porte-filtre (b1) a le filtre double (b3). Le cas échéant, le remplacer en utilisant un outil.



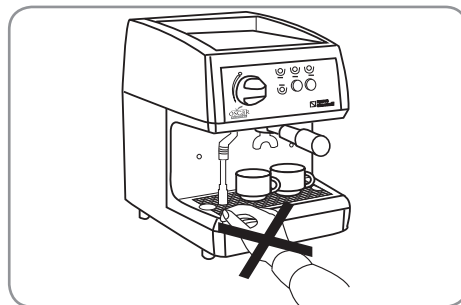
- 2) Remplir au ras le doseur de café (b6).
- 3) Mettre le café dans le filtre double (b3).
- 4) Remplir une deuxième fois le doseur de café (b6).
- 5) Mettre la deuxième dose dans le filtre double (b3).
- 6) A l'aide du presseur (b5) presser le café uniformément.
- 7) Nettoyer le bord du filtre.
- 8) Introduire, en le tournant, le porte-filtre dans la fixation (9) et serrer à fond.
- 9) Placer les deux tasses sous les becs.
- 10) Appuyer sur le bouton de distribution café (4), le témoin lumineux 5 s'allume et attendre la sortie du café voulu.
- 11) Arrivé au niveau voulu, appuyer de nouveau sur le bouton 4 pour arrêter la distribution et le témoin lumineux 5 s'éteint.
- 12) Remarque: si l'on prévoit des utilisations fréquentes, il est possible de laisser le café déjà utilisé dans le filtre. Si l'on ne prévoit pas d'utilisations fréquentes, vider le filtre et le nettoyer.
- 13) La préparation du café à deux doses est terminée.

COMMENT DISTRIBUER LA VAPEUR

Remarque: si la séquence indiquée cidessous ne se produit pas, voir le chapitre "ANOMALIES ET REMEDES".



RISQUE DE BRULURE



- 1) En manipulant la buse de distribution (10) il faut obligatoirement utiliser la prise isolante (10a).
- 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 (15).
- 4) Progressivement et avec attention ouvrir la manette à vapeur (8), puis la laisser ouverte jusqu'à ce que sortent des gouttes d'eau chaude, se trouvant éventuellement dans la buse.
- 5) Lorsqu'il ne sort que de la vapeur, en la manipulant à partir de la prise isolante (10a) la plonger dans le liquide à chauffer.
- 6) A l'aide de la manette 8, régler la vapeur en fonction de la nécessité. Régler la vapeur en maintenant la buse immergée.
- 7) Lorsque le liquide est chauffé, fermer la manette de la vapeur (8) et enlever le récipient du liquide chauffé.
- 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 (21).
- 9) Le chauffage du liquide est terminé.

Remarque: 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.

ARRET

Pour arrêter la machine il faut appuyer de nouveau sur l'interrupteur machine (1), tous les témoins lumineux s'éteignent.

Remarque: pour de longues pauses et par sécurité il vaut mieux débrancher la fiche de la prise.

ENTRETIEN

Si les nettoyages, indiqués dans la partie précédente, sont exécutés comme il se doit il n'y a aucun entretien à effectuer. Pour toute intervention sur la machine contacter le concessionnaire où a été achetée la machine.

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.

NETTOYAGE

Sauf le nettoyage du groupe de distribution 9, 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.

N° TYPES DE NETTOYAGE	N° pièce	FREQUENCE		
		Immédiatement après utilisation	tous les jours	toutes les semaines
1 Nettoyage buse	10	■	■	■
2 Nettoyage filtre et porte-filtre	b1,b3,b4	■	■	■
3 Nettoyage extérieur machine	a		■	■
4 Nettoyage grille	15		■	■
5 Nettoyage bac porte-liquides	16	■	■	■
6 Nettoyage réservoir d'eau	12			■
7 Nettoyage douche	9		■	
8 Nettoyage joint groupe distribution	9		■	■
9 Nettoyage groupe distribution	9			■

- 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 (b3/b4) du porte filtre (b1).
 - 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.

REMARQUE: le bac porte-liquide peut être utilisé en lave-vaisselle.

ATTENTION: ne jamais utiliser de solvant.
- 6) Nettoyage réservoir d'eau
 - Utiliser de l'eau et du savon, puis bien rincer.

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

- 7) Nettoyage douche
 - ATTENTION RISQUE DE BRULURE: 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 (4) 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.

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 remplacé 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 (8) et toucher plusieurs fois le bouton de débit (4).



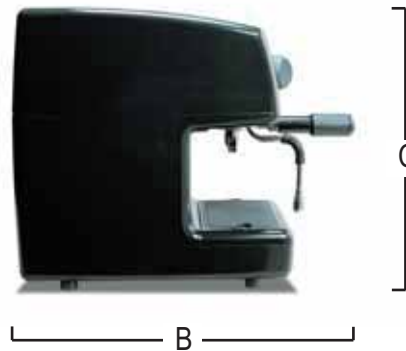
Herzlichen Glückwunsch, Sie haben eine wirklich spektakuläre Espressomaschine gekauft. Lesen Sie sich die Hinweise und Ratschläge in der Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um zu erfahren, wie Sie mit Ihrer professionellen Oscar "Kaffee zubereiten" können. Sie werden staunen, wie einfach es ist, ausgezeichneten Espresso und cremigen Cappuccino zu erhalten. Und mit der Zeit werden Sie auch feststellen, wie wenig Wartung Ihre Maschine benötigt.

Eines ist sicher: Oscar wird bestimmt zum "Star" Ihrer Kaffeebar.

Nuova Simonelli S.p.a.



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



DEUTSCH

MODELLE	Anz. GRUPPEN	NETTO GEWICHT	BRUTTO GEWICHT	WÄRMELEISTUNG	VOLTS/Hz	ABMESSUNGEN mm		
						A	B	C
OSCAR SONDERVERSIONEN: DIREKTANSCHLUSS	1	14 Kg. 31Lb	17 Kg. 37Lb	1200 W	115 - 230V 50 - 60 Hz	300 12"	400 15,8"	400 15,8"

INHALTSVERZEICHNIS

BEGLEITSCHREIBEN BEI AUSLIEFERUNG	pag.	31
EINLEITUNG / TECHNISCHE MERKMALE	pag.	31
ALLGEMEINE HINWEISE ZUR AUSLIEFERUNG	pag.	33
SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	pag.	33
TRANSPORT UND AUFSTELLUNG.	pag.	35
BEDIENFELD	pag.	36
INSTALLATION.	pag.	37
Vorbereitungsmaßnahmen	pag.	37
Gerät vorbereiten: Einstellung.	pag.	37
STARTEN		
Zubereitung von einer Tasse Espresso	pag.	38
Zubereitung von zwei Tassen Espresso	pag.	38
Dampferzeugung.	pag.	38
AUSSCHALTEN.	pag.	39
REINIGUNG	pag.	39
WARTUNG	pag.	39
STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN	pag.	40
SCHALTPLÄNE.	pag.	51

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR AUSLIERFUNG

Die Espressomaschine samt allen Teilen wird normalerweise in palettierten Kartons geliefert. Versichern Sie sich bei Empfang bitte:

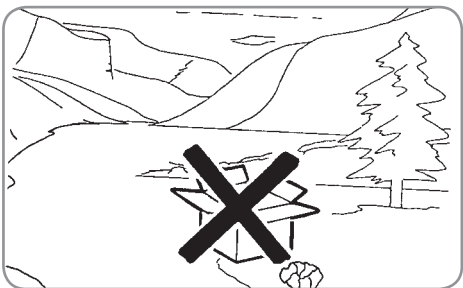
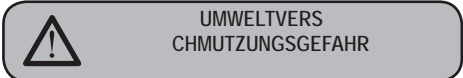
- 1) daß die Verpackung nicht beschädigt ist.
- 2) daß der Verpackungsinhalt vollständig ist und folgende Teile enthält:
 - a) Espressomaschine
 - b) Karton mit Zubehörteilen:
 - b1) Filterhalter
 - b2) Filterfeder
 - b3) Doppelfilter
 - b4) Einzelfilter
 - b5) Kaffeepresser
 - b6) Dosierlöffel
- 3) daß die Espressomaschine und die Zubehörteile keine Beschädigungen aufweisen.

Machen Sie im Falle von Beschädigungen oder fehlenden Teilen bitte umgehend Mitteilung an den Hersteller oder den in ihrem Gebiet zuständigen Händler bzw. an die Versicherung mit.

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 Ihnen 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.



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 Typenschild befindet sich rechts oben, unterhalb der Arbeitsplatte der Espressomaschine. Die Installation des Geräts ist entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften und unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers durch einen ausgebildeten Fachmann vorzunehmen. 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.



Versichern Sie sich insbesondere, daß der Kabelquerschnitt der Elektroanlage der Leistungsaufnahme des Geräts entspricht. 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 Flaschner.

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, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne ausreichende Kenntnisse nur unter Aufsicht oder nach vorheriger Einweisung benutzt 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.

