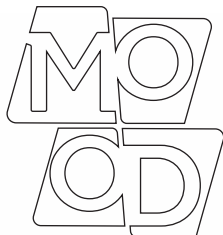


- IT LIBRETTO ISTRUZIONI** (Istruzioni Originali)
EN USER HANDBOOK (Translation of the Original Instructions)
FR MANUEL D'INSTRUCTIONS (Traduction des Instructions Originales)
DE GEBRAUCHANWEISUNGEN (Übersetzung der Originalanleitungen)
ES INSTRUCCIONES DE MANEJO (Traducción de las Instrucciones Originales)
-

OSCAR





IT

Congratulazioni per aver acquistato una macchina Nuova Simonelli!

Legga con attenzione ciò che il presente libretto consiglia per “preparare” al meglio la sua **OSCAR MOOD**.

Si accorgerà di quanto sia facile e pratico fare ottimi caffè e cremosi cappuccini. Col tempo inoltre, si renderà conto di quanta poca manutenzione servirà.

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

Grazie della preferenza!



Cordialmente,
SIMONELLI | GROUP

EN

Congratulations for purchasing a Nuova Simonelli machine!

Read this booklet carefully to “prepare” your **OSCAR MOOD** in the best possible way.

You’ll realize it’s easy and handy to make great coffee and creamy cappuccinos. In time, you will also realize how little maintenance is needed.

  The international mark of approval certifies that all our machines have undergone severe tests and inspections.

Thank you for the preference!

With best wishes,
SIMONELLI | GROUP



FR

Félicitations pour avoir acheté une machine Nuova Simonelli!

Lisez attentivement les recommandations de ce livret pour «préparer» votre **OSCAR MOOD** de la meilleure façon possible.

Vous réaliserez combien il est facile et pratique de préparer excellents cafés et cappuccinos crémeux.

Avec le temps, vous réaliserez aussi le peu d’entretien dont vous aurez besoin.

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

Merci de votre préférence !



Cordialement,
SIMONELLI | GROUP

DE

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer Nuova Simonelli!

Lesen Sie bitte sorgfältig, wie Sie Ihre **OSCAR MOOD** bestmöglich auf den Betrieb vorzubereiten. Sie werden feststellen, dass es einfach und praktisch ist, exzellente Espressos und cremige Cappuccinos zuzubereiten.

Mit der Zeit werden Sie auch feststellen, dass sie wenig Wartung benötigt.

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

Vielen Dank für Ihre Wahl!

Mit freundlichen Grüßen,
SIMONELLI | GROUP



ES

¡Enhorabuena por la compra de una máquina Nuova Simonelli!

Lea atentamente las recomendaciones de este folleto para «preparar» su

OSCAR MOOD de la mejor manera posible.

Se dará cuenta de lo fácil y práctico que es hacer excelentes cafés y cremosos capuchinos. Con el tiempo, también apreciará el poco mantenimiento que necesitará.

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

¡Gracias por su elección!

Atentamente,
SIMONELLI | GROUP

INDICE / INDEX / SOMMAIRE / INHALT / ÍNDICE

- 5** PRESCRIZIONI DI SICUREZZA
- 12** SAFETY INDICATIONS
- 19** PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ
- 26** SICHERHEITSHINWEISE
- 33** DISPOSICIONES DE SEGURIDAD

- 40** INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATIONEN / INFORMATIONS GÉNÉRALES / ALLGEMEINE INFORMATIONEN / INFORMACIÓN GENERAL

- 41** DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS

- 42** DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE / BESCHREIBUNG DER MASCHINE / DESCRIPCIÓN MÁQUINA

- 46** INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALACIÓN

- 54** PROGRAMMAZIONE DOSI / DOSES PROGRAMMING / PROGRAMMATION DOSES / DOSISPROGRAMMIERUNG / PROGRAMACIÓN DE DOSIS

- 62** UTILIZZO / USE / UTILISATION / VERWENDUNG / USO

- 74** PROGRAMMAZIONE / PROGRAMMING / PROGRAMMATION / PROGRAMMIERUNG / PROGRAMACIÓN

- 96** PULIZIA / CLEANING / NETTOYAGE / REINIGUNG / LIMPIEZA

- 106** MANUTENZIONE / MAINTENANCE / ENTRETIEN / WARTUNG / MANTENIMIENTO

- 108** RISOLUZIONE PROBLEMI / TROUBLESHOOTING / RECHERCHE BLOCAGE / FEHLERSUCHE / LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

- 118** SCHEMI ELETTRICI / ELECTRICAL DIAGRAMS / SCHÉMAS ÉLECTRIQUES / SCHALTPLAN / ESQUEMAS ELÉCTRICOS

- 121** SCHEMI IDRAULICI / HYDRAULIC DIAGRAMS / SCHÉMAS HYDRAULIQUES / HYDRAULIKPLAN / ESQUEMA HIDRÁULICO

- 124** SCHEMI CALDAIA / BOILER DIAGRAM / SCHÉMA CHAUDIÈRE / KESSELSHEMA / ESQUEMA CALDERA

IT PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

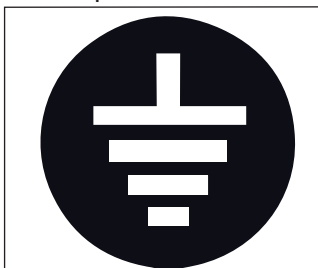
- Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Prima di utilizzare la macchina leggere interamente il manuale d'uso o quantomeno le prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.
- L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
- La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.
- L'apparecchio può essere installato solo in locali dove l'uso e la manutenzione sono limitate a personale qualificato.
- L'apparecchio non deve essere installato dove possono essere usati getti d'acqua.
- Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.
- Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.
- Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli acque. La macchina deve essere installata secondo le norme (codici) applicabili federali, statali e locali in vigore per gli impianti idraulici che comprendono dispositivi antiriflusso. Per questo motivo, i collegamenti idraulici devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati di targa.
- Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad

essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano. L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.

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

Per l'Australia quanto precede deve essere fatto in accordo alla norma di installazione AS/NZS 3000.

- Nel caso di installazione in cucine collegare il conduttore equipotenziale al morsetto presente sulla macchina indicato dal simbolo .



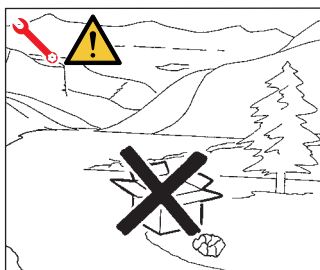
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare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

- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- Non usare, prolunghie in locali adibiti a bagno o doccia;
- Non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..);
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

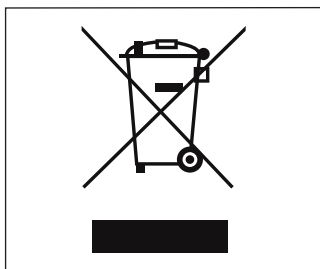
- L'elettricista munito di patentino dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione del calore.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione questa può essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal costruttore.

- L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. L'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati.
 - Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 2 bar ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare il 4 bar.
 - La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +30]°C.
 - Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento". Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
 - 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè;
 - Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.
- Al termine dell'installazione sarebbe buona regola stilare un rapporto di quanto effettuato.
- È vietato lasciare la macchina accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato. Simonelli Group non è responsabile di danni causati dall'inosservanza di questo divieto.
 - Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.
 - Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.
 - Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.
 - In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
 - In caso di incendio togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore generale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è in tensione.
 - Quando la macchina non è sorvegliata per un lungo periodo, chiudere il rubinetto d'ingresso acqua.
 - Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e staccare la spina.



- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.
- Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Ai sensi della direttiva 2015/863/EU, relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta

differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

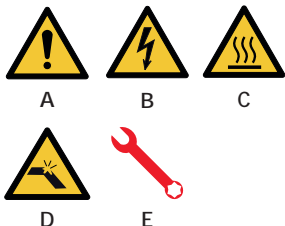
PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

- Predisposizione luogo installazione.
L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina (vedere il capitolo di installazione).
- Predisposizione elettrica.
L'impianto elettrico deve essere conforme a quanto indicato dalle norme nazionali vigenti nel luogo di installazione e dotato di una efficiente messa a terra.
Installare un dispositivo onnipolare di sezionamento a monte della macchina.
I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione della massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.



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

SIMBOLOGIE



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

RISCHI RESIDUI

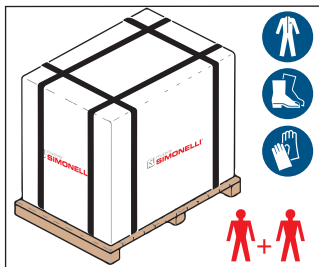
Nonostante il Costruttore ha previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persistono delle zone pericolose durante l'uso della macchina:



- Gruppo di erogazione caffè.
- Lancia vapore.

RICEZIONE MACCHINA

TRASPORTO



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

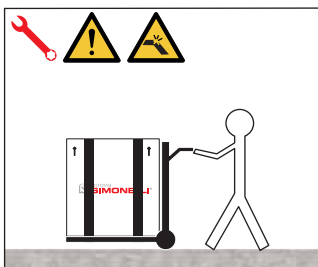
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

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



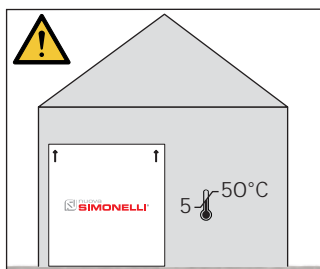
Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

MOVIMENTAZIONE



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

STOCCAGGIO



La scatola contenente la macchina deve essere stoccata al riparo dagli agenti atmosferici.

Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.

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

DISIMBALLO



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

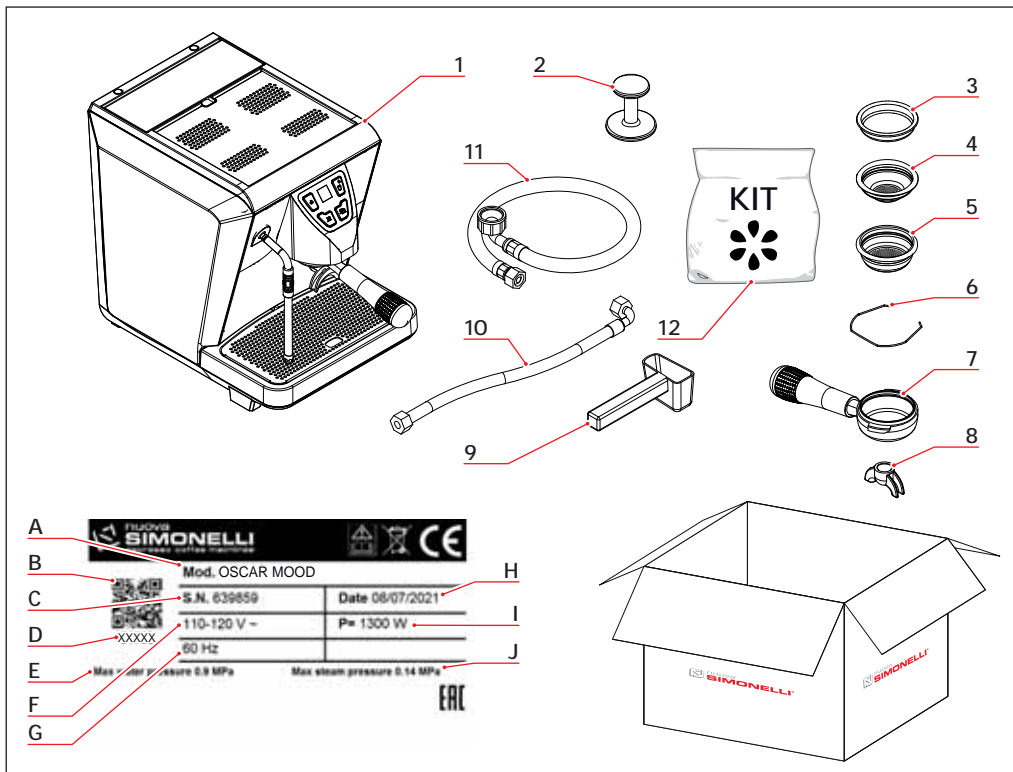
CONTROLLO CONTENUTI

Al ricevimento della scatola, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato. All'interno dell'imballo deve esserci il libretto istruzioni e il relativo corredo.

In caso di danneggiamenti o anomalie, contattare il concessionario di zona.

Per qualsiasi comunicazione, citare sempre il numero di matricola.

La comunicazione deve essere effettuata entro 8 giorni dalla ricezione della macchina.




- 1 Macchina
- 2 Pressa caffè
- 3 Filtro cieco
- 4 Filtro singolo
- 5 Filtro doppio
- 6 Molla
- 7 Portafiltro
- 8 Beccuccio doppio
- 9 Cucchiaino dosatore
- 10 Tubo carico 3/8" (1 = 1,5 m; 1 = 0,5 m)
- 11 Tubo di scarico 3/4"
- 12 Detergente

- A Modello e versione
- B QR code
- C Numero di serie
- D Codice di sicurezza per l'installazione
- E Pressione massima in ingresso
- F Alimentazione elettrica
- G Frequenza
- H Data di produzione
- I Potenza
- J Pressione massima vapore

EN 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.
- This unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.
- Before using the machine, read this manual in its entirety or, at the very least, read the safety and set up instructions.
- The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.
- After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.
- The machine is can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.
- The device can be installed only in places where the use and maintenance is limited to qualified personnel.
- The appliance must not be installed where it may be used water jets.
- The noise level of the machine is less than 70db.
- To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machinery.
- Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
- Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray. The machine must be installed according to the applicable federal, state and local standards (codes) in force with regard to plumbing systems including back-flow prevention devices. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician. The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the nameplate data.
- When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself. Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption. The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place

of installation. So for the hydraulic plant contact an authorized technician. Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.

- On installation, the qualified electrician must fit a circuit breaker switch as foreseen by the safety norms in force that has a contact open distance that permits the complete disconnection under conditions of overload category III. For Australia, the above must be done according to the AS / NZS 3000 installation standard.
- In case of installation in kitchens, connect the equipotential conductor to the terminal on the machine indicated by the symbol .



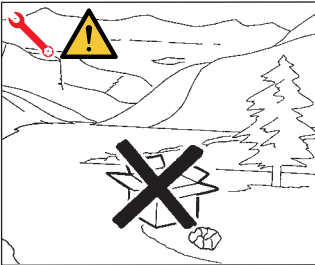
- The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded. For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated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

- There are some basic rules for the use of any electrical appliance. In particular:
 - Never touch the unit with wet hands or feet;
 - Never use the unit with bare feet;
 - Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
 - Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
 - Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc..);
 - Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.
- The qualified electrician must also check that the section of the installation's cables is large enough for the absorbed power of the appliance.
- Never use adapters, multiple jacks or extension cords. When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.
- To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord.
- Never block the intake and/or heat dissipation grills.
- The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.
- Should it be necessary to replace the power cord, this replacement operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.
- The device needs to be supplied with water that is suitable for human consumption and compliant with the regulations in force in the place of installation. The installation engineer needs confirmation from the owner/manager of the system that the water complies with the requirements and standards stated above.
- For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 2 bar and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 4 bar.

- The operating temperature must be within the range of [+5, +30]°C.
- At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is “ready for operation”.
- After reaching the “ready for operation” condition, the following dispensing operations are carried out:
 - 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser;
 - Open the steam outlet for 1 minute.

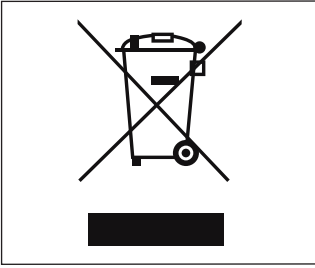
At the end of installation, it is good practice to draw up a report of the operations.

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



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

INFORMATION TO THE USERS



Under the senses of the Directives 2015/863/EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes.

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

the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.

The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

PREPARATION BY THE PURCHASER

- Preparation of the installation site.

The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight (see the installation chapter).

- Electrical requirements.

The mains power installation must comply with the safely regulations and standards in force in the country of installation and must include an efficient earth system. An omnipolar cut-off device must be installed on the power line upstream of the machine.



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

- Plumbing requirements.

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

SYMBOLS



A



B



C



D



E

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

RESIDUAL RISKS

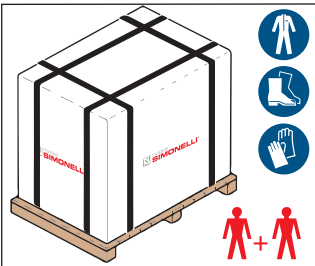
Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, dangerous areas persist during the use of the machine:



- Coffee dispensing groups.
- Steam wand.

MACHINE RECEIVING

TRANSPORT



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

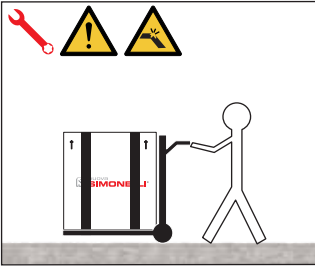
Operators performing any shipping or handling operations must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

The machine must be moved by 2 or more operators.



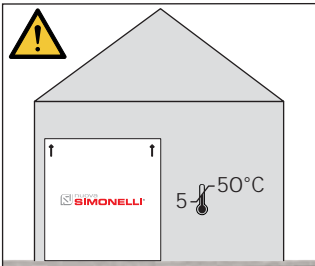
Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

MOVEMENTS



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

STORED



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

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

UNPACKING



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

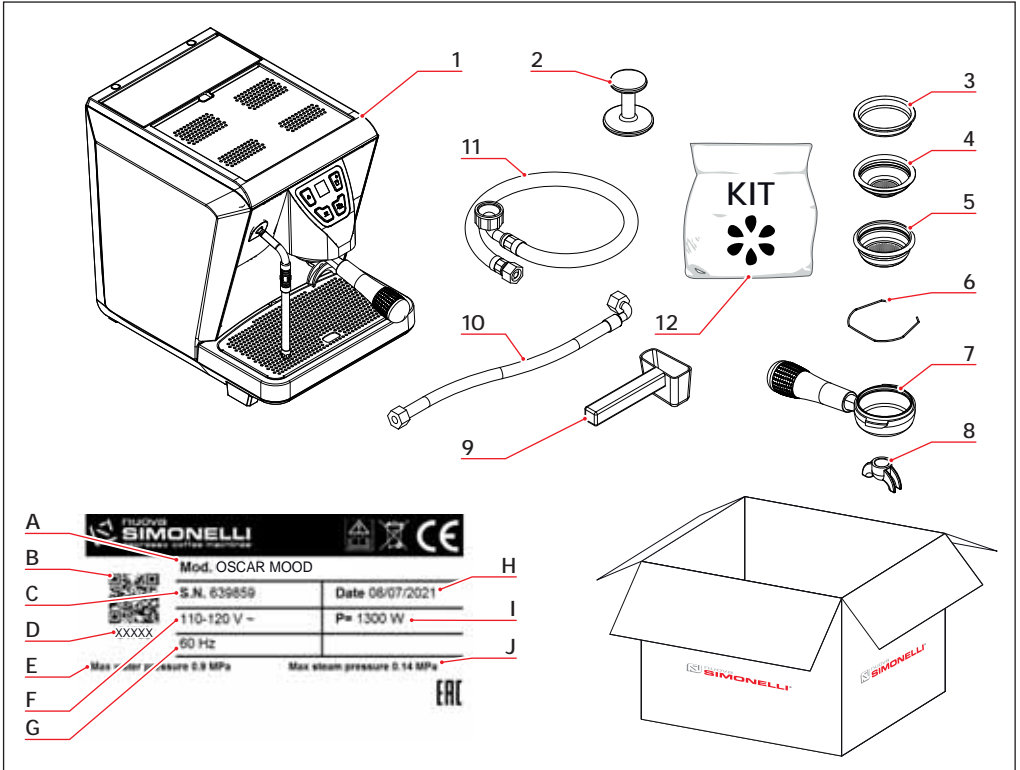
CONTENTS CHECK

Upon receipt of the box, check that the packaging is intact and visually undamaged. Inside the packaging must be the instruction manual and the relative kit.

In case of damage or faults, contact your local dealer.

For any communication, always communicate the serial number.

The communication must be carried out within 8 days from the receipt of the machine.



- 1 Machine
- 2 Coffee tamper
- 3 Blind filter
- 4 Single filter
- 5 Double filter
- 6 Spring
- 7 Filter holder
- 8 Double delivery spout
- 9 Dosing spoon
- 10 Filling tube 3/8" (1 = 1,5 m; 1 = 0,5 m)
- 11 Draining pipe 3/4"
- 12 Cleanser

- A Model and version
- B QR code
- C Serial number
- D Safety code for the installation
- E Inlet maximum pressure
- F Power supply
- G Frequency
- H Production date
- I Power
- J Steam maximum pressure

FR PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et il doit par conséquent être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes sur la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.
- Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce manuel. Le fabricant ne pourra en aucun cas être retenu responsable des dommages éventuels causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.
- Avant d'utiliser la machine, lire entièrement le manuel de mode d'emploi et les prescriptions de sécurité et de mise au point.
- L'appareil n'est pas indiqué pour être utilisé par les enfants ou par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou démunies des connaissances nécessaires a moins qu'elles ne soient surveillées ou préalablement instruites. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Après l'avoir retiré de son emballage, contrôler que l'appareil soit en parfait état. En cas du moindre doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.
- La machine est indiquée pour être installée dans les locaux de service pour le personnel employé dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail. Ainsi que dans les chambres d'hôtes, dans les espaces destinés aux clients des hôtels et autres structures résidentielles.
- L'appareil ne doit être installé que dans des locaux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.
- L'appareil ne doit pas être installé dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés.
- Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db.
- Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 15 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.
- Pour effectuer toute opération relative à l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours porter ses gants de travail et ses chaussures de protection.
- Avant de brancher l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent à celles du réseau électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant le bac de récupération d'eau. La machine doit être installée conformément aux réglementations (codes) fédérales, provinciales et locales en vigueur pour les systèmes hydrauliques comprenant des dispositifs anti-reflux. C'est pourquoi les branchements hydrauliques doivent être effectués par un technicien qualifié. La garantie est annulée si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données figurant sur la plaque signalétique.

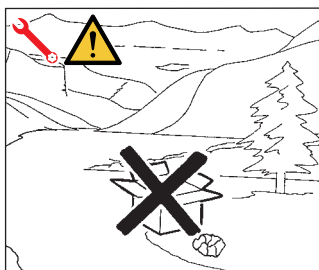
- Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine. L'installateur doit effectuer les branchements hydrauliques en respectant les normes d'hygiène et de sécurité hydraulique de protection de l'environnement en vigueur dans le lieu d'installation. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé. Lors du raccordement au réseau de distribution d'eau, toujours utiliser un nouveau tuyau fourni, les anciens tuyaux ne doivent pas être utilisés.
- Lors de l'installation, l'électricien autorisé devra prévoir un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes de sécurité en vigueur indiquant la distance d'ouverture des contacts et qui permette le débranchement complet dans les conditions de la catégorie de surtension III.
Pour l'Australie, les opérations précédentes doivent être effectuées conformément à la norme d'installation AS/NZS 3000.
- En cas d'installation dans les cuisines, raccorder le conducteur d'équipotentialité à la borne de la machine indiquée par le symbole ⚡.



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

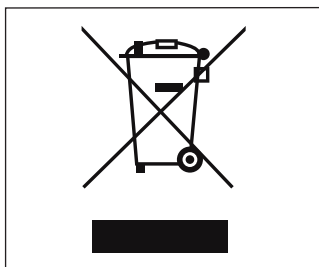
- L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:
 - Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
 - Ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
 - Ne pas employer de rallonges dans les salles de bain ou les douches;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

- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre l'appareil et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le fabricant.
- L'alimentation du dispositif doit être effectuée avec de l'eau adéquate pour la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. L'installateur doit recevoir de la part du propriétaire/gérant de l'installation, une confirmation écrite indiquant que l'eau respecte les caractéristiques susmentionnées.
- Pour les machines avec raccordement au réseau d'eau, la pression minimale doit être de 2 bar et, en outre, la pression maximale pour le bon fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 bar.
- La température de fonctionnement doit être comprise entre $[+5, +30]^{\circ}\text{C}$.
- Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
 - 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
 - Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.
 Au terme de l'installation, il serait préférable de rédiger un rapport des opérations effectuées.
- Il est interdit de laisser la machine en marche sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié. Simonelli Group n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de cette interdiction.
- Lors de l'utilisation du bec à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher le bec tout de suite après son utilisation.
- Pour les opérations de nettoyage, suivre exclusivement les instructions de ce livret.
- Lorsque le lavage de la machine a commencé, ne l'arrêtez pas, des résidus de produit nettoyant peuvent restés à l'intérieur du groupe de distribution.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par le Fabricant ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.
- En cas d'incendie, couper l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Il est absolument interdit d'éteindre le feu avec de l'eau lorsque la machine est sous tension.
- Si la machine n'est pas surveillée pendant une longue période, fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher la fiche de la prise de courant.



- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.
- Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.

INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS





Au termes de la directive 2015/863/EU concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, remettre l'appareillage arrivé à la fin de sa vie auprès de centres destinés à la récolte

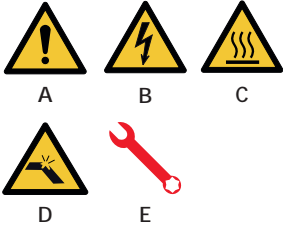
différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareillage du même type, à raison d'un échange un à un. La récolte différenciée propre pour l'envoi successif de l'appareillage au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible d'un point de vue environnemental, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériels dont l'appareillage se compose. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives citées dans le décret de loi n. 22/1997" (article 50 et suivants du décret de loi n.22/1997).

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

- Prédiposition du lieu d'installation.
L'acheteur doit prédiposier une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine (voir le chapitre installation).
 - Prédiposition électrique.
Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation et doit être muni d'une mise à la terre efficace. Installer un dispositif omnipolaire de sectionnement en amont de la machine.
-   Les câbles d'alimentation électrique doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum requis par la machine pour que la chute de tension totale, à pleine charge, soit inférieure à 2%.

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

SYMBOLES



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

RISQUES RÉSIDUELS

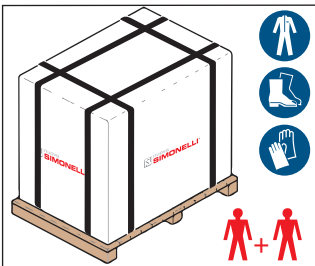
Bien que le fabricant ait fourni des systèmes de sécurité mécanique et électrique, il existe encore des zones dangereuses pendant l'utilisation de la machine:



- Groupe de distribution café.
- Lance vapeur.

RÉCEPTION DE LA MACHINE

TRANSPORT



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

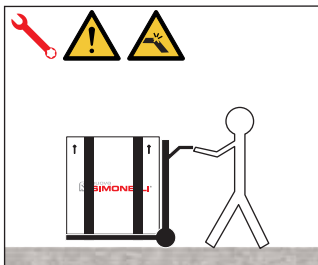
Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.

La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.



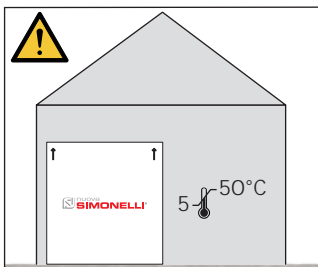
Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

MANUTENTION



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

STOCKAGE



La boîte contenant la machine doit être stockée à l'abri des intempéries.

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.

