nuova SIMONELLI®

The coffee machines you can trust.



OSCAR

LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK | MANUEL D'INSTRUCTIONS | GEBRAUCHANWEISUNGEN INSTRUCCIONES DE MANEJO

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

OSCAR

ITALIANO	ENGLISH	FRANÇAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
5	25	45	65	85

INDICE

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA 6
1. INSTALLAZIONE 6
2. PULIZIA E MANUTENZIONE. 6
3. UTILIZZO 7
4. SMALTIMENTO 7
5. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE 7

1. INTRODUZIONE 8
1.1 CONTENUTO DELLA SCATOLA 9
1.2 CENTRALINE 10

2. INSTALLAZIONE 12
2.1 PREDISPOSIZIONE DEGLI ACCESSORI 12
2.2 PREDISPOSIZIONE VERSIONE TANICA 12
2.3 PREDISPOSIZIONE VERSIONE ATTACCO DIRETTO 13
2.4 ACCENSIONE MACCHINA E RIEMPIMENTO CALDAIA. 13

3. UTILIZZO 14
3.1 DESCRIZIONE PANNELLO DI COMANDO 14
3.2 PROGRAMMAZIONE DOSI 14
3.3 EROGAZIONE CAFFÈ. 16
3.4 EROGAZIONE VAPORE 17

4. RISPARMIO ENERGETICO 18
4.1 STAND-BY MACCHINA. 18

5. SPEGNIMENTO MACCHINA 18

6. MANUTENZIONE 19

7. PULIZIA 19
7.1 QUANDO PULIRE 19
7.2 COME PULIRE 20
7.3 DECALCIFICAZIONE 21

8. TROUBLESHOOTING 22

SCHEMA ELETTRICO 104

SCHEMA IDRAULICO 105

SCHEMA CALDAIA 107

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

1. INSTALLAZIONE

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

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc..) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.
La macchina è adatta per essere installata in ambienti quali locali di servizio per il personale presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in agriturismi, presso gli spazi per clienti in hotels, motels, bed and breakfast e altri ambiti residenziali.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è visibile all'interno della macchina rimuovendo la vaschetta raccogli acque.
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.



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

L'elettricista munito di patentino dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano.
L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato. Per l'eventuale collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo in dotazione, i tubi vecchi non devono essere utilizzati.

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

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

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

Questo apparecchio è destinato ad un uso professionale.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +35]°C.
Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento".

Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè
- Apertura dell'uscita vapore per 1 minuto.

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



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

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

2. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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



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.

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

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

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

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

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

3. UTILIZZO

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



Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.
Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.
L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.
Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.
Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 2 bar ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare il 4 bar.
La macchina da caffè non deve essere lasciata accesa senza sorveglianza, cioè senza la presenza di un operatore.
Simonelli Group non è responsabile di eventuali danni causati da malfunzionamento della macchina, nel caso tale macchina venga lasciata accesa senza la presenza dell'operatore.

4. SMALTIMENTO

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.

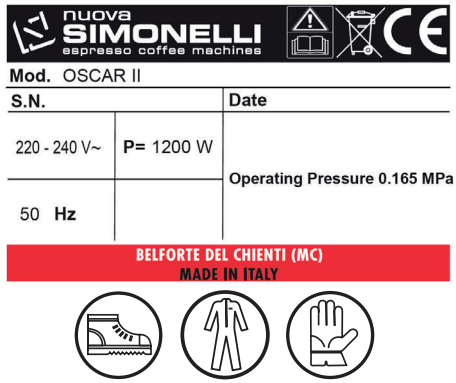


Il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L' utente dovrà, pertanto, conferire l' apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore 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).

5. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

IDENTIFICAZIONE MACCHINA
Per qualsiasi comunicazione con il costruttore Simonelli Group, citare sempre il numero di matricola della macchina.
La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.



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

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

Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

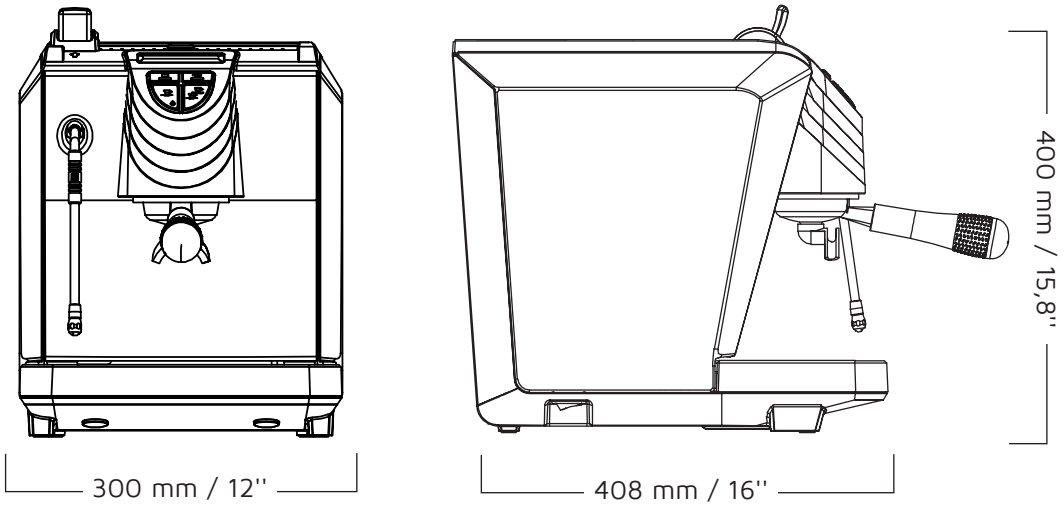
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

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

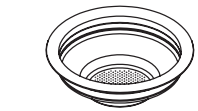
1. INTRODUZIONE

OSCAR 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.