Danach wird das Gerät ausgeschaltet und das erste Füllwasser aus dem Wasserkreislauf abgelassen, um eventuelle anfängliche Unreinheiten zu beseitigen. Das Gerät wird dann neu gefüllt und in den normalen Betriebszustand gebracht. Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

- 100%iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgusschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- 100%iges Leeren des Heißwasserkreislaufs über das Wasserrohr (wenn mehrere rohre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer einer Minute.

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

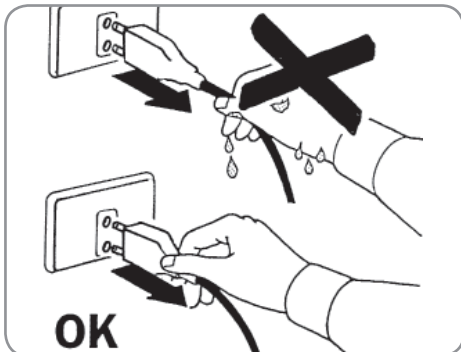
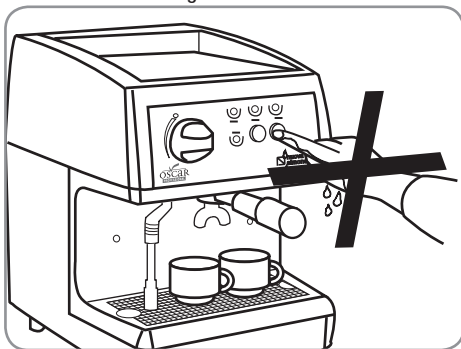


ACHTUNG

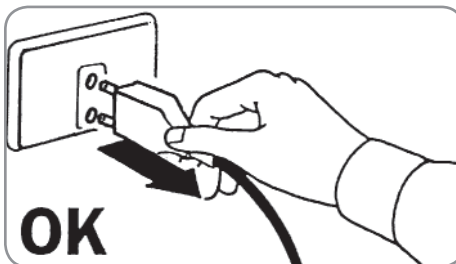
Lesen Sie vor Benutzung der Espressomaschine bitte das Bedienungshandbuch vollständig, zumindest aber die Sicherheitsvorschriften sowie die Hinweise zur Einstellung der Maschine durch.

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 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.



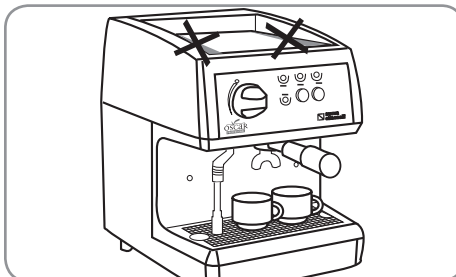
Vor Durchführung der Reinigungsarbeiten ist das Gerät auf den Energiezustand "0" einzustellen, d.h. "GERÄTESCHALTER AUS S C H A L T E N UND NETZSTECKER HERAUSZIEHEN". Halten Sie sich strikt an die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs.

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 ein qualifizierter Elektriker für den Einbau eines laut den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgeschriebenen, allpoligen Steckers mit einer Kontaktöffnungsabstand größer oder gleich 3 mm sorgen.

Zur Vermeidung von Überhitzung sollte das Versorgungskabel vollständig abgerollt werden.

Belüftungs- und / oder Wärmeableitgitter, insbesondere der Tassenvorwärmer, dürfen nicht bedeckt werden.



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 gebrauchsunfähig gemacht wird. Hierzu ist das Netzkabel nach Herausziehen des Steckers durchzuschneiden.



GEFAHR DER UMWELT VERSCHMUTZUNG



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.

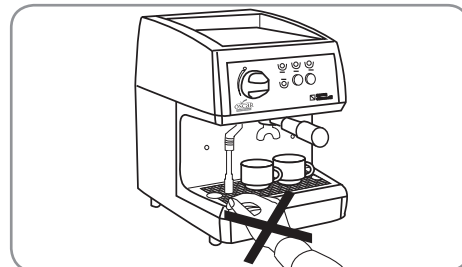


VERGIFTUNGSGEFAHR


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.




GEFÄHRDUNG DURCH VERBRÜHEN



-  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 0,6 MPa betragen, während der Maximaldruck für den einwandfreien Betrieb der Maschine 1,3 MPa nicht überschreiten darf.

 **ACHTUNG**

 **INFORMATION AN BENUTZER**
 Im Sinne von Art. 13 der gesetzvertretenden Rechtsverordnung 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 Gerät 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 gesetzvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzvertretenden Rechtsverordnung 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 jeweils 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.

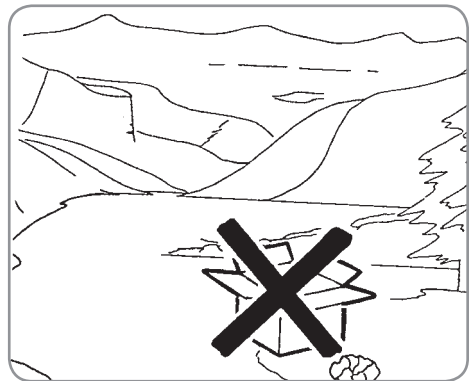
Während des Bewegens der Maschine hat der Bediener darauf zu achten, daß sich keine Personen oder Gegenstände im Bewegungsbereich der Maschine befinden. Heben Sie die Palette langsam etwa 30 cm vom Boden hoch und bewegen Sie sich in die Ladezone. Wenn Sie sich versichert haben, daß sich keine Personen 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.

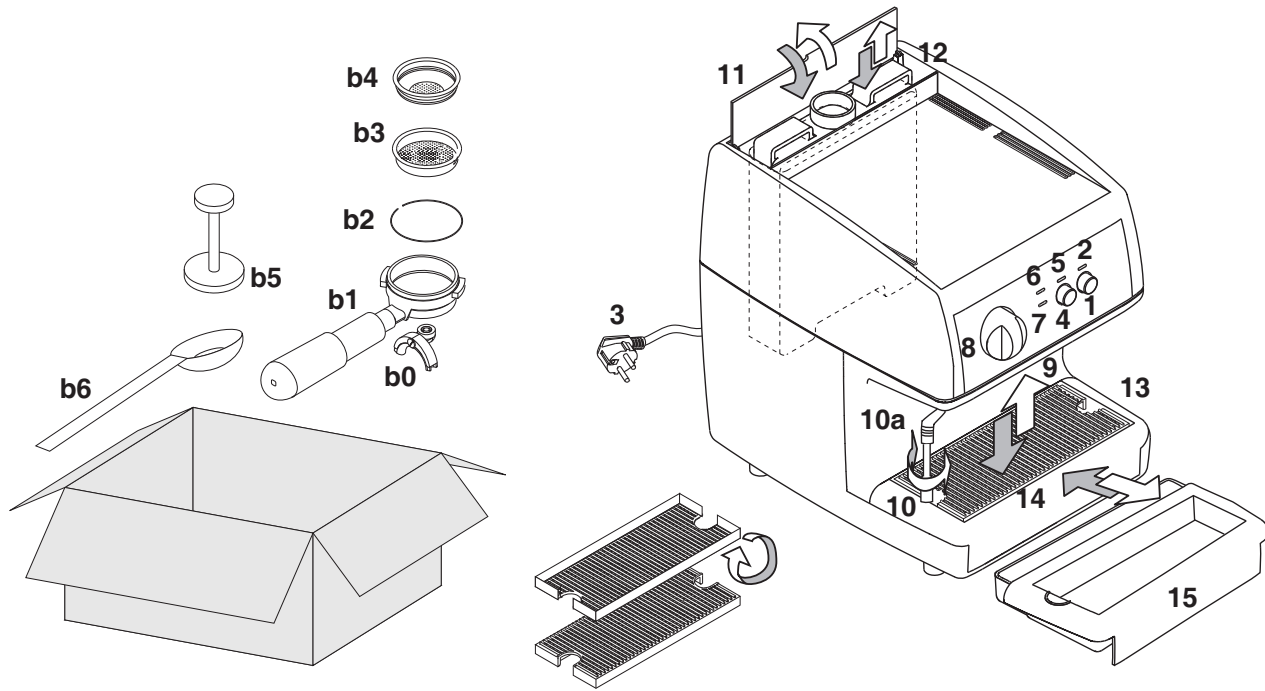
Versichern Sie sich vor der nachstehend beschriebenen Maßnahme, daß die Ladung sicher steht und auch bei Durchtrennen der Transportbänder nicht fällt. Der Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe tragende Bediener, der für das Durchtrennen der Transportbänder und die Einlagerung der Maschinen zu sorgen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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES UND DER FUNKTIONEN



1) Geräteschalter.

- Bei Betätigung desselben wird das Gerät mit Strom versorgt (Kontrollleuchte 2 ein) und die Heizung des Kessels aktiviert (Kontrollleuchte 7 ein).
- Bei erneutem Betätigen schalten sich das Gerät (Kontrollleuchte 2 aus) und die Heizung des Kessels aus (Kontrollleuchte 7 aus).

2) Ein-/Aus-Kontrollleuchte.

- Bei eingeschalteter Kontrollleuchte steht das Gerät unter Strom und ist in Betrieb.
- Bei ausgeschalteter Kontrollleuchte ist das Gerät nicht in Betrieb.

