



MUSICA

LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK MANUEL D'INSTRUCTIONS GEBRAUCHANWEISUNGEN INSTRUCCIONES DE MANEJO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CEEC DECLARATION OF CONFORMITY





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

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

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO MODELLO: MUSICA

ESPRESSO COFFEE MACHINES MODELS: MUSICA

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

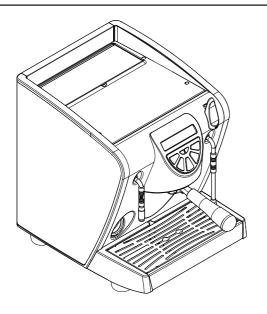
EN 60335-2-15;2002 + A1;2005 + A2;2008 in combination with EN60335-1;2002 + A11;2004 + A1;2004 + A12;2006 + A2;2006 + A13;2008 EN62233;2008

ed è conforme alle direttive following the provisions of the Directives

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

data:Novembre2009 November 2009 nuova simonelli s.p.a L'Amministratore Delegato (Ottavi Nando)





Herzlichen Glückwunsch,

mit dem Kauf des Modells MUSICA haben sie eine optimale Wahl getroffen.

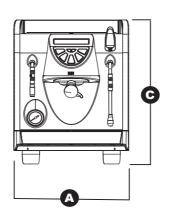
Hiermit steht Ihnen nicht nur eine einfache Kaffeemaschine zur Verfügung, sondern eine wirklich vollautomatische und computergesteuerte Espressomaschine. Dies bedeutet absolute Zuverlässigkeit und einfache Handhabung. Wir sind sicher, dass unser Modell MUSICA Ihr Vertrauen in die Firma Nuova Simonelli bestär-

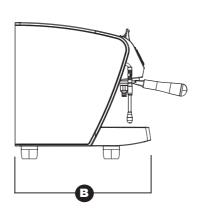
Wir sind sicher, dass unser Modell MUSICA Ihr Vertrauen in die Firma Nuova Simonelli bestärken wird und Sie sicherlich auch anderen den Kauf dieses Kaffeeautomaten empfehlen werden, sobald Sie erkannt haben, dass Sie mit dem Gerät die Rentabilität des Caffetteria-Services erhöhen und die Betriebskosten optimieren können.

Diese Maschine wurde gemäß den Richtlinien CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 sowie der nachfolgenden Veränderungen hergestellt. Mit freundlichen Grüßen

Nuova Simonelli S.p.a.

TECHNISCHE DATEN





MODELLE	NETTO	BRUTTO	WÄRMELEISTUNG	ABMESSUNGEN		
	GEWICHT GEWICHT	GEWICHT		Α	В	С
MUCICA	20 Kg	23 Kg	1200W	320 mm	400 mm	430 mm
MUSICA	44.1 lb	50.7 lb		12.6 inc	15.7 inc	16.9 inc



INHALTSVERZEICHNIS

	TEC	CHNISCHE DATENSeite	43					
1.	ALL	GEMEINE HINWEISE ZUR AUSLIERFUNGSeite	45					
2.	SIC	HERHEIT-SVORSCHRIFTENSeite	45					
3.	TR/	ANSPORT UND AUFSTELLUNGSeite	48					
	3.1	Maschinen-kennzeichnung Seite	48					
4.	BES	SCHREIBUNGSeite	49					
	4.1	Beschreibung des Bedienfeldes Seite	50					
5.	INS	TALLATIONSeite.	51					
6.		OGRAMMIERUNGSeite	52					
•	6.1	Zeichenerklärung Seite	52					
	6.2	Programmierung der Kaffee- dosismengen Seite	52					
	6.3	Heisswasserpro-grammierung Seite	52					
	6.4	Programmierung der StandarddosenSeite	52					
	6.5	ZusatzfunktionenSeite	52					
7.	GEE	BRAUCH DER MASCHINESeite	53					
	7.1	Ein-/ ausschaltung der Maschine Seite	53					
	7.2	Espressozuberei-tung Seite	53					
	7.3	Udampfgebrauch Seite	53					
	7.4	Cappuccino-zubereitung Seite	54					
	7.5	Heisswasserwähler Seite	54					
	7.6	Füllen des WassertanksSeite	54					
8.	AUS	SSCHALTEN DER MASCHINESeite	54					
9_	WΔ	RTUNGSeite	54					
		10.REINIGUNGSeite 55						
			55					