N. gruppi	Peso netto	Peso lordo	Potenza	Volts/Hz
1	14 kg 31 Lb	17 kg 37 Lb	1200 W	115-230 V 50-60 Hz

1.1 CONTENUTO DELLA SCATOLA



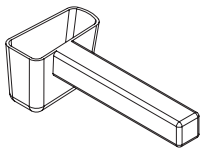
FILTRO SINGOLO



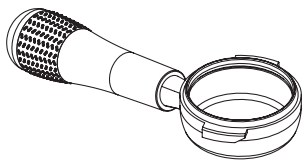
FILTRO DOPPIO



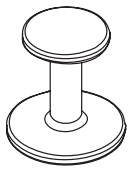
MOLLA



DOSATORE CAFFÈ



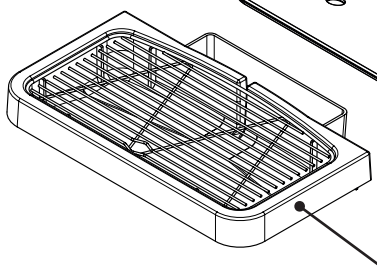
PORTAFILTRO



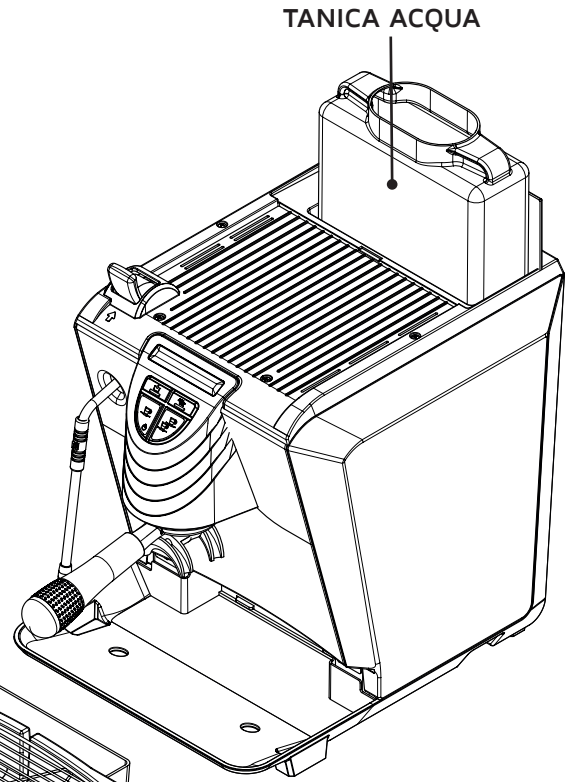
PRESSINO



BECCO EROGAZIONE

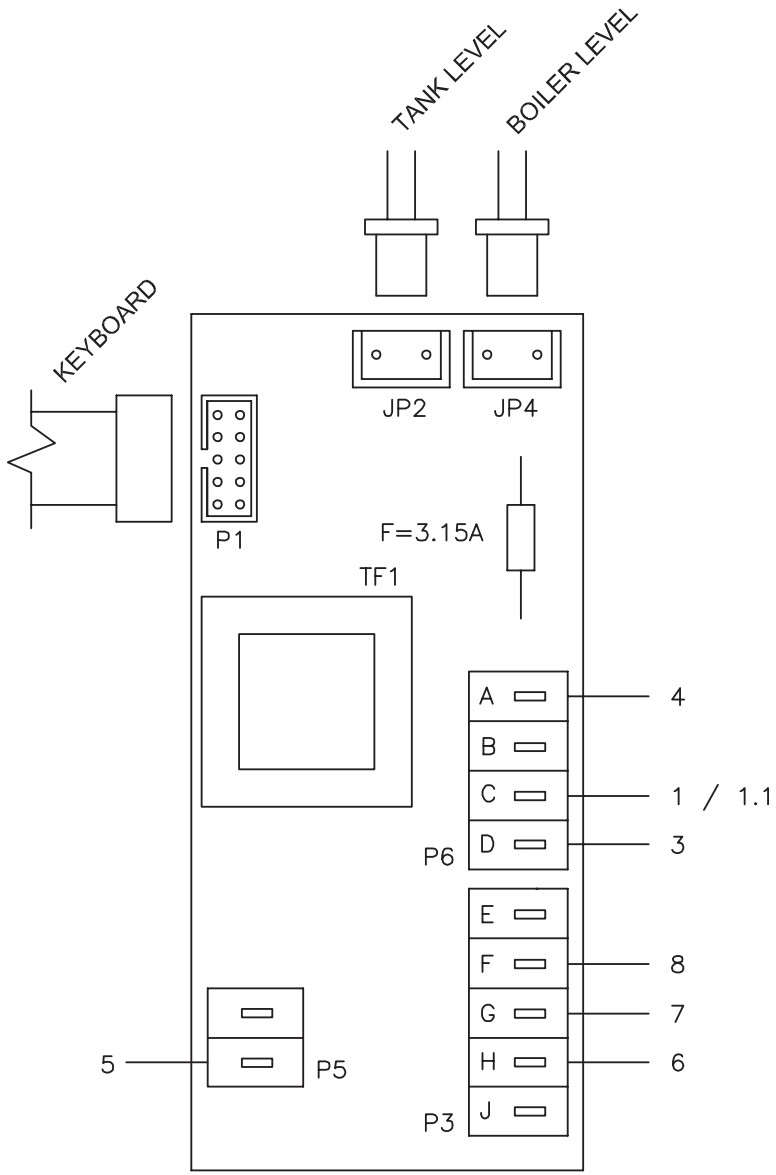


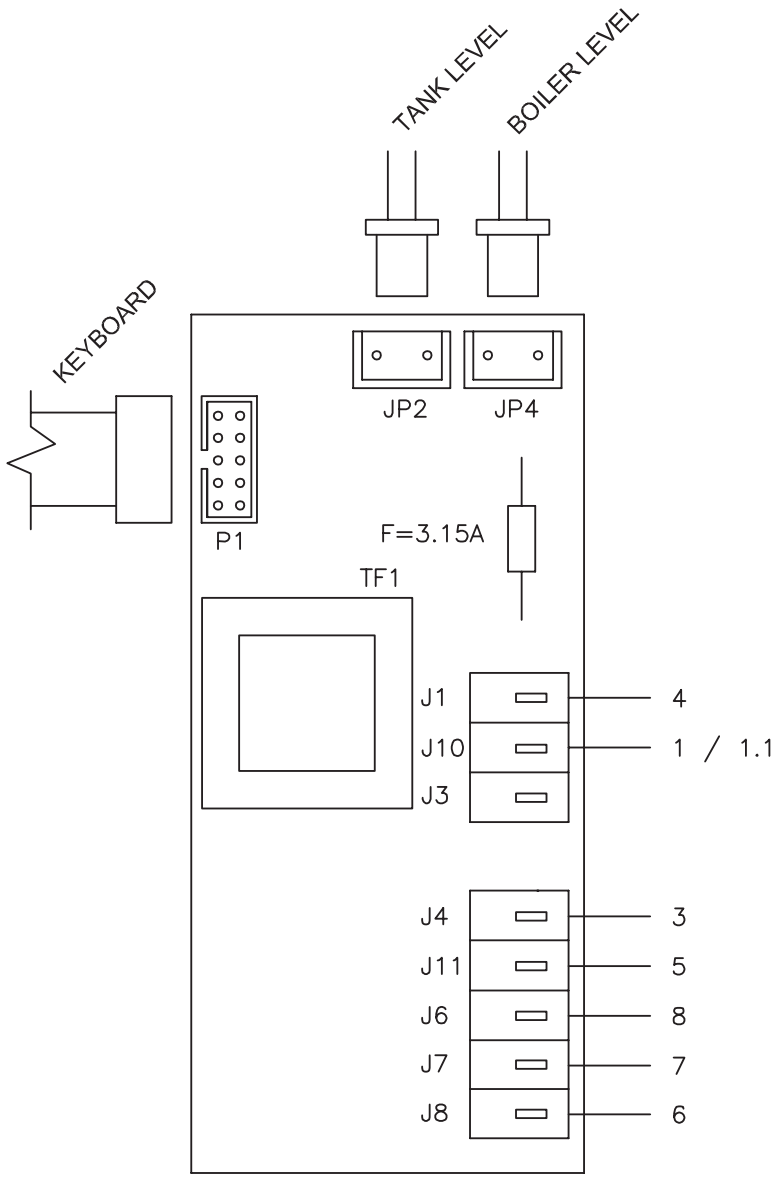
VASCHETTA RACCOGLI ACQUA



TANICA ACQUA

1.2 CENTRALINE



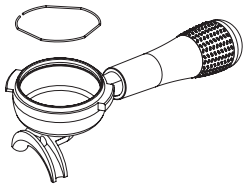

TANK LEVEL
BOILER LEVEL
KEYBOARD
JP2
JP4
P1
F=3.15A
TF1
J1
J10
J3
4
1 / 1.1
J4
J11
J6
J7
J8
3
5
8
7
6

2. INSTALLAZIONE

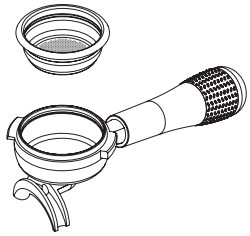
Prima di eseguire l'installazione leggere attentamente le prescrizioni di sicurezza in testa a questo manuale e in particolar modo come mettere in **STATO ENERGETICO ZERO LA MACCHINA**.

Una volta estratta la macchina dall'imballo posizionarla su un piano orizzontale e procedere con l'installazione:

2.1 PREDISPOSIZIONE DEGLI ACCESSORI

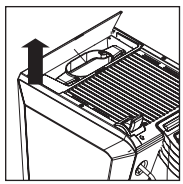


1. Inserire l'anello all'interno del portafiltro, nello spazio predisposto

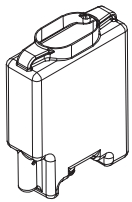


1. Inserire uno dei due filtri a disposizione

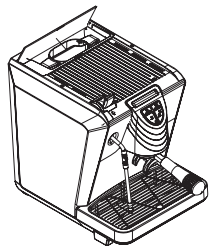
2.2 PREDISPOSIZIONE VERSIONE TANICA



1. Aprire lo sportello ed estrarre la tanica

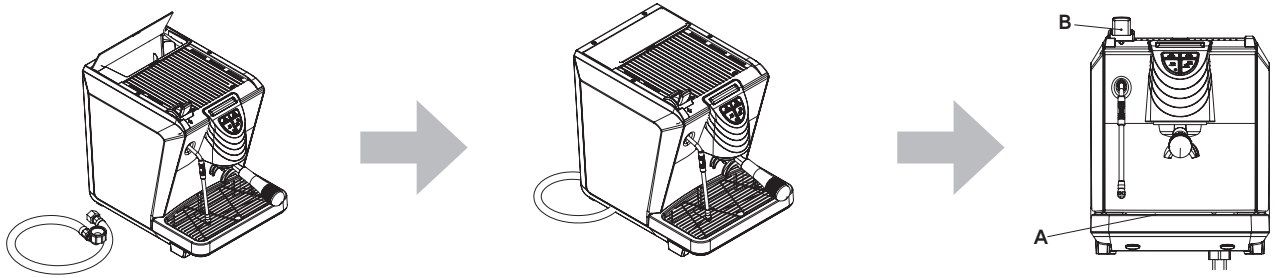