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

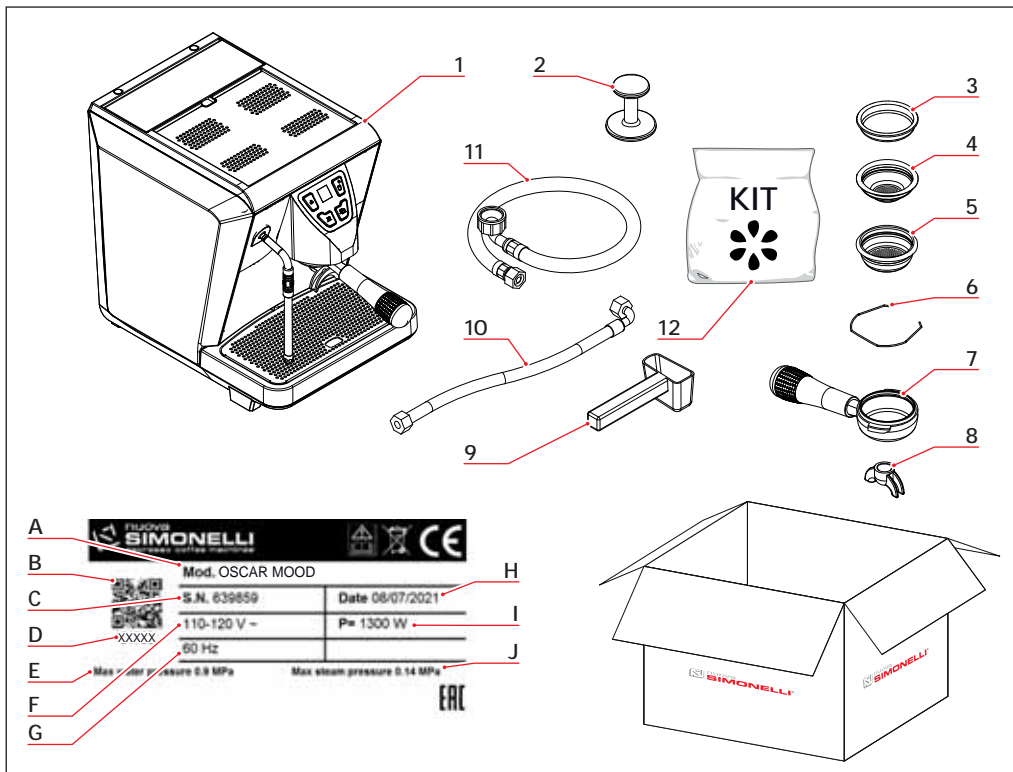
DÉBALLAGE



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

CONTRÔLES DES CONTENUS

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




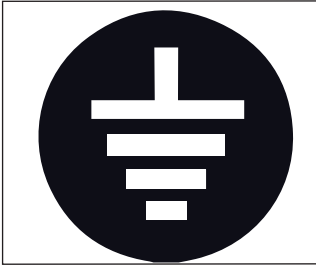
- 1 Machine
- 2 Presse-café
- 3 Filtre aveugle
- 4 Filtre simple
- 5 Filtre double
- 6 Ressort
- 7 Porte-filtre
- 8 Bec double
- 9 Cuillère-mesure
- 10 Tube chargement 3/8" (1 = 1,5 m; 1 = 0,5 m)
- 11 Tube déchargement 3/4"
- 12 Détergent

- A Modèle et version
- B QR code
- C Numéro de série
- D Code de sécurité pour l'installation
- E Pression maximum entrée
- F Alimentation électrique
- G Fréquence
- H Date de fabrication
- I Puissance
- J Pression de vapeur maximale

DE SICHERHEITSHINWEISE

- Diese Gebrauchsanweisung ist ein wesentlicher Bestandteil dieses Produktes und ist dem Verbraucher zu liefern. Die in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, da sie wichtige Informationen über die Sicherheit bei Installation, Betrieb und Instandhaltung liefern. Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren, um sie jederzeit nachschlagen zu können.
- Dieses Gerät ist nur zu den Zwecken zu verwenden, die in diesem Handbuch bestimmt werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung des Geräts entstehen.
- Vor dem Gebrauch lesen Sie die ganze Gebrauchsanweisung oder mindestens die Sicherheitshinweise und Einstellung des Gerätes durch.
- Das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Kinder und Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Mangel an entsprechenden Kenntnissen, sofern sie nicht überwacht oder angeleitet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Nach dem Auspacken sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall auf die Verwendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen. Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Styroporsteine, Nägel usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen. Nicht in der Umwelt freisetzen.
- Die Maschine ist geeignet für die Installation in den Diensträumen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen, in Agrotourbetrieben, in den Gemeinschaftsbereichen von Hotels, Motels, Bed&Breakfast und dgl. geeignet.
- Das Gerät darf nur in Räumen installiert werden, in denen seine Nutzung und Wartung auf qualifiziertes Personal beschränkt ist.
- Das Gerät darf nicht dort installiert werden, wo Wasserstrahlen verwendet werden können.
- Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70 dB.
- Um die Lüftung der Maschine zu gewährleisten, muss sie mit der Lüftungsöffnung im Abstand von mindestens 15 mm von Wänden oder anderen Maschinen aufgestellt werden.
- Vor jeder Tätigkeit wie Installation, Wartung, Ausladen, Einstellung muss der qualifizierte Bediener immer Arbeitshandschuhe und Unfallverhütungsschuhe anziehen.
- Vor dem Anschluss des Gerätes prüfen, ob die Betriebsdaten auf dem Typenschild mit den Bemessungswerten des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Die Platte ist im Inneren der Maschine sichtbar, indem Sie die Wasserauffangwanne entfernen. Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den geltenden Bundes-, Landes- und Regionalvorschriften für Hydrauliksysteme mit Hochwasserschutz installiert werden. Aus diesem Grund müssen die Hydraulikanschlüsse von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften des Netzteils nicht mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

- 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. Der Wasseranschluss muss von einem zugelassenen Fachtechniker ausgeführt werden. Verwenden Sie beim Anschluss an das Wasserleitungsnetz immer ein neues Rohr, alte Rohre dürfen nicht verwendet werden.
- Bei der Installation muss der zugelassene Elektriker einen nach den geltenden Sicherheitsvorschriften erforderlichen allpoligen Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte vorsehen, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht.
Für Australien muss dies in Übereinstimmung mit der Installationsrichtlinie AS/NZS 3000 erfolgen.
- Bei der Installation in Küchen schließen Sie den Potenzialausgleichsleiter an die mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme an der Maschine an.



- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, falls die Anlage nicht geerdet ist. Zur elektrischen Sicherheit dieses Geräts ist das Vorhandensein einer Erdungsanlage erforderlich. Es muss durch einen zugelassenen Elektriker geprüft werden, dass die Stromleistung der Anlage für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist.

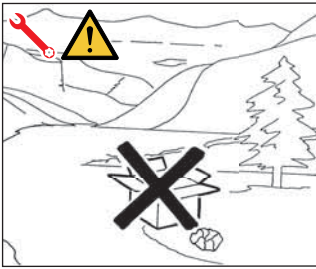
- Die Verwendung von elektrischen Geräten beliebiger Art erfordert die Einhaltung einiger wesentlicher Grundregeln. Insbesondere:
 - Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;
 - Das Gerät nicht barfuß benutzen.
 - In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
 - Stromkabel nicht ziehen, um das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen;
 - Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt werden (Regen, Sonne usw.);
 - Das Gerät darf nicht von Kindern oder unbefugtem Personal sowie von Personen benutzt werden, die das vorliegende Handbuch nicht gelesen und einwandfrei verstanden haben.
- Der zugelassene Elektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt des Systems für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Kabelverlängerungen ist untersagt. Sofern dies unbedingt notwendig sein sollte, muss ein zugelassener Elektriker zugezogen werden.
- Um Überhitzungen zu vermeiden, ist es empfehlenswert, das Stromkabel komplett abzurollen.
- Die Ansaug- und/oder Wärmeableitungsgitter nicht versperren.
- Das Stromkabel dieses Gerätes darf vom Verbraucher selbst nicht ersetzt werden.

Im Schadensfall das Gerät abschalten und das Kabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.

- Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle oder vom Hersteller ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss mit Wasser versorgt werden, das entsprechend den am Installationsort geltenden einschlägigen Bestimmungen für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Der Installationstechniker muss beim Inhaber/ Betreiber der Anlage die Bestätigung einholen, dass das Wasser die genannten Voraussetzungen erfüllt.
- Bei Maschinen mit Wasseranschluss an das Netz muss der Mindestdruck 2 bar und darüber hinaus darf der Höchst- druck für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine 4 bar nicht berschreiten.
- Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +30°C liegen.
- Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der “Betriebsbereitschaft” belassen. Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:
 - 100%iges Leeren der Kaffee- Kreisläufe über den Ausgusschnabel;
 - Öffnen des Dampfauslasses für 1 Minute.

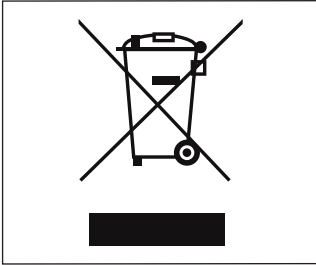
Nach erfolgter Installation sollte ein Berichtuber die vorgenommenen Arbeiten erstellt werden.

- Es ist verboten, die Maschine ohne die Anwesenheit und Aufsicht eines qualifizierten Bedieners an zu lassen. Die Simonelli Group haftet nicht für Schäden, die durch die Nichteinhaltung dieses Verbots entstehen.
- Wenn die Dampfdüse benutzt wird, mit Vorsicht vorgehen und die Hände unter die Düse nicht legen oder sie unmittelbar nach dem Gebrauch berühren.
- Befolgen Sie bei Reinigungsarbeiten nur die Anweisungen in dieser Broschüre.
- Nachdem die Reinigung der Maschine begonnen hat, darf dieser Vorgang nicht unterbrochen werden, da sonst Reinigungsmittelruckstande in den Bruhgruppen zurückbleiben könnten.
- Bei Störungen oder mangelhaftem Betrieb, das Gerät ausschalten. Es ist strikt untersagt, Arbeiten jeglicher Art am Gerät vorzunehmen. Dazu darf ausschließlich qualifiziertes Fachpersonal herangezogen werden. Eventuelle Reparaturen des Geräts dürfen ausschließlich vom Hersteller oder dessen zugelassenen Kundendienststellen unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.
- Trennen Sie im Brandfall die Maschine mit dem Hauptschalter von der Stromversorgung. Es ist absolut verboten, das Feuer mit Wasser zu löschen, wenn die Maschine unter Spannung steht.
- Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht überwacht wird, schließen Sie den Wasserzulaufhahn.
- Der autorisierte Techniker muss den Schalter der Maschine ausschalten und ausstecken, bevor er Wartungsarbeiten durchführt.



- Falls das Gerät nicht mehr benutzt werden sollte, ist es empfehlenswert es stillzulegen, indem man nach Herausziehen des Netzsteckers das Stromkabel abschneidet.
- Die Maschine belastet die Umwelt: Die für die Entsorgung zuständigen Stellen hinzuziehen oder sich an den Hersteller wenden, um die einschlägigen Informationen zu erhalten.

INFORMATION AN BENUTZER



Gemäß den EU-Verordnungen 2015/863/EU, in Bezug auf die Reduzierung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie deren Entsorgung.

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 gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff. der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997) zur Folge.

DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS

- Vorbereitung des Aufstellungsortes.

Der Käufer muss eine geeignete Auflagefläche zur Verfügung stellen, um das Gewicht der Maschine zu tragen (siehe Kapitel Installation).

- Elektrische Prädisposition.

Das elektrische System muss den am Installationsort geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und effizient geerdet sein.

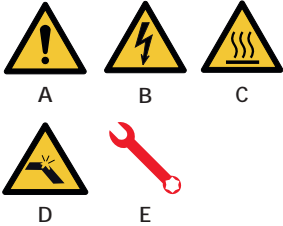
Installieren Sie eine allpolige Trennvorrichtung vor der Maschine.



Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem von der Maschine benötigten Maximalstrom so bemessen sein, dass der gesamte Spannungsabfall bei Volllast weniger als 2% beträgt.

- Vorbereitung eines Wasseranschlusses.
Bereiten Sie eine geeignete Wasserableitung und ein Wasserversorgungsnetz vor, das Wasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 3/5° (60/85 ppm).

SYMBOLE



- A Allgemeine Gefahr
- B Stromschlaggefahr
- C Verbrennungsgefahr
- D Gefahr von Maschinenschäden
- E Betrieb, der dem qualifizierten Techniker vorbehalten ist, gemäß den geltenden Vorschriften

RESTRISIKEN

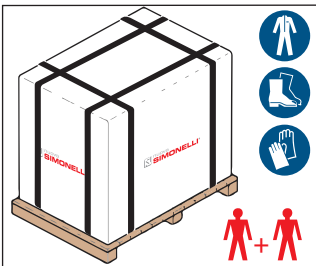
Obwohl der Hersteller mechanische und elektrische Sicherheitssysteme zur Verfügung gestellt hat, gibt es während des Einsatzes der Maschine noch einige Gefahrenzonen:



- Brühgruppe des Kaffees.
- Dampfrohr.

ERHALT DER MASCHINE

TRANSPORT



Der Transport der Maschine erfolgt zusammen mit anderen Maschinen auf einer Palette in großen Schachteln, die mit Umreifungen an der Palette befestigt sind.

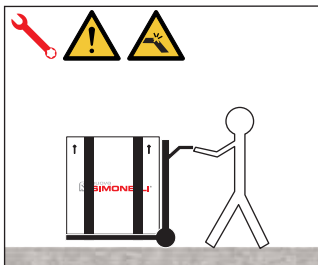
Vor Transport- oder Handhabungstätigkeiten muss der Bediener Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.



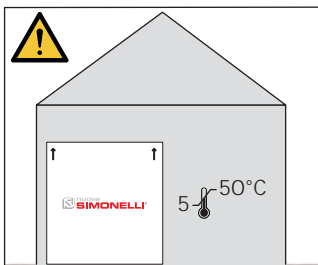
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften für das Heben und Bewegen von Materialien ergeben.

HANDHABUNG



- Die Palette langsam etwa 30 cm anheben und zum Ladebereich bringen.
- Nachdem sichergestellt wurde, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen, vorhanden sind, kann das Laden vorgenommen werden.
- Nach Erreichen des Zielorts wiederum sicherstellen, dass sich im Entladebereich keine Sachen oder Personen befinden, die Palette mit einem geeigneten Hebe-mittel (z.B. Gabelstapler) abladen und in etwa 30 cm Höhe über dem Boden bis zum Lagerort bringen.

LAGERUNG



Die Box mit der Maschine muss wetterunabhängig gelagert werden.

Bevor der nachstehende Vorgang ausgeführt wird, ist sicherzustellen, dass die Ladung gesichert ist und bei Entfernen der Verankerungsreifen nicht fallen kann.

Das mit Schutzhandschuhen und Sicherheitsschuhen ausgestattete Personal muss die Umreifungen durchtrennen und das Produkt einlagern. Dazu die technischen Datenblätter der Maschine nachschlagen, um das Gewicht der zu lagernden Maschine festzustellen und sich entsprechend darauf einzurichten.

ENTPACKEN



Nach dem Auspacken der Maschine, die Palette oder Behälter nicht gedankenlos fortwerfen.

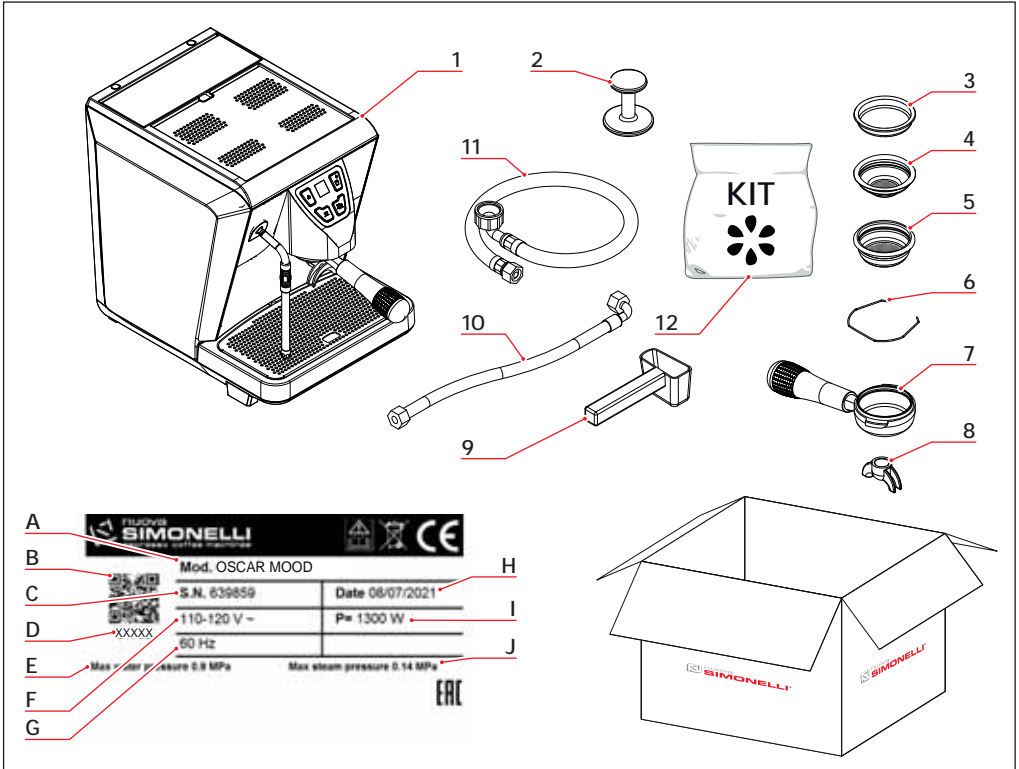
INHALTSKONTROLLE

Überprüfen Sie nach Erhalt der Box, ob die Verpackung intakt und optisch unbeschädigt ist. Die Betriebsanleitung und der dazugehörige Satz müssen sich in der Verpackung befinden.

Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Fehlfunktionen an Ihren Händler vor Ort.

Geben Sie bei jeder Kommunikation immer die Seriennummer an.

Die Mitteilung muss innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine erfolgen.



- 1 Maschine
- 2 Kaffeepresse
- 3 Blindfilter
- 4 Einzelfilter
- 5 Doppelfilter
- 6 Feder
- 7 Filterhalter
- 8 Doppeldüse
- 9 Dosierlöffel
- 10 Zulaufleitung 3/8" (1 = 1,5 m; 1 = 0,5 m)
- 11 Ablaufleitung 3/4"
- 12 Reinigungsmittel

- A Modell und Version
- B QR code
- C Seriennummer
- D Sicherheitscode für die Installation
- E Maximaler Eingangsdruck
- F Spannungsversorgung
- G Frequenz
- H Produktionsdatum
- I Leistung
- J Maximaler Dampfdruck

ES DISPOSICIONES DE SEGURIDAD

- El presente manual constituye parte integrante y esencial del producto y tendrá que ser entregado al usuario. Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que aportan importantes indicaciones sobre la seguridad de la instalación, uso y mantenimiento. Guardar cuidadosamente este manual para futuras consultas.
- Este aparato podrá ser utilizado solamente para los usos descritos en este manual. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los eventuales daños causados por usos inapropiados, incorrectos e imprudentes.
- Antes de utilizar la máquina leer completamente el manual de uso o por lo menos las disposiciones de seguridad y de puesta a punto.
- El aparato no es adecuado para su empleo por parte de niños, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o carentes de conocimientos a no ser que se suministre supervisión o formación. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños sin la supervisión de un adulto.
- Después de desembalar la máquina, cerciorarse del buen estado del aparato. En caso de dudas, no utilizar el aparato y acudir al personal profesionalmente cualificado. No hay que dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro, ni tampoco hay que abandonarlos en el medio ambiente.
- La máquina es apta para ser instalada en ambientes como locales de servicio para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, en turismo rurales, en los espacios para clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros ámbitos residenciales.
- El aparato puede ser instalado solo en lugares donde el uso y mantenimiento esté limitado a personal cualificado.
- El aparato no debe instalarse en lugares donde se usen chorros de agua.
- El nivel acústico de la máquina es inferior a 70db.
- Para favorecer la aireación de la máquina, colocarla a unos 15 cm de la pared o de otras máquinas por la parte de la ventilación.
- Cabe recordar que antes de efectuar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga, regulación, el operador cualificado deberá ponerse los guantes de trabajo y los zapatos de seguridad.
- Antes de conectar el aparato, asegurarse de que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución eléctrica. La placa es visible en el interior de la máquina, quitando la cubeta de recogida de agua. La máquina deberá estar instalada según las normas (códigos) aplicables federales, estatales y locales en vigor para las instalaciones hidráulicas que incluyen dispositivos antirretorno. Por este motivo, las conexiones hidráulicas deberán ser efectuadas por un técnico cualificado. La garantía expira si las características de la alimentación eléctrica no corresponden a los datos de la placa.
- Durante la instalación del dispositivo se deben usar los componentes y los mate-

riales suministrados con el antedicho. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador deberá verificar la idoneidad de los antedichos para el uso en contacto con el agua para consumo humano. El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica de protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado. Para la conexión a la red hidráulica, utilizar siempre el tubo nuevo suministrado; no deberán utilizarse tubos ya existentes.

- Durante la instalación, el electricista acreditado deberá preparar un interruptor omnipolar tal como previsto por las normas de seguridad vigentes, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

Para Australia, lo antedicho deberá efectuarse de acuerdo a la norma de instalación AS/NZS 3000.

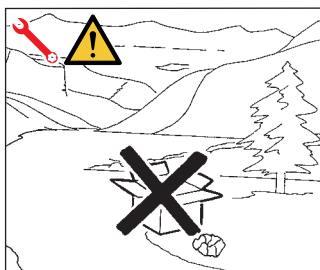
- En el caso de instalación en cocinas, conectar el conductor equipotencial al borne presente en la máquina indicado con el símbolo ∇ .



- El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños debidos a la falta de la toma de tierra de la instalación. Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, acudiendo a un electricista acreditado que deberá controlar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa.

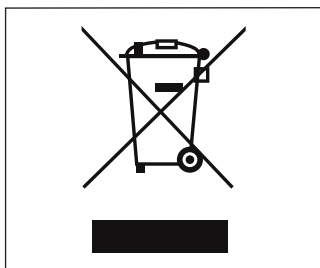
- El uso de un aparato eléctrico cualquiera conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales. En particular:
 - No tocar el aparato con las manos o los pies mojados;
 - No usar el aparato si se está descalzo;
 - No usar alargadores en locales que contengan bañera o ducha;
 - No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;
 - No dejar expuesto el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
 - No permitir que el aparato sea utilizado por niños, o por personal no autorizado y que no haya leído y entendido bien este manual.
- El electricista acreditado tendrá también que comprobar que la sección de los cables de la instalación sea idónea a la potencia absorbida por el aparato.
- Se prohíbe el uso de adaptadores, enchufes múltiples y alargadores. Si su uso es indispensable, será necesario llamar a un electricista acreditado.
- Para evitar recalentamientos peligrosos se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación.
- No obstruya las rejillas de aspiración y/o de disipación del calor.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser reemplazado por el usuario. En caso de desperfectos, apagar el aparato y, para su sustitución, acudir exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

- Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, podrá realizar la sustitución solo un centro de asistencia autorizado o el fabricante.
 - La alimentación del dispositivo debe efectuarse con agua idónea para el consumo humano conforme con las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador tiene que recibir del propietario/ gestor de la instalación la confirmación de que el agua respeta los antedichos requisitos.
 - En el caso de máquina con conexión a la red de suministro de agua, la presión mínima debe ser de 2 bar y además la presión máxima para el correcto funcionamiento de la máquina no debe superar los 4 bar.
 - La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre [+5, +30]°C.
 - Al término de la instalación, el dispositivo se activa y se coloca en la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de “listo para el funcionamiento”. Tras alcanzar el estado de “listo para el funcionamiento”, se efectúan las siguientes erogaciones:
 - 100% del circuito café a través del erogador café;
 - Apertura de la salida de vapor durante 1 minuto.
- Al acabar la instalación, se recomienda redactar un informe de todo lo efectuado.
- Está prohibido dejar la máquina encendida sin la presencia y vigilancia de un operador cualificado. Simonelli Group no es responsable por los daños causados por el incumplimiento de dicha prohibición.
 - Durante el uso de la lanza de vapor, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.
 - Para las operaciones de limpieza, atenerse exclusivamente a lo previsto en el presente manual.
 - Una vez comenzado el lavado de la máquina, no interrumpirlo ya que podrían quedar residuos de detergente dentro del grupo de erogación.
 - En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apagarlo. Está estrictamente prohibido efectuar intervenciones. Acudir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada solamente por el fabricante o por un servicio de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales. El incumplimiento de lo antedicho puede afectar a la seguridad del aparato.
 - En caso de incendio, cortar la tensión a la máquina mediante el interruptor general. Está absolutamente prohibido apagar el incendio con agua cuando la máquina está en tensión.
 - Si la máquina queda desatendida por un largo período, cerrar el grifo de entrada del agua.
 - Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado tiene que desconectar el enchufe y apagar el interruptor de la máquina.



- Si decide no volver a utilizar un aparato de ese tipo, se recomienda inutilizarlo, tras haber desconectado el enchufe, cortando el cable de alimentación.
- No abandonar la máquina en el medio ambiente: para su eliminación, acudir a un centro autorizado o ponerse en contacto con el fabricante que le facilitará las oportunas indicaciones.

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS



De conformidad con las Directivas 2015/863/UE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor de basura tachado que se muestra sobre el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado por separado respecto a los demás desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar los equipos que han llegado al final de

su vida útil a los adecuados centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien devolverlo al revendedor cuando adquiera un nuevo equipo equivalente, en igual medida.

Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, y favorecen el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas objeto del Decreto Legislativo n.22/1997” (art. 50 y siguientes del Decreto Legislativo n.22/1997).

PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR

- Preparación del lugar de instalación.
El comprador deberá preparar una superficie de apoyo adecuada para soportar el peso de la máquina (véase el capítulo de instalación).
- Preparación eléctrica.
La instalación eléctrica deberá ser conforme a lo indicado en las normas nacionales vigentes en el lugar de instalación y disponer de una puesta a tierra eficiente. Instalar un dispositivo omnipolar de seccionamiento aguas arriba de la máquina.



Los cables eléctricos de alimentación deben estar dimensionados en función de la máxima corriente requerida por la máquina, de manera que la caída de tensión total, a plena carga, sea inferior al 2%.

- Preparación hidráulica.
Preparar un adecuado desagüe para el agua y una red de alimentación de agua que abastezca agua con dureza máxima de 3/5° franceses (60/85 ppm).

SÍMBOLOS



A



B



C



D



E

- A Peligro genérico
- B Peligro de choque eléctrico
- C Peligro de quemaduras
- D Peligro de dañar la máquina
- E Operación reservada al Técnico cualificado, acatando las normas vigentes

RIESGOS RESIDUALES

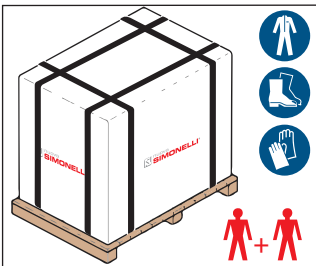
A pesar de que el fabricante ha previsto sistemas de seguridad mecánicos y eléctricos, persisten zonas peligrosas durante el uso de la máquina:



- Grupos de erogación de café.
- Lanza de vapor.

RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

TRANSPORTE



La máquina se transporta sobre pallet junto con otras máquinas, dentro de cajas aseguradas al pallet con flejes.

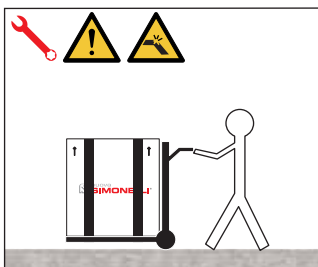
Antes de efectuar cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá ponerse los guantes y calzado de seguridad y un mono de trabajo con elásticos en los extremos.

La manipulación de la máquina debe ser efectuada por 2 o más personas.



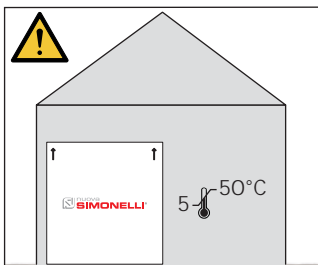
El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas debidas al incumplimiento de las normas de seguridad vigentes en tema de elevación y desplazamiento de materiales.

DESPLAZAMIENTO



- Levantar lentamente el pallet a unos 30 cm del suelo y trasladarlo a la zona de carga.
- Después de haber controlado que no haya obstáculos, cosas o personas, efectuar la carga.
- Una vez llegados al destino, con un medio adecuado de elevación (ej. carretilla elevadora o toro), después de haberse asegurado de que no haya cosas o personas en el área de descarga, bajar el pallet al suelo y desplazarlo a unos 30 cm del suelo hasta el área de almacenamiento.

ALMACENAMIENTO



La caja que contiene la máquina deberá almacenarse protegida de los agentes atmosféricos. Antes de la siguiente operación, comprobar que la carga esté bien colocada y que al cortar los flejes no se caiga.

El operador con guantes y zapatos de seguridad, debe cortar las cimbras o cuerdas y almacenar el producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la maquina que hay que almacenar y actuar consecuentemente.

DESEMBALAJE



Una vez retirada la máquina del pallet o del contenedor, no abandonarlo en el medio ambiente.

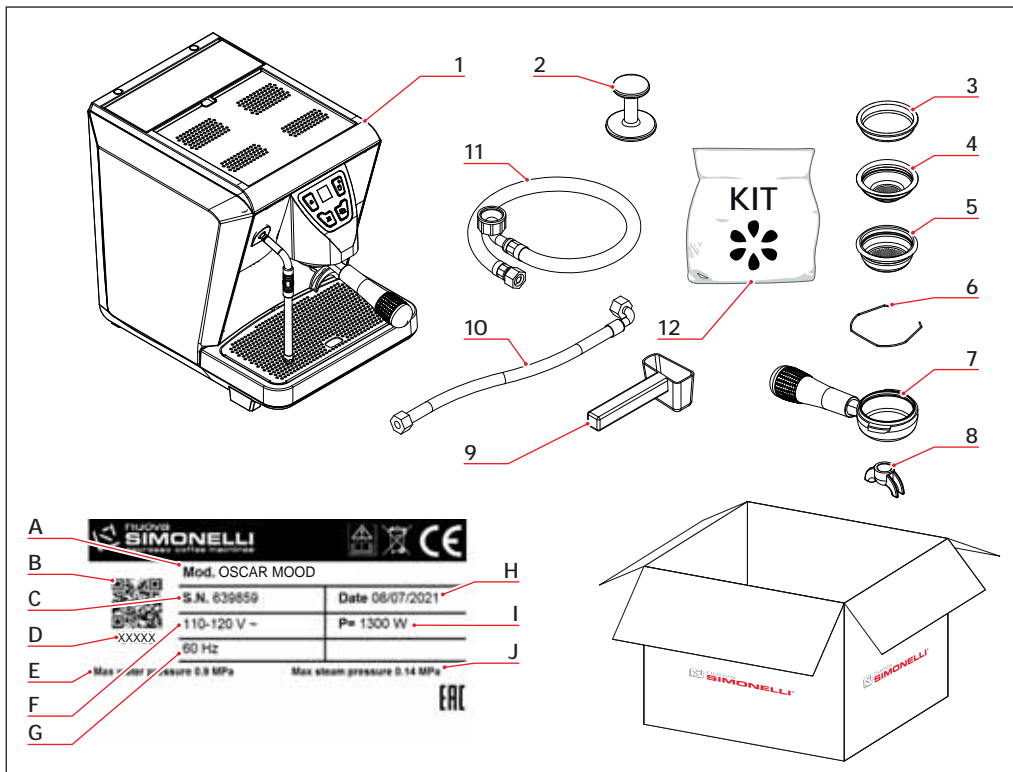
CONTROL DEL CONTENIDO

Cuando se reciba la caja, verificar que el embalaje esté intacto y no muestre desperfectos. En el interior del embalaje encontrará el manual de instrucciones y el todo material.

En caso de daños o anomalías, contactar con el concesionario de la zona.

Para cualquier comunicación, citar siempre el número de serie.

La notificación deberá efectuarse en el plazo de 8 días desde la recepción de la máquina.