3) Netzanschlußstecker.

4) Kaffeeausgabetaste.

- Bei Betätigen der Taste (solange diese gedrückt wird) wird Kaffee abgegeben (Kontrollleuchte 5 ein).
- Bei erneutem Betätigen der Taste wird die Kaffeeausgabe unterbrochen (Kontrollleuchte 5 aus).

5) Kontrollleuchte bei Kaffeeausgabe.

- Bleibt nur während der Kaffeeausgabe eingeschaltet.

6) Kontrollleuchte bei Wassermangel im Tank.

- Bei Einschalten dieser Kontrollleuchte muß Wasser in den Tank nachgefüllt werden (12).

7) Kontrollleuchte bei Einschalten des Heizwiderstandes.

- Einschaltet: Widerstand zum Aufheizen des Wassers ist in Betrieb.
- Ausgeschaltet: Kessel hat die gewünschte Temperatur erreicht oder Maschine ist ausgeschaltet.

8) Dampfausgabeknopf.

- Öffnet den Hahn und reguliert die Menge des ausgegebenen Dampfes.

9) Anschluß für Ausgabegruppe Sitz des Filterhalters (b1).

- ### 10) Schwenkbare Dampfausgabedüse mit Isoliergriff (10a).
- Dampfaustritt zum Erhitzen von Flüssigkeiten in Gefäßen mittels Dampf.

11) Wassertankdeckel.

12) Wassertank.

Der Tank enthält 2,3 Liter Wasser. Obwohl die Espressomaschine mit jeder Art von Wasser betrieben werden kann, empfiehlt sich die Verwendung von kalkarmem Wasser zur Erhöhung der Lebensdauer des Geräts.

13) Tassenvorwärmer.

14) Tassenwärmfläche.

15) Tassenabstellrost.

16) Wassersammelschale.

b0) Kaffeeauslauf.

b1) Filterhalter.

b2) Feder.

b3) Doppelfilter.

b4) Einzelfilter.

b5) Kaffeepresser.

b6) Kaffeedosierlöffel.

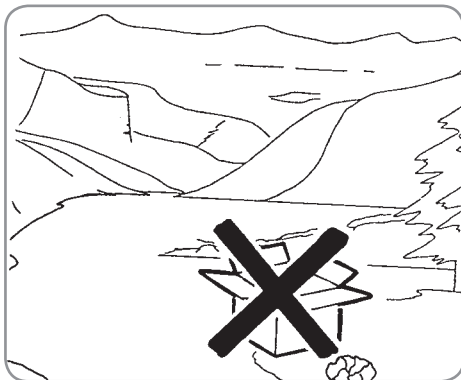
INSTALLATION

Lesen Sie vor Installation des Geräts die in diesem Handbuch eingangs aufgeführten Sicherheitshinweise, insbesondere die zur **EINSTELLUNG DES ENERGIEZUSTANDS NULL** sowie die **VORBEREITUNGSMASSNAHMEN** bitte aufmerksam durch.

- 1) Gehen Sie nach Auspacken des Geräts bitte gemäß den Anweisungen im Kapitel "ALLGEMEINE HINWEISE ZUR AUSLIEFERUNG" vor.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche auf. **Montieren Sie die Zubehörteile wie folgt:**
- 3) Legen Sie den Ring (b2) ins Innere, d.h. in den Hohlraum des Filterhalters ein.
- 4) Montieren Sie einen oder zwei Filter (b3 oder b4).
- 5) Achtung - Umweltverschmutzungsgefahr.



**VERPACKUNGSMATERIAL BITTE
ORDNUNGSGEMÄSS ENTSORGEN**



Kanister- Ausführung

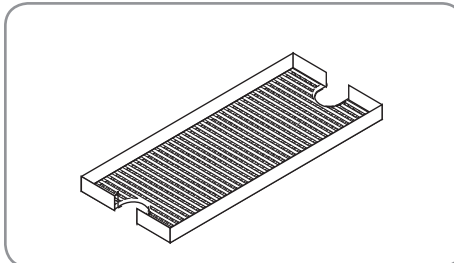
- 6) Deckel öffnen (11) und Tank herausnehmen (12).
- 7) Besonders vor dem ersten Gebrauch, den Tank gründlich mit Spülmittel und Wasser reinigen. Tank mit Wasser füllen und vergewissern, dass die Außenseite des Tanks trocken ist.
- 8) Tank (12) in seine Halterung einsetzen und Deckel (11) schließen.

Ausführung mit Direktanschluss an das Wassernetz

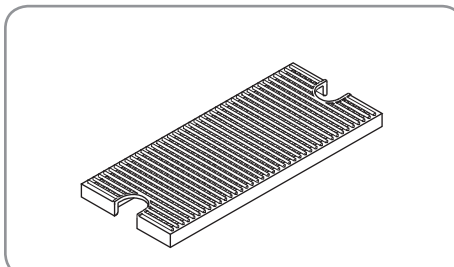
- 6) Den Schlauch aus der Klappe am oberen Teil der Maschine herausziehen.
- 7) Das profilierte Ende des Teflonschlauchs an der Verschraubung am Maschinensockel anschließen.
- 8) Das andere Ende mit 1/8"- Verschraubung am Wassernetz anschließen.
- 9) Versichern Sie sich, daß die Wassersammelschale (16) richtig eingesetzt ist.

10) Der Tassenauflegerost (15) kann auf zwei verschiedene Weisen eingesetzt werden:

- a) tiefe Tassen.

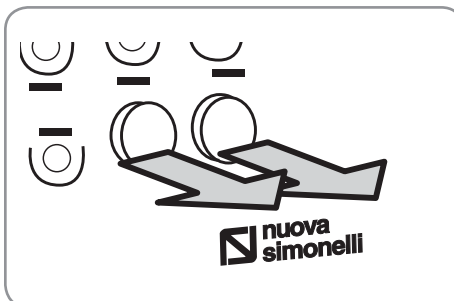


- b) normale Tassen.



Versichern Sie sich, daß der Tassenauflegerost (15) flach aufliegt.

- 11) Kontrollieren Sie, ob der Dampfausgabeknopf (8) zuge dreht ist.
- 12) Versichern Sie sich, daß die beiden Tasten (1 und 4) herausstehen, d.h. nicht betätigt wurden.



- 13) Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung den Angaben auf der Geräterückseite entspricht.
- 14) Nur bei geschlossenem Dampfausgabeknopf (8), nicht gedrückten Tasten (1 und 4) und korrekter Netzspannung darf der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt werden.
- 15) Die Vorbereitungsmaßnahmen sind hiermit beendet und das Gerät ist bereit, die Einstellarbeiten vorzunehmen.

GERÄT VORBEREITEN ODER EINSTELLEN

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) Kontrollieren Sie, ob der Dampfausgabeknopf (8) geschlossen ist.
- 2) Nach Betätigen des Geräteschalters (1) schaltet sich dieser ein und das Gerät sorgt automatisch für das Einfüllen des Wassers in den Kessel (anfängs benötigte Zeit: ca. 3 Min.). Nach Erreichen des vorgesehenen Füllstandes beginnt der Aufheizvorgang. Dies wird durch das Einschalten der Kontrolleuchte des Heizwiderstandes angezeigt.
Anmerkung: Das Gerät ist mit einer automatischen Nachfüllvorrichtung versehen, welche für ein ständiges Auffüllen des Kessels sorgt.

Zur Beachtung: Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung versehen, die bei ca. 2-minütigem Dauerbetrieb der Pumpe automatisch für das Ausschalten des Geräts sorgt (**Überhitzungsschutz der Pumpe**). Schalten Sie in diesem Fall das Gerät durch Betätigen des Hauptschalters aus und anschließend wieder ein. Während des Betriebs schalten sich die Ein-/Aus-Kontrolleuchte (2) und die Kontrolleuchte des Heizwiderstandes (7) ein.

- 3) Warten Sie, bis die Kontrolleuchte des Heizwiderstandes (7) sich ausschaltet. Das Wasser hat nun die gewünschte Temperatur erreicht.
- 4) Anmerkung: Wenn sich die Wasserstandskontrolleuchte (6) einschaltet, ist der Wassertank (12) beinahe leer.
- 5) Anmerkung: Denken Sie daran, daß zur Zubereitung eines guten Espresso die Tassen auf der T a s s e n w ä r m f l ä c h e (14) vorgewärmt werden sollten.
- 6) Die Vorbereitung der Espressomaschine ist hiermit beendet. Sie können nun Espresso zubereiten oder die Dampfdüse zur Dampfausgabe benutzen.

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.

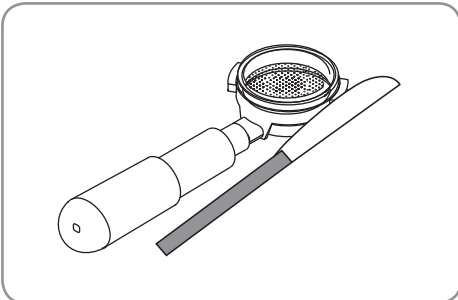
ANMERKUNG: Bei Lokalen mit durchgängigem Betrieb muss der vorstehend genannte Wechsel des Wassers mindestens einmal wöchentlich vorgenommen werden.