1. ALLGEMEINE HINWEISE ZUR AUSLIERFUNG

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

- 1. daß die Verpackung nicht beschädigt ist.
- daß der Verpackungsinhalt vollständig ist und folgende Teile enthält:
 - a. Espressomaschine.
 - b. Karton mit Zubehörteilen:
 - **b0**. Doppelfilter **b1**. Filterfeder
 - **b2.** Filterhalter **b4.** Dosierlöffel
 - **b5.** Kaffeepresser **b6.** Einzelfilter
- 3. daß die Espressomaschine und die Zubehörteile keine Beschädigungen aufweisen.

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

2. SICHERHEIT-SVORSCHRIFTEN

- Das vorliegende Bedienungshandbuch stellt einen wesentlichen Bestandteil des Produkts dar und muß dem Bediener zusammen mit dem Produkt ausgehänwerden. Lesen Sie die diat Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da sie hnen wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheit bei der Installation, beim Gebrauch und bei der Wartung der Maschine gibt. Bewahren Sie dieses Handbuch bitte gut auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.
- Verpackung, daß die Maschine unversehrt ist.
 In Zweifelsfällen darf das Gerät nicht benutzt werden und muß einem Fachmann vorgelegtwerden. 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.

Versichern Sie sich nach Entfernen der

13P



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, sensoriellen 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 Ausgussschnabel (wenn mehrere Schnäbel vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- 100%iges Leerendes Heißwasserkreislaufs über das Wasserrohr (wenn mehrere Rohre vorhanden sind, die Menge gleichmäßig aufteilen);
- Öffnen aller Dampfrohre für die Dauer einer Minute

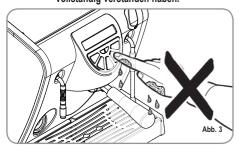
Nach erfolgter Installation sollte ein Bericht über die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

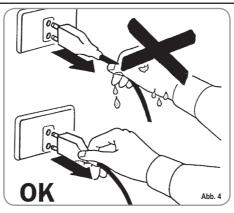


ACHTUNG

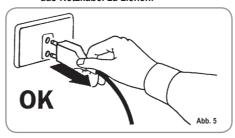
Lesen Sie vor Benutzung der Espressomaschine bitte das Bedienungshandbuch vollständig, zumindest aber die Sicherheitsvorschriften sowie die Hinweise zur Einstellung der Maschine durch.

- 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.



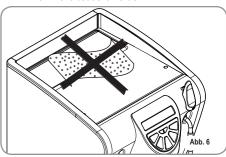


Vor Ausführung der Wartungsmaßnahmen seitens eines autorisierten Fachmanns ist das Gerät durch Betätigen des entsprechenden Schalters auszuschalten und das Netzkabel zu ziehen.



- Vor Durchführung der Reinigungsarbeiten ist das Gerät auf den Energiezustand "O" einzustelen, d.h. "GERÄTESCHALTER AUSSCHALTE N UND NETZSTECKER HERAUSZIEHEN". Halten Sie sich strikt an die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs.
- B 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 Originalersatzteile verwendet werden. Bei Nichtbeachtung der o.g. Hinweise kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

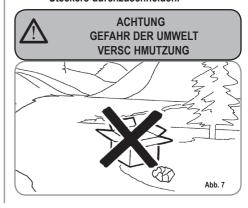
- Bei der Installation muß ein qualifizierter Elektriker für den Einbau eines laut den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgeschriebenen, allpoligen Stecker mit einer Kontaktöffnungsdistanz größer oder gleich 3 mm sorgen.
- Zur Vermeidung von Überhitzung sollte das Versorgungskabel vollständig abgerollt werden.
- Belüftungs und / oder Wärmeableitgitter, nsbesondere der Tassenvorwärmrost , 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.

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





- 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.
- Zur Gewährleistung einer guten Belüftung des Geräts ist dieses so aufzustellen, daß die Belüftungsseite des Geräts 15 cm (5,9 in) von der Wa n d 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.