1. Lavare con acqua e sapone la tanica e successivamente riempirla di acqua.



1. Assicurarsi che l'esterno della tanica sia asciutto e reinserirla correttamente.

2.3 PREDISPOSIZIONE VERSIONE ATTACCO DIRETTO

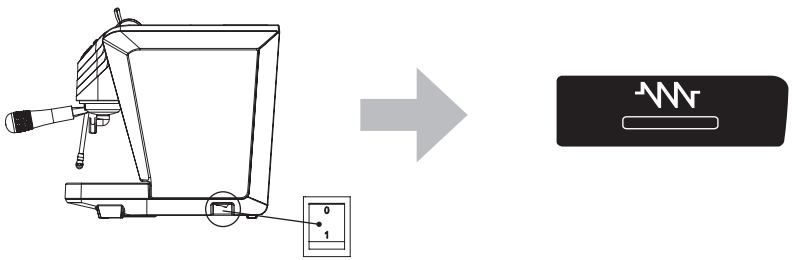


1. Aprire lo sportello ed estrarre il tubo per l'allaccio diretto.

1. Connettere il tubo alla rete idrica ed aprire il rubinetto a monte della macchina se presente.
2. Assicurarsi che la vaschetta raccogliacqua sia ben inserita.

1. Assicurarsi che la griglia appoggia tazze sia posizionata correttamente e in piano (A).
2. Controllare che la leva vapore sia in posizione off (B).
3. Controllare che la tensione di rete corrisponda alle indicazioni di tergo.
4. La macchina è pronta per la messa a punto.

2.4 ACCENSIONE MACCHINA E RIEMPIMENTO CALDAIA



1. Collegare la macchina alla presa di corrente.
2. Premere l'interruttore sul lato destro, la pulsantiera si illumina e la macchina carica automaticamente l'acqua in caldaia (tempo iniziale 3 minuti).
3. Raggiunto il livello, inizia il riscaldamento segnalato dalla spia resistenza.
4. In caso di pause superiori a 8h si consiglia di effettuare il ricambio dell'acqua.

1. Attendere lo spegnimento della spia della resistenza. Questo vuol dire che l'acqua è in temperatura.
2. Terminato il caricamento dell'acqua premere un pulsante di erogazione fino alla fuoriuscita di acqua dal gruppo.
3. La preparazione della macchina è finita ed è pronta per fare il caffè.