- 1 Máquina
- 2 Prensa café
- 3 Filtro ciego
- 4 Filtro unitario
- 5 Filtro doble
- 6 Resorte
- 7 Portafiltro
- 8 Boquilla doble
- 9 Cucharilla dosificadora
- 10 Tubo de carga 3/8" (1 = 1,5 m; 1 = 0,5 m)
- 11 Tubo de descarga 3/4"
- 12 Detergente

- A Modelo y versión
- B Código QR
- C Número de serie
- D Código de seguridad para la instalación
- E Presión máxima de entrada
- F Alimentación eléctrica
- G Frecuencia
- H Fecha de fabricación
- I Potencia
- J Presión máxima del vapor

1

INFORMAZIONI GENERALI GENERAL INFORMATION INFORMATIONS GÉNÉRALES ALLGEMEINE INFORMATIONEN INFORMACIÓN GENERAL

IT

COSTRUTTORE:

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

MACCHINA DA CAFFÈ MODELLO: OSCAR MOOD

EN

MANUFACTURER:

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

COFFEE MACHINE MODEL: OSCAR MOOD

FR

FABRICANT:

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

MACHINE À CAFÉ MODÈLE: OSCAR MOOD

DE

HERSTELLER:

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

KAFFEEMASCHINENMODELL: OSCAR MOOD

ES

FABRICANTE:

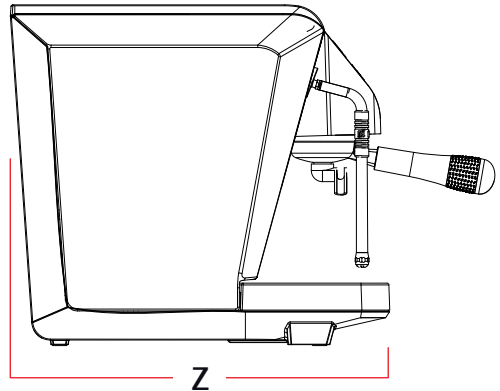
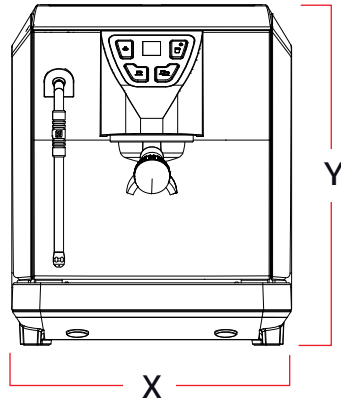
SIMONELLI GROUP - Via E. Betti, 1 - Belforte del Chienti, Macerata (MC) - Italia

MÁQUINA DE CAFÉ MODELO: OSCAR MOOD

2

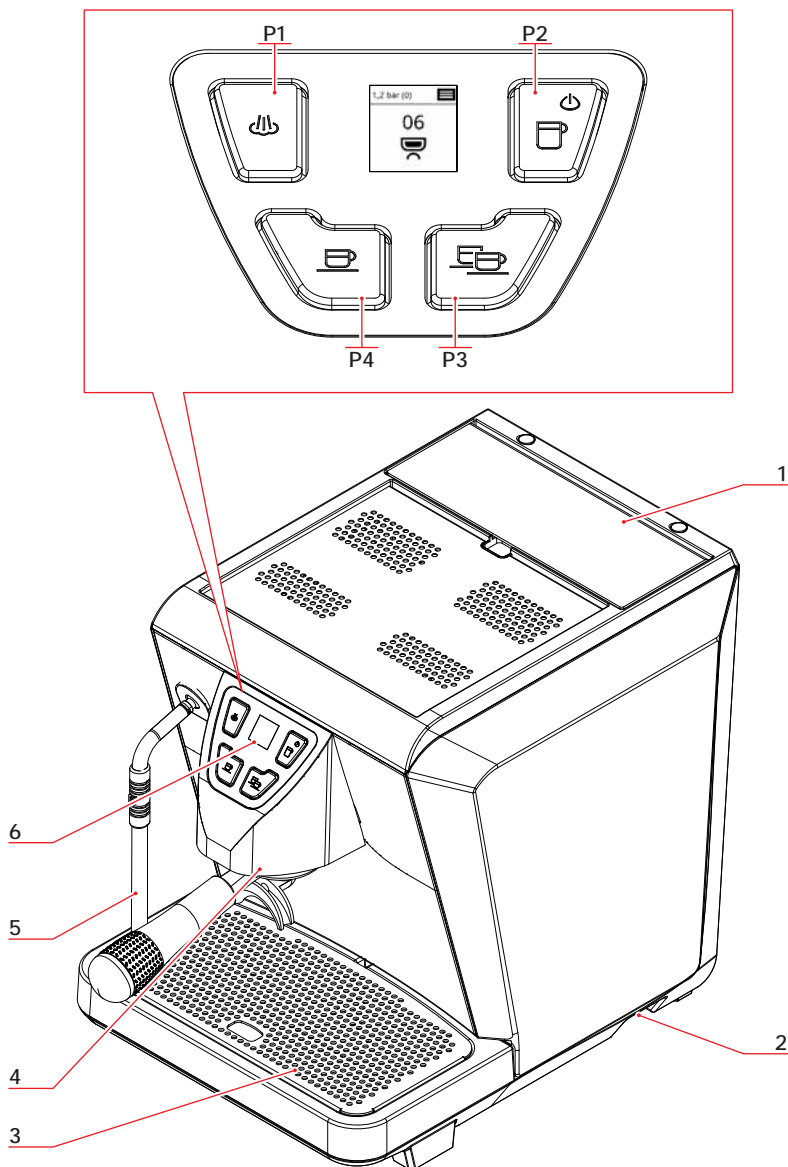
DATI TECNICI TECHNICAL DATA DONNÉES TECHNIQUES TECHNISCHE DATEN DATOS TÉCNICOS

Voltaggio Voltage Voltage Spannung Voltaje	V	115 / 230
Frequenza Frequency Fréquence Frequenz Frecuencia	Hz	50 / 60
Potenza Power Puissance Leistung Potencia	W	1200
Capacità caldaia vapore Steam boiler capacity Capacité chaudière vapeur Fassungsvermögen Dampfkessel Capacidad caldera de vapor	l	2
Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto	kg lb	14 31
Peso lordo Gross weight Poids brut Bruttogewicht Peso bruto	kg lb	17 37
Livello sonoro Noise level Niveau sonore Schallpegel Nível acústico	dB	<70
Dimensioni	X	mm 300 inch 12
Dimensions	Y	mm 400 inch 16
Dimensions	Z	mm 408 inch 16



3

DESCRIZIONE MACCHINA MACHINE DESCRIPTION DESCRIPTION DE LA MACHINE BESCHREIBUNG DER MASCHINE DESCRIPCIÓN MÁQUINA



IT

OSCAR MOOD è una macchina semiprofessionale molto semplice da usare e che garantisce caffè e cappuccini di alta qualità. Tutti i componenti sono professionali per assicurare un'estrazione perfetta proprio come al bar.

- 1 Coperchio tanica
- 2 Pulsante ON/OFF
- 3 Vaschetta raccogli acqua
- 4 Gruppo erogazione
- 5 Lancia vapore
- 6 Display

- P1** Vapore
P2 Erogazione continua
P3 Erogazione caffè doppio
P4 Erogazione caffè singolo

EN

OSCAR MOOD is a semi-professional machine that is very easy to use and guarantees high quality coffee and cappuccinos. All components are professional to ensure perfect extraction just like in the bar.

- 1 Tank cover
- 2 ON/OFF switch
- 3 Water collection tray
- 4 Dispensing group
- 5 Steam wand
- 6 Display

- P1** Steam
P2 Continuously dispensing
P3 Double coffee dispensing
P4 Single coffee dispensing

FR

OSCAR MOOD est une machine semi-professionnelle très simple d'utilisation qui garantit un café et des cappuccinos de haute qualité. Tous les composants sont professionnels pour assurer une extraction parfaite comme dans la barre.

- 1 Couvercle de réservoir
- 2 Bouton MARCHÉ/ARRÊT
- 3 Bac de récupération d'eau
- 4 Groupe de distribution
- 5 Lance vapeur
- 6 Affichage

- P1** Vapeur
P2 Distribution continue
P3 Distribution de café double
P4 Distribution de café simple

DE

OSCAR MOOD ist eine semi-professionelle Maschine, die sehr einfach zu bedienen ist und qualitativ hochwertigen Kaffee und Cappuccino garantiert. Alle Bauteile sind professionell, um eine perfekte Extraktion wie in der Bar zu gewährleisten.

- 1 Tankdeckel
- 2 ON-/OFF-Taste
- 3 Wasserauffangschale
- 4 Brühgruppe
- 5 Dampfrohr
- 6 Display

- P1** Dampf
P2 Kontinuierliche Abgabe
P3 Abgabe Doppelter Espresso
P4 Abgabe Einzel Espresso

ES

OSCAR MOOD es una máquina semi-profesional muy sencilla de utilizar que garantiza cafés y capuchinos de alta calidad. Todos los componentes son profesionales para garantizar una extracción perfecta, igual que se haría en un bar.

- 1 Tapa del depósito
- 2 Botón ON/OFF
- 3 Bandeja de recogida de agua
- 4 Grupo erogación
- 5 Lanza de vapor
- 6 Pantalla

- P1** Vapor
P2 Dispensación continua
P3 Dispensación de café doble
P4 Dispensación de café espresso

IT

3.1 USO PREVISTO

Macchina progettata e costruita rispettando quanto espresso nella dichiarazione di conformità.

Deve essere utilizzata solo ed esclusivamente per l'erogazione di caffè e vapore.

L'uso corretto della macchina deve rispettare quanto dichiarato nel presente manuale.

3.2 USO IMPROPRIO

In questo paragrafo sono elencate solo alcune situazioni di uso scorretto ragionevolmente prevedibile.

- Uso di liquidi diversi da acqua potabile addolcita con durezza massima di 3/5° Francesi (60/85 ppm).
- Toccare con le mani il gruppo di erogazione prima che si sia raffreddato.
- Introdurre nel portafiltro, cose o materiali diversi da caffè.
- Riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari.
- Ostruire le griglie di areazione con panni o altro.
- Utilizzare la macchina bagnata.

EN

3.1 INTENDED USE

Machine designed and built respecting what is expressed in the declaration of conformity.

It must be used only for the supply of coffee, water and steam.

The correct use of the machine must respect the instructions given in this manual.

3.2 IMPROPER USE

This chapter lists a number of reasonably foreseeable improper uses.

- Introduction of liquids other than softened drinking water with a maximum hardness of 3/5 French degrees (60/85 ppm).
- Touching the delivery group before its cooling with the hands.
- Introduction into the filter holder of things or materials different than coffee.
- Heating drinks or other non-food substances.
- Obstructing the vents with cloths or other.
- Using the machine if wet.

FR

3.1 USAGE PRÉVU

Machine conçue et construite conformément au contenu de la déclaration de conformité.

Cela doit être utilisé uniquement et exclusivement pour la distribution de café et de vapeur.

L'utilisation correcte de la machine doit respecter les indications de ce manuel.

3.2 USAGE NON CONFORME

Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.

- Utilisation de liquides autres que l'eau potable adoucie d'une dureté maximale de 3/5° français (60/85 ppm).
- Toucher le groupe café avec vos mains avant qu'il ne refroidisse.
- Introduire des choses ou des matériaux autres que du café dans le porte-filtre.
- Réchauffer des boissons ou d'autres substances non alimentaires.
- Obstruer les grilles de ventilation avec des chiffons ou autres.
- Utiliser la machine mouillée.

DE

3.1 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die Maschine bietet eine Vielzahl von Espresso-Möglichkeiten und -Kombinationen, die den Anforderungen entsprechen.

Darf nur und ausschließlich zur Abgabe von Kaffee und Dampf verwendet werden.

Bei der bestimmungsgemäßen Verwendung der Maschine ist zu beachten, was in dieser Anleitung angegeben ist.

3.2 UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG

In diesem Absatz sind nur einige Situationen aufgeführt, in denen ein vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch vorliegt.

- Verwendung von anderen Flüssigkeiten als enthärtetem Trinkwasser mit einem maximalen französischen Härte-Grad von 3/5° (60/85 ppm).
- Die Brühgruppe mit den Händen berühren, bevor sie abgekühlt ist.
- Andere Dinge oder Materialien als Kaffee in den Filterhalter geben.
- Das Erwärmen von Getränken oder anderen Nicht-Lebensmitteln.
- Die Lüftungsgitter mit Tüchern oder anderem abdecken.
- Die Maschine bei Nässe zu verwenden.

ES

3.1 USO PREVISTO

Máquina diseñada y fabricada conforme a lo indicado en la declaración de conformidad.

Debe utilizarse única y exclusivamente para dispensar café y vapor.

El uso correcto de la máquina deberá atenerse a lo declarado en el presente manual.

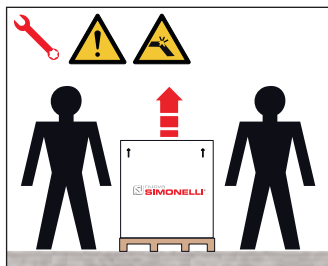
3.2 USO INAPROPIADO

En este apartado se enumeran solo algunas situaciones de mal uso razonablemente previsible.

- Uso de líquidos distintos de agua potable ablandada con una dureza máxima de 3/5° franceses (60/85 ppm).
- Toque el grupo de dispensación con las manos antes de que se enfríe.
- Introduzca cosas o materiales que no sean café en el portafiltros.
- Calentar bebidas u otras sustancias no alimenticias.
- Obstruya las rejillas de ventilación con trapos u otros elementos.
- Utilizar la máquina mojada.

4

INSTALLAZIONE INSTALLATION INSTALLATION INSTALLATION INSTALACIÓN



IT

Per sollevare la macchina sono necessarie almeno 2 persone.

4.1 POSIZIONAMENTO

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

- Posizionare la macchina su un piano orizzontale alto almeno 900 mm da terra.
- Mantenere almeno 150 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.

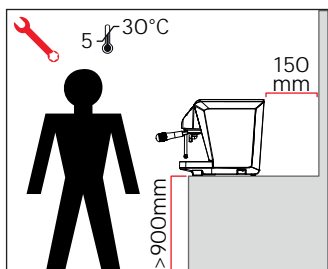
EN

To lift the machine are necessary 2 or more operators.

4.1 POSITIONING

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

- Position the machine on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground.
- Keep at least 150 mm around the machine for proper ventilation.



4.2 ALLACCIAMENTO IDRICO (versione a rete idrica)

Controllare che la pressione di rete corrisponda ai dati di targa.

Aprire lo sportello ed estrarre il tubo.

Connettere il tubo alla rete idrica ed aprire il rubinetto di alimentazione idrica.

Assicurarsi che la vaschetta raccogliacqua sia ben inserita.

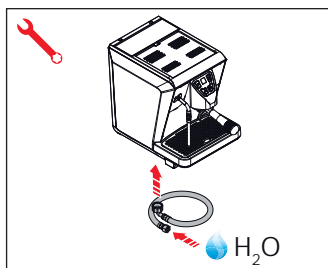
4.2 WATER CONNECTION (water main version)

Check that the main pressure corresponds with the data plate.

Open the door and extract the pipe.

Connect the pipe to the water mains and open the water supply tap.

Make sure that the drip tray is properly inserted.



FR

Au moins 2 personnes sont nécessaires pour soulever la machine.

4.1 POSITIONNEMENT

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

- Positionner la machine sur une surface horizontale à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.
- Laisser au moins 150 mm autour de la machine pour garantir une bonne ventilation.

4.2 RACCORDEMENT EAU (version à réseau hydrique)

Vérifier que la pression du réseau correspond aux données de la plaque.

Ouvrir la porte et retirer le tube.

Connecter le tuyau au réseau hydrique et ouvrir le robinet d'alimentation en eau.

Assurez-vous que le bac collecteur est correctement inséré.

DE

Zum Anheben der Maschine sind mindestens 2 Personen erforderlich.

4.1 POSITIONIERUNG

Überprüfen Sie vor der Installation der Maschine, ob die beanspruchte Fläche mit den Gesamtabmessungen und dem Gewicht der Maschine kompatibel ist.

- Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale Ebene, die mindestens 900 mm über dem Boden liegt.
- Halten Sie mindestens 150 mm um die Maschine herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

4.2 WASSERANSCHLUSS (version Wasseranschluss)

Prüfen, ob der Wasserdruck mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

Die Tür öffnen und den Schlauch herausziehen.

Den Schlauch an das Wasser anschließen und den Wasserhahn öffnen.

Sicherstellen, dass die Tropfschale richtig eingesetzt ist.

ES

Para levantar la máquina son necesarias al menos 2 personas.

4.1 COLOCACIÓN

Antes de instalar la máquina, comprobar que la zona asignada sea compatible con las dimensiones máximas y el peso de la misma.

- Colocar la máquina sobre una superficie horizontal a una altura mínima de 900 mm del suelo.
- Mantener al menos 150 mm en torno a la máquina para permitir una correcta ventilación.

4.2 CONEXIÓN HIDRÁULICA (versión con red de agua)

Compruebe que la presión de la red se corresponda con los datos de la placa.

Abra la portezuela y retire el tubo.

Conecte el tubo a la red de agua y abra el grifo de suministro de agua.

Asegúrate de que la bandeja de goteo esté correctamente insertada.

IT

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

SPECIFICHE ACQUA

- Durezza totale: 50-60 ppm (parti per milione).
- Pressione: 2-5 bar (acqua fredda).
- Flusso minimo: 200 l/ora.
- Cloruro: < 1.0 micron.
- Alcalinità: 10 e 150 ppm.
- Sali totali disciolti (TDS): 50 - 250 ppm.
- Cloro: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

EN

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

WATER SPECIFICATIONS

- Total hardness: 50-60 ppm (parts per million).
- Pressure 2-5 bar (cold water).
- Minimum flow: 200 l/hr.
- Chloride: < 1.0 micron.
- Alkalinity: 10 - 150 ppm.
- Total dissolved salt (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlorine: < 0.50 mg/l.
- pH: 6.0 - 8.0.

4.2.1 FILTRO ADDOLCITORE (OPTIONAL)



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

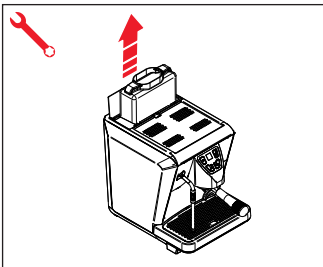
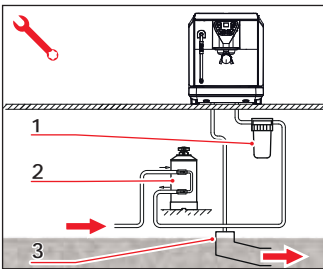
- 1 Filtro a maglia
- 2 Addolcitore
- 3 Scarico 50 mm

4.2.1 SOFTNER FILTER (OPTIONAL)



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

- 1 Mesh filter
- 2 Softener
- 3 Drain 50 mm



4.3 PREDISPOSIZIONE TANICA

- Aprire lo sportello ed estrarre la tanica.
- Lavare con acqua e sapone la tanica, risciacquarla e successivamente riempirla di acqua fresca.
- Asciugare l'esterno della tanica e reinserirla correttamente.

4.3 TANK PREPARATION

- Open the door and remove the tank.
- Wash the tank with soap and water and then fill it with fresh water.
- Make sure the outside of the tank is dry and reinsert it correctly.

FR

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

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU

- Dureté totale: 50-60 ppm (parties par million).
- Pression: 2-5 bar (eau froide).
- Débit minimum: 200 l/heure.
- Chlorure: < 1.0 micron.
- Alcalinité: 10 e 150 ppm.
- Sels dissous total (TDS): 50 - 250 ppm.
- Chlore: < 0,50 mg/l.
- pH: 6,0 - 8,0.

4.2.1

FILTRE ADOUCISSEUR D'EAU (EN OPTION)



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

- 1 Filtre à maille
- 2 Adoucisseur
- 3 Évacuation Ø 50 mm

4.3

PRÉPARATION DU RÉSERVOIR

- Ouvrez le compartiment et retirez le réservoir.
- Laver le réservoir avec de l'eau et du savon, puis le remplir d'eau.
- Sécher l'extérieur du réservoir et le réinsérer correctement.

DE

Wenn das Wasser nicht innerhalb der erforderlichen Spezifikationen gehalten wird, erlischt die Garantie.

WASSERSPEZIFIKATIONEN

- Gesamthärte 50-60 ppm (Teile pro Million).
- Wasserleitungsdruck zwischen 2 und 5 bar (Kaltwasser).
- Minimaler Durchfluss: 200 l/Stunde.
- Filtration unter 1,0 Mikron.
- Fester Rückstand (tds: Summe der gelösten Feststoffe) zwischen 50 und 250 ppm.
- Alkalität zwischen 10 und 150 ppm.
- Chlor weniger als 0,50 mg/l.
- pH-Wert zwischen 6,0 und 8,0.

4.2.1

ENTHÄRTERFILTER (EXTRAS)



Verbindungsrohre nicht drosseln. Sicherstellen, dass der Abfluss die Aussonderungen beseitigt. Es ist verboten, Anschlussleitungen zu verwenden, die bereits in der Vergangenheit verwendet wurden. Die Wartung der Filter liegt in der Verantwortung des Käufers.

- 1 Feinfilter
- 2 Enthärter
- 3 Abfluss 50 mm

4.3

TANKVORBEREITUNG

- Die Tür öffnen und den Tank entfernen.
- Den Tank mit Wasser und Seife auswaschen und ihn dann mit Wasser füllen.
- Die Außenseite des Tanks abtrocknen und ihn wieder richtig einsetzen.

ES

La garantía expira si no se mantiene el agua con las especificaciones adecuadas.

ESPECIFICACIONES PARA EL AGUA

- Dureza total 50-60 ppm (partes por millón).
- Presión de la red de suministro de agua entre 2 y 5 bar (agua fría).
- Caudal mínimo: 200 l/hora
- Filtración inferior a 1.0 micras.
- Residuo fijo (tds: total dissolved solids) entre 50 y 250 ppm.
- Alcalinidad entre 10 y 150 ppm.
- Cloro inferior a 0,50 mg/l.
- pH entre 6,0 y 8,0.

4.2.1

FILTRO ABLANDADOR (OPTIONAL)



Evitar estrangulamientos en los tubos de conexión. Controlar que la descarga sea capaz de eliminar los desechos. Está prohibido utilizar tubos de conexión ya usados anteriormente. El mantenimiento de los filtros queda a cargo del comprador.

- 1 Filtro de malla
- 2 Ablandador
- 3 Descarga 50 mm

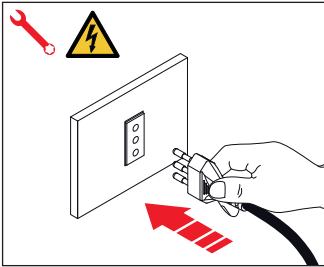
4.3

PREPARACIÓN DEL DEPÓSITO

- Abre la puerta y extrae el depósito.
- Lave el depósito con agua y jabón y a continuación llénalo con agua.
- Seque el exterior del depósito y vuelva a colocarlo correctamente.

IT

4.4 ALLACCIAMENTO ELETTRICO



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

SPECIFICHE ELETTRICHE

115/230 V - monofase

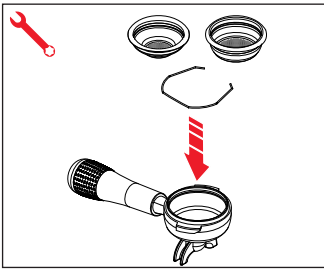
EN

4.3 ELECTRICAL CONNECTION

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

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

115/230 - monophase voltage



4.5 PREDISPOSIZIONE ACCESSORI

- Inserire l'anello all'interno del portafiltro, nello spazio predisposto.
- Inserire uno dei due filtri a disposizione.

4.5 PREPARING THE ACCESSORIES

- Insert the ring inside the filter holder, in the space provided.
- Insert one of the two filters available.

FR

4.4 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
115/230 V - monophasé

4.5 PRÉPARATION DES ACCESSOIRES

- Insérez la bague à l'intérieur du porte-filtre, dans l'espace prévu.
- Insérez l'un des deux filtres disponibles.

DE

4.4 STROMANSCHLUSS

Bevor Sie die Maschine an ein Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten mit den Daten des Stromnetzes übereinstimmen.

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN
115/230 V - Einphasig

4.5 ZUBEHÖRVORBEREITUNG

- Den Ring im Inneren des Filterhalters in die vorgesehene Aussparung einsetzen.
- Einen der beiden mitgelieferten Filter einsetzen.

ES

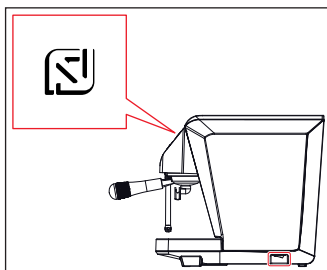
4.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar la máquina a una red eléctrica, controlar que los datos indicados en la placa de la máquina correspondan a los de la red.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS
115/230 V - monofásico

4.5 PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS

- Inserta el anillo dentro del porta-filtros, en el espacio provisto para ello.
- Inserta uno de los dos filtros disponibles.



IT

4.6 ACCENSIONE E RIEMPIMENTO CALDAIA

Premere il pulsante ON sul lato destro per accendere la macchina. Automaticamente inizia il caricamento dell'acqua in caldaia (tempo iniziale 3 minuti).

Raggiunto il livello, inizia il riscaldamento segnalato dal display.

Quando sul display viene visualizzata la schermata principale, l'acqua è in temperatura.

Terminato il caricamento dell'acqua:

- Premere un pulsante di erogazione fino alla fuoriuscita di acqua dal gruppo.
- Premere il pulsante **P1** e erogare vapore per alcuni secondi.

La preparazione della macchina è finita ed è pronta per l'uso.

Per un risultato ottimale è necessario che la macchina vada in temperatura in tutte le sue parti, il tempo richiesto varia tra i 15 e i 20 minuti dall'accensione.

In caso di pause superiori a 8h si consiglia di effettuare il ricambio dell'acqua.

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

EN

4.6 SWITCH ON AND FILLING THE BOILER

To switch ON the machine press the switch on the right side. Automatically the water into the boiler (initial time 3 minutes).

When the level is reached, heating starts indicated by the display.

When the display shows the home page, the water has reached the operating temperature.

Once the water has been filled:

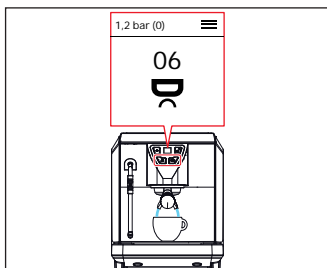
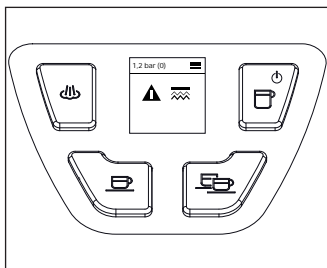
- Press a dispenser button until water comes out of the unit.
- Press the **P1** button and deliver steam for some seconds.

The preparation of the machine is finished and it's ready for use.

For best results the machine must reach temperature in all its parts, the time required varies between 15 and 20 minutes from switching on.

It is recommended to change the water in case it is not used for over 8 hours.

The machine is provided with an electronic self-levelling device, therefore it automatically replenishes the water in the heater.



4.6 ALLUMAGE ET REMPLISSAGE CHAUDIÈRE

Appuyer sur le bouton ON sur le côté droit pour allumer la machine.

Le remplissage d'eau dans la chaudière démarre automatiquement (temps initial de 3 minutes).

Une fois le niveau atteint, le chauffage démarre signalé par l'affichage.

Lorsque apparaît à l'écran principal l'affichage, l'eau est à température.

Une fois le remplissage d'eau terminé:

- Appuyer sur un bouton de distribution jusqu'à ce que l'eau sorte du groupe.
- Appuyer sur le bouton **P1** et diffuser de la vapeur pendant quelques secondes.

La préparation de la machine est terminée et celle-ci est prête à l'emploi.

Pour de meilleurs résultats, il est nécessaire que la machine atteigne la température dans toutes ses pièces, le temps nécessaire varie entre 15 et 20 minutes à partir de la mise en marche.

En cas de pauses de plus de 8 heures, il est recommandé de changer l'eau.

La machine est équipée d'un dispositif d'auto-nivellement électronique, elle réapprovisionne donc automatiquement l'eau de la chaudière.

4.6 EINSCHALTEN UND FÜLLUNG DES KESSELS

Die ON-Taste auf der rechten Seite drücken, um das Gerät einzuschalten. Die Wasserbefüllung des Kessels startet automatisch (Erstbefüllung 3 Minuten).

Sobald das Niveau erreicht ist, beginnt das Aufheizen, das durch das Display angezeigt wird.

Wenn der Hauptbildschirm auf dem Display erscheint, hat das Wasser Betriebstemperatur.

Nachdem das Wasser eingefüllt wurde:

- Eine Abgabetaste drücken, bis Wasser aus der Gruppe austritt.
- Taste **P1** drücken und einige Sekunden Dampf austreten lassen.

Die Vorbereitung der Maschine ist abgeschlossen und sie ist einsatzbereit.

Für optimale Ergebnisse muss die Maschine in allen Teilen die Betriebstemperatur erreicht haben. Die erforderliche Zeit variiert zwischen 15 und 20 Minuten ab dem Einschalten.

Bei Pausen von mehr als 8 Stunden wird empfohlen, das Wasser zu wechseln.

Die Maschine ist mit einer elektronischen Kesselstandsvorrichtung ausgestattet, die das Wasser im Kessel automatisch auffüllt.

4.6 ENCENDIDO Y LLENADO DEL CALENTADOR

Pulse el botón ON situado en el lado derecho para poner en marcha la máquina.

El llenado de agua en la caldera se inicia automáticamente (tiempo inicial 3 minutos).

Una vez que se ha alcanzado el nivel, comienza el calentamiento según se indica en la pantalla.

Cuando aparece la pantalla principal en la pantalla, el agua ha alcanzado la temperatura adecuada.

Una vez que se ha llenado el agua:

- Presione un botón de dispensación hasta que salga agua del grupo.
- Presione el botón **P1** y deje que salga vapor durante unos segundos.

Ha terminado la preparación de la máquina y está lista para usar.










Para obtener mejores resultados es necesario que todas las partes de la máquina alcancen la temperatura adecuada; el tiempo requerido varía entre 15 y 20 minutos desde el encendido.