ACHTUNG 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.





- 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 gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr.
151 vom 25. Juli 2005,
"Durchführung der Richtlinien
2002/95/EG, 2002/96/EG und
2003/108/EG über die Verringerung

der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung".

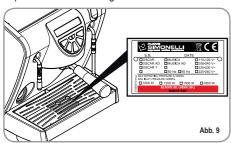
Das Symbol "durchgestrichene Mülltonne" auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss. Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerat kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht. Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungsund Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet. Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.



RANSPORT UND **AUFSTELLUNG**

3.1 **MASCHINEN-KENNZEICHNUNG**

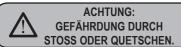
Im Schriftverkehr mit dem Hersteller Nuova Simonelli ist stets die Typennummer der Espressomaschine anzugeben.



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

Transport und sämtlichen **Beim** 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.



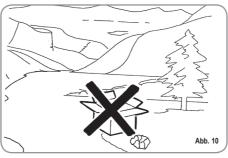
Während des Bewegens der Maschine hat der Bediener darauf zu achten, daß sich keine Personen oder Gegenstände im Bewegungsbereich der Maschine befinden. Heben Sie die Palette langsam etwa 30 cm (11,8 in) vom Boden hoch und bewegen Sie sich in die Ladezone. Wenn Sie sich versichert haben, daß sich keine 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 (11,8 in) über dem Boden und bewegen Sie sie anschließend an ihren Lagerort.



ACHTUNG: **GEFÄHRDUNG DURCH** STOSS ODER QUETSCHEN.

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

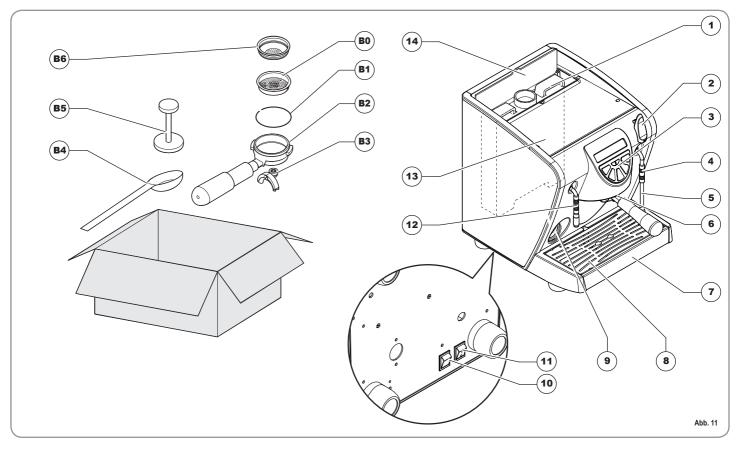




Nach Entfernen der Maschine von den Paletten oder den Behältern, darf das Verpackungsmaterial aus Umweltschutzgründen nicht einfach wegg worfen, sondern muß ordnungsgemäß entsorgt werden.



4. BESCHREIBUNG



LEGENDE

- **b0** Doppelfilter.
- **b1** Feder.
- **b2** Filterhalter.
- b3 Kaffeeauslauf.
- **b4** Kaffeedosierlöffel.
- b5 Kaffeepresser.b6 Einzelfilter.

LEGENDE

- 1 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.
- 2 Dampfausgabeknopf. Ö ffnet den Hahn und reguliert die Menge des ausgegebenen Dampfes.
- 3 Bedienfeld.
- 4 Wärmeisolierter Bereich.

- 5 Schwenkbare Dampfausgabedüse Dampfaustritt zum Erhitzen von Flüssigkeiten in Gefäßen mittels Dampf.
- Anschluß für Ausgabegruppe Sitz des Filterhalters (b1).
- 7 Tassenabstellrost.
- 8 Tassenwärmfläche.
- 9 Manometer.
- 10 Hauptschalter der Maschine.
- 11 Schalter Beleuchtung.
- 12 Heißwasserrohr.
- 13 Tassenvorwärmrost.
- 14 Wassertankdeckel.



BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



LEGENDE

- 15 Kontrollleuchte Heizwiderstand Kessel
- 16 Ein-/Ausschalttaste der Maschine 2 Sekunden gedrückt halten, um die Maschine ein- oder auszuschalten
- 17 Abgabetaste für 2 Tassen Kaffee
- 18 Taste für kontinuierliche Kaffeeabgabe Bei Betätigung dieser Taste wird Kaffee abgegeben. Bei nochmaliger Betätigung wird die Kaffeeabgabe unterbrochen.
- 19 Abgabetaste für 1 Tasse Kaffee
- 20 Taste für Abgabe von Heißwasser21 Kontrollleuchte Wassertank



5. INSTALLATION

Lesen Sie vor Installation des Geräts die in diesem Handbuch eingangs aufgeführten Sicherheitshinweise.

- 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:

- Den Dichtring (b1) in seine Aufnahme am Filterhalter einsetzen.
- 4. Montieren Sie einen oder zwei Filter (b0 oder b6).

Kanister- Ausführung

- 5. Deckel öffnen (14) und Tank herausnehmen (1).
- 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.
- Tank (1) in seine Halterung einsetzen und Deckel (14) schließen.

Ausführung mit Direktanschluss an das Wassernetz



ACHTUNG

Für den Anschluss an das Wassernetz immer einen neuen, für diesen Zweck geeigneten Schlauch verwenden.

Den Schlauch aus der Klappe am oberen Teil der Maschine herausziehen.

- **6.** Das Rohr an den auf der Maschinenbasis positionierten Anschluss anschließen.
- 7. Das andere Ende mit 1/8"- Verschraubung am Wassernetz anschließen.
- 8. Versichern Sie sich, daß die Wassersammelschale (7) richtig eingesetzt ist.

Versichern Sie sich, daß der Tassenauflagerost (8) flach aufliegt.

- 9. Kontrollieren, dass die Dampfabgabetaste (2) geschlossen, d.h. nach unten gedrückt ist.
- **10.** Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung den Angaben auf der Geräterückseite entspricht.
- Wenn die Dampfabgabetaste (2) geschlossen ist und die richtige Netzspannung vorliegt, kann der Stecker in die Dose gesteckt werden.
- **12.** Die Vorbereitungsmaßnahmen sind hiermit beendet und das Gerät ist bereit, die Einstellarbeiten vorzunehmen.

HINWEIS: 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.

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



6. PROGRAMMIERUNG

6.1 ZEICHENERKLÄRUNG

Zur Programmierung ist wie folgt vorzugehen:

HINWEIS: Dieser Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine ausführbar.

Zum Aufruf der Dosis- Programmierung muss

die Taste für kontinuierliche Abgabe

Sek. lang gedrückt gehalten werden.

Die Ausgabetasten beginnen zu blinken.

6.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSISMENGEN

Um die Wasserdosis im Hinblick auf eine der Ausgabetasten programmieren zu können, ist wie folgt vorzugehen:

- Den Filterhalter (dieser kann einzeln als auch doppelt vorliegen, je nach zu programmierender Taste) mit der richtigen Kaffeedosis füllen.
- Den Filterhalter in die Gruppe einführen.
- Eine der Ausgabetasten drücken:







Damit beginnt die Abgabe. Nach Erreichen der gewünschten Menge, nochmals die gleiche Taste betätigen.







Zum Verlassen der Programmierung ist die

Taste zu betätigen

6.3 HEISSWASSERPRO-GRAMMIERUNG

- In den Programmierstatus gelangen; hierzu die jeweilige Vorgehensweise befolgen.
- Die Auswahltaste Heißwasser drücken.
- Die Heißwasserausgabe beginnt.
- · Die gewünschte Heißwasserdosis festlegen
- und erneut die Taste betätigen.
- Zum Verlassen der Programmierung ist die

Taste zu betätigen

6.4 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN

 Es können vorgegebene Werte für die Dosismengen der Gruppe und für das Heißwasser eingestellt werden.

Hierzu die Taste mindestens 10 Sekunden lang gedrückt halten, bis sich die blinkenden Tasten ausschalten.

Die Dosen sind:

1CN	2CN	Dauer.	WASSER
80 cc	120 cc	160 cc	45 sec.