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

• **NOTA:** 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

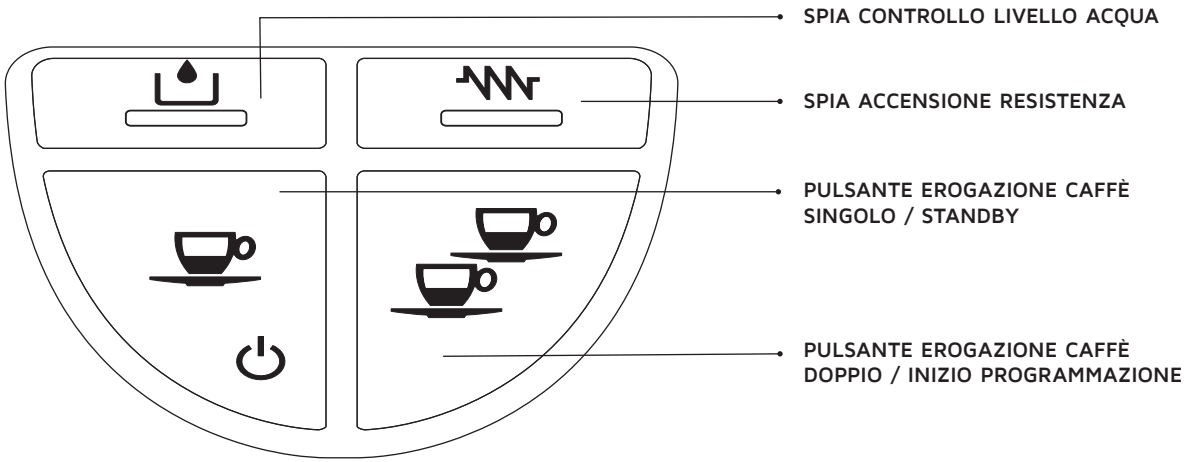
• **NOTA:** Se dopo 90 secondi il livello dell'acqua in caldaia non è stato raggiunto, la pompa si arresta e iniziano a lampeggiare i 4 led del pannello di comando.
E' necessario spegnere e riaccendere la macchina per riprendere il caricamento dell'acqua.



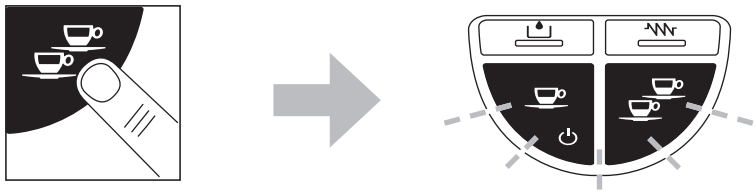
• **NOTA:** Se la spia controllo livello acqua, dovesse accendersi, vuol dire che la tanica dell'acqua è vuota o sta per svuotarsi.

3. UTILIZZO

3.1 DESCRIZIONE PANNELLO DI COMANDO



3.2 PROGRAMMAZIONE DOSI



1. Accendere la macchina e premere per **5 secondi** il pulsante erogazione caffè doppio.

1. I pulsanti di erogazione inizieranno a lampeggiare.
2. Procedere con la programmazione come illustrato nella pagina accanto.

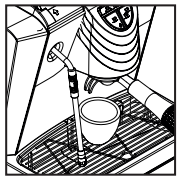
• **NOTA:** dopo 30 secondi di inattività in modalità programmazione, la macchina torna in modalità normale, ma nessun dato verrà memorizzato.

• **NOTA:** La programmazione è temporizzata, pertanto con il passare del tempo, nel caso non si utilizzi un'acqua opportuna, si possono verificare delle incrostazioni che portano alla necessità di correggere la programmazione

CAFFÈ SINGOLO



1. Prendi la tua miscela preferita e riempi con la giusta dose il portafiltro singolo.
2. Pressa il caffè nel portafiltro con il pressino.



1. Inserisci il portafiltro nel gruppo.
2. Posiziona correttamente la tazzina sotto il beccuccio.



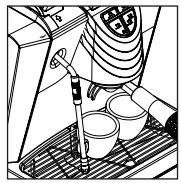
1. Premete il pulsante di erogazione caffè singolo e attendere che l'erogazione abbia inizio.
2. Una volta raggiunta la quantità desiderata, ripremere il tasto.
3. Per uscire dalla programmazione e memorizzare la dose desiderata, tenere premuto per **5 secondi** il pulsante erogazione caffè doppio / programmazione.



CAFFÈ DOPPIO



1. Prendi la tua miscela preferita e riempi con la giusta dose il portafiltro doppio.
2. Pressa il caffè nel portafiltro con il pressino.



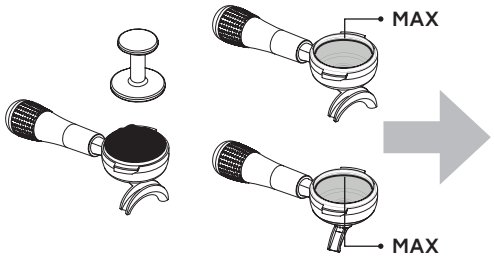
1. Inserisci il portafiltro nel gruppo.
2. Posiziona correttamente, le tazzine sotto i beccucci.



1. Premete il pulsante di erogazione caffè doppio e attendere che l'erogazione abbia inizio.
2. Una volta raggiunta la quantità desiderata, ripremere il tasto.
3. Per uscire dalla programmazione e memorizzare la dose desiderata, tenere premuto per **5 secondi** il pulsante erogazione caffè doppio / programmazione.

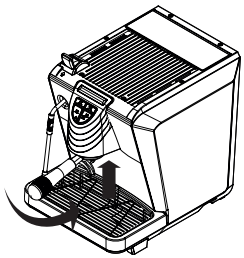


3.3 EROGAZIONE CAFFÈ

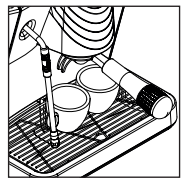


1. Prendi il portafiltro singolo o doppio.
2. Pressa il caffè nel portafilto con il pressino.
3. Pulire il bordo del filtro dai residui di caffè.

• **NOTA:** Verificare che la dose sia a livello della linea interna del filtro.



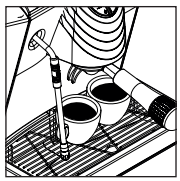
1. Inserire il portafiltro nel gruppo di erogazione con il movimento indicato dalle frecce.



1. Posiziona le tazzine, o la tazzina, nel caso di portafiltro singolo, correttamente sotto i beccucci.



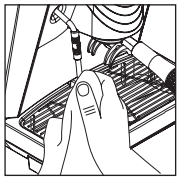
1. In base al tipo di erogazione singola o doppia, premere il relativo pulsante di erogazione (le immagini indicano il tasto per un'erogazione doppia).



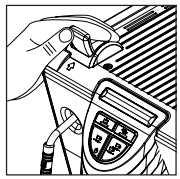
1. Al raggiungimento della quantità precedentemente impostata, la pompa si spegne e l'erogazione termina automaticamente.

• **NOTA:**
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.

3.4 EROGAZIONE VAPORE

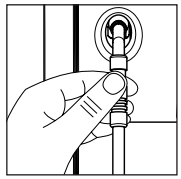


1. Pulire la lancia di erogazione con un panno inumidito di acqua calda.
2. Osservare che il beccuccio della lancia sia all'interno della griglia.