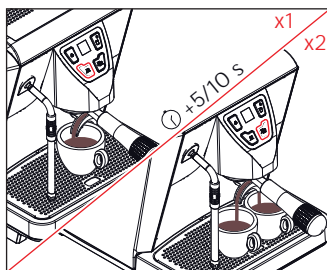
En caso de pausas superiores a las 8 horas se recomienda cambiar el agua.

La máquina está equipada con un dispositivo electrónico de autonivelación, por lo que automáticamente repone el agua en el calentador.

5

PROGRAMMAZIONE DOSI DOSES PROGRAMMING PROGRAMMATION DOSES DOSISPROGRAMMIERUNG PROGRAMACIÓN DE DOSIS

x1			25/30 ml
			7/9 gr
	90-96°C		9/10 atm
x2			50/60 ml
			14/18 gr



IT

Un caffè è una bevanda da 25-30 ml (50-60 ml per la dose doppia), preparata con 7-9 g (14-18 g per la dose doppia) di caffè macinato compresso, attraverso il quale viene fatta passare forzatamente acqua fresca potabile a 9-10 atmosfere di pressione e 90-96°C di temperatura.

Durante l'erogazione, il flusso di caffè avrà una viscosità simile al miele caldo e il risultato sarà una crema scura e dorata.

Il caffè espresso dovrebbe sempre essere preparato specificatamente per il consumatore e servito immediatamente per la consumazione.

Una buona estrazione è caratterizzata da 5-10 secondi di ritardo prima dell'uscita del caffè.

EN

A coffee is a 25-30 ml drink (50-60 ml for a double dose), prepared with 7-9 g (14-18 g for a double dose) of compressed ground coffee, through which fresh drinking water is forced at 9-10 atmospheres of pressure and 90-96°C temperature.

During delivery, the coffee flow will have a viscosity similar to hot honey and the result will be a dark, golden cream.

Espresso coffee should always be prepared specifically for the consumer and served immediately for consumption.

Good extraction is characterised by a 5-10 seconds delay before any coffee will pour.

FR

Le café est une boisson de 25-30 ml (50-60 ml pour la double dose), préparée avec 7-9 g (14-18 g pour la double dose) de café moulu comprimé, dans lequel on fait passer de force de l'eau fraîche buvable à 9-10 atmosphères de pression et à 90-96°C de température.

Pendant la distribution, le flux de café aura une viscosité similaire à celle du miel chaud et le résultat sera une crème foncée et dorée.

Le café expresso doit toujours être préparé spécifiquement pour le consommateur, et servi immédiatement pour la consommation.

Une bonne extraction se caractérise par un délai de 5 à 10 secondes avant que le café ne sorte.

DE

Ein Espresso ist ein Getränk von 25 - 30 ml (50 - 60 ml für einen doppelten), zubereitet mit 7 - 9 g (14 - 18 g für den Doppelten) gemahlenem Kaffeepulver, durch das Trinkwasser mit Druck bei 9 - 10 Atmosphären und 90 - 96 °C geleitet wird.

Während der Abgabe hat der Kaffeestrom eine ähnliche Viskosität wie heißer Honig und das Ergebnis ist eine dunkle, goldene Creme.

Espresso sollte immer auf Bestellung des Kunden zubereitet und sofort zum Genuss serviert werden.

Eine gute Extraktion zeichnet sich durch eine Verzögerung von 5 - 10 Sekunden aus, bevor der Kaffee austritt.

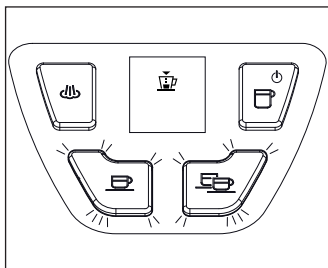
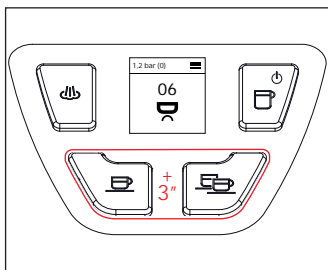
ES

Un café es una bebida de 25-30 ml (50-60 ml para la dosis doble o el café doble), preparada con 7-9 g (14-18 g para la dosis doble o el café doble) de café molido comprimido, a través del cual se hace pasar por la fuerza agua fresca potable a 9-10 atmósferas de presión y 90-96 °C de temperatura.

Durante la preparación, el flujo del café tendrá una viscosidad similar a la de la miel caliente y el resultado será una crema oscura y dorada.

El café expresso siempre debe prepararse específicamente para el consumidor y servirse inmediatamente para su consumo.

Una buena extracción se caracteriza por un periodo de 5 a 10 segundos de retraso antes de que salga el café.



IT

5.1 ACCESSO ALLA PROGRAMMAZIONE

Dalla pagina principale del display, tenere premuti **P3** e **P4** per circa 3 secondi per accedere al menu.

La prima voce del menu è la programmazione delle dosi.

Premere **P3** per accedere.

Dopo l'accesso, i tasti **P3** e **P4** iniziano a lampeggiare.

Dopo 30 secondi di inattività in modalità programmazione, la macchina torna in modalità normale, ma nessun dato verrà memorizzato.

EN

5.1 ENTERING THE PROGRAMMING

From the home page, keep pressed **P3** and **P4** for about 3 seconds to access the menu.

The first item in the menu is dose programming.

Press **P3** to enter.

After access, the buttons **P3** and **P4** start flashing.

After 30 seconds of inactivity in the programming mode, the machine returns to normal mode, but no data will be stored.

5.1 ACCÈS À LA PROGRAMMATION

Depuis la page principale de l'écran, maintenir enfoncées les touches **P3** et **P4** pendant environ 3 secondes pour accéder au menu.

Le premier élément du menu est la programmation des doses.

Appuyer sur **P3** pour accéder.

Après l'accès, les touches **P3** et **P4** se mettent à clignoter.

Après 30 secondes d'inactivité en mode programmation, la machine revient en mode normal, mais aucune donnée ne sera enregistrée.

5.1 ZUGANG ZUM PROGRAMMIEREN

Auf der Hauptseite des Displays **P3** und **P4** etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten, um auf das Menü zuzugreifen.

Der erste Menüpunkt des Menüs ist die Programmierung der Kaffeemengen.

P3 Drücken, um darauf zuzugreifen.

Nach dem Zugriff beginnen die Tasten **P3** und **P4** zu blinken.

Im Programmiermodus kehrt die Maschine nach 30 Sekunden Inaktivität ohne Speicherung von Daten in den normalen Modus zurück.

5.1 ACCESO A LA PROGRAMACIÓN

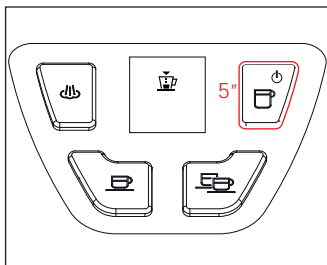
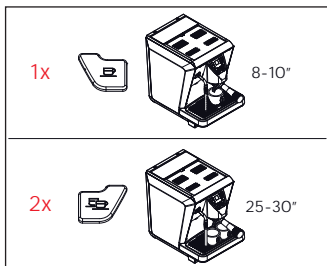
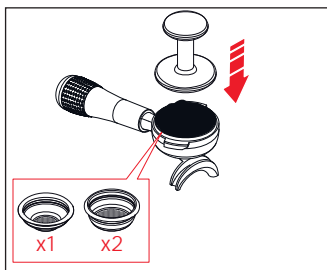
Desde la página principal de la pantalla, mantenga presionados **P3** y **P4** durante aproximadamente 3 segundos para acceder al menú.

El primer elemento del menú es la programación de las dosis.

Presione **P3** para acceder.

Después de acceder, las teclas **P3** y **P4** comienzan a parpadear.

Después de 30 segundos de inactividad en el modo de programación, la máquina vuelve al modo normal, pero no se memorizará ningún dato.



IT

5.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ

- 1 Prendere la tua miscela preferita e riempire con la giusta dose il portafiltro singolo o doppio.
- 2 Pressare il caffè nel portafiltro con il pressino.
- 3 Inserire il portafiltro nel gruppo.
- 4 Posizionare correttamente la/le tazzina/e sotto il beccuccio.
- 5 Premere il pulsante di erogazione caffè singolo **P4** o caffè doppio **P3** e attendere che l'erogazione abbia inizio:
 - Caffè singolo: 8-10 s
 - Caffè doppio: 25-30 s
- 6 Una volta raggiunta la quantità desiderata, premere il tasto **P3** o **P4**.
- 7 Per uscire dalla programmazione e memorizzare la dose desiderata, tenere premuto per **5 secondi** il pulsante erogazione caffè continuo **P2**.

EN

5.2 COFFEE DOSE PROGRAMMING

- 1 Take your favourite blend and fill the single or double filter holder with the right amount.
- 2 Press the coffee in the filter holder with the tamper.
- 3 Insert the filter holder in the unit.
- 4 Place the cup/s correctly under the spout.
- 5 Press the single coffee dispensing button **P4** or double coffee **P3** and wait for dispensing to start:
 - Single coffee: 8-10 s
 - Double coffee: 25-30 s
- 6 Once the desired quantity is reached, press the button **P3** or **P4**.
- 7 To exit programming and store the desired dose, keep pressed for **5 seconds** the continuously coffee dispensing button **P2**.

5.2 PROGRAMMATION DES DOSES DE CAFÉ




- 1 Prendre votre mélange préféré et remplir le porte-filtre simple ou double de la bonne quantité.
- 2 Presser le café dans le porte-filtre avec le pilon.
- 3 Insérer le porte-filtre dans le groupe.
- 4 Positionner correctement la ou les tasses sous le bec.
- 5 Appuyer sur la touche café simple P4 ou café double P3 et attendre le début de la distribution :
 - Café simple : 8-10 s
 - Café double : 25-30 s
- 6 Une fois la quantité désirée atteinte, appuyer sur le bouton **P3** ou **P4**.
- 7 Pour quitter la programmation et mémoriser la dose souhaitée, maintenir enfoncée pendant **5 secondes** la touche de distribution de café en continu **P2**.

5.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGEN

- 1 Nehmen Sie Ihre Lieblingsmischung und füllen Sie den einzelnen oder doppelten Filterhalter mit der richtigen Menge.
- 2 Den Kaffee mit dem Stopfer in den Filterhalter drücken.
- 3 Den Filterhalter in die Brühgruppe einsetzen.
- 4 Die Tasse(n) richtig unter den Auslauf stellen.
- 5 Die Taste Einzel-Espresso **P4** oder Doppel-Espresso **P3** drücken und warten, bis die Abgabe beginnt:
 - Einzel-Espresso: 8-10 s
 - Doppel-Espresso: 25-30 s
- 6 Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, die Taste **P3** oder **P4**.
- 7 Um die Programmierung zu verlassen und die gewünschte Menge zu speichern, die Dauerabgabetaaste **P2** 5 Sekundenlang gedrückt halten.

5.2 PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ

- 1 Tome su mezcla favorita y llene el portafiltro simple o doble con la cantidad adecuada.
- 2 Presione el café en el portafiltro con el prensador.
- 3 Inserte el portafiltro en el grupo.
- 4 Coloque la(s) taza(s) correctamente debajo de la boquilla.
- 5 Presione el botón de café espresso **P4** o café doble **P3** y espere a que comience la preparación:
 - Café espresso: 8-10 seg.
 - Café doble: 25-30 seg.
- 6 Una vez que se haya alcanzado la cantidad deseada, presione el botón **P3** o **P4**.
- 7 Para salir de la programación y memorizar la dosis deseada, mantenga pulsado durante 5 segundos el botón de salida continua del café **P2**.

	RISTRETTO	ESPRESSO	ESPRESSO LUNGO	AMERICANO	MACCHIATO	LONG MACCHIATO
Capienza tazza Cup capacity Capacité de la tasse Tassenkapazität Capacidad de la taza						
	90 ml	90 ml	150 ml	300 ml	90 ml	150 ml
Caffè Coffee Café Espresso Café	20 ml	40 ml	40 ml	40 ml	40 ml	40 ml
Latte caldo Hot milk Lait chaud Heiße Milch Leche caliente						
Acqua calda Hot water Eau chaude Heißwasser Agua caliente			80 ml	220 ml		80 ml



IT

NOTE:

- MACCHIATO / LONG MACCHIATO: aggiungere una spruzzata di latte caldo.
- MOCHACCINO: aggiungere cioccolato in polvere o sciroppo e una spruzzata di latte caldo.
- AFFOGATO: aggiungere una pallina di gelato alla vaniglia.

EN

NOTES:

- MACCHIATO / LONG MACCHIATO: add a splash of textured milk.
- MOCHACCINO: add chocolate powder or syrup and a splash of textured milk.
- AFFOGATO: add a scoop of vanilla ice cream.

	FLAT WHITE 	CAFFELATTE 	PICCOLO LATTE 	CAPPUCCINO 	MOCHACCINO 	AFFOGATO 
Capienza tazza Cup capacity Capacité de la tasse Tassenkapazität Capacidad de la taza	150 ml	220 ml	100 ml	150 ml	190 ml	300 ml
Caffè Coffee Café Espresso Café	40 ml	40 ml	20 ml	40 ml	40 ml	40 ml
Latte caldo Hot milk Lait chaud Heiße Milch Leche caliente	110 ml	180 ml	80 ml	110 ml		
Acqua calda Hot water Eau chaude Heißwasser Agua caliente						

FR

REMARQUES:

- MACCHIATO / MACCHIATO LONG: ajouter un trait de lait chaud.
- MOCHACCINO: ajouter du chocolat en poudre ou du sirop et un trait de lait chaud.
- AFFOGATO: ajouter une boule de glace à la vanille.

DE

ANMERKUNGEN:

- MACCHIATO/LANG UND MACCHIATO: Einen Schuss heiße Milch hinzugeben.
- MOCHACCINO: Schokoladenpulver oder -sirup und einen Spritzer heißer Milch hinzugeben.
- AFFOGATO: Eine Kugel Vanilleeis hinzugeben.

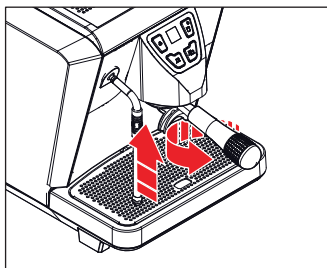
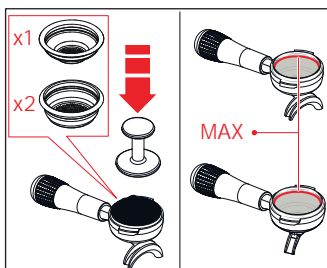
ES

NOTAS:

- MACCHIATO / MACCHIATO LARGO: añadir un chorrito de leche caliente.
- MOKA: añadir chocolate en polvo o sirope de chocolate y un chorrito de leche caliente.
- AFFOGATO: añadir una bola de helado de vainilla.

6

UTILIZZO USE UTILISATION VERWENDUNG USO



IT



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

EN



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

6.1 EROGAZIONE CAFFÈ

- 1 Inserire il filtro singolo o doppio all'interno del portafiltro.
- 2 Riempire con caffè macinato fino al livello massimo indicato dalla linea interna del filtro.
- 3 Pressare il caffè nel portafiltro con il pressino.
- 4 Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè.

6.1 COFFEE DISPENSING

- 1 Insert the single or double filter into the filter holder
- 2 Fill with ground coffee up to the maximum level indicated by the line inside the filter.
- 3 Press the coffee in the filter holder with the tamper.
- 4 Clean the coffee residues on the edge of the filter.



Prima di innestare il portafiltro nel gruppo è necessario spurgare per non più di 2 secondi l'acqua presente nel circuito del gruppo attivando e disattivando l'erogazione.



Before inserting the filter holder in the unit, the water in the circuit unit must be purged for no more than 2 seconds by activating and deactivating dispensing.

- 5 Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione e ruotarlo per fissarlo, come indicato dalle frecce.
- 5 Insert the filter holder in the dispensing unit and turn it to fix it, as indicated by the arrows.

FR



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

DE



Der Bediener muss vor Beginn des Betriebs sicherstellen, dass er die Sicherheitsvorschriften dieses Handbuchs gelesen und einwandfrei verstanden hat.

ES



El operador, antes de comenzar a trabajar, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las disposiciones de seguridad de este manual.

6.1 DISTRIBUTION CAFÉ

- 1 Insérer le filtre simple ou double à l'intérieur du porte-filtre.
- 2 Remplir de café moulu jusqu'au niveau maximum indiqué par la ligne interne du filtre.
- 3 Presser le café dans le porte-filtre avec le pilon.
- 4 Nettoyez le bord du filtre des résidus de café.



Avant d'insérer le porte-filtre dans le groupe, il est nécessaire de vidanger l'eau présente dans le circuit de groupe pendant au plus 2 secondes en activant et en désactivant l'alimentation.

- 5 Insérer le porte-filtre dans le groupe café et le faire pivoter pour le fixer, comme indiqué par les flèches.

6.1 KAFFEEAUSGABE

- 1 Den Einzel- oder Doppelfilter in den Filterhalter einsetzen.
- 2 Gemahlene Kaffee bis zum maximalen Füllstand einfüllen, der durch die innere Linie im Filter angezeigt wird.
- 3 Den Kaffee mit dem Stopfer in den Filterhalter drücken.
- 4 Die Kaffeereste vom Rand des Filters entfernen.



Vor dem Einsetzen des Filterhalters in die Brühgruppe muss das im Gruppenkreislauf vorhandene Wasser durch Aktivieren und Deaktivieren der Wasserabgabe 2 Sekunden gespült werden.

- 5 Den Filterhalter in die Brühgruppe ein und ihn durch Drehen festziehen, wie durch die Pfeile angezeigt.

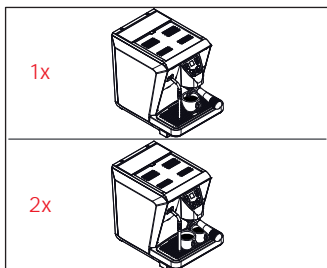
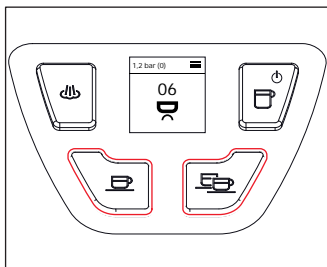
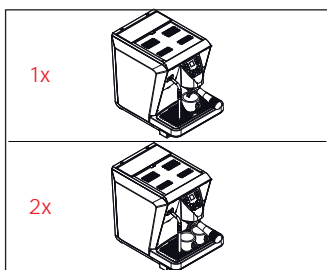
6.1 EROGACIÓN DE CAFÉ

- 1 Inserte el filtro simple o doble dentro del portafiltros.
- 2 Llene con café molido hasta el nivel máximo indicado por la línea interna del filtro.
- 3 Presione el café en el portafiltro con el prensador.
- 4 Limpia el borde del filtro de residuos de café.



Antes de insertar el portafiltros en el grupo es necesario purgar el agua presente en el circuito del grupo durante no más de 2 segundos activando y desactivando el suministro.

- 5 Inserte el portafiltros en el grupo de preparación y gírelo para fijarlo, tal y como indican las flechas.



IT

- 6 Posizionare le tazzine, o la tazzina, nel caso di portafiltro singolo, correttamente sotto i beccucci.
- 7 In base al tipo di erogazione singola o doppia, premere il relativo pulsante di erogazione:
 - **P3**: erogazione doppia;
 - **P4**: erogazione singola.
- 8 Al raggiungimento della quantità precedentemente impostata, la pompa si spegne e l'erogazione termina automaticamente.

☞ **Al termine di ogni erogazione di caffè lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinché rimanga sempre caldo per un'erogazione di successo.**

☞ **Eviterà inoltre che la guarnizione della testa all'interno della testa del gruppo si asciughi prematuramente.**

EN


- 6 Place the cups, or the cup, in the case of a single filter holder, correctly under the spouts.
- 7 According to the single or double dispensing type, press the relevant dispenser button:
 - **P3**: double dispensing;
 - **P4**: single dispensing.
- 8 When the previously set quantity is reached, the pump switches off and dispensing ends automatically.


☞ **At the end of each coffee dispensing leave the filter holder inserted in the unit so that it will keep warm for a successful delivery.**

☞ **It will also prevent the head gasket inside the group head premature drying out.**

FR


- 6 Placez les tasses, ou la tasse, dans le cas d'un seul porte-filtre, correctement sous les becs.
- 7 Selon le type de distribution simple ou double, appuyer sur le bouton de distribution correspondant :
- **P3**: distribution double;
 - **P4**: distribution simple.
- 8 Lorsque la quantité précédemment réglée est atteinte, la pompe s'arrête et la distribution s'arrête automatiquement.


 **À la fin de chaque distribution de café, laisser le porte-filtre fixé au groupe afin qu'il reste toujours chaud pour une distribution réussie.**

 **Cela empêchera également le joint de tête à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.**

DE


- 6 Die Tasse(n) korrekt unter den/ die Auslauf/Ausläufe stellen.
- 7 Je nach Art der Einzel- oder Doppelabgabe die entsprechende Abgabetaсте drücken:
- **P3**: Doppelabgabe;
 - **P4**: Einzelabgabe.
- 8 Wenn die zuvor eingestellte Menge erreicht ist, schaltet sich die Pumpe aus und die Abgabe endet automatisch.


 **Nach jeder Kaffeeabgabe den Filterhalter in der Gruppe belassen, damit er für eine erfolgreiche Abgabe immer heiß bleibt.**

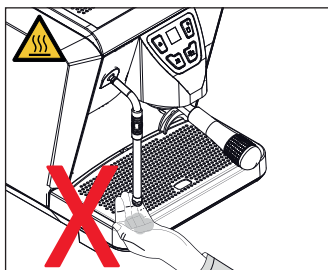
 **Dies verhindert auch die vorzeitige Trocknung der Kopfdichtung in der Brühgruppe.**

ES

- 6 Coloca las tazas, o la taza, en el caso de un solo portafiltros, correctamente debajo de las boquillas.
- 7 Según el tipo de preparación en espresso o doble, presione el botón de preparación correspondiente:
- **P3**: preparación café doble;
 - **P4**: preparación café espresso.
- 8 Cuando se alcanza la cantidad configurada con anterioridad, la bomba se apaga y la preparación finaliza automáticamente.

 **Al final de cada preparación de café, deje el portafiltro acoplado al grupo para que esté siempre caliente para una preparación satisfactoria.**

 **También evitará que la junta dentro del cabezal del grupo se seque prematuramente.**



IT

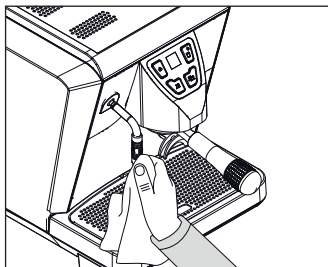
6.2 EROGAZIONE VAPORE



Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.

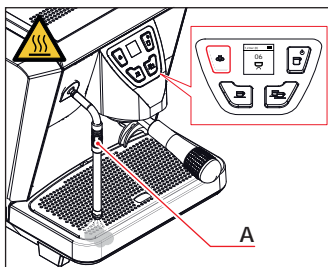


Prima di usare la lancia vapore, eseguire lo spurgo della condensa per almeno 2 secondi, per rimuovere eventuale sporcizia.



Pulire la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.

Osservare che il beccuccio della lancia sia all'interno della griglia.



Premere il tasto **P1** per iniziare l'erogazione del vapore.

Quando fuoriesce il vapore, muovere la lancia tramite la protezione di gomma (**A**).

Per terminare l'erogazione, premere nuovamente il tasto **P1**.

Dopo l'uso, pulire nuovamente la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.

EN

6.3 STEAM DISPENSING



While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.



Before use the steam wand, cleaning out of the condensation for at least 2 seconds.

Clean the steam wand with a cloth moistened with warm water.

Make certain that the spout of the nozzle is within the grill.

Press the **P1** button to start steam dispensing.

When steam comes out, move the nozzle using the rubber protection (**A**).

To stop dispensing, press again the **P1** button.

After use, clean again the steam wand with a cloth moistened with warm water.

6.2 DISTRIBUTION VAPEUR



Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, veiller à ne pas placer les mains sous la lance et à ne pas la toucher immédiatement après.



Avant d'utiliser la buse vapeur, vidanger le condensat pendant au moins 2 secondes pour éliminer toute saleté.

Nettoyez la lance de distribution avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

Contrôler que l'embout de la buse se trouve à l'intérieur de la grille.

Appuyer sur la touche **P1** pour lancer la distribution de vapeur.

Lorsque la vapeur sort, déplacer la lance par la protection en caoutchouc (**A**).

Pour arrêter la distribution, appuyer à nouveau sur la touche **P1**.

Après utilisation, nettoyer à nouveau la buse vapeur avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

6.2 DAMPFENTNAHME



Achten Sie bei der Verwendung der Dampfzange darauf, dass Sie Ihre Hände nicht darunter legen und sie nicht unmittelbar danach berühren.



Das Kondensat mindestens 2 Sekunden lang ablassen, bevor der Dampfstab verwendet wird, um Verunreinigungen zu entfernen.

Die Dampfzange mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen.

Achten Sie darauf, dass sich die Auslassöffnung der Düse innerhalb des Rosts befindet.

Die Taste **P1** drücken, um die Dampfzange zu starten.

Wenn der Dampf austritt, den Stab mittels des Gummischutzes (**A**) bewegen.

Um die Abgabe zu stoppen, erneut die Taste **P1** drücken.

Die Dampfzange nach Gebrauch erneut mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen.

6.2 EROGACIÓN DE VAPOR



Durante el uso de la lanza de vapor, hay que prestar mucha atención para no introducir las manos por debajo y para no tocarla recién usada.



Antes de usar la lanza de vapor, purgue la condensación durante al menos 2 segundos para eliminar la suciedad.

Limpiar la lanza de suministro con un paño humedecido con agua caliente.

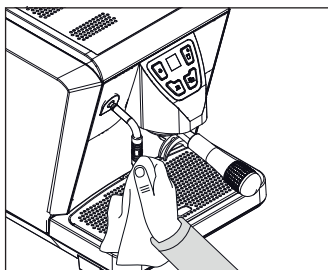
Observar que el pico de la lanza se encuentre dentro de la rejilla.

Presione el botón **P1** para comenzar a dispensar vapor.

Cuando comience a salir el vapor, mueva la lanza mediante la protección de goma (**A**).


Para detener la dispensación, presione de nuevo el botón **P1**.

Después utilizarla, vuelva a limpiar la lanza de vapor con un paño humedecido con agua caliente.



IT

6.3 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

 Prima di usare la lancia vapore, eseguire lo spurgo della condensa per almeno 2 secondi, per rimuovere eventuale sporczia.

Pulire la lancia vapore con un panno inumidito di acqua calda.


Riempire per **1/3** della sua capienza un recipiente di acciaio inox con latte freddo. Esempi di dosi:

- 250 ml = cappuccino singolo
- 500 ml = cappuccino doppio

Sono 3 le fasi per eseguire la montatura del latte.


- 1 Allungare:
Per aumentare il volume del latte fino a **1/2** del recipiente, è necessario introdurre aria al suo interno. Immergere la lancia vapore mantenendo l'ugello appena sotto la superficie del latte e erogare vapore con il tasto **P1**.

Durante la montatura del latte si sentirà un gorgoglio e saranno visibili le bollicine in superficie.

 Tenere il recipiente fermo per evitare la creazione di grandi bolle e mantenere l'ugello sempre appena sotto la superficie del latte.

EN

6.4 MAKING CAPPUCCINO

 Before use the steam wand, cleaning out of the condensation for at least 2 seconds.

Clean the steam wand with a cloth moistened with warm water.

Fill a stainless steel container 1/3 full with cold milk.


Sample servings:

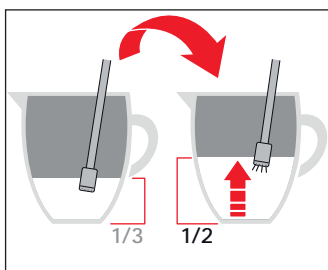
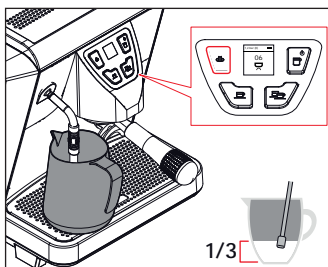
- 250 ml = single cappuccino
- 500 ml = double cappuccino

There are 3 steps to frothing milk.


- 1 Stretch:
To increase the volume of milk to **1/2** of the container, you must introduce air into it. Immerse the steam wand while keeping the nozzle just below the surface of the milk and dispense steam with the **P1** button.

While the milk is being whipped, a gurgling sound will be heard and bubbles will be visible on the surface.

 Keep the container stationary to avoid large bubbles and always keep the nozzle just below the surface of the milk.



6.3 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

 Avant d'utiliser la buse vapeur, vidanger le condensat pendant au moins 2 secondes pour éliminer toute saleté.

Nettoyer la buse vapeur avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

Remplir un récipient en acier inoxydable au **1/3** de sa capacité avec du lait froid. Exemples de doses:


- 250 ml = cappuccino simple
- 500 ml = cappuccino double

Il y a 3 étapes pour fouetter le lait.


1 Allonger:

Pour augmenter le volume de lait jusqu'à **1/2** du récipient, il est nécessaire d'y introduire de l'air. Plonger la buse vapeur en gardant la buse juste en dessous de la surface du lait et faire sortir la vapeur avec la touche **P1**.

Pendant le moussage du lait, vous entendrez un gargouillement, et des bulles à la surface seront visibles.

 Garder le récipient immobile pour éviter de créer de grosses bulles, et garder toujours la buse juste en dessous de la surface du lait.

6.3 VORBEREITUNG DES CAPPUCCINO

 Das Kondensat mindestens 2 Sekunden lang ablassen, bevor der Dampfstab verwendet wird, um Verunreinigungen zu entfernen.

Den Dampfstab mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen.

Einen Edelstahlbehälter zu **1/3** seines Fassungsvermögens mit kalter Milch füllen. Beispiele für Mengen:


- 250 ml = Einzel-Cappuccino
- 500 ml = Doppel-Cappuccino

Es gibt 3 Schritte zum Aufschäumen der Milch.