HINWEIS: die Eingabe von 0 Sekunden für das Wasser bewirkt eine Dauerfunktion

6.5 ZUSATZFUNKTIONEN

Innerhalb der Programmierung (wenn keine Ausgabe

aktiv ist), die Taste "Tore" drücken und gedrückt

halten, dann die Taste "Türken. So erhält man Zugriff auf die Seite mit der Parametereinstellung:

- Aktivierung der Software- Sperre zwecks Aufruf der Dosis-Programmierung.
- 2. Helligkeitseinstellung der Tastatur.
- 3. Aktivierung der Vorinfusion Dosierung.
- Durch Betätigen der Taste wird die Software- Sperre zwecks Dosis-Programmierung aktiviert (Taste leuchtet) bzw. desaktiviert (Taste erloschen). Um die Software-Sperre für die Dosis- Programmierung wieder aufzuheben, muss die Dosis- Programmierung verlassen und dann wie folgt vorgegangen werden: das Gerät von OFF auf ON umschalten. Sobald der Lampentest beginnt, die Taste



loslassen und gleichzeitig die Tasten

und betätigen, bis der Lampentest beendet ist.

Die blinkende Taste dient zur Einstellung der Helligkeit der Tasten auf eine der 9 voreingestellten Stufen. Durch Betätigen der Taste

wird die Helligkeit auf das Minimum reduziert und steigt dann wieder bis zum Maximalwert an.

 Durch Betätigen der Taste wird die Vorinfusion (ca. 3 Sekunden) an den Brühgruppen aktiviert (Taste leuchtet) bzw. desaktiviert (Taste erloschen).

Durch Betätigen der Taste wird die Parameter-Eingabe verlassen und wieder zur Dosis-Programmierung übergegangen.



7. GEBRAUCH DER MASCHINE

Vor Beginn des Maschinenbetriebs muss der Bediener sich vergewissern, dass er die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften gelesen und richtig verstanden hat.

7.1 EIN-/ AUSSCHALTUNG DER MASCHINE

Die Maschine an die Steckdose anschließen,

die LED der Einschalttaste blinken.

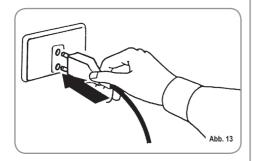


beginnt zu

Die Einschalttaste 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Die Dauereinschaltung der LED Einschalttaste

und aller LEDs der Ausgabetasten zeigt an, dass sich die Maschine im eingeschalteten Zustand befindet.



HINWEIS: Alle Auswahltasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.



ACHTUNG

Bei Wartungseingriffen an der Elektronikkarte ist die Maschine anhand des externen Hauptschalters auszuschalten oder das Speisekabel aus der Steckdose zu ziehen. Die Einschalttaste 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Maschine abzuschalten. Die LEDs der Ausgabetasten schalten sich aus. Die LED der Einschalttaste geht wieder in den Blinkzustand über.

7.2 ESPRESSOZUBEREI-TUNG

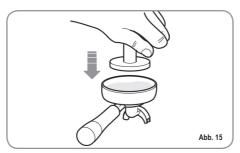
Siebträger abnehmen und mit einer oder zwei Dosen gemahlenem Kaffe (vom verwendetem Filter abhängig) füllen.

Falls erforderlich, eventuell mithilfe eines geeigneten Werkzeugs austauschen.



Der gestrichen volle Dosierer (b4) liefert die richtige Menge für einen einzelnen Kaffee. Den Inhalt des Dosierers (b4) in den Einzelfilter (b6) bzw. den zweifachen Inhalt des Dosierers (b4) in den Doppelfilter (b0) geben.

Den Kaffee mit dem mitgelieferten Stopfer pressen, die Kaffeepulverreste auf dem ringförmigen Siebrand entfernen (dies gewährleistet eine bessere Abdichtung und eine geringere Abnutzung der Dichtung).



Nun den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen und die gewünschte Espressotaste drücken:







1 Kaffee

2 Kaffee

Kaffee kontinuierliche

Die Pumpe schaltet sich ein und das Elektroventil der Brühgruppe öffnet sich, was die Espressoabgabe ermöglicht.