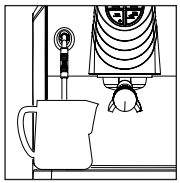


1. Gradualmente e con attenzione agire sulla leva vapore e mantenerla aperta fin tanto che fuoriescano gocce d'acqua calda eventualmente presenti all'interno della lancia.

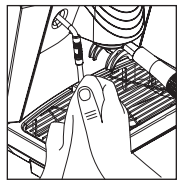
• **NOTA:**
Prima di utilizzare la lancia si consiglia l'operazione di spurgo di almeno **2 sec.**



1. Quando fuoriesce solo vapore, muovere la lancia tramite la protezione di gomma e immergerla nel liquido da riscaldare.
2. Mantenendo la lancia immersa, con la leva vapore regolare il vapore secondo necessità.



1. Ottenuto il riscaldamento del liquido, chiudere la leva e togliere il contenitore con il liquido riscaldato.
2. Il riscaldamento è terminato.



1. Con un panno inumidito di acqua calda, pulire il beccuccio della lancia dai residui del liquido riscaldato.

SPECIFICHE ACQUA

È responsabilità dell'utente la manutenzione del sistema di filtraggio e il monitoraggio delle specifiche acqua per mantenerle entro i livelli richiesti.

Il non mantenere l'acqua entro le specifiche di seguito riportate comporta il completo decadere della garanzia:

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

4. RISPARMIO ENERGETICO

4.1 STAND-BY MACCHINA

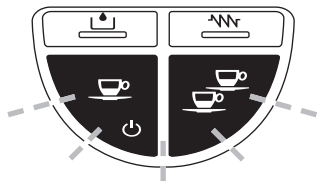
In caso di brevi periodi di inutilizzo della macchina, è buona regola portarla in condizione di "stand-by" per il risparmio energetico.



1. Per entrare in modalità stand-by, premere il pulsante di erogazione caffè singolo per **5 second**i e attendere che inizi a lampeggiare

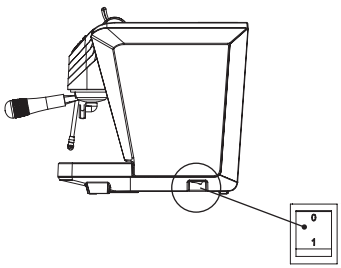


1. Premere di nuovo il pulsante di erogazione caffè singolo per ripristinare il normale funzionamento della macchina.

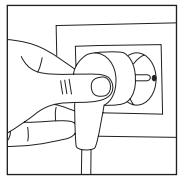


1. I led dei pulsanti di erogazione inizieranno a lampeggiare.

5. SPEGNIMENTO MACCHINA



1. Per spegnere la macchina, premere l'interruttore di accensione.
2. Tutte le spie si spengono.



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

6. MANUTENZIONE

La manutenzione prevede:

1. Pulizia dei vari componenti (vedi capitolo "PULIZIA") con frequenza minima ogni due settimane.

2. Sostituzione annuale della doccetta e guarnizione del gruppo. Per eseguire questa operazione, rivolgersi al tecnico qualificato.

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

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

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

7. PULIZIA

7.1 QUANDO PULIRE

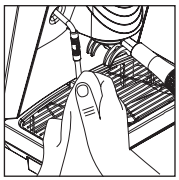
Esclusa la pulizia del gruppo erogatore (evidenziato sulla tabella che segue), qualsiasi tipo di pulizia deve essere eseguita a stato energetico zero (spina disinserita dalla rete) e con le parti calde a temperatura ambiente.

⚠

NON UTILIZZARE MAI NESSUN TIPO DI SOLVENTE.

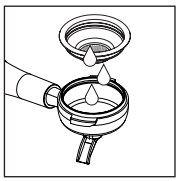
	SUBITO DOPO L'USO	GIORNALMENTE	SETTIMANALMENTE
1. Pulizia lancia	•	•	•
2. Pulizia filtro e portafiltro	•	•	•
3. Pulizia esterna macchina		•	•
4. Pulizia griglia		•	•
5. Pulizia vaschetta portaliquidi	•	•	•
6. Pulizia serbatoio acqua			•
7. Pulizia doccia		•	
8. Pulizia guarnizione gruppo erogatore		•	•
9. Pulizia gruppo erogatore			•

7.2 COME PULIRE



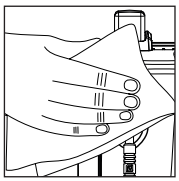
1. Pulizia della lancia

Utilizzare un panno leggermente imbevuto di acqua calda e/o di detergente neutro.



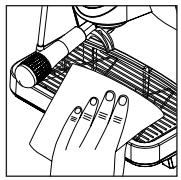
2. Pulizia del filtro e portafiltro

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



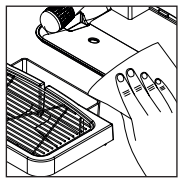
3. Pulizia della superficie esterna

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



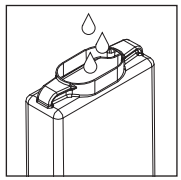
4. Pulizia della griglia

Pulire la griglia con acqua calda e sapone con l'ausilio di un panno.



5. Pulizia vaschetta portaliquidi

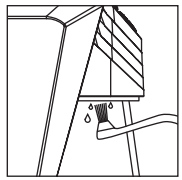
Pulire la vaschetta con acqua calda e sapone con l'ausilio di un panno.



6. Pulizia tanica acqua

Utilizzare acqua e sapone e risciacquare bene.

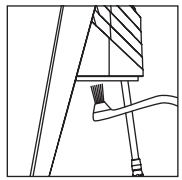
NOTA
Se per qualche ragione l'acqua ha lasciato dei depositi non desiderati eseguire il lavaggio con uno scovolino.





7. Pulizia della doccia

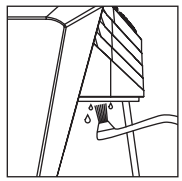
- Pulire i fori della doccia di erogazione con un spazzolino a setole leggermente rigide.
- Premere il pulsante di erogazione per liberare i forellini.





8. Pulizia guarnizione gruppo erogatore

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





9. Pulizia gruppo erogatore

Con l'utilizzo di uno spazzolino pulire da incrostazioni e residui di caffè la doccetta del gruppo erogatore.

7.3 DECALCIFICAZIONE

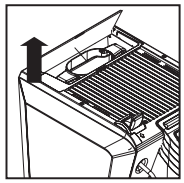
La formazione di calcare è una normale conseguenza dell'uso della macchina.
La decalcificazione è necessaria ogni 3 mesi di utilizzo della macchina, quando si osserva una difficoltà di erogazione e/o caffè freddo.

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.

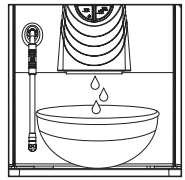
Non bere la soluzione decalcificante e i prodotti erogati fino al completamento del ciclo.
Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.