1 Ausdehnen:

Um das Milchvolumen auf die **Hälfte** des Behälters zu erhöhen, muss Luft eingeführt werden. Den Dampfstab mit der Düse knapp unter die Milchoberfläche eintauchen und mit der Taste **P1** Dampf abgeben.

Während des Aufschäumens der Milch hört man ein Gurgeln und Blasen werden an der Oberfläche sichtbar.

 Den Behälter ruhig halten, um große Blasen zu vermeiden, und die Düse immer knapp unter der Milchoberfläche halten.

6.3 PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

 Antes de usar la lanza de vapor, purgue la condensación durante al menos 2 segundos para eliminar la suciedad.

Limpie la lanza de vapor con un paño humedecido con agua caliente.

Llene un recipiente de acero inoxidable hasta **1/3** de su capacidad con leche fría. Ejemplos de dosis:


- 250 ml = capuchino corto
- 500 ml = capuchino doble

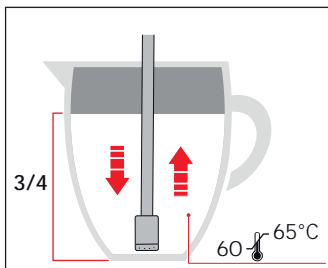
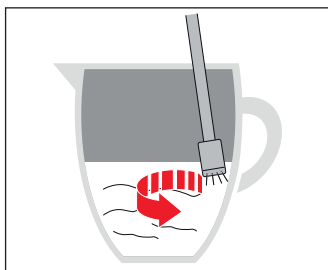
Hay 3 pasos para espumar la leche.

1 Estirar:

Para aumentar el volumen de leche hasta **1/2** del recipiente, es necesario introducir aire en su interior. Sumerja el tubo de vapor manteniendo la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche y dispense vapor con el botón **P1**.

Durante el espumado de la leche se escuchará un gorgoteo y se verán burbujas en la superficie.

 Mantenga el recipiente quieto para evitar la creación de burbujas grandes y mantenga en todo momento la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche.



IT

- 2 Vorticare:**
Posizionare la lancia vapore su un lato del recipiente. Questo crea un vortice all'interno del latte che lo mantiene ben amalgamato e attenua eventuali bolle.
- 3 Riscaldare:**
Quando il volume del latte montato è arrivato a **3/4** del recipiente e la temperatura a 60-65°C, chiudere il vapore premendo **P1**. È necessario in questa fase essere abili a muovere la lancia verticalmente fino a toccare il fondo del recipiente per non più di un paio di secondi.

Se dopo la montatura sono presenti grandi bolle in superficie, dare dei lievi colpetti nella parte esterna del recipiente per rimuoverle.

Se ci sono ancora alcune bolle, scremare la parte superiore di un paio di millimetri con un cucchiaino.

Sfilare la lancia vapore e far roteare il recipiente per dare al latte montato una lucentezza brillante.

Il latte è pronto per essere servito.

Non ritardare il servizio o la montatura perderà la sua densità.

Al termine, spurgare la lancia vapore per rimuovere residui di latte e pulirla accuratamente con un panno inumidito di acqua calda.

EN

- 2 Swirl:**
Place the steam wand on one side of the container. This creates a vortex inside the milk which keeps it well mixed and reduces any bubbles.
- 3 Heat:**
When the volume of whipped milk has reached **3/4** of the container and the temperature has reached 60-65°C, turn off the steam by pressing **P1**. It is necessary at this stage to be able to move the wand vertically until it touches the bottom of the container for no more than a couple of seconds.

If there are large bubbles on the surface after whipping, knock gently on the outside of the bowl to remove them.

If there are still some bubbles, skim the top a couple of millimetres with a spoon.

Remove the steam nozzle and swirl the container to give the whipped milk a glossy shine.

The milk is ready to be served.

Do not delay the service or the mounting will lose its density.

When finished, purge the steam wand to remove milk residues and clean it thoroughly with a cloth moistened with hot water.

FR

2 Tournoyer:
Placer la buse vapeur sur un côté du récipient. Cela crée un vortex à l'intérieur du lait qui le maintient bien mélangé et adoucit les bulles.

3 Réchauffer:
Lorsque le volume de la mousse de lait a atteint les **3/4** du récipient et que la température est de 60-65 °C, fermer la vapeur en appuyant sur **P1**.

À ce stade, il est nécessaire de pouvoir déplacer la buse verticalement jusqu'à ce qu'elle touche le fond du récipient, pendant quelques secondes au maximum.

S'il y a de grosses bulles à la surface après avoir fouetté, tapoter légèrement l'extérieur du récipient pour les éliminer.

S'il y a encore des bulles, écumer le dessus de quelques millimètres avec une cuillère.

Retirer la buse vapeur et faire pivoter le récipient pour donner à la mousse de lait un éclat brillant.

Le lait est prêt à être servi.

Ne pas tarder à servir, sinon l'émulsion perdra de sa densité.

À la fin, purger la buse vapeur pour éliminer les résidus de lait et la nettoyer soigneusement avec un chiffon imbibé d'eau chaude.

DE

2 Strudel:
Den Dampfstab zu einer Seite des Behälters bewegen. Dies erzeugt einen Wirbel in der Milch, der sie gut vermischt hält und alle Blasen weich macht.

3 Erhitzen:
Wenn das Volumen der aufgeschäumten Milch **3/4** des Behälters erreicht hat und die Temperatur 60 - 65 °C beträgt, den Dampf durch Drücken von **P1** abschalten. In diesem Stadium ist es notwendig, den Stab vertikal zu bewegen, bis er den Boden des Behälters nicht länger als ein paar Sekunden berührt.

Wenn nach dem Aufschäumen große Blasen auf der Oberfläche auftreten, leicht auf die Außenseite des Behälters klopfen, um sie zu entfernen.

Wenn immer noch Blasen vorhanden sind, mit einem Löffel einige Millimeter von der Oberfläche abschöpfen.

Den Dampfstab herausziehen und den Behälter rotieren lassen, um der aufgeschäumten Milch einen brillanten Glanz zu verleihen.

Die Milch ist servierfertig.

Das Servieren nicht unnötig verzögern, sonst verliert da der Schaum sonst seine Dichte verliert.

Zum Schluss den Dampfstab von Milchresten reinigen und vorsichtig mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen.

ES

2 Creación del vórtice:
Coloque la lanza de vapor a un lado del recipiente. Esto crea un vórtice dentro de la leche que la mantiene bien mezclada y suaviza las burbujas.

3 Calentar:
Cuando el volumen de la leche espumada haya alcanzado **3/4** del recipiente y la temperatura sea de 60-65 °C, cierre el vapor presionando **P1**.

En esta etapa es necesario poder mover la lanza verticalmente hasta que toque el fondo del recipiente sin sobrepasar los dos segundos.

Si hay burbujas grandes en la superficie después de espumar la leche, golpee ligeramente el exterior del recipiente para eliminarlas.

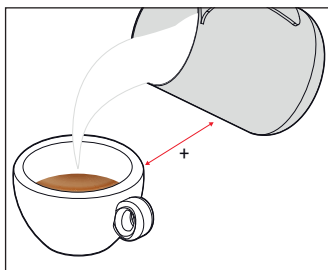
Si todavía quedan algunas burbujas, retire un par de milímetros de la parte superior con una cuchara.

Retire la lanza de vapor y gire el recipiente para darle a la leche espumosa un toque brillante.

La leche está lista para servir.

No tarde en servirla para evitar que la espuma pierda su densidad.

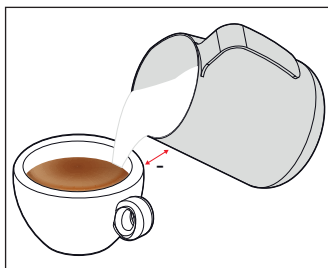
Al acabar, purgue la lanza de vapor para eliminar cualquier resto de leche y límpiala cuidadosamente con un paño humedecido con agua caliente.



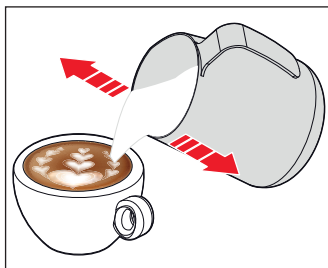
IT

6.3.1 MONTATURA DEL LATTE

1 Iniziare versando delicatamente il latte riscaldato al centro della tazza di caffè assicurandosi che la crema del caffè rimanga intatta.



2 Quando il caffè e il latte sono ben combinati e il volume nella tazza è circa a metà del pieno, accelerare il processo di versamento avvicinando il beccuccio del recipiente alla tazza e aumentando l'angolo di versamento.



3 Tenere il recipiente il più vicino possibile alla superficie della tazza. Scuotere il recipiente da un lato all'altro per rilasciare il latte dalla consistenza più pesante nella tazza. Questo è il modo in cui si creano forme e modelli nella tazza.

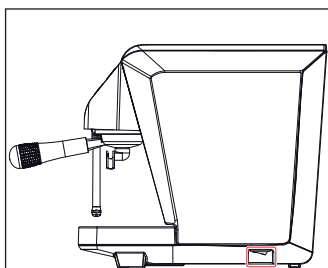
EN

6.3.1 MILK FROTHING

1 Start by gently pouring the heated milk into the centre of the coffee cup, ensuring that the coffee cream remains intact.

2 When the coffee and milk are well combined and the volume in the cup is about half full, speed up the pouring process by bringing the spout of the container closer to the cup and increasing the pouring angle.

3 Keep the container as close as possible to the surface of the cup. Shake the container from side to side to release the heavier milk into the cup. This is how you create shapes and patterns in the cup.



6.4 SPEGNIMENTO MACCHINA

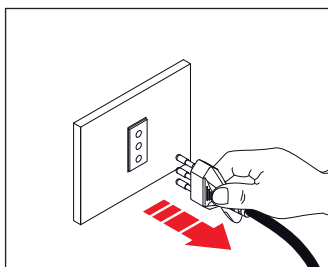
Per spegnere la macchina, premere l'interruttore OFF sul lato destro.

Il display, i pulsanti e le spie si spengono.

6.4 SWITCH OFF THE MACHINE

To switch OFF the machine, press the switch on the right side.

The display, the buttons and the lights will switch OFF.



Per le lunghe pause e la sicurezza delle persone, è buona regola disinserire anche la spina dalla rete.

For long pauses and for the safety of people, it is good practice to also disconnect the plug from the mains.

FR

6.3.1 ÉMULSION DU LAIT

- 1 Commencer par verser doucement le lait chauffé au centre de la tasse à café en vous assurant que la crème au café reste intacte.
- 2 Lorsque le café et le lait sont bien mélangés et que le volume de la tasse est à moitié plein, accélérer le processus de versement en rapprochant le bec du récipient de la tasse et en augmentant l'angle de versement.
- 3 Garder le récipient aussi près que possible de la surface de la tasse. Secouer le bol d'un côté à l'autre pour libérer le lait de consistance plus lourde dans la tasse. C'est ainsi que les formes et les motifs sont créés dans la tasse.

6.4 ARRÊT DE LA MACHINE

Pour éteindre la machine, appuyer sur l'interrupteur OFF sur le côté droit.

L'écran, les boutons et les voyants s'éteignent.

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

DE

6.3.1 MONTIEREN DER MILCH

- 1 Zunächst die erhitzte Milch vorsichtig in die Mitte der Kaffeetasse gießen, um sicherzustellen, dass die Crema des Kaffees intakt bleibt.
- 2 Wenn Kaffee und Milch gut vermischt sind und die Tasse etwa halb voll ist, das Ausgießen beschleunigen, indem der Auslauf des Behälters näher an die Tasse herangeführt wird und den Ausgießwinkel vergrößert.
- 3 Den Behälter so nah wie möglich an der Oberfläche des Tasse halten. Den Behälter hin und her schütteln, um die Milch mit schwererer Konsistenz in die Tasse zu geben. So entstehen Formen und Muster in der Tasse.

6.4 AUSSCHALTEN

Um die Maschine auszuschalten, drücken den OFF-Schalter auf der rechten Seite drücken.

Display, Tasten und Leuchten erlöschen.

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

ES

6.3.1 PREPARACIÓN DEL LECHE

- 1 Comience vertiendo suavemente la leche caliente en el centro de la taza de café, asegurándose de que la crema del café permanezca intacta.
- 2 Cuando el café y la leche estén bien combinados y el volumen en la taza esté aproximadamente por mitad, acelere el proceso de vertido acercando la boquilla del recipiente a la taza y aumentando el ángulo de vertido.
- 3 Mantenga el recipiente lo más cerca posible de la superficie de la taza. Agite el recipiente de lado a lado para liberar la leche con una consistencia más densa en la taza. De esa forma podemos crear formas y dibujos en la taza.

6.4 PARADA

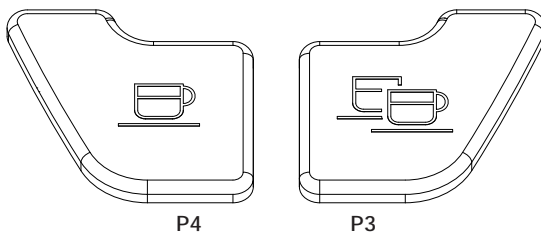
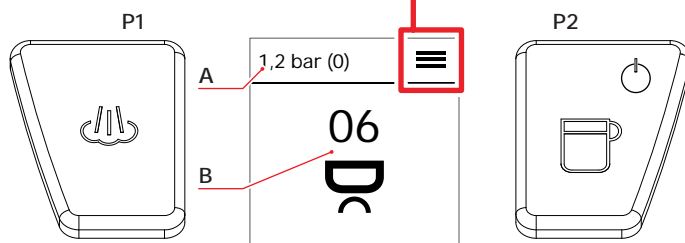
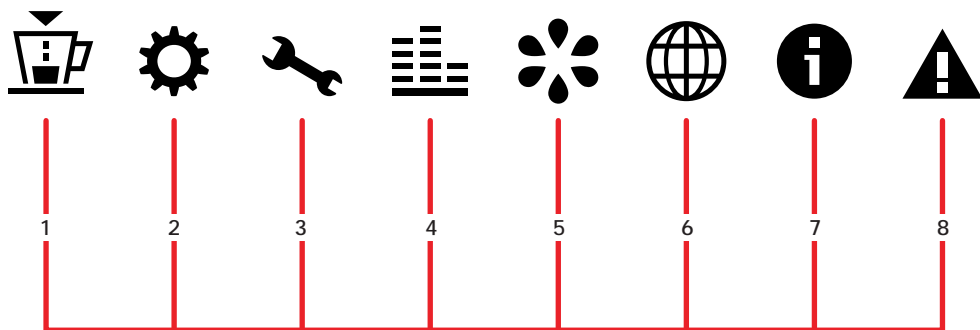
Para apagar la máquina, presione el interruptor OFF situado en el lado derecho.

La pantalla, los botones y los indicadores se apagan.

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

7

PROGRAMMAZIONE PROGRAMMING PROGRAMMATION PROGRAMMIERUNG PROGRAMACIÓN



IT

Le schermate descritte nel presente manuale sono puramente indicative. Interagire con il display della macchina tramite la pulsantiera:

- P1** Giù/decremento
- P2** Su/incremento
- P3** Conferma/Avanti
- P4** Annulla/Indietro

PAGINA PRINCIPALE

- A** Pressione caldaia
- B** Tempo di erogazione

Per accedere al menu principale tenere premuti contemporaneamente **P3** e **P4** per 3 secondi.

MENU PRINCIPALE

- 1** Programmazione dosi
- 2** Impostazioni
- 3** Manutenzione
- 4** Contatori
- 5** Decalcificazione
- 6** Lingue
- 7** Informazioni
- 8** Allarmi

DE

Die Bildschirme in diesem Handbuch sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen. Einstellen der Maschine mit dem Display über das Drucktastenfeld:

- P1** Abwärts/Verringern
- P2** Aufwärts/Vergrößern
- P3** Bestätigen/Weiter
- P4** Abbrechen/Zurück

HAUPTSEITE

- A** Kesseldruck
- B** Abgabezeit

Um auf das Hauptmenü zuzugreifen, **P3** und **P4** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten.

HAUPTMENÜ

- 1** Programmierung der Mengen
- 2** Einstellungen
- 3** Wartung
- 4** Zähler
- 5** Entkalkung
- 6** Sprachen
- 7** Informationen
- 8** Alarme

EN

The screens described in this manual are indicative only.

Interact with the machine display via the push-buttons:

- P1** Down/decrease
- P2** Up/increase
- P3** Confirm/Proceed
- P4** Cancel/Return

HOME PAGE

- A** Steam pressure
- B** Dispensing time

To access the main menu keep pressed simultaneously **P3** and **P4** for 3 seconds.

MAIN MENU

- 1** Doses programming
- 2** Settings
- 3** Maintenance
- 4** Counters
- 5** Descaling
- 6** Languages
- 7** Informations
- 8** Alarms

ES

Las pantallas descritas en el presente manual son meramente indicativas.

Interactuar con la pantalla de la máquina a través del panel de botones:

- P1** Abajo/disminuir
- P2** Arriba/aumentar
- P3** Confirmar/Siguiente
- P4** Cancelar/Atrás

PÁGINA PRINCIPAL

- A** Presión de la caldera
- B** Tiempo de preparación

Para acceder al menú principal, mantenga presionados **P3** y **P4** a la vez durante 3 segundos.

MENÚ PRINCIPAL

- 1** Programación de la dosis
- 2** Ajustes
- 3** Mantenimiento
- 4** Contadores
- 5** Descalcificación
- 6** Idiomas
- 7** Información
- 8** Alarmas

FR

Les fenêtres-vidéo décrites dans ce manuel sont purement indicatives.

Interagir avec l'écran de la machine via le panneau de commande :

- P1** Bas/décément
- P2** Haut/incrément
- P3** Confirmer/Suivant
- P4** Annuler/Retour

PAGE PRINCIPALE

- A** Pression chaudière
- B** Temps de distribution

Pour accéder au menu principal, appuyer simultanément sur les touches **P3** et **P4** et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.

MENU PRINCIPAL

- 1** Programmation des doses
- 2** Configuration
- 3** Maintenance
- 4** Compteurs
- 5** Détartrage
- 6** Langues
- 7** Informations
- 8** Alarmes



P3



P4

IT

7.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Dopo l'accesso, lampeggiano i tasti **P3** e **P4**.

- Riempire il portafiltro con caffè macinato e inserirlo nel gruppo.
- Premere uno dei pulsanti lampeggianti per iniziare l'erogazione.
- Dopo aver raggiunto la quantità desiderata, premere nuovamente il tasto da programmare per interrompere l'erogazione.
- Il tasto selezionato si accende fisso, mentre l'altro continua a lampeggiare.
- Premere l'altro tasto lampeggiante se si desidera programmarlo.
- Per memorizzare le dosi, tenere premuto per 5 secondi il tasto **P3**. Dopo la memorizzazione, il display torna alla pagina principale.
- Per uscire dalla programmazione premere **P1** o **P2**.

EN

7.1 DOSES PROGRAMMING

After access, the buttons **P3** and **P4** flashing.

- Fill the filter holder with ground coffee and insert it into the group.
- Press one of the flashing buttons to start dispensing.
- Once you have reached the desired quantity, press again the programmed button to stop brewing and save the dose.
- The selected key will turn off, while the others will continue to flash.
- Press the other flashing button if you wish to program it.
- To store doses, press and hold the **P3** button for 5 seconds. After storing, the display returns to the main page.
- To exit programming press **P1** or **P2**.

7.1 PROGRAMMATION DOSES

Après accès, les touches **P3** et **P4** clignotent.

- Remplir le porte-filtre de café moulu et le placer dans le groupe.
- Appuyer sur l'un des boutons clignotants pour lancer la distribution.
- Après avoir atteint la quantité désirée, appuyer à nouveau sur la touche à programmer pour arrêter la distribution.
- La touche sélectionnée s'allume en continu, tandis que l'autre continue de clignoter.
- Appuyer sur l'autre touche clignotante si vous souhaitez la programmer.
- Pour mémoriser les doses, maintenir la touche **P3** enfoncée pendant 5 secondes. Après la mémorisation, l'écran revient à la page principale.
- Pour quitter la programmation, appuyer sur **P1** ou **P2**.

7.1 PROGRAMMIERUNG DER DOSEN

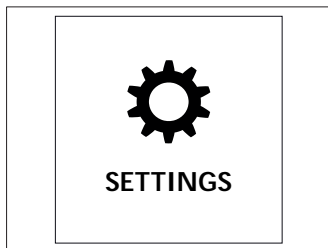
Nach dem Zugriff blinken die Tasten **P3** und **P4**.

- Den Filterhalter mit gemahlenem Kaffee füllen und setzen ihn in die Gruppe einsetzen.
- Eine der blinkenden Tasten drücken, um die Abgabe zu starten.
- Nach Erreichen der gewünschten Menge die zu programmierende Taste erneut drücken, um die Ausgabe zu stoppen.
- Die ausgewählte Taste leuchtet konstant, während die andere weiter blinkt.
- Die andere, blinkende Taste drücken, falls diese programmiert werden soll.
- Um die Mengen zu speichern, die Taste **P3** 5 Sekunden lang gedrückt halten. Nach dem Speichern kehrt das Display zur Hauptseite zurück.
- Um die Programmierung zu verlassen, **P1** oder **P2** drücken.

7.1 PROGRAMACIÓN DE DOSIS

Después del acceso, los botones **P3** y **P4** parpadean.

- Llene el portafiltro con café molido y colóquelo en el grupo.
- Presione uno de los botones que parpadean para comenzar la preparación.
- Tras alcanzar la cantidad deseada, presione nuevamente el botón de programación para detener la preparación.
- El botón seleccionado se queda fijo iluminado, mientras que el otro sigue parpadeando.
- Presione el otro botón que está parpadeando si desea programarlo.
- Para memorizar las dosis, mantenga pulsada la tecla **P3** durante 5 segundos. Después de memorizar, la pantalla vuelve a la página principal.
- Para salir de la programación, presione **P1** o **P2**.



IT

7.2 IMPOSTAZIONI

Selezionare una delle voci per accedere al relativo menu.

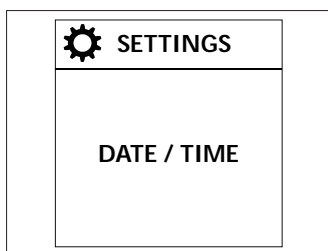
- Data e ora
- Programmazione giornaliera
- Standby
- Unità di misura temperatura
- Pressione di lavoro
- Ritardo elettrovalvola

EN

7.2 SETTINGS

Select one item to access the relevant menu:

- Date and hour
- Daily programming
- Standby
- Temperature unit of measure
- Operating pressure
- Solenoid valve delay



7.2.1 DATA E ORA

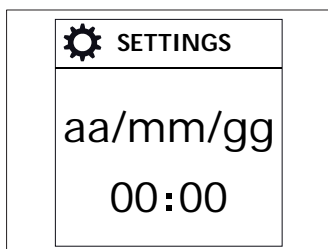
Impostare la data e l'ora di sistema, visibili sul display.

- Data (anno, mese, giorno)
- Orario (ora, minuti)

7.2.1 DATE AND HOUR

Set the system date and hour, shown on the display:

- Date (year, month, day)
- Time (hour, minutes)



FR

7.2 CONFIGURATION

Sélectionner l'un des éléments pour accéder à son menu.

- Date et heure
- Programmation quotidienne
- En veille
- Unité de mesure de la température
- Pression de service
- Retard de l'électrovanne

IT

7.2 EINSTELLUNGEN

Eines der Elemente auswählen, um auf dessen Menü zuzugreifen.

- Datum und Uhrzeit
- Tägliche Programmierung
- Standby
- Temperatur-Maßeinheit
- Betriebsdruck
- Verzögerung des Magnetventils

ES

7.2 AJUSTES

Seleccione uno de los elementos para acceder al menú correspondiente.

- Fecha y hora
- Programación diaria
- Standby
- Unidad de medida temperatura
- Presión de trabajo
- Retardo de la electroválvula

7.2.1 DATE ET HEURE

Régler la date et l'heure du système, visibles sur l'écran.

- Date (année, mois, jour)
- Temps (heure, minutes)

7.2.1 DATUM UND UHRZEIT

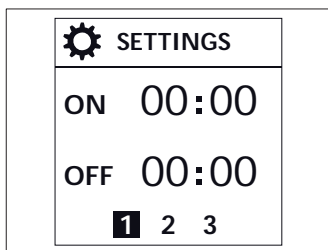
Datum und Uhrzeit der Anlage, die auf dem Display angezeigt werden, einstellen.

- Datum (Jahr, Monat, Tag)
- Zeit (Stunde, Minute)

7.2.1 FECHA Y HORA

Configure la fecha y hora del sistema, visibles en la pantalla.

- Fecha (año, mes, día)
- Hora (hora, minutos)



IT

7.2.2 PROGRAMMAZIONE GIORNALIERA

Impostare la programmazione giornaliera per la gestione delle accensioni e degli spegnimenti automatici.

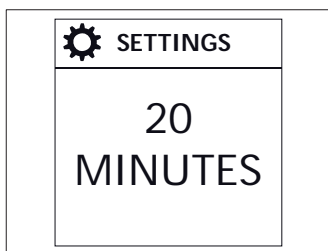
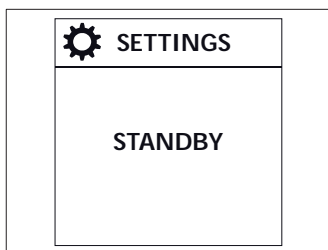
Sono disponibili 3 slot di impostazione.

EN

7.2.2 DAILY PROGRAMMING

Set the daily programming to management the automatically switch ON and OFF.

3 setting slots are available.



7.2.3 STANDBY

Impostare il tempo di inattività prima che la macchina vada in standby.

7.2.3 STANDBY

Set the inactivity time before the machine goes into standby.

FR

7.2.2 PROGRAMMATION QUOTIDIENNE

Définir la programmation quotidienne pour la gestion des démarrages et arrêts automatiques.

Il y a 3 emplacements de réglage.

DE

7.2.2 TÄGLICHE PROGRAMMIERUNG

Die tägliche Programmierung des automatischen Ein- und Ausschaltens festlegen.

Es gibt 3 Einstellungslots.

ES

7.2.2 PROGRAMACIÓN DIARIA

Configure la programación diaria para gestionar los encendidos y apagados automáticos.

Hay disponibles 3 ranuras de configuración.

7.2.3 VEILLE

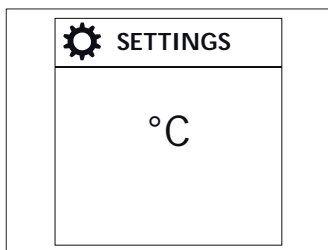
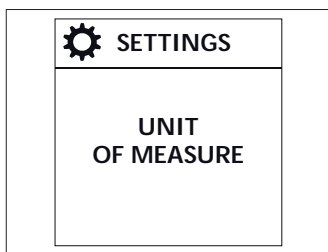
Régler le temps d'inactivité avant que la machine ne passe en veille.

7.2.3 STANDBY

Die Leerlaufzeit einstellen, bevor das Gerät in den Standby-Modus wechselt.

7.2.3 STANDBY

Configure el tiempo de inactividad antes de que la máquina entre en el modo standby.



IT

7.2.4 UNITÀ DI MISURA

Scegliere l'unità di misura di default.

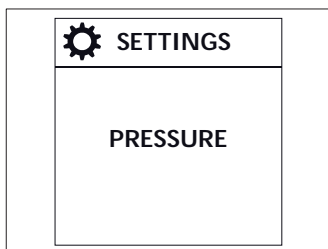
- Celsius;
- Fahrenheit.

EN

7.2.4 UNIT OF MEASURE

Set the default measurements units.

- Celsius;
- Fahrenheit.



7.2.5 PRESSIONE DI LAVORO

Impostare la pressione di lavoro della caldaia con i tasti **P1** (-) e **P2** (+).

7.2.5 OPERATING PRESSURE

Set the boiler operating pressure with the **P1** (-) and **P2** (+) buttons.



P1



P2

FR

**7.2.4
UNITÉ DE MESURE**

Choisir l'unité de mesure par défaut.

- Celsius;
- Fahrenheit.

DE

**7.2.4
MASSEINHEIT**

Die Standardmaßeinheit wählen.

- Celsius;
- Fahrenheit.

ES

**7.2.4
UNIDAD DE MEDIDA**

Elija la unidad de medida predeterminada.

- Celsius;
- Fahrenheit.

**7.2.5
PRESSION DE SERVICE**

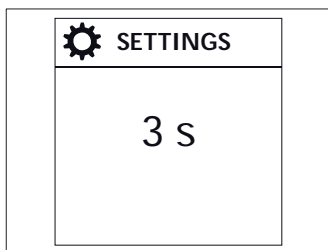
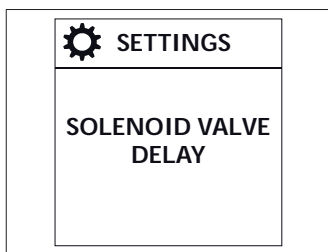
Régler la pression de service de la chaudière avec les touches **P1** (-) et **P2** (+).

**7.2.5
BETRIEBSDRUCK**

Den Betriebsdruck des Kessels mit den Tasten **P1** (-) und **P2** (+) einstellen.

**7.2.5
PRESIÓN DE TRABAJO**

Ajuste la presión de trabajo del calentador con las teclas **P1** (-) y **P2** (+).



IT

7.2.6 RITARDO ELETTOVALVOLA

Impostare il ritardo di erogazione del caffè da 0 a 3 secondi.

EN

7.2.6 SOLENOID VALVE DELAY

Set the coffee delivery delay from 0 to 3 seconds.



7.3 MANUTENZIONE

Selezionare e attivare la modalità di manutenzione della macchina:

- Filtro;
- Macchina.

7.3 MAINTENANCE

Select and enable the maintenance mode of the machine:

- Filter;
- Machine.

FR

7.2.6 RETARD DE L'ÉLECTROVANNE

Régler le retard de distribution du café de 0 à 3 secondes.