ZUBEREITUNG EINER TASSE ESPRESSO

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

- 1) Versichern Sie sich nach dem Einstellen der Maschine, daß im Filterhalter (b1) der Einzelfilter (b4) eingesetzt ist.

Falls Sie den Filter austauschen müssen, benutzen Sie ggfs. ein Werkzeug.



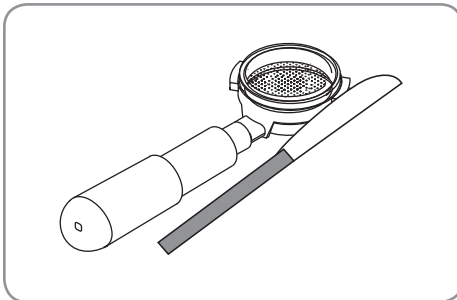
- 2) Füllen Sie den Kaffeedosierlöffel (b6) randvoll mit Kaffee.
- 3) Geben Sie den Kaffee in den Einzelfilter (b4).
- 4) Pressen Sie den Kaffee gleichmäßig mit dem Kaffeepresser (b5).
- 5) Reinigen Sie den Rand des Filters.
- 6) Setzen Sie den Filterhalter (b4) in den Anschluß (9) ein und drehen Sie ihn, bis er sicher verankert ist.
- 7) Stellen Sie die Tassen unter die Ausgabeschnäbel.
- 8) Drücken Sie die Taste zur Kaffeeausgabe (4). Daraufhin schaltet sich die Kontrollleuchte 5 ein. Kontrollieren Sie den Füllstand der Tasse.
- 9) Nach Erreichen des gewünschten Füllstands ist die Taste 4 erneut zu betätigen, so daß die Kontrollleuchte 5 sich ausschaltet.
- 10) Anmerkung: Bei häufiger Benutzung ist es möglich, den bereits gebrauchten Kaffee im Filter zu belassen. Bei weniger häufiger Benutzung muß der Filter entleert und gereinigt werden.
- 11) Die Zubereitung einer Einzeltasse Espresso ist hiermit beendet.

ZUBEREITUNG VON ZWEI TASSEN ESPRESSO

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

- 1) Versichern Sie sich nach dem Einstellen der Maschine, daß im Filterhalter (b1) der Doppelfilter (b3) eingesetzt ist.

Falls Sie den Filter austauschen müssen, benutzen Sie ggfs. ein Werkzeug.



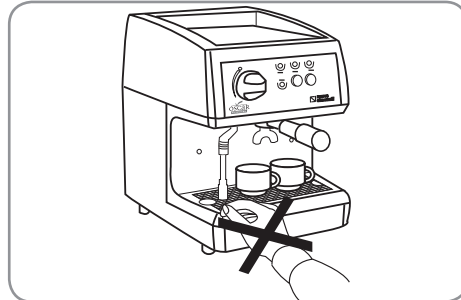
- 2) Füllen Sie den Kaffeedosierlöffel (b6) randvoll mit Kaffee.
- 3) Geben Sie den Kaffee in den Doppelfilter (b3).
- 4) Füllen Sie den Kaffeedosierlöffel (b6) ein zweites Mal.
- 5) Geben Sie die zweite Kaffeedosis in den Doppelfilter (b3).
- 6) Pressen Sie den Kaffee gleichmäßig mit dem Kaffeepresser (b5).
- 7) Reinigen Sie den Rand des Filters.
- 8) Setzen Sie den Filterhalter in den Anschluß (9) ein und drehen Sie ihn, bis er sicher verankert ist.
- 9) Stellen Sie die Tassen unter die zwei Ausgabeschnäbel.
- 10) Drücken Sie die Taste zur Kaffeeausgabe (4). Daraufhin schaltet sich die Kontrollleuchte 5 ein. Warten Sie ab, bis die gewünschte Menge Kaffee ausgegeben wurde.
- 11) Nach Erreichen des gewünschten Füllstands ist die Taste 4 erneut zu betätigen, so daß die Ausgabe beendet wird und die Kontrollleuchte 5 sich ausschaltet.
- 12) Anmerkung: Bei häufiger Benutzung ist es möglich, den bereits gebrauchten Kaffee im Filter zu belassen. Bei weniger häufiger Benutzung muß der Filter entleert und gereinigt werden.
- 13) Die Zubereitung von zwei Tassen Espresso ist hiermit beendet.

DAMPFERZEUGUNG

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



GEFÄHRDUNG DURCH VERBRÜHEN



- 1) Beim Umgang mit der Dampfbohrung (10) ist unbedingt der Isolierring (10a) zu gebrauchen.
- 2) Reinigen Sie nach Einstellung der Maschine die Dampfbohrung mit einem Tuch, das mit warmem Wasser befeuchtet wurde.
- 3) Achten Sie darauf, daß sich die Auslaßöffnung der Düse innerhalb des Rosts (15) befindet.
- 4) Öffnen Sie den Dampfknopf (8) langsam und vorsichtig und lassen Sie geöffnet, bis die im Innern der Düse befindlichen Wassertropfen ausgetreten sind.
- 5) Wenn nur noch Dampf ausströmt, führen Sie die Düse in die zu erheizende Flüssigkeit ein. Fassen Sie die Düse dabei am Isolierring (10a) an.
- 6) Regeln Sie die Dampfmenge nach Bedarf mittels des Knopfes 8. Lassen Sie beim Regeln der Dampfmenge die Düse in die Flüssigkeit eingetaucht.
- 7) Wenn die Flüssigkeit ausreichend erhitzt ist, schließen Sie den Dampfknopf (8) und entfernen Sie den Behälter mit der Flüssigkeit.
- 8) Reinigen Sie die Auslaßöffnung der Düse mittels eines mit warmem Wasser befeuchteten Tuches, um Reste der erhitzten Flüssigkeit von der Düse zu entfernen (21).
- 9) Das Erhitzen der Flüssigkeit ist damit beendet.

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

AUSSCHALTEN DER MASCHINE

Zum Ausschalten der Espressomaschine ist der Schalter (1) erneut zu drücken, so daß alle Kontrolleuchten erlöschen. Anmerkung: Bei längeren Betriebsunterbrechungen empfiehlt es sich aus Sicherheitsgründen den Netzstecker zu ziehen.

WARTUNG

Wenn die im obigen Abschnitt beschriebenen Reinigungsmaßnahmen durchgeführt werden, sind keine weiteren Wartungsmaßnahmen erforderlich. Für alle übrigen Eingriffe an der Espressomaschine wenden Sie sich bitte an den Händler, bei welchem Sie das Gerät 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.

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.

N°	ART DER REINIGUNG	Teile-Nr	HÄUFIGKEIT		
			Unmittelbar nach Gebrauch	täglich	wöchentlich
1	Reinigung der Düse	10	■	■	■
2	Reinigung des Filters und Filterhalters b1,b3,b4		■	■	■
3	Reinigung des Maschinengehäuses	a		■	■
4	Reinigung des Rostes	15		■	■
5	Reinigung des Flüssigkeitsbehälters	16	■	■	■
6	Reinigung des Wassertanks	12			■
7	Reinigung der Dusche	9		■	
8	Reinig. der Dichtung der Ausgabegruppe	9		■	■
9	Reinigung der Ausgabegruppe	9			■

- 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 (b3/b4) vom Filterhalter (b1) 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 Reinigungsmittel. Benutzen Sie ggf. eine Bürste.

ANMERKUNG: Der Flüssigkeitsbehälter kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

ACHTUNG: Verwenden Sie keinesfalls Lösungsmittel.
- 6) Reinigung des Wassertanks.
 - Verwenden Sie hierzu Wasser und Reinigungsmittel. Anschließend gründlich mit klarem Wasser spülen.

ANMERKUNG: Bei eventuell vorhandenen, unerwünschten Ablagerungen im Wassertank ist der Reinigungsvorgang mit einer Flaschenbürste durchzuführen.
- 7) Reinigung der Dusche.

- ACHTUNG: GEFÄHRDUNG DURCH VERBRÜHEN: Da dieser Reinigungsvorgang bei eingeschaltetem Gerät vorgenommen wird, ist äußerste Vorsicht geboten!
 - Reinigen Sie die Löcher der Ausgabedusche mit Hilfe einer Bürste mit harten Borsten.
 - Drücken Sie die Ausgabetaaste (4), 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.

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 Kontrollleuchte "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 Kontrollleuchte 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 Tassenwärmläche zu stellen oder in heißem Wasser zu erwärmen, bevor sie verwendet werden. Der Sicherheitsschalter des Kessels ist in Aktion getreten: bitte wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.
Die Pumpe bekommt kein Wasser vom Tank	Den Dampfahn öffnen (8) und mehrmals die Kaffe-Erzeugung-Taste drücken (4).