Dieser Vorgang wird durch die Einschaltung der gedrückten Taste angezeigt.

HINWEIS: Den Siebträger in den Pausen in der Brühgruppe eingesteckt lassen, damit dieser warm bleibt.

Die Brühgruppen sind zur Gewährleistung der thermischen Höchststabilität während des Betriebs mit einem Heißwasserumlauf thermokompensiert.

7.3 DAMPFGEBRAUCH



ACHTUNG VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Dampfdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Der Dampfhebel darf kontinuierlich nur für maximal 45 Sekunden bedient werden.

Zur Nutzung des Dampfs muss lediglich der zugehörige Hebel (Abb. 16) gedrückt werden.

Wenn er vollständig hinein gedrückt wird, bleibt der Hebel in der Stellung der maximalen Öffnungsweite blockiert. Wenn daran gezogen wird, läuft der Hebel automatisch wieder in seine Ausgangsstellung zurück.

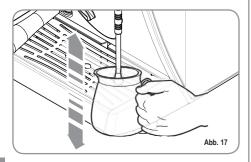




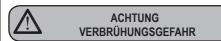
HINWEIS: Der Verwendung des Dampfrohrs muss immer ein mindestens 2 Sekunden langes bzw. den Anweisungen des Herstellers entsprechendes Ablassen des Kondensats vorausgehen.

7.4 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

Zur Erzielung der typischen Crema ist die Dampftülle bis zum Boden des zu 1/3 gefüllten Behälters (vorzugsweise kegelstumpfartig) zu führen und der Dampf zu öffnen. Dampftülle zur Oberfläche führen, bevor die Milch den Siedepunkt erreicht hat. Dabei senkrecht verlaufende Bewegungen ausführen und nur wenig in die Milch eintauchen. Düse anschließend mit einem weichen Tuch reinigen.



7.5 HEISSWASSERWÄHLER



Beim Gebrauch der Heißwasserdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.

Ermöglicht die Heißwasserabgabe für die Zubereitung von Tee und Aufgüssen.

Einen Behälter unter das Heißwasserrohr stellen und

die Auswahltaste für Heißwasser betätigen.



Sicherstellen, dass sich die Taste einschaltet. Nun strömt aus der Heißluftdüse Wasser heraus; die Dauer dieses Vorgangs entspricht dem programmierten Wert.

HINWEIS: Es ist möglich, dass kein Heißwasser abgegeben wird, wenn gleichzeitig Kaffee gebrüht wird.

7.6 FÜLLEN DES WASSERTANKS

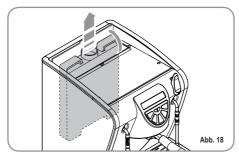
Wenn das Wasser im Tank verbraucht ist, leuchtet

die Kontrolllampe



Um die einwandfreie Funktion des Geräts wieder herzustellen ist wie folgt vorzugehen:

 Die Klappe öffnen und den Tank herausnehmen



Den Tank mit Mineralwasser (mit niedrigem Kalkgehalt) füllen.

Danach muss lediglich der Tank wieder in seine Aufnahme gesetzt und die Klappe geschlossen werden, um die Maschine wieder in den ordnungsgemäßen Betriebszustand zu versetzen.

HINWEIS: Der Tank kann auch entnommen werden, wenn er nicht leer ist. Das dort enthaltene Wasser kann nicht nach unten ablaufen.

8. AUSSCHALTEN DER MASCHINE

Zum Abschalten der Maschine, die Taste (16) betätigen, die dann zu blinde beginnt.

Es besteht auch die Möglichkeit, den Hauptschalter der Maschine (10) auszuschalten. In diesem Fall erlöschen alle Kontrolllampen.

HINWEIS: Bei längeren Pausen ist es sicherheitshalber zu empfehlen, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

9. 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.