DE

7.2.6 VERZÖGERUNG DES MAGNETVENTILS

Die Verzögerung der Kaffeeabgabe von 0 bis 3 Sekunden einstellen.

ES

7.2.6 RETARDO DE LA ELECTROVÁLVULA

Ajuste el retardo de la preparación de café de 0 a 3 segundos.

7.3 ENTRETIEN

Sélectionner et activer le mode maintenance de la machine :

- Filtre;
- Machine.

7.3 WARTUNG

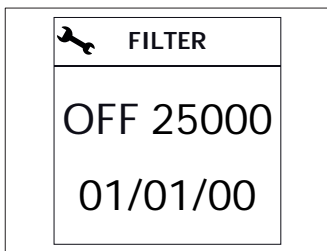
Den Wartungsmodus der Maschine wählen und aktivieren:

- Filter;
- Gerät.

7.3 MANTENIMIENTO

Seleccione y active el modo de mantenimiento de la máquina:

- Filtro;
- Máquina.



IT

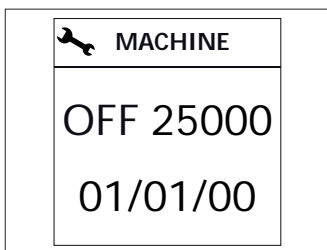
7.3.1 FILTRO

L'allarme di manutenzione si attiva al raggiungimento del numero di cicli della macchina.

EN

7.3.1 FILTER

The maintenance alarm is activated when the number of machine cycles is reached.



7.3.2 MACCHINA

L'allarme di manutenzione si attiva al raggiungimento della data impostata.

7.3.2 MACHINE

The maintenance alarm is activated when the set date is reached.

FR

7.3.1 FILTRE

L'alarme de maintenance est activée lorsque le nombre de cycles de la machine est atteint.

DE

7.3.1 FILTER

Der Wartungsalarm wird aktiviert, wenn die Anzahl der Maschinenzyklen erreicht ist.

ES

7.3.1 FILTRO

La alarma de mantenimiento se activa cuando se alcanza el número de ciclos de la máquina.

7.3.2 MACHINE

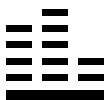
L'alarme de maintenance est activée lorsque la date définie est atteinte.

7.3.2 GERÄT

Der Wartungsalarm wird aktiviert, wenn das eingestellte Datum erreicht ist.

7.3.2 MÁQUINA

La alarma de mantenimiento se activa cuando se alcanza la fecha establecida.



P3

IT

7.4 CONTATORI

Visualizza i contatori:

- Parziale
- Totali
- Manutenzione

Per azzerare il contatore visualizzato, tenere premuto **P3** per 3 secondi (il contatore lampeggia sul display).

EN

7.4 COUNTERS

Shows the counters:

- Partial
- Total
- Maintenance

To reset the shows counter, keep pressed **P3** for 3 seconds (the counter flashes on the display).

FR

7.4 COMPTEURS

Voir les compteurs:

- Partiels
- Totaux
- Maintenance

Pour réinitialiser le compteur affiché, maintenir enfoncée la touche **P3** pendant 3 secondes (le compteur clignote à l'écran).

DE

7.4 ZÄHLER

Zähler ansehen::

- Teilweise
- Gesamtanzahl
- Wartung

Um den angezeigten Zähler zurückzusetzen, **P3** 3 Sekunden lang gedrückt halten (der Zähler blinkt im Display).

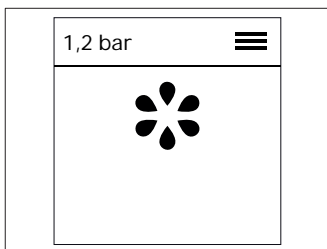
ES

7.4 CONTADORES

Visualizar los contadores:

- Parcial
- Totales
- Mantenimiento

Para restablecer el contador mostrado, presione y mantenga presionado **P3** durante 3 segundos (el contador parpadea en la pantalla).



P3

IT

7.5 DECALCIFICAZIONE

Premere **P3** per avviare il ciclo di decalcificazione.

Per maggiori informazioni, vedere il capitolo di PULIZIA.

EN

7.5 DESCALING

Press **P3** to start the descaling cycle.

For more informations, see the CLEANING chapter.



7.6 LINGUE

Selezionare la lingua del display:

- Italiano;
- Inglese;
- Francese;
- Tedesco;
- Spagnolo;
- Russo;
- Cinese.

7.6 LANGUAGES

Select the display language:

- Italian;
- English;
- French;
- Deutsch;
- Spanish;
- Russian;
- Chinese.

FR

7.5 DÉTARTRAGE

Appuyer sur **P3** pour démarrer le cycle de détartrage.

Pour plus d'informations, consulter le chapitre NETTOYAGE.

DE

7.5 ENTKALKUNG

P3 Drücken, um den Entkalkungszyklus zu starten.

Weitere Angaben im Kapitel REINIGUNG.

ES

7.5 DESCALCIFICACIÓN

Presione **P3** para iniciar el ciclo de descalcificación.

Para obtener más información, consulte el capítulo LIMPIEZA.

7.6 LANGUES

Sélectionner la langue d'affichage :

- Italien;
- Anglais;
- Français;
- Allemand;
- Espagnol;
- Russe;
- Chinois.

7.6 SPRACHEN

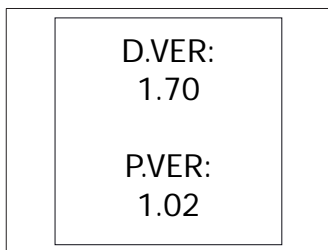
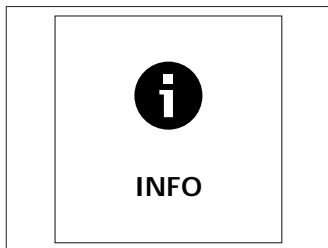
Die Sprache für die Anzeige wählen:

- Italienisch;
- Englisch;
- Französisch;
- Deutsch;
- Spanisch;
- Russisch;
- Chinesisch.

7.6 IDIOMAS

Seleccione el idioma de la pantalla:

- Italiano;
- Inglés;
- Francés;
- Alemán;
- Español;
- Ruso;
- Chino.



IT

7.7 INFORMAZIONI

Visualizza le versioni (firmware) delle schede elettroniche.

In caso di malfunzionamento queste informazioni devono essere comunicate ai tecnici o ai distributori.

- Scheda display;
- Scheda di potenza.

EN

7.7 INFORMATIONS

Shows the versions (firmware) of the electronic boards.

In case of malfunctioning these informations must be communicated to technician or dealer.

- Display board;
- Power board.

FR

7.7 INFORMATIONS

Affiche les versions (firmware) des cartes électroniques.

En cas de dysfonctionnement, ces informations doivent être communiquées aux techniciens ou distributeurs.

- Panneau d'affichage;
- Carte de puissance.

DE

7.7 INFORMATIONEN

Zeigt die Versionen (Firmware) der Elektronikplatinen an.

Im Störfungsfall müssen diese Informationen den Technikern oder Händlern mitgeteilt werden.

- Anzeigetafel;
- Leistungsplatine.

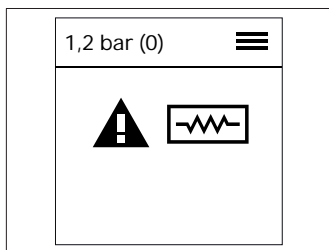
ES

7.7 INFORMACIÓN

Muestra las versiones (firmware) de las tarjetas electrónicas.

En caso de mal funcionamiento, esta información debe comunicarse a los técnicos o al distribuidor.

- Tarjeta de la pantalla;
- Tarjeta de potencia.



IT

7.8 ALLARMI

Visualizza gli ultimi 5 allarmi che si sono verificati, con data e ora.

- Pressione / Temperatura alta;
- Sensore di pressione assente;
- Timeout riscaldamento;
- Manutenzione (filtro/macchina).

Per resettare l'allarme visualizzato, tenere premuto **P3** per 3 secondi (il messaggio lampeggia sul display).

EN

7.8 ALARMS

Shows the last 5 alarms that have occurred, with date and time:

- High pressure / temperature;
- No pressure sensor;
- Heating timeout;
- Maintenance (filter/machine).

To reset the shows alarm, keep pressed **P3** for 3 seconds (the message flashes on the display).

FR

7.8 ALARMES

Affiche les 5 dernières alarmes qui se sont produites, avec la date et l'heure.

- Haute pression/température;
- Capteur de pression absent;
- Temporisation du chauffage;
- Entretien (filtre/machine).

Pour réinitialiser l'alarme affichée, maintenir enfoncée la touche **P3** pendant 3 secondes (le message clignote à l'écran).

DE

7.8 ALARME

Zeigt die letzten 5 aufgetretenen Alarme mit Datum und Uhrzeit an.

- Hochdruck/Temperatur;
- Drucksensor fehlt;
- Heizungsabschaltung;
- Wartung (Filter/Gerät).

Um den angezeigten Alarm zurückzusetzen, **P3** 3 Sekunden lang gedrückt halten (die Meldung blinkt auf dem Display).

ES

7.8 ALARMAS

Muestra las últimas 5 alarmas que se han producido, con fecha y hora.

- Presión/temperatura alta;
- Falta el sensor de presión;
- Tiempo de calentamiento;
- Mantenimiento (filtro/máquina).

Para resetear la alarma mostrada, presione y mantenga presionado **P3** durante 3 segundos (el mensaje parpadea en la pantalla).

8

PULIZIA CLEANING NETTOYAGE REINIGUNG LIMPIEZA

IT



Esclusa la pulizia del gruppo erogatore (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.

È vietato pulire l'apparecchio con getti d'acqua o immergendolo in acqua.

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente, prodotti a base di cloro e/o prodotti abrasivi.

EN



Excluding the cleaning of the dispensing unit (highlighted in the table below), any type of cleaning must be carried out at zero energy condition (plug disconnected from the mains) and with the hot parts at room temperature.

Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.

Never not use solvents, chlorine-based products and/or abrasives.

FR



À l'exception du nettoyage du groupe café (mis en évidence dans le tableau ci-dessous), tout type de nettoyage doit être effectué à l'état d'énergie zéro (fiche débranchée du secteur) et avec les parties chaudes à température ambiante.

Il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau.

Ne jamais utiliser aucun type de solvants, de produits à base de chlore et/ou de produits abrasifs.

DE



Mit Ausnahme der Reinigung der Brühgruppe (in der folgenden Tabelle hervorgehoben) muss jede Art der Reinigung bei abgeschalteter Maschine (Stecker aus der Steckdose gezogen), und wenn die heißen Teile auf Raumtemperatur sind durchgeführt werden.

Es ist verboten, das Gerät mit Wasserstrahlen oder durch Eintauchen in Wasser zu reinigen.

Niemals Lösungsmittel, Produkte auf Chlorbasis und/oder Scheuermittel verwenden.

ES

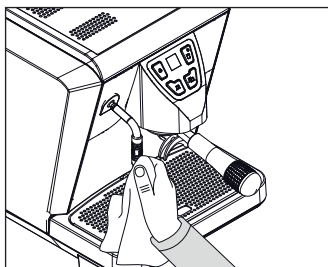


Excluyendo la limpieza del grupo de preparación de café (que se detalla en la tabla siguiente), cualquier tipo de limpieza debe realizarse con el aparato sin recibir corriente (enchufe desconectado de la red) y con las partes calientes a temperatura ambiente.

Está prohibido limpiar el aparato con chorros de agua o sumergiéndolo en agua.

Nunca utilice ningún tipo de disolvente, productos a base de cloro o productos abrasivos.

Elemento da pulire Item to be cleaned Éléments à nettoyer Zu reinigender Artikel Elemento a limpiar	Dopo l'uso After use Après l'utilisation Nach der Anwendung Después del uso	Giornaliera Daily Journalière Täglich Diario	Settimanale Weekly Hebdomadaire Wöchentlich Semanal
Lancia vapore Steam wand Buse vapeur Dampfstab Lanza de vapor	✓	✓	
Filtro e portafiltro Filter and filter holder Filtre et porte-filtre Filter und Filterhalter Filtro y portafiltros	✓	✓	
Carrozzeria macchina Body machine Carrosserie de la machine Gerätegehäuse Carcasa de la máquina		✓	
Griglia portatazze Cup grid Grille porte-tasses Tassengitter Rejilla portatazas		✓	
Vaschetta di raccolta liquidi Water collection tray Bac de récupération des liquides Flüssigkeitsauffangschale Bandeja de recogida de líquidos		✓	
Tanica acqua Water tank Réservoir d'eau Wassertank Depósito de agua			✓
Doccia gruppo erogatore Dispensing group diffuser Buse de groupe café Brause Brühgruppe Boquilla del grupo dispensador		✓	
Guarnizione gruppo erogatore Dispensing group gasket Joint de groupe café Dichtung Brüheinheit Junta del grupo dispensador		✓	
Gruppo erogatore Dispensing group Groupe café Brühgruppe Grupo dispensador			✓



IT

8.1 PULIZIA LANCIA VAPORE

Spurgare la lancia vapore da eventuali residui e pulirla con un panno inumidito con acqua calda e/o detergente neutro.

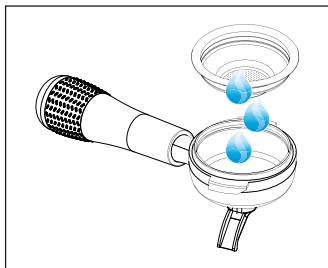
Se alcuni ugelli rimangono otturati dopo lo spurgo, utilizzare una clip fermacarte per sturarli.

EN

8.1 STEAM WAND CLEANING

Purge the steam wand of any residue and clean it with a cloth moistened with hot water and/or neutral detergent.

If some nozzles remain obstructed after purging, use a paper clip to unblock them.

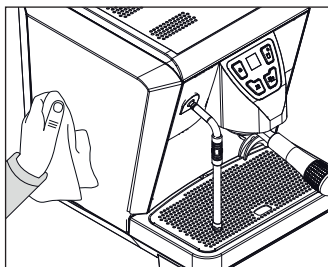


8.2 PULIZIA FILTRI E PORTAFILTRO

- Rimuovere il filtro dal portafiltro, eventualmente aiutandosi con un attrezzo.
- Inserire la dose raccomandata dal fabbricante del detergente specifico in polvere in un contenitore con acqua calda;
- Immergere filtri e portafiltro (attenzione a non immergere anche il manico) nel contenitore;
- Aspettare 30 minuti;
- Risciacquare abbondantemente con acqua corrente; all'occorrenza pulire il filtro con un spazzolino.
- Inserire nuovamente il filtro nel portafiltro.

8.2 FILTER AND FILTER HOLDER CLEANING

- Remove the filter from the filter holder, using a tool if necessary.
- Place the manufacturer's recommended dose of the specific detergent powder in a container with hot water;
- Put the filters and filter holder (take care not to put the handle in the container) into the container;
- Wait 30 minutes;
- Rinse thoroughly with running water; if necessary, clean the filter with a brush.
- Insert again the filter into the filter holder.



8.3 PULIZIA CARROZZERIA

Per pulire tutte le carrozzerie esterne utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda.

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente, prodotti a base di cloro e/o prodotti abrasivi.

8.3 BODY MACHINE CLEANING

To clean all external bodies, use a soft cloth moistened with hot water.

Never not use solvents, chlorine-based products and/or abrasives.

FR

8.1 NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

Purger la buse vapeur de tout résidu et la nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau chaude et/ou de détergent neutre.

Si certaines buses restent bouchées après la purge, utiliser un trombone pour les déboucher.

8.2 NETTOYAGE DES FILTRES ET DU PORTE-FILTRE

- Retirer le filtre du porte-filtre, éventuellement à l'aide d'un outil.
- Mettre la dose recommandée par le fabricant du détergent en poudre spécifique dans un récipient avec de l'eau chaude;
- Immerger les filtres et le porte-filtre (attention à ne pas immerger également la poignée) dans le récipient;
- Attendre 30 minutes;
- Rincer abondamment à l'eau courante; si nécessaire, nettoyer le filtre avec une brosse.
- Insérer le filtre dans le porte-filtre.

8.3 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Pour nettoyer toute la carrosserie extérieure, utiliser un chiffon doux humidifié d'eau tiède.

Ne jamais utiliser aucun type de solvants, de produits à base de chlore et/ou de produits abrasifs.

DE

8.1 REINIGUNG DES DAMPFSTABS

Den Dampfstab von Rückständen spülen und ihn mit einem in heißem Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch reinigen.

Wenn einige Düsen nach dem Spülen verstopft bleiben, eine Büroklammer verwenden, um sie zu öffnen.

8.2 REINIGUNG VON FILTER UND FILTERHALTER

- Den Filter ggf. mit Hilfe eines Werkzeugs aus dem Halter nehmen.
- Die vom Lieferanten des speziellen Waschmittelpulvers empfohlene Dosis in einen Behälter mit heißem Wasser geben;
- Den Filter und den Filterhalter in den Behälter geben und dabei darauf achten, nicht auch den Griff einzutauchen;
- 30 Minuten warten;
- Mit fließendem Wasser gründlich ausspülen. Den Filter ggf. mit einer Bürste reinigen.
- Den Filter wieder in den Filterhalter einsetzen

8.3 GEHÄUSEREINIGUNG

Zum Reinigen aller äußeren Teile ein weiches, in warmem Wasser angefeuchtetes Tuch verwenden.

Niemals Lösungsmittel, Produkte auf Chlorbasis und/oder Scheuermittel verwenden.

ES

8.1 LIMPIEZA DE LA LANZA VAPOR

Purgue la lanza de vapor de cualquier residuo y límpiela con un paño humedecido con agua caliente o detergente neutro.

Si quedan boquillas obstruidas después de la purga, use un clip para desatascarlas.

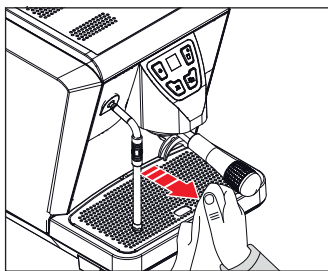
8.2 LIMPIEZA DE FILTROS Y DEL PORTAFILTRO

- Retire el filtro del portafiltro, con la ayuda de una herramienta si fuera necesario.
- Introduzca la dosis recomendada por el fabricante de detergente en polvo específico en un recipiente con agua caliente;
- Sumerja el filtro y el portafiltro (tenga cuidado de no sumergir también el mango) en el recipiente;
- Espere 30 minutos;
- Aclare bien con agua corriente; si es necesario, limpie el filtro con un cepillo.
- Inserte el filtro nuevamente en el portafiltro.

8.3 LIMPIEZA DE LA CARCASA

Para limpiar todas las superficies exteriores de la máquina, use un paño suave humedecido con agua caliente.

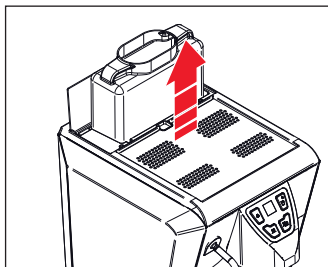
Nunca utilice ningún tipo de disolvente, productos a base de cloro o productos abrasivos.



IT

8.4 PULIZIA GRIGLIA E VASCHETTA

Rimuovere la vaschetta e la griglia e pulirle con acqua calda e sapone con l'ausilio di un panno.



8.5 PULIZIA TANICA ACQUA

Estrarre la tanica dalla macchina.

Riempirla con acqua e sapone e risciacquare bene.

Se l'acqua lascia dei depositi non desiderati nella tanica, eseguire un lavaggio più robusto con uno scovolino.

EN

8.4 GRID AND TRAY CLEANING

Remove the tray and grid and clean them with hot soapy water using a cloth.

8.5 WATER TANK CLEANING

Remove the tank from the machine.

Fill it with soap and water and rinse well.

If the water leaves undesired residues in the tank, carry out a stronger wash with a brush.

8.6 PULIZIA DOCCIA E GUARNIZIONE

- Svitare la vite posta al centro del diffusore e della doccetta. Automaticamente cadranno la vite, il diffusore e la doccetta.
- Rimuovere la guarnizione dal gruppo. Se necessario utilizzare un cacciavite con la dovuta attenzione a non danneggiarla.
- Inserire il tutto in un contenitore con acqua calda e detergente specifico per circa 30 minuti.
- Spazzolare la doccetta e il diffusore.
- Risciacquare abbondantemente il tutto con acqua corrente.
- Ripristinare il tutto sulla macchina procedendo in senso inverso per riprendere il normale funzionamento.

8.6 SHOWER AND GASKET CLEANING

- Unscrew the screw placed in the centre of the diffuser and shower. Automatically the screw, diffuser and shower fall out.
- Remove the gasket from the group. If necessary, use a screwdriver with due care not to damage it.
- Place everything in a container with hot water and specific detergent for about 30 minutes.
- Brush the shower and the diffuser.
- Rinse everything thoroughly with running water.
- Restore everything on the machine by proceeding in the opposite direction to resume normal operation.

FR

8.4 NETTOYAGE DE LA GRILLE ET DU BAC

Retirer le bac et la grille et les nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un chiffon.

8.5 NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Retirer le réservoir de la machine.

Le remplir d'eau et de savon et bien rincer.

Si l'eau laisse des dépôts indésirables dans le réservoir, effectuer un lavage plus robuste avec un cure-pipe.

8.6 NETTOYAGE DE LA BUSE ET DU JOINT

- Dévisser la vis située au centre du diffuseur et de la douchette. La vis, le diffuseur et la buse tomberont automatiquement.
- Retirer le joint du groupe. Si nécessaire, utiliser un tournevis en prenant soin de ne pas l'endommager.
- Mettre le tout dans un récipient avec de l'eau chaude et un détergent spécifique pendant environ 30 minutes.
- Brosser la buse et le diffuseur.
- Rincer le tout abondamment à l'eau courante.
- Restaurer tout sur la machine en procédant dans l'ordre inverse pour reprendre le fonctionnement normal.

DE

8.4 REINIGUNG VON GITTER UND FACH

Das Fach und das Gitter herausnehmen und sie mit warmem Seifenwasser und einem Tuch reinigen.

8.5 REINIGUNG DES WASSERTANKS

Den Tank aus dem Gerät nehmen.

Ihn mit Seife und Wasser füllen und gut ausspülen.

Wenn das Wasser unerwünschte Ablagerungen im Tank hinterlässt, eine kräftigere Spülung mit einem Pfeifenreiniger durchführen.

8.6 BRAUSE UND DICHTUNG REINIGEN

- Die Schraube in der Mitte des Diffusors und der Brause öffnen; Schraube, Diffusor und Brause fallen automatisch heraus.
- Die Dichtung von der Brühgruppe entfernen. Ggf. einen Schraubendreher mit der gebotenen Sorgfalt verwenden, um nichts zu beschädigen.
- Alles etwa 30 Minuten lang in einen Behälter mit heißem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel legen.
- Die Brause und den Diffusor bürsteln.
- Alles gründlich unter fließendem Wasser abspülen.
- Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.

ES

8.4 LIMPIEZA DE LA REJILLA Y LA BANDEJA

Retire la bandeja y la rejilla y límpielas con agua caliente y jabón con la ayuda de un paño.

8.5 LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

Extraiga el depósito de la máquina.

LLénelo con agua y jabón y enjuague bien.

Si el agua deja posos no deseados en el depósito, utilice una escobilla para realizar una limpieza más profunda.

8.6 LIMPIEZA DE LA BOQUILLA Y LA JUNTA

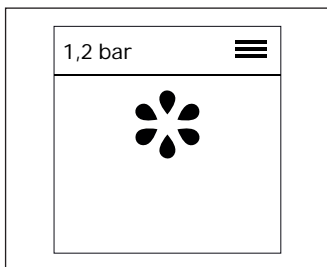
- Desatornille el tornillo situado en el centro del difusor y de la boquilla. El tornillo, el difusor y la boquilla caerán automáticamente.
- Retire la junta del grupo. Si es necesario, utilice un destornillador con cuidado de no dañar las piezas.
- Introdúcelo todo en un recipiente con agua caliente y detergente específico durante unos 30 minutos.
- Limpie la boquilla y el difusor con un cepillo.
- Enjuagarlo todo abundantemente con agua corriente.
- Vuelva a colocar todo en la máquina procediendo en orden inverso para reanudar el funcionamiento normal.

8.7 PULIZIA GRUPPO

- Inserire il filtro cieco nel portafiltro.
- Inserire la dose raccomandata dal fabbricante del detergente specifico in polvere nel filtro cieco.
- Ripristinare il portafiltro nel gruppo erogatore.
- Con il tasto **P2** erogare 5 dosi da 5 secondi ciascuna.
- Rimuovere il detergente e erogare altre 5 dosi da 5 secondi ciascuna per risciacquare il gruppo.
- Al termine, ripristinare il filtro singolo o doppio nel portafiltro al posto del filtro cieco e riprendere il normale funzionamento della macchina.

8.7 GROUP CLEANING

- Insert the blind filter into the filter holder.
- Insert the dose recommended by the manufacturer of the specific powder detergent into the blind filter.
- Restore the filter holder in the dispensing group.
- Using the **P2** button, deliver 5 doses of 5 seconds each.
- Remove the cleaner and dispense a further 5 doses of 5 seconds each to rinse the unit.
- When done, replace the single or double filter in the filter holder in place of the blind filter and resume normal machine operation.



8.8 DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare è una normale conseguenza dell'uso della macchina.

La decalcificazione è necessaria **ogni 3 mesi** di utilizzo della macchina, quando si osserva una difficoltà di erogazione e/o caffè freddo.

Quanto indicato nel manuale di uso e manutenzione ha priorità rispetto alle indicazioni riportate su accessori e/o materiali d'uso venduti separatamente, qualora sussista un conflitto. Per eseguire la decalcificazione, utilizzare un prodotto decalcificante per caldaie vapore in rame di macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio.

Non bere la soluzione decalcificante e i prodotti erogati fino al completamento del ciclo.

Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

Non spegnere la macchina durante il ciclo di decalcificazione. In caso di interruzione di corrente elettrica, ripetere il ciclo dall'inizio.

8.8 DESCALING

The formation of limescale is a normal consequence of using the machine.

Descaling is necessary **every 3 months** of use of the machine, when there is difficulty in dispensing and/or cold coffee.

The instructions in the use and maintenance manual have priority over the indications given on accessories and/or materials for use sold separately, if there is a conflict.

To perform descaling, use a non-toxic and/or non-noxious descaling product for copper steam heaters of coffee machines, commonly available on the market.

Do not drink the descaling solution and the dispensed products until the cycle is complete.

Never use vinegar as a descaler.

Do not switch off the machine during the descaling cycle. In the event of a power failure, repeat the cycle from the beginning.

8.7 NETTOYAGE DU GROUPE

- Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre.
- Insérer la dose recommandée par le fabricant du détergent en poudre spécifique dans le filtre aveugle.
- Remettre le porte-filtre dans le groupe café.
- Avec la touche **P2** distribuer 5 doses de 5 secondes chacune.
- Retirer le détergent et distribuer 5 autres doses de 5 secondes chacune pour rincer le groupe.
- Une fois terminé, replacer le filtre simple ou double dans le porte-filtre à la place du filtre aveugle et reprendre le fonctionnement normal de la machine.

8.8 DÉTARTRAGE

La formation de calcaire est une conséquence normale de l'utilisation de la machine.

Un détartrage est nécessaire **tous les 3 mois** d'utilisation de la machine, en cas de difficulté de distribution et/ou de café froid.

Ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'entretien a priorité sur les indications données sur les accessoires et/ou les matériaux à utiliser vendus séparément, en cas de conflit. Pour effectuer le détartrage, utilisez un produit détartrant non toxique et/ou nocif pour les chaudières à vapeur en cuivre des machines à café, couramment disponibles sur le marché.

Ne buvez pas la solution détartrante et les produits distribués tant que le cycle n'est pas terminé. N'utilisez jamais de vinaigre comme détartrant.

Ne pas éteindre la machine pendant le cycle de détartrage. En cas de panne de courant, répétez le cycle depuis le début.

8.7 REINIGUNG DER BRÜHGRUPPEN

- Den Blindfilter in den Filterhalter einsetzen.
- Die vom Hersteller empfohlene Menge des speziellen Waschmittelpulvers in den Blindfilter geben.
- Den Filterhalter wieder in die Brühgruppe einsetzen.
- Mit der Taste **P2** 5 Mengen à 5 Sekunden abgeben.
- Das Reinigungsmittel entfernen und weitere 5 Mengen von jeweils 5 Sekunden abgeben, um die Gruppe zu spülen.
- Nach Abschluss wieder den Einzel- oder Doppelfilter im Filterhalter anstelle des Blindfilters einsetzen und den normalen Betrieb wieder aufnehmen.

8.8 ENTKALKUNG

Die Ablagerung von Kalk ist eine normale Folge der Verwendung der Maschine.

Bei Verwendung der Maschine ist **alle 3 Monate** eine Entkalkung erforderlich, wenn Schwierigkeiten bei der Abgabe auftreten und/oder Kaffee kalt abgegeben wird.

Was im Gebrauchs- und Wartungshandbuch angegeben ist, hat im Konfliktfall Vorrang vor den Angaben auf Zubehör und/oder Materialien, die separat erhältlich sind.

Zur Durchführung der Entkalkung ein ungiftiges und/oder unschädliches Entkalkungsprodukt für Kupferdampfkessel von Kaffeemaschinen verwenden, das üblicherweise auf dem Markt erhältlich ist.

Die Entkalkungslösung und die bei Abschluss der Entkalkung abgegebenen Produkte nicht trinken.

Niemals Essig als Entkalker verwenden.

Die Maschine während des Entkalkens nicht ausschalten. Bei einem Stromausfall den Zyklus von Anfang an wiederholen.

8.7 LIMPIEZA DEL GRUPO

- Inserte el filtro ciego en el porta-filtros.
- Inserte la dosis recomendada por el fabricante del detergente en polvo específico en el filtro ciego.
- Vuelva a colocar el portafiltro en el grupo de preparación.
- Con la tecla **P2** dispense 5 dosis de 5 segundos cada una.
- Retire el detergente y dispense otras 5 dosis de 5 segundos cada una para enjuagar el grupo.
- Cuando termine, sustituya el filtro ciego por el filtro simple o doble en el portafiltros y reanude el funcionamiento normal de la máquina.