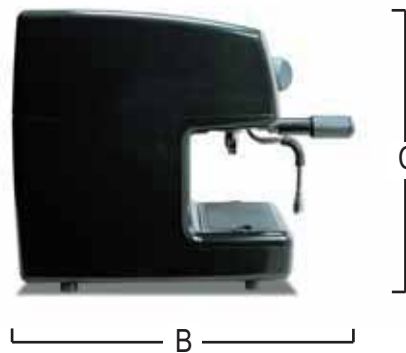


Felicitaciones, Usted ha elegido una máquina realmente espectacular. Lea detenidamente los consejos del manual de instrucciones para "preparar" su Oscar profesional. Descubrirá cuánto es fácil preparar óptimos cafés y cremosos capuchinos. Con el tiempo, también se dará cuenta del poco mantenimiento necesario. Una cosa es segura: Oscar será la "protagonista" de su bar.

Nuova Simonelli S.p.a.



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



MODELOS	CANT GRUPOS	PESO NETO	PESO BRUTO	POT. TERMICA	VOLTS/Hz	DIMENSIONES mm		
						A	B	C
OSCAR VERSIONES ESPECIALES: CONEXION DIRECTA	1	14 Kg. 31Lb	17 Kg. 37Lb	1200 W	115 - 230V 50 - 60 Hz	300 12"	400 15,8"	400 15,8"

INDICE

CARTA DE ENTREGA	pag.	41
INFORMACION PRELIMINAR Y CARACTERISTICAS TECNICAS.	pag.	41
NOTAS GENERALES DE ENTREGA	pag.	43
PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD	pag.	43
TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO	pag.	45
PANEL DE MANDOS	pag.	46
INSTALACION	pag.	47
operaciones preliminares	pag.	47
preparar la máquina: Puesta a punto	pag.	47
START UP		
cómo preparar el café simple	pag.	48
cómo preparar el café doble	pag.	48
cómo erogar el vapor	pag.	48
PARADA	pag.	49
LIMPIEZA	pag.	49
MANTENIMIENTO	pag.	49
ANOMALIAS Y SOLUCIONES	pag.	50
ESQUEMAS	pag.	51

NOTAS GENERALES DE ENTREGA

La máquina y sus componentes se entregan generalmente en cajas sobre paletas. De todos modos, al momento de recibirla es importante controlar que:

- 1) El embalaje se encuentre íntegro.
- 2) El contenido esté compuesto por:
 - a) Máquina
 - b) Caja de accesorios:

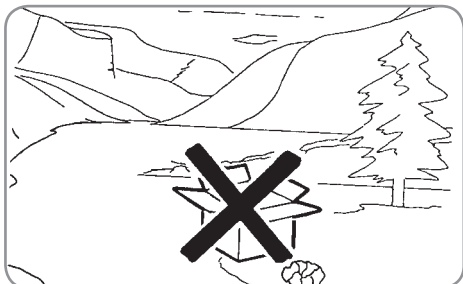
b1) Portafiltro	b2) Resorte filtro
b3) Filtro doble	b4) Filtro simple
b5) Prensa	b6) Dosificador
- 3) La máquina o los accesorios no presenten daños.

En caso de daños o piezas faltantes, informar inmediatamente al fabricante, a sus representantes de zona o bien a su agencia de seguros.

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.



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 está situada debajo del plano de trabajo, arriba a la derecha. 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. 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.



En particular, deberá cerciorarse también de que la sección de los cables de la instalación sea idónea a la potencia absorbida por el aparato. Se prohíbe 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.

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.

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".

Sucesivamente el dispositivo es apagado y todo el circuito hidráulico es vaciado de la primera agua introducida para eliminar eventuales impurezas iniciales.

A continuación el dispositivo es de nuevo cargado y llevado hasta las condiciones nominales de 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);
- 100% del circuito agua caliente a través del erogador agua (para más erogadores hay que dividir en igual medida);
- abertura de cada una de las salidas vapor durante 1 minuto

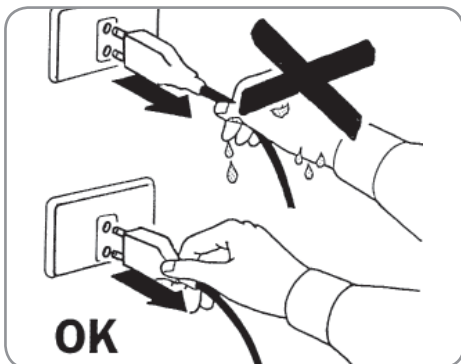
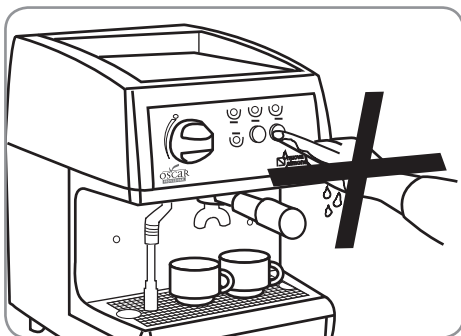
Al acabar la instalación sería una buena norma redactar un informe de todo lo efectuado.



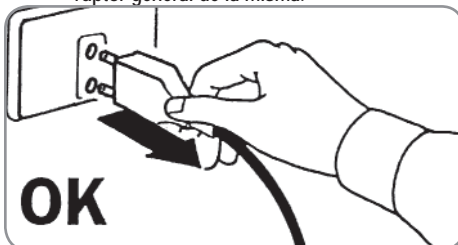
ADVERTENCIA

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 descalzando;
 - 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.



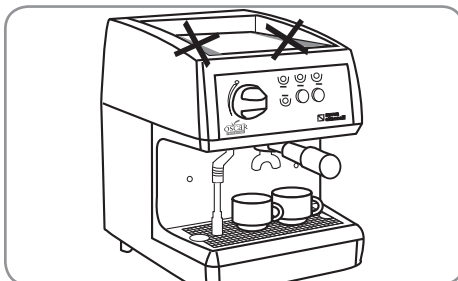
- ➔ Para las operaciones de limpieza, llevar la máquina al estado energético "0", es decir con el "INTERRUPTOR A PAGADO Y ELENCHUFE DESCONECTADO" y atenerse exclusivamente a las indicaciones incluidas en el presente manual.

- ➔ 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 patentado deberá instalar un interruptor omni-polar con una distancia de abertura de los contactos equivalente o superior a los 3 mm, como previsto por las normativas de seguridad vigentes.

- ➔ 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 CONTAMINACION



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.

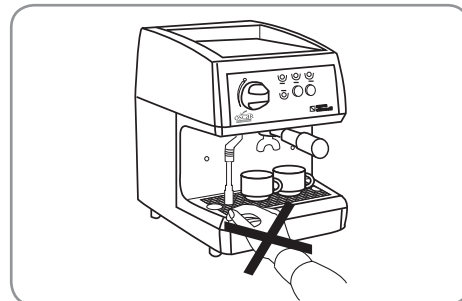


PELIGRO DE INTOXICACION

- ➔ 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.



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.

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

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

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 0,6 MPa y, además, la presión máxima para el funcionamiento correcto de la máquina no debe superar 1,3 MPa.



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 adquiera 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

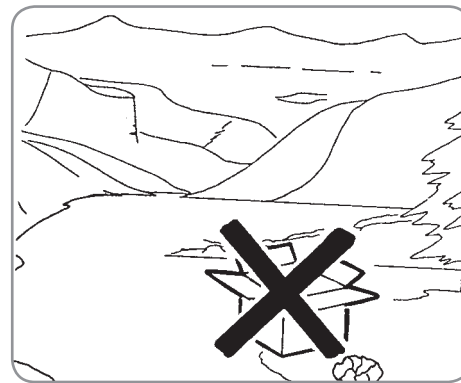
Antes de proceder a la siguiente operación, controlar que la carga se encuentre en su sitio y que no caiga cuando se corten los flejes.

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.