10. 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	täglich
1	Reinigung der Düse	5	•	•	•
2	Reinigung des Filters und Filterhalters	b2, b0, b6	•	•	•
3	Reinigung des Maschinengehäuses	а		•	•
4	Reinigu ng des Rostes	8		•	
5	Reinigung des Flüssigkeitsbehälters	7	•	•	•
6	Reinigung des Wassertanks	1			•
7	Reinigu ng der Dusche	6			
8	Reinig. der Dichtung der Ausgabegruppe	6		•	•
9	Reinigung der Ausgabegruppe	6			

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 (**b0/b6**) vom Filterhalter (**b2**) zu trennen.
- Unter fließendem Wasser reinigen und anschließend trocknen.
- Filter ggf. mit einer Bürste putzen.

3. Reinigung des Gehäuses der Espressomaschine.

 Verwenden Sie zur Reinigung der Außenfläche der Espressomaschine keinesfalls Lösungsmittel, sondern ausschließlich ein mit Neutralreiniger und warmem Wasser leicht angefeuchtetes Tuch.

4) Reinigung des Rostes.

- Reinigen Sie den Rost mit warmem Wasser und Reinigungsmittel unter Verwendung einer Bürste.

5) Reinigung des Flüssigkeitsbehälters.

Reinigen Sie den Flüssigkeitsbehälter mit warmem Wasser und Reingungsmittel. Benutzen Sie ggf. eine Bürste.

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

ACHTUNG: Verwenden Sie keinesfalls Lösungsmittel.

6. Reingung des Wassertanks.

 Verwenden Sie hierzu Wasser und Reingungsmittel. Anschließend gründlich mit klarem Wasser spülen.

ANMERKUNG: Bei eventuell vorhandenen, unerwünschten Ablagerungen im Wassertank ist der Reingigungsvorgang 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 Ausgabetaste (19), 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 K a ffeerückstände mit Hilfe einer Bürste von der Dusche der Ausgabegruppe.



11. STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN

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

Störungen	Problemlösungen
Das Gerät bereitet keinen Espresso zu	Kontrollieren Sie, ob die Kontrolleuchte "Wassermangel" eingeschaltet ist: Kein Wasser im Tank oder Tank nicht richtig eingesetzt. Der Kaffee wurde zu fein gemahlen oder zu stark gepreßt. Die Dusche ist verstopft. Das Gerät muß entkalkt werden.
Der Kaffee läuft an den Seiten des Filterhalters heraus.	Der Filterhalter wurde nicht richtig eingesetzt. Der Filterhalter wurde nicht ausreichend festgedreht. Eventuell vorhandene Kaffeerückstände von der Dichtung entfernen (siehe A b s c h n i t t Reinigung).
Unzureichende oder fehlende "Cremebildung"	Kontrollieren Sie die verwendete Kaffeemenge: der Dosierlöffel muß randvoll sein. Die Espressomaschine ist nicht heiß genug: Kontrollieren Sie, ob die Kontrolleuchte des Heizwiderstands ausgeschaltet ist. Die Körnung des verwendeten Kaffee ist zu groß. Der Kaffee wurde nicht richtig in den Filter gepreßt. Der Kaffee ist nicht frisch. Das verwendete Wasser ist nicht frisch.
Die"Kaffeecreme" ist zu dunkel und/oder der Kaffee schmeckt verbrannt	Der Kaffee wurde zu fein gemahlen. Der Kaffee wurde zu stark gepreßt. Die verwendete Kaffeedosis ist zu groß.
Der Espresso ist nicht heiß genug.	Das heiße Wasser läuft zu schnell durch den Filter. Die Zubereitung von 2 Tassen Espresso erfordert etwa 25-40 Sekunden. Der Kaffee im Filter wurde nicht richtig gepreßt. Der Kaffee wurde zu grob gemahlen. Der Filterhalter ist kalt. Der Filterhalter muß während des Aufheizens und des Gebrauchs. stets in der Espressomaschine belassen werden, damit er warm bleibt. Die Tassen sind kalt. Die Tassen sind auf die Tassenwärmfläche zu stellen oder in heißem Wasser zu erwärmen, bevor sie verwendet werden. Der Sicherheitsheitsschalter des Kessels ist in Aktion getreten: bitte wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.
Die Pumpe bekommt kein Wasser vom Tank.	Das Dampfrohr (2) öffnen und mehrmals die Kaffee- Taste (18) betätigen.