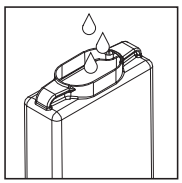
1. Con la macchina accesa dall'interruttore principale tenere premuto il tasto caffè doppio per circa **10 secondi** fino a che i 2 LED posizionati nella parte superiore (led tanica e riscaldamento) iniziano a lampeggiare in modo alternato. Questo segnale indicherà che si è entrati nella procedura di decalcificazione.



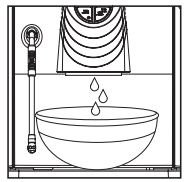
1. Rimuovere e svuotare la tanica dell'acqua.
2. Riempirla con una soluzione di decalcificante e acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante.
3. Rimontare la tanica.



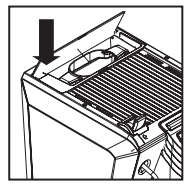
1. Accendere la macchina, posizionare un contenitore sotto l'erogatore e iniziare l'erogazione.
2. Continuare fino a che la tanica non sarà vuota (situazione segnalata dall'accensione della spia della tanica).



1. Rimuovere e sciacquare la tanica con acqua corrente.
2. Riempire nuovamente la tanica con acqua pulita e riposizionarla.



1. Svuotare il contenitore e riposizionarlo sotto l'erogatore.
2. Premere il pulsante di erogazione per erogare nuovamente l'intero contenuto della tanica.



1. Rimuovere e sciacquare la tanica con acqua corrente.
2. Riempire nuovamente la tanica con acqua pulita e riposizionarla.

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

8. TROUBLESHOOTING

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

	PROBLEMA RISCONTRATO	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE	ESITO	
1.	**La macchina non si accende con 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 l'espresso**	a) Macchina spenta (vedi punto 1).	Collegare la macchina alla rete elettrica.	👍	✕
		b) Verificare se è accesa la spia mancanza acqua nel serbatoio o il serbatoio non è inserito correttamente.	Riempire il contenitore o verificare se la tanica è posizionata bene in fondo.	👍	✕
		c) Se entrambe le luci resistenza e tanica sono pronte, il caffè è troppo fino o troppo pressato?	Provare a ridurre la dose a raso del portafiltro o modificare la macinatura.	👍	✕
		d) La doccetta è otturata o il portafiltro intasato?	Effettuare una pulizia della doccetta 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 a d aprire e chiudere la valvola caffè ripetutamente una ventina di volte. Se non si sblocca contattare CAT.	👍	✕

👍 esito positivo

✕ esito negativo, consultare la causa e quindi soluzione successiva

🔧 esito negativo, consultare il centro assistenza tecnico

	PROBLEMA RISCONTRATO	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE	ESITO	
3.	**Erogazione anomala: es. caffè che "corre / esce a goccia/crema non compatta / bollosa"**	a) Doccette e portafiltri da pulire.	Pulire le doccette eseguendo un lavaggio con il filtro ceco e smontare i portafiltri per pulizia.		
		b) Utilizzo nel braccetto del filtro errato.	Verificare che si sta 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) Pulire con un panno l'area della guarnizione e il portafiltro			
		b) Verificare il corretto posizionamento del filtro all'interno del braccetto	Riposizionare filtro.		
5.	**Il caffè non è abbastanza caldo**	a) Il portafiltro è freddo.	Il portafiltro 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) E' intervenuto il termo fusibile di sicurezza della caldaia.	Sostituzione Macchina		
6.	**La spia dell'acqua è accesa**	a) 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.		

OSCAR

INDEX

SAFETY INDICATIONS 26
1. INSTALLATION 26
2. CLEANING AND MAINTENANCE 26
3. USE 27
4. DISPOSAL 27
5. SHIPPING AND HANDLING 27

1. INTRODUCTION 28
1.1 CONTENTS OF THE BOX 29
1.2 CONTROL UNITS 30

2. INSTALLATION 32
2.1 PREPARING THE ACCESSORIES 32
2.2 PREPARATION OF THE TANK VERSION 32
2.3 PREPARATION OF THE DIRECT CONNECTION VERSION 33
2.4 STARTING THE MACHINE AND FILLING THE HEATER 33

3. UTILISATION 34
3.1 CONTROL PANEL DESCRIPTION 34
3.2 PROGRAMMING DOSES 34
3.3 COFFEE DISPENSING 36
3.4 STEAM DISPENSING 37

4. ENERGY SAVINGS 38
4.1 MACHINE STAND-BY 38

5. SHUT-DOWN 38

6. MAINTENANCE 39

7. CLEANING 39
7.1 WHEN TO CLEAN 39
7.2 HOW TO CLEAN 40
7.3 DESCALING 41

8. TROUBLESHOOTING 42

ELECTRICAL DIAGRAM 104

HYDRAULIC DIAGRAM 105

BOILER DIAGRAM 107

SAFETY INDICATIONS

1. INSTALLATION

The present manual is an integral and essential part of the product and is to be delivered to the user. Carefully read all warnings in the manual as they provide important information required to install, use and maintain the unit safely. Keep this manual in a safe place for further consultation.

After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way.
If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.
The machine is can be installed in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses by clients in hotels, motels and other residential type environments bed and breakfast type environments.

Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The nameplate can be seen inside the machine when removing the water collection tray.
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.



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

The qualified electrician must also check that the section of the installation's cables is large enough for the absorbed power of the appliance.
Never use adapters, multiple jacks or extension cords.

When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.

When installing the device, it is necessary to use the parts and materials supplied with the device itself.
Should it be necessary to use other parts, the installation engineer needs to check their suitability for use in contact with water for human consumption.

The installer must Make the hydraulic connections respecting the rules of hygiene and water safety to environmental protection in force in the place of installation.
So for the hydraulic plant contact an authorized technician.
Always utilise the new hose supplied for connection to the water supply. Old hoses must not be utilised.

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

This unit must only be used for the purposes described in the present manual. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, mistaken and unreasonable use.

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

This appliance is for professional use only.

The operating temperature must be within the range of [+5, +35]°C.
At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation".

After reaching the "ready for operation" condition, the following dispensing operations are carried out:
- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- Open the steam outlet for 1 minute.

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



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

There are some basic rules for the use of any electrical appliance.
In particular:
- Never touch the unit with wet hands or feet;
- Never use the unit with bare feet;
- Never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
- Never pull on the power supply cord to unplug the unit;
- Never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc..);
- Never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.
- When the machine is left unattended for a long period, close the water inlet tap.

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

2. CLEANING AND MAINTENANCE

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

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



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.