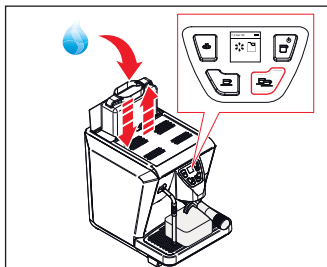
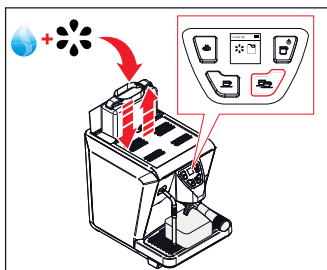
8.8 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal es una consecuencia normal del uso de la máquina.

Es necesario descalcificar la máquina **cada 3 meses** de uso, cuando se detecta que el café sale con dificultad o sale frío.

Las instrucciones del manual de uso y mantenimiento tienen prioridad sobre las indicaciones que se proporcionan en los accesorios o materiales de uso vendidos por separado, en caso de conflicto. Para realizar la descalcificación, utiliza un producto descalcificador no tóxico o nocivo para calentadores de vapor de cobre de máquinas de café; encontrarás este tipo de producto descalcificador en los comercios habituales.

No bebas la solución descalcificadora y los productos que salen de la máquina hasta que se complete el ciclo. En ningún caso debe utilizarse vinagre como agente descalcificador. No apagar la máquina durante el ciclo de descalcificación. En caso de corte de energía, repetir el ciclo desde el principio.



IT

8.8.1 CICLO DI DECALCIFICAZIONE

- 1 Rimuovere e svuotare la tanica dell'acqua.
- 2 Riempirla con una soluzione di decalcificante e acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante.
- 3 Rimontare la tanica.
- 4 Posizionare un contenitore sotto l'erogatore e iniziare l'erogazione premendo **P3**.
- 5 Continuare fino a che la tanica non sarà vuota, indicato dall'icona sul display. I tasti **P3** e **P4** iniziano a lampeggiare.
- 6 Rimuovere e sciacquare la tanica con acqua corrente.
- 7 Riempire nuovamente la tanica con acqua pulita e riposizionarla.
- 8 Svuotare il contenitore e riposizionarlo sotto l'erogatore.
- 9 Premere il pulsante **P3** per erogare nuovamente l'intero contenuto della tanica.
- 10 Se non viene premuto niente per 30 secondi, la macchina eroga liberamente. Se si preme il tasto **P3**, il risciacquo viene interrotto.
- 11 Per uscire dal ciclo di decalcificazione, tenere premuto **P3** per 5 secondi.

EN

8.8.1 DESCALING CYCLE

- 1 Remove and empty the water tank.
- 2 Fill it with a solution of descaler and water as specified on the descaler package.
- 3 Refit the tank.
- 4 Place a container under the dispenser and start dispensing by pressing **P3**.
- 5 Continue until the tank is empty, indicated by the icon on the display. The **P3** and **P4** buttons will start flashing.
- 6 Remove and rinse the tank under running water.
- 7 Refill the tank with clean water and replace it.
- 8 Empty the container and place it back under the dispenser.
- 9 Press button **P3** to dispense the entire contents of the tank again.
- 10 If nothing is pressed for 30 seconds, the machine dispenses freely. If the **P3** button is pressed, rinsing is interrupted.
- 11 To exit the descaling cycle, keep **P3** pressed for 5 seconds.

8.8.1 CYCLE DE DÉTARTRAGE

- 1 Retirez et rincez le réservoir à l'eau courante.
- 2 Remplissez-le d'une solution de détartrant et d'eau comme indiqué sur l'emballage du produit détartrant.
- 3 Remontez le réservoir.
- 4 Placer un récipient sous le distributeur et lancer la distribution en appuyant sur **P3**.
- 5 Continuer jusqu'à ce que le réservoir soit vide, indiqué par l'icône sur l'écran. Les boutons **P3** et **P4** se mettent à clignoter.
- 6 Retirez et rincez le réservoir à l'eau courante.
- 7 Remplissez le réservoir d'eau propre et remettez-le en place.
- 8 Videz le récipient et remplacez-le sous le distributeur.
- 9 Appuyer sur le bouton **P3** pour distribuer à nouveau tout le contenu du réservoir.
- 10 Si vous n'appuyez pas sur la touche pendant 30 secondes, la machine distribue librement. Si la touche **P3** est enfoncée, le rinçage est arrêté.
- 11 Pour quitter le cycle de détartrage, maintenir enfoncée la touche **P3** pendant 5 secondes.

8.8.1 ENTKALKUNGSZYKLUS

- 1 Den Wassertank entfernen und leeren.
- 2 Ihn mit einer Lösung aus Entkalker und Wasser nach Angaben auf der Verpackung des Entkalkers füllen.
- 3 Den Tank wieder einsetzen.
- 4 Einen Behälter unter die Abgabe stellen und die Abgabe durch Drücken von **P3** starten.
- 5 Fortfahren, bis der Tank leer ist, was durch das Symbol auf dem Display angezeigt wird. Die Tasten **P3** und **P4** beginnen zu blinken.
- 6 Den Tank entfernen und ihn unter fließendem Wasser ausspülen.
- 7 Den Tank mit sauberem Wasser füllen und ihn wieder einsetzen.
- 8 Den Behälter leeren und ihn wieder unter die Abgabe stellen.
- 9 Die Taste **P3** drücken und erneut den gesamten Tankinhalt durchlaufen lassen.
- 10 Wenn 30 Sekunden lang nichts gedrückt wird, gibt die Maschine frei ab. Wird die Taste **P3** gedrückt, wird die Spülung gestoppt.
- 11 Um den Entkalkungszyklus zu beenden, 4 Sekunden lang **P3** gedrückt halten.

8.8.1 CICLO DE DESCALCIFICACIÓN

- 1 Retirar y vaciar el depósito del agua.
- 2 Llenar el depósito con una solución de descalcificador y agua como se especifica en el paquete del producto descalcificador.
- 3 Volver a colocar el depósito.
- 4 Coloque un recipiente debajo del dispensador y comience a dispensar presionando **P3**.
- 5 Continúe hasta que el depósito esté vacío, (lo indica el icono que aparece en la pantalla). Los botones **P3** y **P4** comienzan a parpadear.
- 6 Retirar y enjuagar el depósito con agua corriente.
- 7 Volver a llenar el depósito con agua limpia y colocarlo de nuevo.
- 8 Vaciar el contenedor y volver a colocarlo debajo de la boquilla de suministro.
- 9 Presione el botón **P3** para extraer de nuevo todo el contenido del depósito.
- 10 Si no presiona nada durante 30 segundos, la máquina dispensa libremente. Si se presiona el botón **P3**, se interrumpe el enjuague.
- 11 Para salir del ciclo de descalcificación, mantenga pulsado **P3** durante 5 segundos.

9

MANUTENZIONE MAINTENANCE ENTRETIEN WARTUNG MANTENIMIENTO

IT

In caso di manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore OFF e scollegare il cavo di alimentazione.

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

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

Se la macchina è stata utilizzata da poco tempo, attendere il suo raffreddamento prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento su di essa.

La manutenzione prevede la sostituzione annuale della doccetta e garanzia del gruppo.

Per eseguire questa operazione, rivolgersi al tecnico qualificato. Non rispettare queste condizioni comporta automaticamente il decadere della garanzia.

Per qualsiasi intervento ulteriore sulla macchina contattare il concessionario dove è stato acquistato il prodotto.

Se la macchina deve essere spedita:

- Svuotare la tanica dell'acqua.
- Spegnere la macchina.
- Utilizzare l'imballaggio originale.
- Comunicare i propri contatti o inserirli all'interno della scatola.

EN

In the event of maintenance, switch OFF the machine using the switch and unplug the power cord.

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

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

If the machine has been in use recently, wait for it to cool down before carrying out any kind of work on it.

Maintenance includes annual replacement of the group shower and gasket.

To carry out this operation, contact a qualified technician. Failure to comply with these conditions will automatically invalidate the warranty.

For any additional work on the machine, please contact the dealer where you purchased the product.

If the machine must be shipped:

- Empty the water tank.
- Switch OFF the machine.
- Use the original packaging.
- Give your contact details or put them inside the box.

FR

En cas de maintenance, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur OFF et débrancher le cordon d'alimentation.

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

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

Si la machine a été utilisée pendant une courte période, attendre qu'elle refroidisse avant d'y effectuer toute intervention.

La maintenance comprend le remplacement annuel du groupe de douche et le joint.

Pour ce faire, contactez votre technicien qualifié.

Le non respect de ces conditions signifie automatiquement la déchéance de la garantie.

Pour toute intervention sur la machine, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.

Si la machine doit être expédiée:

- Vider le réservoir d'eau.
- Éteindre la machine.
- Utiliser l'emballage d'origine.
- Communiquer vos contacts ou les placer dans la boîte.

DE

Im Wartungsfall die Maschine mit dem AUS-Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Im Fall von Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen die verwendeten Komponenten die für dieses Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsstandards einhalten. Original-Ersatzteile bieten eine Garantie.

Nach einer Reparatur oder einer Auswechslung der Bestandteile, die in Kontakt mit Wasser und Lebensmitteln kommen, muss der Reinigungsvorgang wie in dieser Broschüre beschrieben vorgenommen werden oder die vom Hersteller angegebenen Vorgänge befolgt werden.

Wenn das Gerät nur kurze Zeit verwendet wurde, warten, bis es abgekühlt ist, bevor irgendwelche Eingriffe daran vorgenommen werden.

Die Wartung umfasst Jährliche Austausch der Duschkopf und Dichtungsgruppe.

Um dies zu tun, kontaktieren Sie Ihren Fachmann.

Die Nichtbeachtung dieser Bedingungen zu folgen versteht man die automatische Verfall der Garantie.

Für weitere Eingriffe an der Maschine, an den Händler, wo Sie das Produkt gekauft haben.

Wenn das Gerät versandt werden soll:

- Den Wassertank leeren.
- Das Gerät ausschalten.
- Die Originalverpackung verwenden.
- Die Kontaktangaben mitteilen oder sie in der Schachtel mitgeben.

ES

En caso de mantenimiento, apague la máquina con el interruptor OFF y desenchufe el cable de alimentación.

Durante el mantenimiento/repelación, los componentes utilizados deben garantizar el mantenimiento de los requisitos de higiene y de seguridad previstos para el dispositivo. Los recambios originales ofrecen esta garantía.

Tras una reparación o una sustitución de componentes de partes que estén en contacto con el agua y los alimentos, deberá efectuarse el procedimiento de lavado tal y como se describe en este manual o bien, seguir los procedimientos indicados por el fabricante.

Si la máquina se ha utilizado poco tiempo, espere a que se enfríe antes de realizar cualquier tipo de intervención en la misma.

El mantenimiento incluye la sustitución anual del grupo de ducha y la junta.

Para ello, póngase en contacto con su técnico calificado.

De no seguir estas condiciones significa la decadencia automática de la garantía.

Para cualquier otra intervención en la máquina, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto.

Si la máquina se va a enviar:

- Vacíe el depósito de agua.
- Apague la máquina.
- Utilice el embalaje original.
- Indique sus datos de contacto o introdúcelo dentro de la caja.

10

RISOLUZIONE PROBLEMI TROUBLESHOOTING RECHERCHE BLOCAGE FEHLERSUCHE LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

IT



Esito positivo.




Esito negativo: verificare la causa e quindi soluzione successiva.





Esito negativo: contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.



















PROBLEMA RISCONTRATO	CAUSE POSSIBILI	POSSIBILI SOLUZIONI	ESITO	
1 La macchina non si accende con tastiera completamente spenta. Generalmente le macchine a grani hanno una spia / led vicino al tasto accensione: se spenta significa che manca tensione alla macchina.	A Macchina non collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.		
	B Interruttore di riarmo della presa scattato.	Provare a collegare altro dispositivo per verifica presenza alimentazione: se altro dispositivo funzionante allora problema macchina.		
	C Mancanza tensione elettrica sulla presa di corrente.	Provare ad alimentare in altra presa.		
2 La macchina non prepara il caffè.	A Macchina spenta.	Vedere punto 1.		
	B Verificare se è accesa la spia mancanza acqua nella tanica o la tanica non è inserito correttamente.	Riempire il contenitore o verificare se la tanica è posizionata bene in fondo.		
	C Il caffè è troppo fine o troppo pressato.	Provare a ridurre la dose a raso del portafiltro o modificare la macinatura.		
	D La doccia è otturata o il portafiltro intasato.	Effettuare una pulizia della doccia e del portafiltro.		
	E Provando a fare una erogazione senza caffè, esce pochissima acqua o niente acqua? Un buon flusso è lo scorrimento dell'acqua senza caffè che riempie una tazzina da caffè standard in circa 10 secondi.	Effettuare una decalcificazione completa e valutare la sostituzione con una acqua più leggera.		
	F Se è stato fatto un ciclo di decalcificazione alcuni residui di calcare possono essersi distaccati successivamente, intasando la valvola del gruppo.	Provare ad aprire e chiudere la valvola caffè ripetutamente una ventina di volte. Se non si sblocca contattare l'Assistenza Tecnica.		

































PROBLEMA RISCONTRATO	CAUSE POSSIBILI	POSSIBILI SOLUZIONI	ESITO	
3 Erogazione anomala. Esempio: caffè che "corre / esce a goccia / crema non compatta / bollosa".	A Doccia e portafiltri da pulire.	Pulire la doccia eseguendo un lavaggio con il filtro cieco e smontare i portafiltri per pulizia.		
	B Utilizzo del filtro errato.	Verificare che si stia utilizzando filtro corretto: filtro singolo più basso per dose singola e filtro doppio più profondo per dose doppia.		
	C Il caffè non è stato pressato bene o il caffè non è fresco.	Porre attenzione alla pressatura o cambiare il pacco di caffè.		
	D Si sente il pompante che parte ma non esce caffè se non a gocce.	Effettuare una decalcificazione completa e valutare la sostituzione con una acqua più leggera.		
4 La macchina perde acqua dal gruppo durante una erogazione.	A Guarnizione e/o portafiltra sporchi.	Pulire con un panno l'area della guarnizione e il portafiltra.		
	B Verificare il corretto posizionamento del filtro all'interno del portafiltra.	Riposizionare filtro.		
5 Il caffè non è abbastanza caldo.	A Il portafiltra è freddo.	Il portafiltra va sempre lasciato nella macchina durante il riscaldamento.		
	B Le tazze sono fredde.	Potrebbe essere opportuno mettere le tazze sul porta tazze o preriscaldarle.		
	C La macchina non si è scaldata a sufficienza.	Attendere spegnimento spia resistenza.		
	D Il caffè non è stato pressato correttamente.	Verificare pressando adeguatamente.		
	E È intervenuto il termo fusibile di sicurezza della caldaia.	Sostituzione macchina.		
6 La spia dell'acqua è accesa.	A Manca acqua in tanica.	Inserire acqua nella tanica.		
	B Se la tanica è piena, ma la spia rimane accesa.	Verificare se è calzata opportunamente.		
	C Verificare se il calcare sta impedendo al sensore di galleggiare correttamente. L'interno della tanica risulta ruvido al tatto per le incrostazioni.	Pulire opportunamente il contenitore acqua, valutare se utilizzare un'acqua più leggera.		
7 La macchina non carica acqua.	A La valvola di stop della tanica è bloccata.	Verificare se la valvolina in fondo alla tanica è bloccata, basta provare a muoverla con un oggetto appuntito.		
	B Tubo di collegamento tanica pompa è vuoto.	Mettere e togliere la tanica diverse volte fino in fondo velocemente mentre la pompa cerca di succhiare acqua.		

 Successful.


 Unsuccessful: check the cause and then the next solution.

 Unsuccessful: contact the Technical Assistance Service.



















PROBLEM DETECTED	POSSIBLE CAUSES	POSSIBLE SOLUTIONS	OUTCOME		
<p>1 The machine does not switch on with the keyboard completely off.</p> <p>Grain machines generally have a light / led near the power button: if off, it means that the machine has no voltage.</p>	A	Machine not connected to the mains.			
	B	Socket reset switch tripped.			
	C	No electrical voltage on the socket.	Try plugging in another socket.		
<p>2 The machine does not prepare the espresso coffee.</p>	A	Machine OFF.			
	B	Check if there is no water in the tank light is on or if the tank is not inserted correctly.			
	C	The coffee too fine or too pressed.	Try reducing the dose to the level of the filter holder or changing the grind.		
	D	Is the shower blocked or the filter holder clogged.	Clean the shower and the filter holder.		
	E	When trying dispensing without coffee, does little or no water come out? A good flow is the flow of water without coffee that fills a standard coffee cup in about 10 seconds.	Perform complete descaling and consider replacing with lighter water.		
	F	If a descaling cycle has been carried out, some limescale residues may have subsequently detached, clogging the unit valve.	Try to open and close the coffee valve repeatedly about twenty times. If it does not clear, contact the Technical Assistance.		

































PROBLEM DETECTED	POSSIBLE CAUSES	POSSIBLE SOLUTIONS	OUTCOME	
3 Abnormal dispensing. E.g. coffee that “runs / drips / cream not compact / bubbly”.	A Shower and filter holders require cleaning.	Clean the shower by washing with the blind filter and disassemble the filter holders for cleaning.		
	B Wrong filter use.	Check you are using the correct filter: shallower single filter for single dose and deeper double filter for double dose.		
	C The coffee has not been pressed properly or the coffee is not fresh.	Pay attention to pressing or change the coffee pack.		
	D You hear the pump starting but no coffee comes out except in drops.	Perform complete descaling and consider replacing with lighter water.		
4 The machine is leaking water from the unit during dispensing.	A Dirty gasket and/or filter holder.	Clean the gasket area and the filter holder with a cloth.		
	B Check the correct positioning of the filter inside the filter holder	Reposition the filter.		
5 The coffee is not hot enough.	A The filter holder is cold.	The filter holder must always be left in the machine during heating.		
	B The cups are cold.	You may want to put the cups on the cup holder or preheat them.		
	C The machine has not warmed up enough.	Wait for the resistance light to go out.		
	D The coffee was not pressed correctly.	Check by pressing properly.		
	E The heater safety thermo-fuse has tripped.	Machine replacement.		
6 The water light is ON.	A No water in the tank.	Put water in the tank.		
	B If the tank is full, but the light remains on.	Check if it is fitted properly.		
	C Check if limescale is preventing the sensor from floating properly. The inside of the tank is rough to the touch due to encrustations.	Clean the water container properly, consider whether to use lighter water.		
7 The machine does not fill with water.	A The stop valve of the tank is blocked.	Check if the valve at the bottom of the tank is blocked, just try moving it with a sharp object.		
	B Pump tank connection pipe is empty.	Put and remove the tank several times all the way down quickly as the pump tries to draw water.		

 Résultat positif.

 Résultat négatif: vérifier la cause et donc la solution subséquente.

 Résultat négatif: contacter le Service d'Assistance Technique.

NATURE DU PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES	RÉSULTAT	
<p>1 L'appareil ne s'allume pas avec le clavier complètement éteint.</p> <p>Généralement les machines à grains ont une lumière / led près du bouton d'alimentation: si éteint, cela signifie que la machine n'est pas alimentée.</p>	<p>A Machine non connectée au secteur.</p>	<p>Connecter la machine au réseau électrique.</p>		
	<p>B L'interrupteur de réinitialisation de la prise s'est déclenché.</p>	<p>Essayez de connecter un autre appareil pour vérifier la présence de courant: si un autre appareil fonctionne, problème de machine.</p>		
	<p>C Pas de tension électrique sur la prise.</p>	<p>Essayez d'alimenter dans une autre prise.</p>		
<p>2 La machine ne fait pas de café.</p>	<p>A Machine arrêtée.</p>	<p>Voir point 1.</p>		
	<p>B Vérifiez si le voyant d'absence d'eau dans le réservoir est allumé ou si le réservoir n'est pas inséré correctement.</p>	<p>Remplissez le récipient ou vérifiez si le réservoir est bien positionné en bas.</p>		
	<p>C Le café est-il trop fin ou trop pressé.</p>	<p>Essayez de réduire la dose au niveau du porte-filtre ou de changer la mouture.</p>		
	<p>D La douche est-elle bouchée ou le porte-filtre est-il bouché.</p>	<p>Nettoyez la douchette et le porte-filtre.</p>		
	<p>E Si vous essayez de préparer du café sans café, est-ce que peu ou pas d'eau sort? Un bon débit est le débit d'eau sans café qui remplit une tasse de café standard en environ 10 secondes.</p>	<p>Effectuez un détartrage complet et envisagez de le remplacer par une eau plus légère.</p>		
	<p>F Si un cycle de détartrage a été effectué, des résidus de calcaire peuvent s'être détachés par la suite, obstruant la vanne de l'unité.</p>	<p>Essayez d'ouvrir et de fermer la vanne de café à plusieurs reprises une vingtaine de fois. Si elle ne se déverrouille pas, contacter l'assistance technique.</p>		

NATURE DU PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES	RÉSULTAT	
3 Livraison anormale. Par exemple: café qui «coule / goutte / crème non compacte / bulleuse»	A Douches et porte-filtres à nettoyer.	Nettoyez les douches en les lavant avec le filtre tchèque et démontez les porte-filtres pour le nettoyage.		
	B Utilisation du mauvais filtre.	Vérifiez que vous utilisez le bon filtre: filtre simple le plus bas pour une dose unique et filtre double plus profond pour double dose.		
	C Le café n'a pas été bien pressé ou le café n'est pas frais.	Faites attention à presser ou à changer le pack de café.		
	D Vous entendez la pompe démarrer mais aucun café ne sort sauf en gouttes.	Effectuez un détartrage complet et envisagez de le remplacer par une eau plus légère.		
4 La machine fuit de l'eau groupe lors d'une livraison.	A Joint et/ou porte-filtre sales.	Nettoyez la zone du joint et le porte-filtre avec un chiffon.		
	B Vérifier le bon positionnement du filtre à l'intérieur du porte-filtre.	Repositionner le filtre.		
5 Le café n'est pas assez chaud.	A Le porte-filtre est froid.	Le porte-filtre doit toujours être laissé dans la machine pendant le chauffage.		
	B Les tasses sont froides.	Vous pouvez mettre les tasses sur le porte-gobelet ou les préchauffer.		
	C La machine n'a pas suffisamment chauffé.	Attendez que le voyant de résistance s'éteigne.		
	D Le café n'a pas été correctement pressé.	Vérifiez en appuyant correctement.		
	E Le fusible thermique de sécurité de la chaudière s'est déclenché.	Remplacement de la machine.		
6 La lumière de l'eau est allumée.	A Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Mettez de l'eau dans le réservoir.		
	B Si le réservoir est plein, mais que le voyant reste allumé.	Vérifiez s'il s'adapte correctement.		
	C Vérifiez si le calcaire empêche le capteur de flotter correctement. L'intérieur du réservoir est rugueux au toucher en raison des incrustations.	Nettoyez correctement le réservoir d'eau, envisagez d'utiliser une eau plus légère.		
7 La machine ne se remplit pas d'eau.	A La vanne d'arrêt du réservoir est bloquée.	Vérifiez si la vanne au fond du réservoir est bloquée, essayez simplement de la déplacer avec un objet pointu.		
	B Le tuyau de raccordement du réservoir de la pompe est vide.	Mettez et retirez le réservoir plusieurs fois tout en bas rapidement pendant que la pompe tente d'aspirer de l'eau.		



Positives Ergebnis.



































Negatives Ergebnis: die Ursache und damit die anschließende Lösung zu überprüfen.



Negatives Ergebnis: wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

AUFGETRETENES PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	MÖGLICHE LÖSUNGEN	ERGEBNIS	
1 Das Gerät schaltet nicht ein und die Tastatur leuchtet nicht auf. Im Allgemeinen haben die Maschinen für ungemahlene Kaffee eine Leuchte / LED in der Nähe des Netzschalters. Wenn diese nicht leuchtet, heißt das, dass die Maschine nicht mit Strom versorgt wird.	A Maschine nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie die Maschine an die Stromversorgung an.		
	B Schutzschalter ausgelöst.	Versuchen, ein anderes Gerät anzuschließen, um das Vorhandensein von Strom zu überprüfen: Wenn ein anderes Gerät funktioniert, liegt ein Problem mit der Maschine vor.		
	C Keine elektrische Spannung an der Steckdose.	Versuchen, in eine andere Steckdose zu stecken.		
2 Die Maschine macht keinen Kaffee.	A Maschine ausgeschaltet.	Siehe Punkt 1.		
	B Überprüfen, ob die Tankleuchte leuchtet oder ob der Tank nicht richtig eingesetzt ist.	Den Behälter erneut füllen oder prüfen, ob der Tank ganz eingeschoben ist.		
	C Der Kaffee zu fein oder zu stark gepresst ist.	Versuchen, die Dosis auf die Anzeige im Filter zu reduzieren oder den Mahlgrad zu ändern.		
	D Sind der Sprühkopf oder der Filter/-halter verstopft?	Den Sprühkopf und den Filter/-halter reinigen.		
	E Kommt beim Versuch einer Abgabe ohne Verwendung von Kaffee wenig oder gar kein Wasser heraus? Ein guter Fluss ist der Wasserfluss ohne Kaffee, der eine Standardkaffeetasse in etwa 10 Sekunden füllt.	Eine vollständige Entkalkung durchführen und in Betracht ziehen, das Wasser durch ein weiches zu ersetzen.		
	F Wenn ein Entkalken durchgeführt wurde, können sich dabei einige Kalkrückstände abgelöst haben, die das Ventil der Brühgruppe verstopfen.	Versuchen, das Kaffeeventil etwa zwanzig Mal wiederholt zu öffnen und zu schließen. Wenn sie nicht entsperren, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.		

AUFGETRETENES PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	MÖGLICHE LÖSUNGEN	ERGEBNIS	
3 Fehler bei der Abgabe: z. B.: Kaffee, der „zu schnell läuft/tropft/Crema nicht kompakt/schaumig“	A Sprühhöpfe und Filter/-halter reinigen.	Die Sprühhöpfe durch Waschen mit dem Blindfilter reinigen und die Filter/-halter zur Reinigung entfernen.		
	B Verwendung des falschen Filters.	Sicherstellen, dass der richtige Filter verwendet wird: niedriger Einzelfilter für Einzeldosis und tieferer Doppelfilter für Doppeldosis.		
	C Der Kaffee wurde nicht gut gedrückt oder der Kaffee ist nicht frisch.	Darauf achten, dass die Kaffeepackung dicht ist (hart) oder Packung wechseln.		
	D Man hört die Pumpe starten, aber der Kaffee tritt nur in Tropfen aus.	Eine vollständige Entkalkung durchführen und in Betracht ziehen, das Wasser durch ein weiches zu ersetzen.		
4 Bei Abgabe von Kaffee tritt seitlich Wasser aus der Brühgruppe aus.	A Dichtung und/oder Filterhalter verschmutzt.	Den Dichtungsbereich und den Rand des Filter/-Halters mit einem Tuch reinigen.		
	B Die korrekte Positionierung des Filters im Filterhalter überprüfen.	Filter neu positionieren.		
5 Der Espresso ist nicht heiß genug.	A Der Filterhalter ist kalt.	Der Filterhalter muss während des Erhitzens immer in der Maschine verbleiben.		
	B Die Tassen sind kalt.	Die Tassen sollten auf dem Tassenwärmer aufbewahrt oder vorgewärmt werden.		
	C Die Maschine ist nicht ausreichend aufgeheizt.	Warten, bis die Heizungsleuchte erlischt.		
	D Der Kaffee wurde nicht richtig gedrückt.	Dies durch korrektes Drücken überprüfen.		
	E Die thermische Kesselsicherung hat ausgelöst.	Maschine ersetzen.		
6 Die Wasserleuchte leuchtet.	A Es befindet sich kein Wasser im Tank.	Wasser in den Tank füllen.		
	B Der Tank ist voll, aber das Licht leuchtet weiterhin.	Überprüfen, ob er richtig eingesetzt ist.		
	C Überprüfen, ob Kalkablagerungen den Sensor daran hindern, richtig zu schwimmen. Das Innere des Tanks fühlt sich aufgrund von Ablagerungen rau an.	Den Wasserbehälter ordnungsgemäß reinigen und daran denken, ein weiches Wasser zu verwenden.		
7 Die Maschine füllt sich nicht mit Wasser	A Das Absperrventil des Tanks ist geschlossen.	Überprüfen, ob das Ventil am Boden des Tanks geschlossen ist, es reicht, zu versuchen, es mit einem spitzen Gegenstand zu bewegen.		
	B Die Anschlussleitung des Pumpentanks ist leer.	Den Tank mehrmals ganz schnell einsetzen und entnehmen, während die Pumpe versucht, Wasser zu saugen.		



Resultado positivo.





Resultado negativo: verificar la causa y luego resolverla.



Resultado negativo: contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

PROBLEMA ENCONTRADO	POSIBLES CAUSAS	POSIBLES SOLUCIONES	RESULTADO	
<p>1 La máquina no se enciende con el panel de control completamente apagado.</p> <p>Generalmente, las máquinas de granos tienen una luz/led cerca del botón de encendido: si está apagado, significa que la máquina no está encendida.</p>	A Máquina no conectada a la red.	Conectar el enchufe de la máquina a la red eléctrica.		
	B Se dispara el interruptor de reinicio del enchufe.	Intentar conectar otro dispositivo para verificar la presencia de energía: Si funciona el otro dispositivo, entonces el problema está en la máquina.		
	C No hay voltaje eléctrico en el enchufe.	Intentar alimentarlo en otro enchufe.		
<p>2 La máquina no hace café.</p>	A Máquina apagada.	Ver punto 1.		
	B Comprobar si la luz de falta de agua en el depósito está encendida o si el depósito no está insertado correctamente.	Llenar el contenedor o comprobar si la base del depósito está bien colocada.		
	C El café está demasiado fino o demasiado prensado.	Intentar reducir la dosis al nivel del portafiltros o cambiar la molienda.		
	D Está obstruido el dispensador de agua o está el filtro atascado.	Limpiar el dispensador de agua y el portafiltros.		
	E Al intentar hacer una preparación sin café, ¿sale poca agua o no sale nada? Un buen flujo es cuando el agua sin café llena una taza de café estándar en aproximadamente 10 segundos.	Realizar una descalcificación completa y considerar utilizar un agua más ligera.		
	F Si se ha realizado un ciclo de descalcificación, es posible que posteriormente se hayan desprendido algunos residuos de cal, obstruyendo la válvula del grupo.	Probar a abrir y cerrar la válvula de café repetidamente unas veinte veces. Si no se desbloquea, comuníquese con el servicio de Asistencia Técnica.		