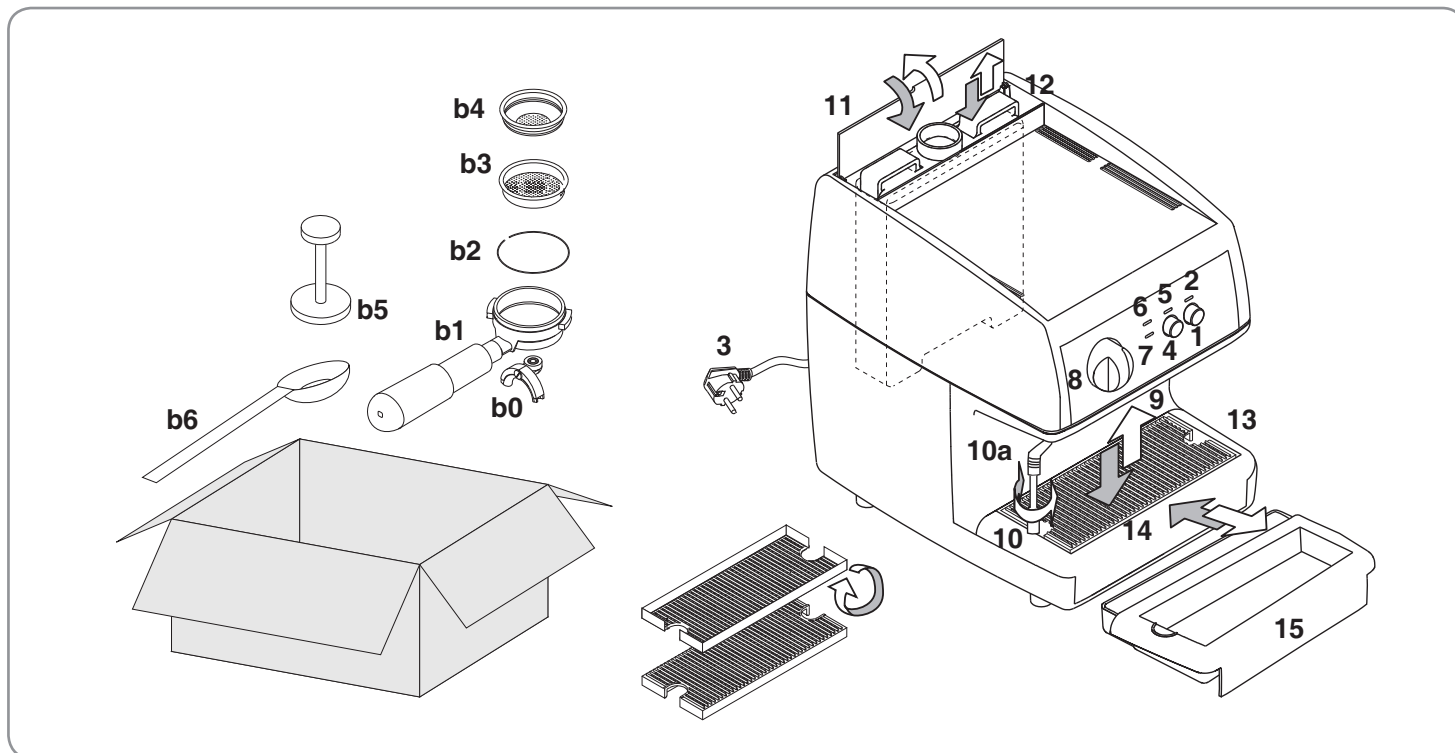


PELIGRO DE CONTAMINACION.



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.

DESCRIPCION Y FUNCIONES DEL PANEL DE MANDOS



1) Interruptor general.

- Presionado, alimenta la máquina (luz testigo 2 encendida) y activa el calentamiento de la caldera (luz testigo 7 encendida).
- Presionado por segunda vez, apaga la máquina (luz testigo 2 apagada) y el calentamiento de la caldera (luz testigo 7 apagada).

2) Luz testigo de encendido.

- Encendida, indica que la máquina está alimentada y en funcionamiento.
- Apagada, indica que la máquina no está en funcionamiento.

3) Enchufe de conexión a la red.

4) Pulsador de erogación café.

- Presionado permite la erogación del café (luz testigo 5 encendida).
- Presionado por segunda vez suspende la erogación del café (luz testigo 5 apagada).

5) Luz testigo de erogación café.

- Permanece encendida solo durante la erogación.

6) Luz testigo falta de agua en depósito.

- Cuando está encendida significa que hay que versar agua en el depósito (12).

7) Luz testigo encendido resistencia.

- Encendida, indica que la resistencia calentadora del agua está en funcionamiento.
- Apagada, indica que la caldera ha alcanzado la temperatura necesaria o que la máquina está apagada.

8) Empuñadura vapor.

- Abre el erogador y regula la cantidad de vapor suministrado.

9) Conexión grupo erogación.

Cavidad para el portafiltro (b1).

10) Lanza articulada de erogación vapor con agarre aislante (10a).

Salida vapor para calentamiento de líquidos en recipientes.

11) Postigo depósito agua.

12) Depósito agua.

El depósito tiene una capacidad de 2,3 litros de agua. Si bien la máquina funciona con cualquier tipo de agua, cuanto menos dura es esta última, mayor es la duración de la máquina.

13) Rejillas de calentamiento tazas.

14) Plano calentador de tazas.

15) Rejilla de apoyo para tazas.

16) Bandeja colectora agua.

b0) Salida erogación.

b1) Portafiltro.

b2) Resorte.

b3) Filtro doble.

b4) Filtro simple.

b5) Prensa café..

b6) Dosificador café.

INSTALACIÓN

Antes de proceder a la instalación, leer detenidamente las prescripciones de seguridad al inicio de este manual y, en particular, cómo poner la máquina en ESTADO ENERGÉTICO CERO – OPERACIONES PRELIMINARES.

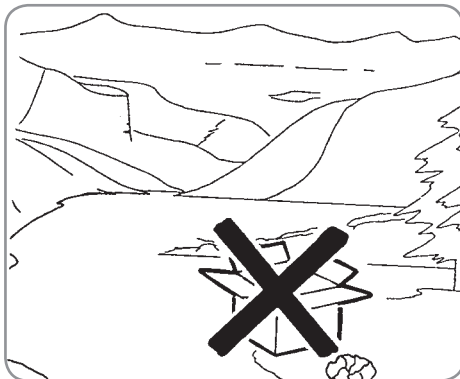
- 1) Una vez extraída la máquina de su embalaje, seguir las indicaciones descritas en las "NOTAS GENERALES DE ENTREGA".
- 2) Emplazarla sobre una superficie horizontal.

Preparar los accesorios de la siguiente manera:

- 3) Colocar el anillo (b2) dentro su ranura sobre el porta-filtro.
- 4) Colocar uno de los dos filtros (b3 ó b4).
- 5) ATENCIÓN: PELIGRO DE CONTAMINACION.



NO DESECHAR EL EMBALAJE EN EL MEDIO AMBIENTE.



Versión Bidón

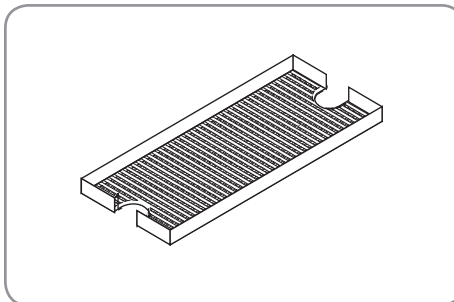
- 6) Abrir el postigo (11) y extraer el depósito (12).
- 7) Lavar el depósito con agua y jabón, especialmente la primera vez. Llenar el depósito de agua y cerciorarse de que su parte exterior esté seca.
- 8) Colocar nuevamente el depósito (12) en su sitio y cerrar el postigo (11).

Versión Conexión directa a la red hidráulica

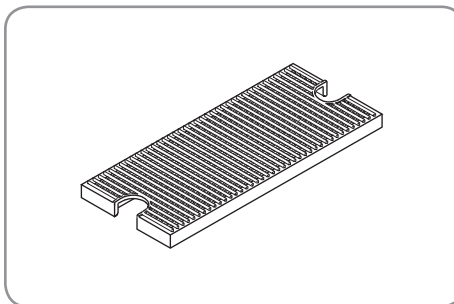
- 6) Extraer el tubo de la compuerta en la parte superior de la máquina.
- 7) Conectar la extremidad del tubo de teflón perfilado al racor colocado en la base de la máquina.
- 8) Conecte la otra extremidad del tubo con racor 1/8" a la red hidráulica.
- 9) Cerciorarse de que la bandeja colectora (16) se encuentre bien colocada.

10) La rejilla apoya tazas (15) puede ser colocada de dos maneras:

- a) para tazas profundas.

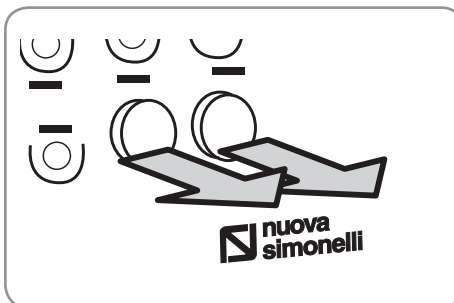


- b) para tazas normales.



Cerciorarse de que la rejilla apoya tazas (15) se encuentre ubicada en posición recta y horizontal.

- 11) Controlar que la empuñadura del vapor (8) esté en posición de cerrado.
- 12) Observar que los dos pulsadores (1 y 4) estén hacia afuera y sin presionar.



- 13) Controlar que la tensión de red coincida con las indicaciones del lado posterior de la máquina.
- 14) Conectar el enchufe en la toma sólo cuando se esté seguro de que la empuñadura del vapor (8) está en posición de cerrado, los pulsadores (1 y 4) no están presionados y la tensión de red coincide con la de la máquina.

15) Una vez finalizadas estas operaciones preliminares, la máquina está lista para su puesta a punto.

COMO PREPARAR LA MAQUINA: PUESTA A PUNTO

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

Tras haber terminado las operaciones preliminares, proceder de la siguiente manera:

- 1) Controlar que la empuñadura del vapor (8) esté cerrada.
- 2) Presionar el interruptor general de la máquina (1); el mismo se enciende y la máquina carga automáticamente la caldera con agua (tiempo inicial de aproximadamente 3 min). Una vez alcanzado el nivel necesario, comienza el calentamiento del agua, lo cual es señalado por la luz testigo 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 2 minutos de funcionamiento continuo de la bomba, para la máquina con el fin de evitar el recalentamiento de la bomba. En este caso, apagar la máquina con el interruptor general y encenderla nuevamente.