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

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

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

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

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

3. USE

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



Be extremely careful when using the steam nozzle.
Never place your hands under the nozzle and never touch it right after use.
Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.
When adding the coffee, the operator must never put his hands into the container.
The noise level of the machine is less than 70db.
For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 2 bar and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 4 bar.
The coffee machine must not be left switched on without supervision, i. e. without the presence of an operator.
Simonelli Group is not responsible for any damage caused by malfunction of the machine, in case this machine is left on without the presence of the operator.

4. DISPOSAL

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.

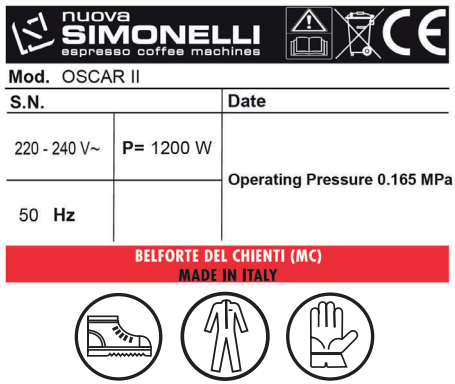


The machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes.
The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or 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).

5. SHIPPING AND HANDLING

MACHINE ID
When communicating with the manufacturer Simonelli Group, always cite the machine ID number.
The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet.



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

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

Slowly lift the pallet approximately 30 cm off the ground and drive to the loading zone. After having made certain that there are no obstacles, things or persons in the way, proceed with loading.

Once the destination has been reached, again using adequate lifting equipment (i.e. fork lift truck) and after having made certain that there is nothing and no one in the unloading area, set the pallet on the ground and move it to the storage area; always carry the load at a height of approximately 30 cm from the ground.

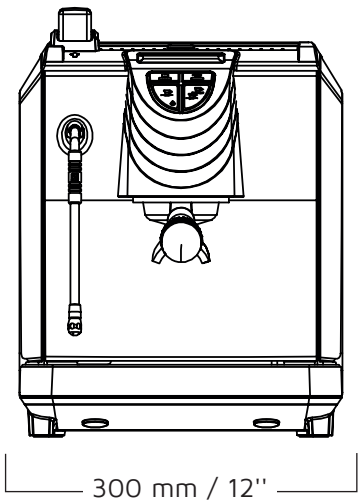
Before performing the following operations, make certain that the load is in stable and will not fall when the straps are cut.

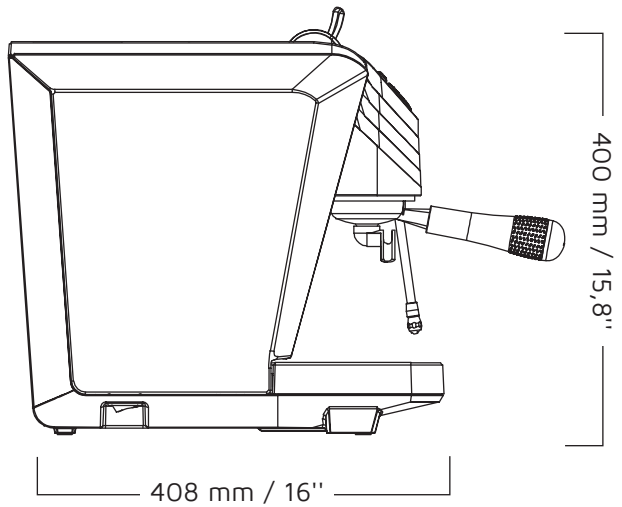
Wearing gloves and safety shoes, the operator must cut the straps and store the product. During this operation, see the product technical features for the weight of the machine being stored and proceed as necessary.

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

1. INTRODUCTION

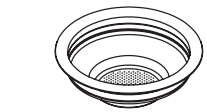
OSCAR is a semi-professional machine that is very easy to use and guarantees high quality coffee and cappuccinos. All components are professional to ensure perfect extraction just like in the bar.