PROBLEMA ENCONTRADO	POSIBLES CAUSAS	POSIBLES SOLUCIONES	RESULTADO	
3 Preparación de café anormal: Ej.: el café sale demasiado rápido sale a gotas/la crema no es compacta/esponjosa.	A Limpiar ducha y portafiltros.	Limpiar los dispensadores de agua lavándolos con el filtro ciego y desmontar los portafiltros para su limpieza.		
	B Uso del filtro incorrecto.	Verificar que se esté utilizando el filtro correcto: filtro único más bajo para dosis única y filtro doble más profundo para dosis doble		
	C El café no se ha prensado bien o el café no está fresco.	Prestar atención al presionar o cambiar el paquete de café.		
	D Se escucha que la bomba se pone en marcha, pero no sale café excepto a gotas.	Realizar una descalcificación completa y considerar utilizar un agua más ligera.		
4 La máquina pierde agua del grupo durante la preparación.	A Junta o portafiltros sucios.	Limpiar la zona de la junta y el portafiltros con un paño.		
	B Compruebe la posición correcta del filtro dentro del portafiltros.	Volver a colocar el filtro.		
5 El café no resulta lo suficientemente caliente.	A El portafiltro está frío.	El portafiltros debe dejarse siempre en la máquina durante el calentamiento.		
	B Las tazas están frías.	Es posible que sea adecuado colocar las tazas en el porta-tazas o precalentarlas.		
	C La máquina no se ha calentado lo suficiente.	Esperar a que se apague la luz de la resistencia.		
	D El café no se ha compactado correctamente.	Verificar que se compacta de forma adecuada.		
	E Se ha disparado el fusible térmico de seguridad del calentador.	Sustitución de la máquina.		
6 La luz del agua está encendida.	A No hay agua en el depósito.	Poner agua en el depósito.		
	B Si el depósito está lleno, pero la luz permanece encendida.	Comprobar que esté encajado correctamente.		
	C Comprobar si la cal impide que el sensor flote correctamente. El interior del depósito está áspero al tacto debido a las incrustaciones.	Limpiar el contenedor de agua correctamente, y valorar el uso de un agua más ligera.		
7 La máquina no se llena de agua.	A La válvula de cierre del depósito está bloqueada.	Verificar si la válvula en el fondo del depósito está bloqueada; basta con intentar moverla con un objeto puntiagudo.		
	B La tubería de conexión del depósito de la bomba está vacía.	Colocar y extraer el depósito varias veces hasta el fondo rápidamente mientras la bomba intenta succionar agua.		

11

SCHEMI ELETTRICI ELECTRICAL DIAGRAMS SCHÉMAS ÉLECTRIQUES SCHALTPLAN ESQUEMAS ELÉCTRICOS

IT

LEGENDA SCHEMI ELETTRICI

LP	Sonda livello acqua
MS	Interruttore ON/OFF
PU	Pompa
MB	Scheda CPU
KB	Pulsantiera
LS	Sensore livello tanica
ER	Resistenza elettrica
PS	Pressostato di sicurezza
TF	Termofusibile
LE	Valvola livello acqua
GR	Valvola gruppo caffè
ST	Valvola vapore
WT	Tanica acqua
WV	Valvola ingresso acqua

EN

ELECTRICAL DIAGRAM KEYS

LP	Water level probe
MS	ON/OFF switch
PU	Pump
MB	CPU board
KB	Keyboard
LS	Tank level sensor
ER	Electric heating element
PS	Safety pressure switch
TF	Thermo-fuse
LE	Water level valve
GR	Coffee group valve
ST	Steam valve
WT	Water tank
WV	Water inlet valve

FR

LÉGENDE DES SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

LP	Sonde niveau eau
MS	Interrupteur ON/OFF
PU	Pompe
MB	Carte CPU
KB	Clavier
LS	Capteur niveau réservoir
ER	Résistance électrique
PS	Pressostat de sécurité
TF	Fusible thermique
LE	Vanne de niveau d'eau
GR	Vanne de groupe café
ST	Vanne de vapeur
WT	Réservoir d'eau
WV	Vanne d'entrée d'eau

DE

SCHLÜSSEL DER SCHALTPLÄNE

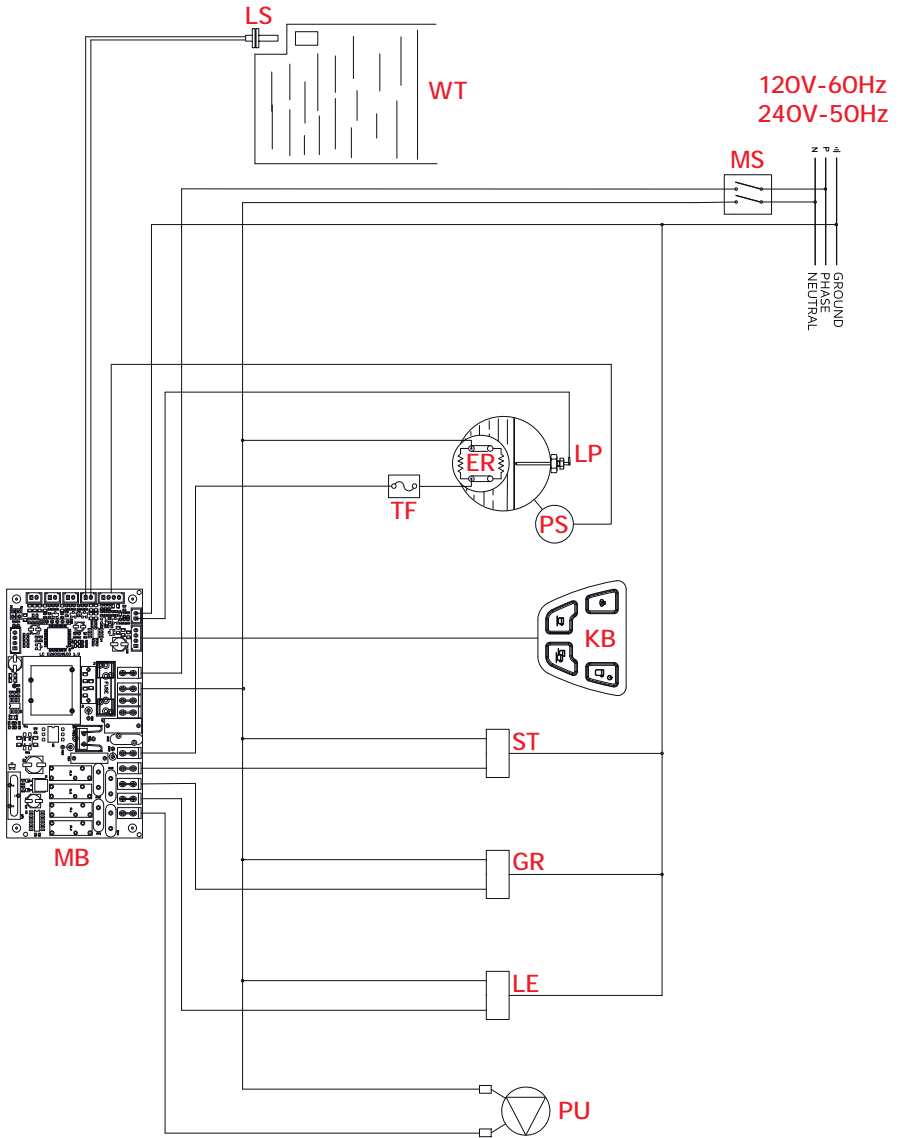
LP	Füllstandsonde Wasser
MS	Schalter ON/OFF
PU	Pumpe
MB	CPU-Karte
KB	Tastenfeld
LS	Füllstandsensor Tank
ER	Elektrischer Widerstand
PS	Sicherheitsdruckschalter
TF	Thermosicherung
LE	Wasserstandsventil
GR	Kaffeeventil
ST	Dampfventil
WT	Wassertank
WV	Wassereinflussventil

ES

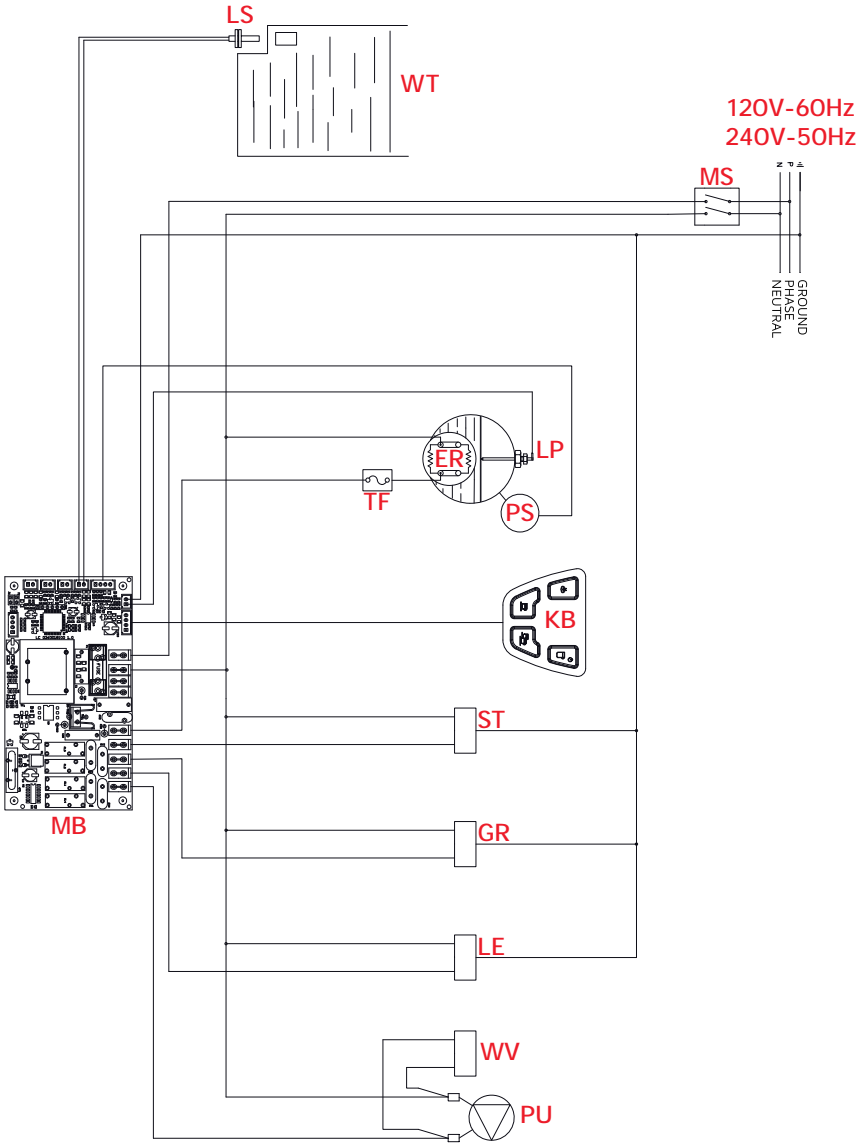
LEYENDA ESQUEMAS ELÉCTRICOS

LP	Sonda de nivel del agua
MS	Interruptor ON/OFF
PU	Bomba
MB	Tarjeta CPU
KB	Teclado
LS	Sensor nivel depósito
ER	Resistencia eléctrica
PS	Presostato de seguridad
TF	Termofusible
LE	Válvula nivel agua
GR	Válvula grupo café
ST	Válvula de vapor
WT	Depósito de agua
WV	Válvula de entrada agua

11.1 SCHEMA ELETTRICO VERSIONE TANICA
 11.1 TANK VERSION ELECTRICAL DIAGRAM
 11.1 SCHÉMA ÉLECTRIQUE VERSION RÉSERVOIR
 11.1 TANKVERSION SCHALTPLAN
 11.1 DIAGRAMA ELÉCTRICO VERSIÓN TANQUE



11.2 SCHEMA ELETTRICO VERSIONE RETE IDRICA
 11.2 WATER MAINS VERSION ELECTRICAL DIAGRAM
 11.2 SCHÉMA ÉLECTRIQUE VERSION RÉSEAU D'EAU
 11.2 WASSERLEITUNGSVERSION SCHALTPLAN
 11.2 DIAGRAMA ELÉCTRICO VERSIÓN RED DE AGUA



12

SCHEMI IDRAULICI HYDRAULIC DIAGRAMS SCHÉMAS HYDRAULIQUES HYDRAULIKPLAN ESQUEMA HIDRÁULICO

IT

LEGENDA SCHEMI IDRAULICI

- 1 Valvola alimentazione acqua
- 2 Pompa
- 3 Orifizio calibrato
- 4 Valvola di non ritorno
- 5 Sensore di pressione
- 6 Valvola vapore
- 7 Valvola di sicurezza
- 8 Valvola antivuoto
- 9 Caldaia
- 10 Valvola autolivello
- 11 Valvola pressione max circuito caffè
- 12 Valvola erogazione
- 13 Valvola bypass

EN

HYDRAULIC DIAGRAMS KEYS

- 1 Water supply valve
- 2 Pump
- 3 Calibrated orifice
- 4 Not-return valve
- 5 Pressure sensor
- 6 Steam valve
- 7 Security valve
- 8 Anti-vacuum valve
- 9 Boiler
- 10 Autolevel valve
- 11 Coffee circuit maximum pressure valve
- 12 Dispensing valve
- 13 Bypass valve

FR

LÉGENDE SCHÉMAS HYDRAULIQUES

- 1 Vanne d'alimentation en eau
- 2 Pompe
- 3 Orifice calibré
- 4 Clapet anti-retour
- 5 Capteur de pression
- 6 Soupape de vapeur
- 7 Vanne de sécurité
- 8 Vanne anti-vide
- 9 Chaudière
- 10 Vanne d'auto-nivellement
- 11 Vanne de pression max de circuit de café
- 12 Vanne de distribution
- 13 Vanne de dérivation

DE

SCHLÜSSEL ZU HYDRAULIKPLAN

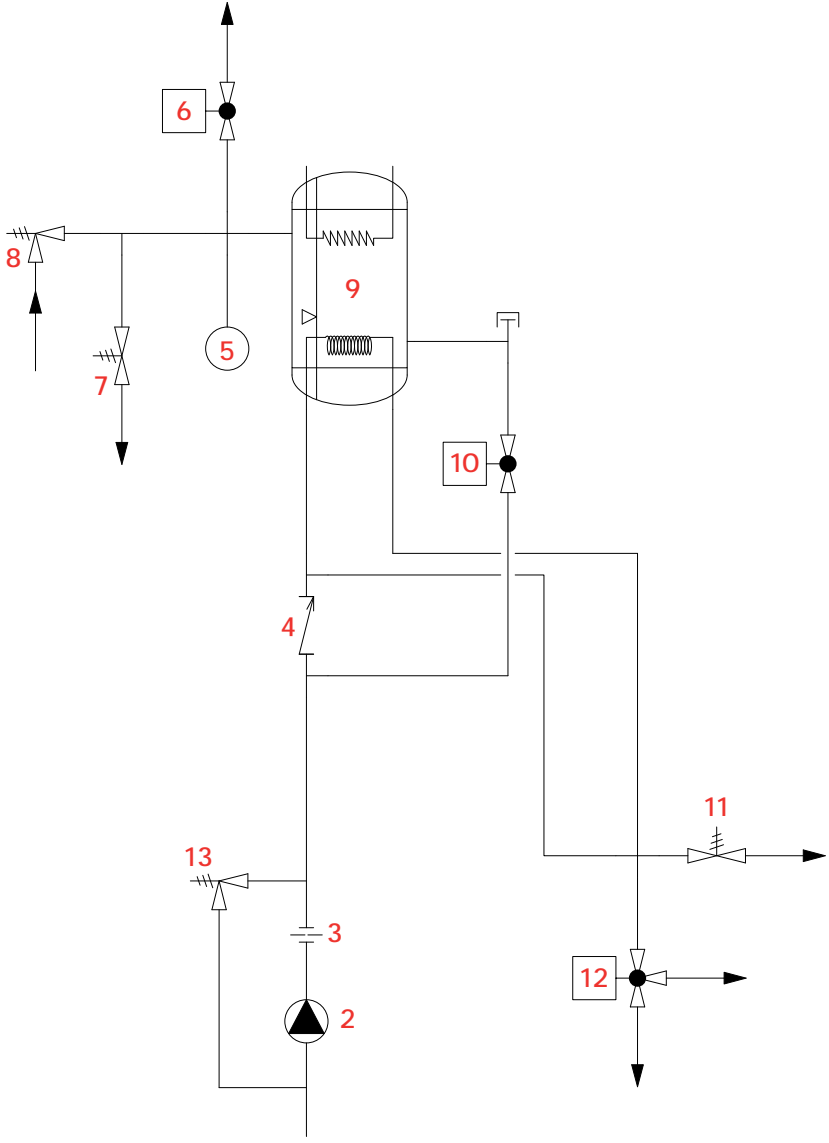
- 1 Wasserversorgungsventil
- 2 Pumpe
- 3 Kalibrierte Eintrittsöffnung
- 4 Rückschlagventil
- 5 Drucksensor
- 6 Dampfventil
- 7 Sicherheitsventil
- 8 Anti-Vakuum-Ventil
- 9 Heizkessel
- 10 Selbstnivellierendes Ventil
- 11 Ventil für maximalen Druck des Kaffeekreislaufs
- 12 Abgabeventil
- 13 Bypassventil

ES

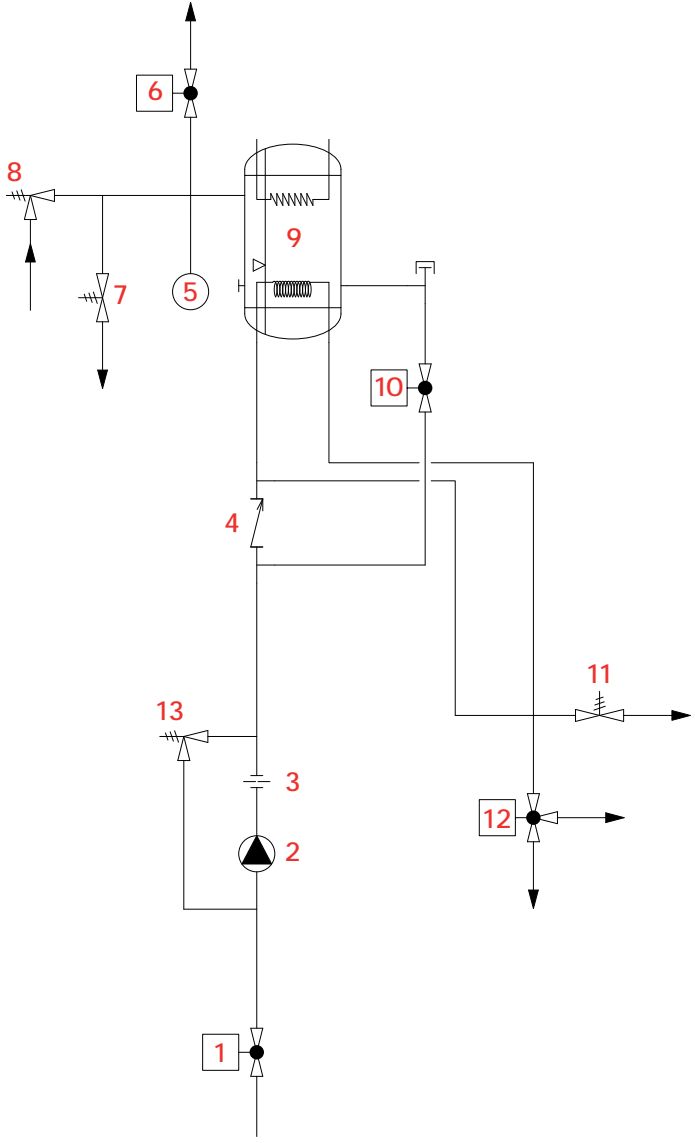
LEYENDA ESQUEMAS HIDRÁULICOS

- 1 Válvula de suministro de agua
- 2 Bomba
- 3 Orificio calibrado
- 4 Válvula antirretorno
- 5 Sensor de presión
- 6 Válvula de vapor
- 7 Válvula de seguridad
- 8 Válvula antivacío
- 9 Calentador
- 10 Válvula autonivelante
- 11 Válvula de presión máxima del circuito de café
- 12 Válvula dispensadora
- 13 Válvula de bypass

- 12.1 SCHEMA IDRAULICO (Versione a tanica)
- 12.1 HYDRAULIC DIAGRAM (Tank version)
- 12.1 SCHÉMA HYDRAULIQUE (version à réservoir)
- 12.1 HYDRAULIKPLAN (Tankversion)
- 12.1 ESQUEMA HIDRÁULICO (versión con depósito)



- 12.2 SCHEMA IDRAULICO (Versione a rete idrica)
- 12.2 HYDRAULIC DIAGRAM (Water main version)
- 12.2 SCHÉMA HYDRAULIQUE (version à réseau hydrique)
- 12.2 HYDRAULIKPLAN (Version Wasseranschluss)
- 12.2 ESQUEMA HIDRÁULICO (Versión con red de agua)



13

SCHEMA CALDAIA BOILER DIAGRAM SCHÉMA CHAUDIÈRE KESSELSHEMA ESQUEMA CALDERA

DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE

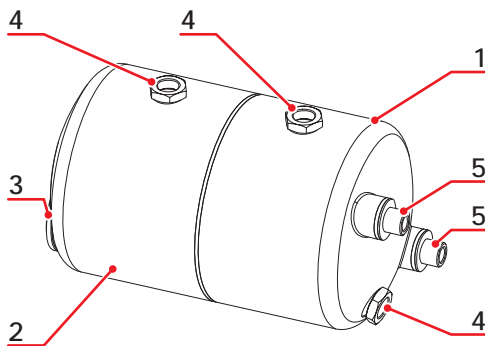
PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/23/CE

DONNÉES PROJÉT DIRECTIVE PED 97/23/CE

PROJEKTDATEN RICHTLINIE PED 97/23/EG

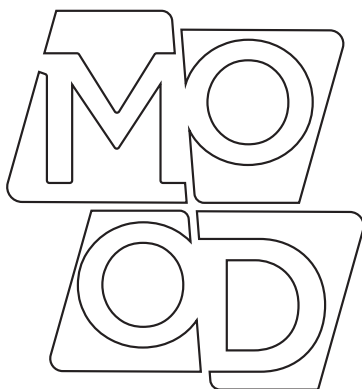
DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE

Volume - Volume - Volume Volumen - Volumen	1.7 l
TS	130.5°C
P.V.S.	1.8 Bar
PT	2.7 Bar
Fluido - Fluid - Fluide Fluide - Fluido	H ₂ O



N.	Q.tà Q.ty Q.té Anzahl Cant.	Codice Code Code Kodex Código	Descrizione Description Description Beschreibung Descripción
1	1	00010101	Coppa in rame porta sonda Probe holder copper cup Porte-sonde cuvette en cuivre Sondenhälter Kupferbecher Copa de cobre de soporte de la sonda
2	1	00010111	Coppa in rame porta resistenza Heating element holder copper cup Coupe de résistance en cuivre Kupfer-Widerstandsschale Copa de cobre de soporte de la resistencia
3	1	00030020	Flangia caldaia per resistenza attacco G1 pollice Boiler flange for G1 inch connection heating element Bride de chaudière pour élément chauffant de raccordement G1 Kesselflansch für Heizelement mit G1-Zoll-Anschluss Brida caldera para elemento de calefacción de conexión de G1 pulgadas
4	3	00030060	Dado OT G1-4 a saldare OT57 Welding nut OT G1-4 OT57 OT G1-4 écrou à souder OT57 OT G1-4 Lötmutter OT57 OT G1-4 tuerca de soldadura OT57
5	2	00060120	Flangia scambiatore Exchanger flange Bride d'échangeur Austauscher-Flansch Brida de intercambio

OSCAR



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE
EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE MACHINE SOUS PRESSION
EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERÄT
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE MAQUINAS A PRESIÓN

Simonelli Group dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.

Simonelli Group declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A Conformity evaluation: category 1, form A The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.

Simonelli Group déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso (identifiée par le modèle et le numéro de série indiqués ci-après) est conforme aux directives suivantes: 89/392/CEE; et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l'Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modulo A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes.

Simonelli Group erklärt eigenverantwortlich, das die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identifiziert, den folgenden EG. Richtlinien entspricht und die folgenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmung Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A. Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angeleglichen Normen angewendet:

Simonelli Group declara por la presente que la maquina espresso identico a continuacion cumple con las siguientes directrices de la CEE a continuacion y cumple los requisitos esenciales establecidos en el anexo A. Evaluación de la conformidad: categoría 1 modulo A. Para la verificación del cumplimiento de dichas Directivas se aplicaron las normas armonizadas indicadas en la tabla.

Il fascicolo tecnico   depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro

Il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico à l'Ing. **Lauro Fioretti**.

The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back.

The person in charge of collating and managing the technical file is **Mr. Lauro Fioretti**.

Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos.

Le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est **M. Lauro Fioretti**.

Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Gesch ftssitz hinterlegt.

Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr **Ing. Lauro Fioretti**.

El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la direcci n indicada en la parte trasera.


El responsable encargado de la constituci n y gesti n del archivo técnico es el **Ing. Lauro Fioretti**.

2006/42/EC	Direttiva macchine / Machinery Directive / Directive machines / Maschinenrichtlinie / Directiva "Maquinas"
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione / Low Voltage Directive / Directive basse tension / Niederspannungsrichtlinie / Directiva "baja tensión"
2014/30/EU	Direttiva compatibilité elettromagnetica / Electromagnetic Compatibility Directive / Directive compatibilité électromagnétique Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit / Directiva "compatibilidad electromagnética"
(CE) No 1935/2004	Direttiva materiali per alimenti / Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs Directive matériaux pour contact alimentaire / Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Ber�hrung kommen Directiva "materiales para alimentos"
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione / Pressurized Equipment Directive / Directive équipements sous pression Druckger�te-Richtlinie / Directiva "equipos a presión"
2011/65/EU	Direttiva ROHS / ROHS Directive / Directive ROHS / ROHS- Richtlinie / Directiva ROHS
(CE) No 2023/2006	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del 22.12.2006, p. 75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs - Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés � entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p. 75. Verordnung �ber die gute Fertigungspraxis von Materialien und Gest�nden, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen, G.U. (Ital. Amtsblatt) L384 vom 22.12.2006, S. 75. Reglamento del buen hacer de fabricación de los materiales y de los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios G.U. L384 del 22.12.2006, p.75.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygi�nique des emballages, r�cipients, utensiles, destinés � entrer en contact avec des denr�es alimentaires ou avec des substances d'usage personnel. Hygienevorschriften für Verpackungen, Beh�lter und Ger�tschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder K�rperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higi�nica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.
10/2011/CEE	Direttiva materie plastiche / Plastics directive / Matériau plastique directive Kunststoff material Richtlinie / Directiva material pl�stico
85/572/CEE	Direttive metalli e leghe / Metals and alloys directives / Métaux et alliages directives
82/711/CEE	Richtlinie Metalle und Legierungen / Directiva metales y aleaciones

Modello e anno di fabbricazione	Vedi targa dati su macchina	Matricola
Model and production	See label on machine	Serial number
Modèle et année de fabrication	Contrôler les données sur la machine	Matricule
Modell und Baujahr	Siehe Etikette auf der Maschine	Seriennummer
Modelo y ano de fabricación	Véase ficha técnica en la máquina	Numero de serie

Caldaia	DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE	Volume / Volume / Volume / Volumen / Volumen	1.7 l
Boiler	PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/23/CE	TS	130.5°C
Chaudière	DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE	P.V.S.	1.8 Bar
Kessel	PROJEKTDATEN RICHTLINIE PED 97/23/EG	PT	2.7 Bar
Caldera	DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE	Fluido / Fluid / Fluide / Fluide / Fluido	H ₂ O

Norme applicate	Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale
Applied regulations	Collections M, S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office
Normés appliquées	Recueils M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège légale
Angewendeten Normen	Sammlungen M, S, VSR '78 und '95, Dia beim Recht sitz erhältlich sind
Normas aplicadas	Recogidas M, S, VSR edición '78 y '95 conservadas en la sede legal
Disegno n°	Vedi parte finale del Libretto Istruzioni
Drawing No.	See the end of the Instruction Booklet
Dessin n°	Voir la fin du livret d'instructions
Zeichnungs-Nr.	Siehe Ende der Gebrauchsanleitung
Dibujo n.	Ver al final del Manual de Instrucciones

Amministratore delegato	
Managing Director	
Administrateur délégué	
Geschäftsführer	
Administrador delegado	 Fabio Ceccarani

Belforte del Chienti, 01/06/2021

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto è vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

ATTENTION: This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than for the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.

ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui est prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.

ZU BEACHTEN: Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerät aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten. Die Integrität und Effizienz der Ausrüstung und des Sicherheit-Zubehörs liegen in der Verantwortung des Benutzers. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

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



www.nuovasimonelli.it

Simonelli Group

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
T +39 0733 9501
F +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it

Nuova Distribution Usa

6940 Salashan Pkwy, Bldg, A
Ferndale, WA 98248
T +1 360 366 2226
F +1 360 366 4015
info@simonelliusa.com
www.simonelliusa.com

Nuova Simonelli Asia Pacific

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

Nuova Distribution France

Hexapole - Actipole - Bat 5
Rue Maurice Herzog
73420 Viviers Du Lac
T +33 (0) 9 67894852
F +33 (0) 4 79544852
info@nuovadistribution.fr



The coffee machines you can trust.