Durante el funcionamiento, se encienden la luz testigo de encendido (2) y la de resistencia (7).

- 3) Esperar que se apague la luz testigo de resistencia (7), lo cual indica que el agua ha alcanzado la temperatura necesaria.
- 4) Nota: Si se enciende la luz testigo del agua (6), significa que el depósito del agua (12) está vacío o que está por vaciarse.
- 5) Nota: Recordar que para obtener un buen café, es oportuno servirse del plano calentador de tazas (14) para mantener las tacitas calientes.
- 6) La preparación de la máquina ha terminado y la misma está lista para preparar el café o para erogar vapor.

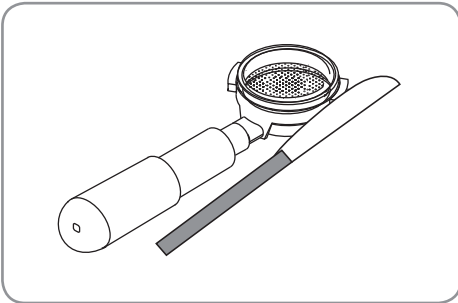
NOTA: Al principio de la actividad diaria y de todas formas en el caso en que haya pausas mayores de 8 horas hay que proceder a efectuar el recambio del 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los erogadores adjudicados.

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

COMO PREPARAR UN CAFE SIMPLE

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

- 1) Tras haber puesto a punto la máquina, observar que el portafiltro (b1) contenga el filtro simple (b4). Si no es así, sustituirlo con el auxilio de una herramienta.



- 2) Llenar el dosificador de café (b6) hasta el ras.
- 3) Poner el café dentro del filtro simple (b4).
- 4) Con la ayuda de la prensa (b5), prensarlo uniformemente.
- 5) Limpiar el borde del filtro.
- 6) Introducir el portafiltro (b4) girándolo en la boca correspondiente (9) hasta que esté bien ajustado.
- 7) Colocar la tacita debajo de los picos erogadores.
- 8) Presionar el pulsador de erogación café (4), con lo cual se encenderá la luz testigo (5), y observar la salida del café hasta que llegue al nivel deseado.
- 9) Una vez alcanzado el nivel deseado, presionar nuevamente el pulsador (4) para parar la erogación, con lo cual se apagará la luz testigo (5).
- 10) Nota: Si se prevé un uso frecuente, es posible dejar el café ya utilizado en el filtro.

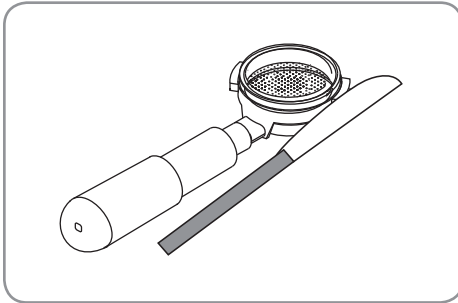
En cambio, si no se prevé un uso frecuente, vaciar el filtro y limpiarlo.

- 11) La preparación del café simple ha terminado.

COMO PREPARAR EL CAFE DOBLE

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

- 1) Tras haber puesto a punto la máquina, observar que el portafiltro (b1) contenga el filtro doble (b3). Si no es así, sustituirlo con el auxilio de una herramienta.



- 2) Llenar el dosificador de café (b6) hasta el ras.
- 3) Poner el café dentro del filtro doble (b3).
- 4) Llenar nuevamente el dosificador de café (b6).
- 5) Poner la segunda dosis de café en el filtro doble (b3).
- 6) Con la ayuda de la prensa (b5), prensar el café uniformemente.
- 7) Limpiar el borde del filtro.
- 8) Introducir el portafiltro (b4) girándolo en la boca correspondiente (9) hasta que esté bien ajustado.
- 9) Colocar las dos tacitas debajo de los picos erogadores.
- 10) Presionar el pulsador de erogación café (4), con lo cual se encenderá la luz testigo (5), y observar la salida del café hasta que llegue al nivel deseado.
- 11) Una vez alcanzado el nivel deseado, presionar nuevamente el pulsador (4) para parar la erogación, con lo cual se apagará la luz testigo (5).
- 12) Nota: Si se prevé un uso frecuente, es posible dejar el café ya utilizado en el filtro.

En cambio, si no se prevé un uso frecuente, vaciar el filtro y limpiarlo.

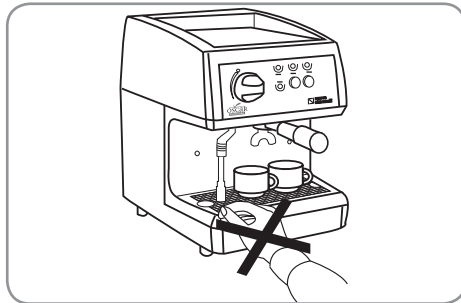
- 13) La preparación del café doble ha terminado.

COMO EROGAR EL VAPOR

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



PELIGRO DE QUEMADURA



- 1) Cuando se maniobra la lanza de erogación del vapor (10) es obligatorio tomarla por el agarre aislante (10a).
- 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 (15).
- 4) Gradualmente y con cuidado, abrir la empuñadura del vapor (8) y mantenerla abierta hasta que dejen de salir las gotas de agua caliente eventualmente presentes en la lanza.
- 5) Cuando comience a salir sólo vapor, sumergir la lanza en el líquido a calentar moviéndola mediante el agarre aislante (10a).
- 6) Con la empuñadura 8, regular la cantidad de vapor en base a las propias necesidades, manteniendo la lanza sumergida.
- 7) Una vez calentado el líquido, cerrar la empuñadura del vapor (8) y quitar 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 (21).
- 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.

PARADA

Para parar la máquina, es necesario presionar nuevamente el interruptor general de la máquina (1), con lo cual se apagarán todas las luces testigos.

Nota: Para largas pausas y por motivos de seguridad, es oportuno desenchufar la máquina.

MANTENIMIENTO

Una vez efectuadas las operaciones de limpieza señaladas anteriormente, no se necesita ninguna otra operación de mantenimiento.

Para cualquier intervención en la máquina, se ruega llamar al concesionario donde se ha comprado la misma.

Durante el mantenimiento/repelación 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.

LIMPIEZA

Excepto la limpieza del grupo erogador (9), 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:

N° TIPO DE LIMPIEZA	N° pieza	FRECUENCIA		
		inseguida después del uso	diariamente	semanalmente
1 Limpieza lanza	10	■	■	■
2 Limpieza filtro y portafiltro	b1,b3,b4	■	■	■
3 Limpieza externa máquina	a		■	■
4 Limpieza rejilla	15		■	■
5 Limpieza bandeja colectora	16	■	■	■
6 Limpieza depósito agua	12			■
7 Limpieza pico	9		■	
8 Limpieza junta grupo erogador	9		■	■
9 Limpieza grupo erogador	9			■

- 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 (b3/b4) del portafiltro (b1).
 - 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.

NOTA: La bandeja colectora puede ser lavada en el lavavajillas.

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

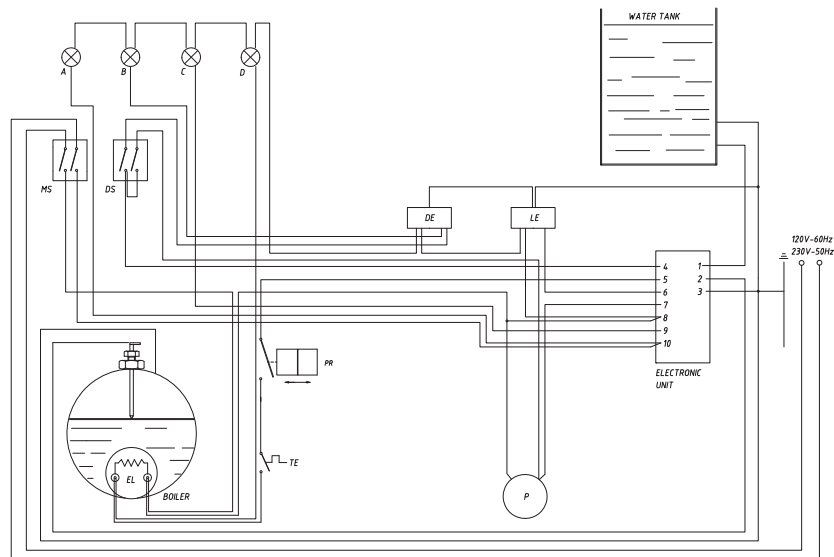
- 7) Limpieza pico erogador.
 - ATENCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURA. Esta operación debe ser efectuada con la máquina encendida, por tanto es necesario prestar suma atención.
 - Limpiar los orificios del pico de erogación con un cepillito de cerdas semirrígidas.
 - Presionar el pulsador de erogación (4) para 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.

ANOMALIAS 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 Limpieza)
There is too little or no "cream"	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 poca o falta del todo	El café ha sido molido demasiado fino El café ha sido prensado demasiado La dosis de café es excesiva
La "crema" es demasiado oscura y/o el café tiene gusto a quemado	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.
El café no resulta lo suficientemente caliente	Abrir la tapa del vapor (8) y pulsar de continuo la tecla de erogación (4).

SCHEMA ELETTRICO "OSCAR"



Legenda

<p>A spia accensione on-off lamp témoin lumineux d'actionnement Einschaltkontrollleuchte luz testigo de encendido</p> <p>B spia erogazione caffè coffee delivery lamp témoin lumineux distribution café Kaffeeausgabe-Kontrollleuchte luz testigo erogación café</p> <p>C spia mancanza acqua serbatoio no-water lamp témoin lumineux manque d'eau dans le réservoir Kontrollleuchte bei Wassermangel luz testigo falta de agua depósito</p>	<p>D spia resistenza element lamp témoin lumineux résistance Heizkontrollleuchte luz testigo resistencia</p> <p>MS interruttore generale main switch interrupteur général Hauptschalter interruptor general</p> <p>DS interruttore erogazione caffè coffee delivery switch interrupteur distribution café Kaffeeausgabeschalter interruptor erogación café</p> <p>DE elettrovalvola erogazione caffè coffee delivery electrovalve electrovanne distribution café Kaffeeausgabe-Elektroventil electroválvula erogación café</p>	<p>LE elettrovalvola autolivello level electrovalve électrovanne niveau automatique Füllstandselektroventil electroválvula de autocarga</p> <p>PR pressostato pressure switch pressostat Druckwächter presóstato</p> <p>TE termostato thermostat thermostat Thermostat termostato</p> <p>EL resistenza element résistance Heizwiderstand resistencia</p>
--	--	--

NOTE / NOTES:

A series of horizontal dotted lines for writing notes, starting below the 'NOTE / NOTES:' header and extending to the bottom of the page content area.

NOTE / NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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



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



nuova

SIMONELLI®

espresso coffee machines




OSCAR
PROFESSIONAL

LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK MANUEL D'INSTRUCTIONS GEBRAUCHANWEISUNGEN INSTRUCCIONES DE MANEJO

1. PROGRAMMAZIONE OSCAR TEMPORIZZATA

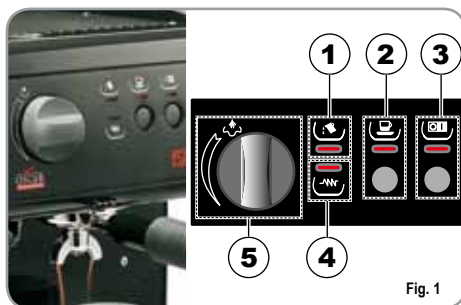













Fig. 1

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE PREINFUSIONE

- Per entrare in programmazione accendere la macchina tramite il tasto I/O  tenendo premuto il tasto caffè  fino a che la spia della presenza acqua  inizia a lampeggiare.
- Attivare/Disattivare la preinfusione premendo il tasto caffè . Con spia  accesa/spenta la preinfusione è attiva/disattivata.
- Per uscire dalla programmazione spegnere la macchina tramite il tasto I/O  e quindi riaccenderla.

REGOLAZIONE DOSE TEMPORIZZATA

- Per entrare in programmazione accendere la macchina tramite il tasto I/O  tenendo premuto il tasto 1 caffè  fino a che la spia del tasto caffè  inizia a lampeggiare.
- Premere il tasto caffè  per avviare l'erogazione e ripremerlo quando la dose erogata è quella desiderata.
- Per uscire dalla programmazione spegnere la macchina tramite il tasto I/O  e quindi riaccenderla.

1. OSCAR TIMED PROGRAMMING

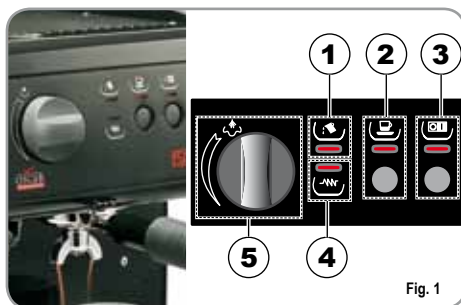













Fig. 1

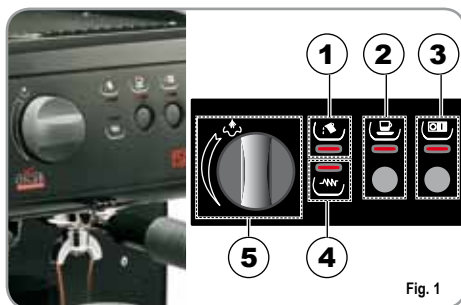
TIMED DOSE ADJUSTMENT

- To enter the programming mode, switch on the machine using the I/O button  holding down the 1 coffee button  until the light on the coffee button  begins to flash.
- Press the coffee button  to begin pouring and press it again when the poured dose is as required.
- To exit the programming mode, switch off the machine using the I/O button  and then switch it on again.






PREINFUSION ON/OFF

- To enter the programming mode, switch on the machine using the I/O button  holding down the coffee button  until the water presence light  begins to flash.
- Switch the preinfusion on/off by pressing the coffee button . When the light  is on/off, the preinfusion mode is also on/off.
- To exit the programming mode, switch off the machine using the I/O button  and then switch it on again.






1. PROGRAMMATION OSCAR TEMPORISÉE




ACTIONNEMENT/EXCLUSION PRÉ-INFUSION

- Pour accéder à Programmation, allumer la machine avec la touche I/O  en maintenant la touche café  appuyée jusqu'à ce que le voyant lumineux de présence eau  clignote.
- Actionner/Exclure la pré-infusion en frappant la touche café . Quand le voyant lumineux  est allumé/éteint, la pré-infusion est actionnée/exclue.

RÉGLAGE DOSE TEMPORISÉ

- Pour accéder à Programmation, allumer la machine avec la touche I/O  en maintenant la touche 1 café  appuyée jusqu'à ce que le voyant lumineux de la touche café  clignote.
- Frapper la touche café  pour faire démarrer la distribution et la frapper à nouveau quand la dose distribuée correspond à celle désirée.
- Pour quitter la modalité Programmation, éteindre la machine avec la touche I/O  puis la rallumer.

- Pour quitter la modalité Programmation, éteindre la machine avec la touche I/O  puis la rallumer.

1. PROGRAMMIERUNG VON OSCAR MIT TIMER

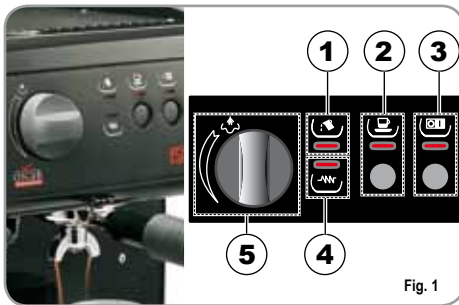


Fig. 1

EINSTELLUNG DOSIS MIT TIMER

- Zum Aufruf der Programmierung, die Maschine anhand der Taste I/O einschalten und die Taste für 1 Tasse Kaffee gedrückt halten, bis die Kontrollleuchte der Taste Kaffee zu blinken beginnt.
- Die Kaffee- Taste betätigen, um die Abgabe zu starten, und die nochmals drücken, wenn die gewünschte Menge abgegeben wurde.
- Zum Verlassen der Programmierung, die Maschine anhand der Taste I/O aus- und wieder einschalten.

AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG DER VORINFUSION

- Zum Aufruf der Programmierung, die Maschine anhand der Taste I/O einschalten und die Taste Kaffee gedrückt halten, bis die Kontrollleuchte für das Anstehen von Wasser zu blinken beginnt.
- Die Vorinfusion durch Betätigen der Taste Kaffee aktivieren/desaktivieren. Bei ein- bzw ausgeschalteter Kontrollleuchte ist die Vorinfusion entsprechend aktiviert oder deaktiviert.
- Zum Verlassen der Programmierung, die Maschine anhand der Taste I/O aus- und wieder einschalten.

1. PROGRAMACIÓN OSCAR TEMPORIZADA



Fig. 1

REGULACIÓN DOSIS TEMPORIZADA

- Para entrar en programación encender la máquina mediante la tecla I/O teniendo apretada la tecla 1 café hasta que la luz indicadora de la tecla café empiece a parpadear.
- Apretar la tecla café para poner en marcha la erogación y volver a apretarlo cuando la dosis erogada sea aquella deseada.
- Para salir de la programación apagar la máquina mediante la tecla I/O y entonces volver a encenderla.

ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN PREINFUSIÓN

- Para entrar en programación encender la máquina mediante la tecla I/O manteniendo apretada la tecla café hasta que la luz indicadora de la presencia agua empiece a parpadear.
- Activar/Desactivar la preinfusión apretando la tecla café . Con luz indicadora encendida/apagada la preinfusión está activa/desactivada.
- Para salir de la programación apagar la máquina mediante la tecla I/O y entonces volver a encenderla.



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



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