N. Of units	Net weight	Gross weight	Heating capacity	Volts/Hz
1	14 kg 31 Lb	17 kg 37 Lb	1200 W	115-230 V 50-60 Hz

1.1 CONTENTS OF THE BOX



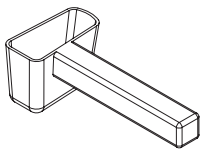
SINGLE-CUP FILTER



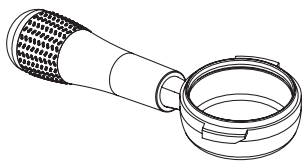
TWO-CUP FILTER



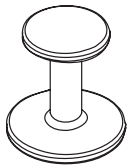
SPRING



COFFEE MEASURE



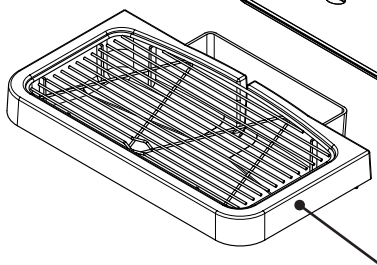
FILTER HOLDER



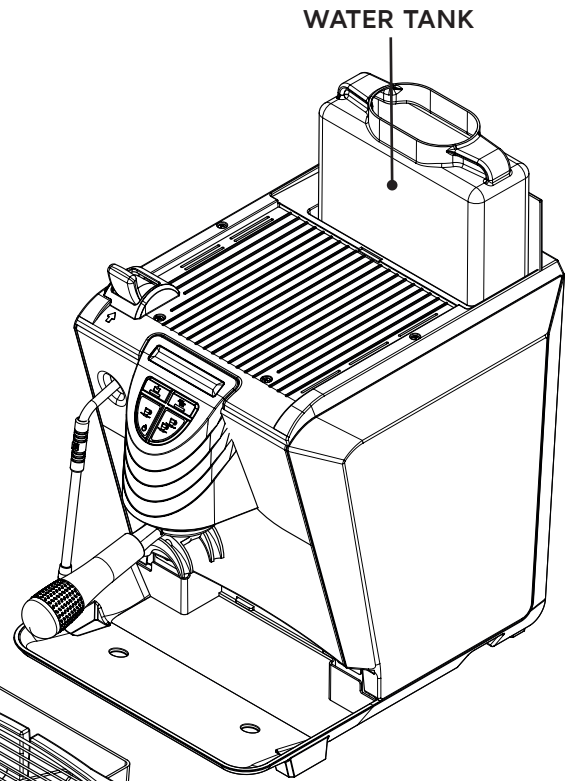
COFFEE PRESS



COFFEE NOZZLE



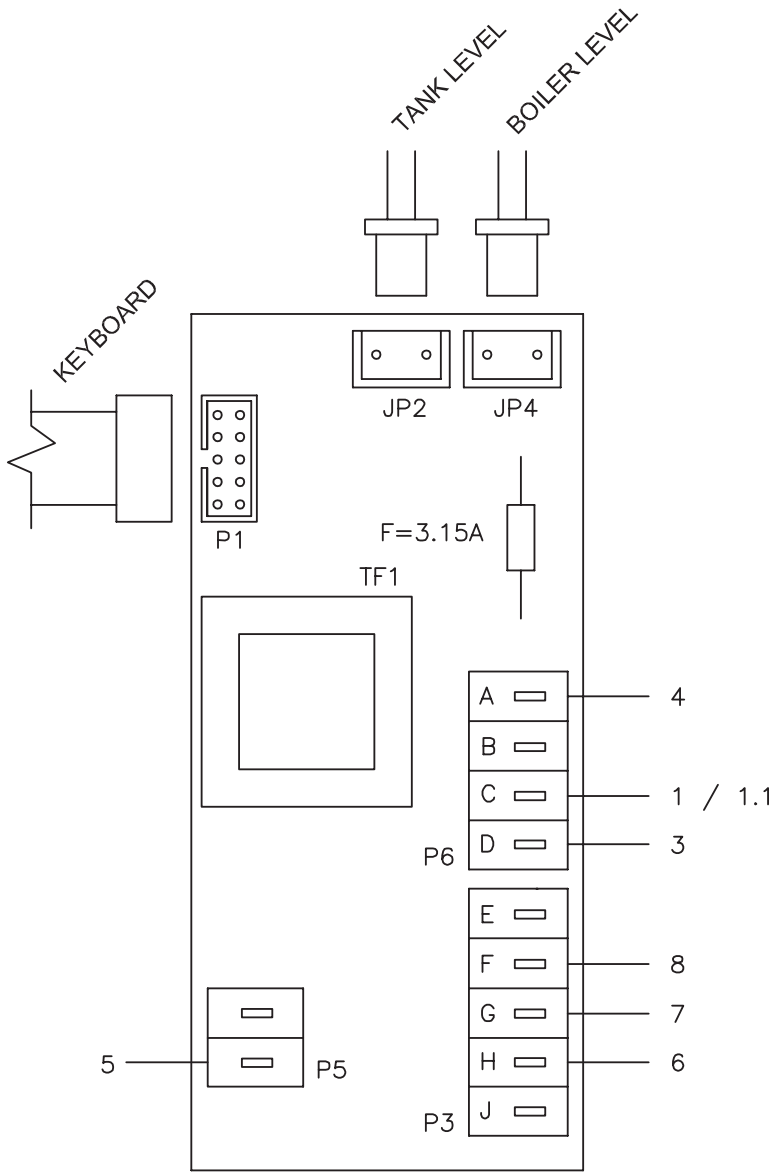
WATER DRAIN TANK

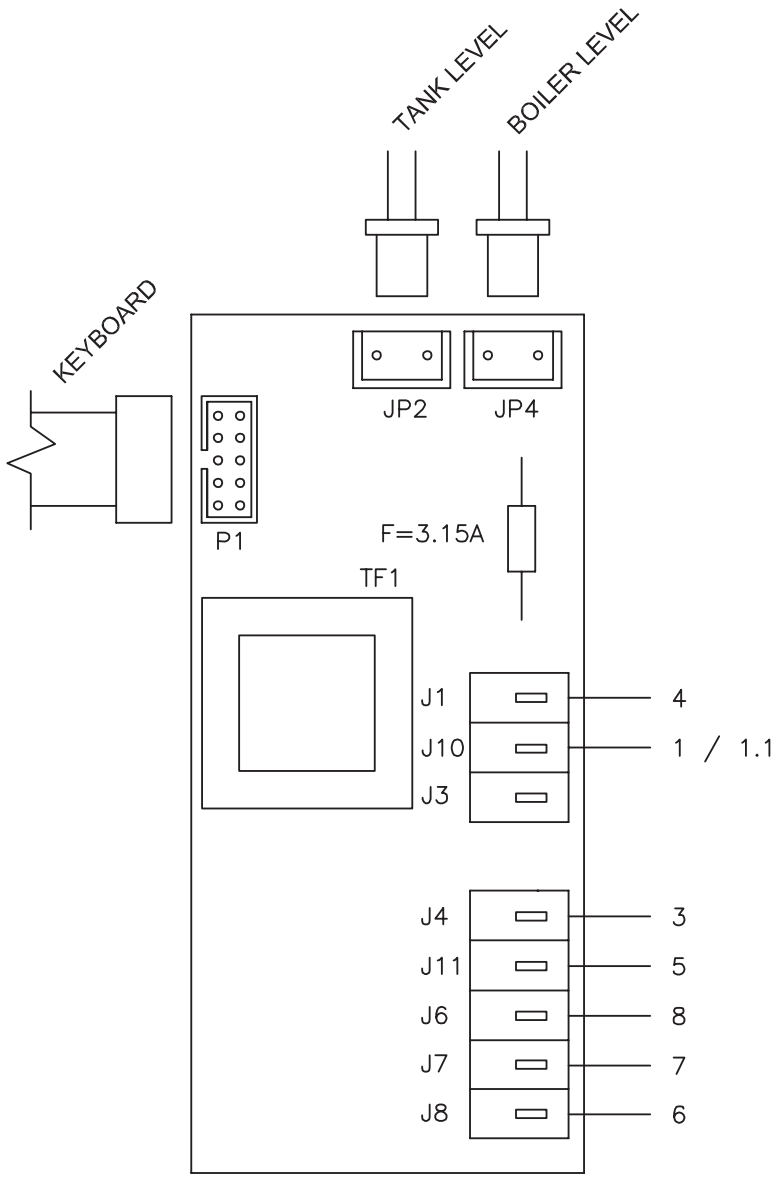


WATER TANK

ENGLISH

1.2 CONTROL UNITS



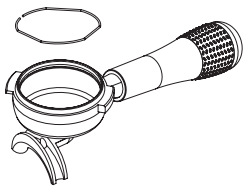

TANK LEVEL
BOILER LEVEL
KEYBOARD
JP2
JP4
P1
F=3.15A
TF1
J1
J10
J3
4
1 / 1.1
J4
J11
J6
J7
J8
3
5
8
7
6

2. INSTALLATION

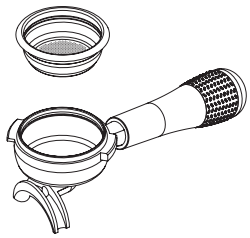
Before carrying out the installation carefully read the safety instructions at the beginning of this manual and particularly about how to put **THE MACHINE INTO ZERO ENERGY STATUS.**

After unpacking the machine, place it on a horizontal surface and proceed with the installation:

2.1 PREPARING THE ACCESSORIES

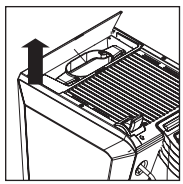


1. Insert the ring inside the filter holder, in the space provided.

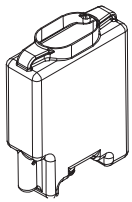


1. Insert one of the two filters available.

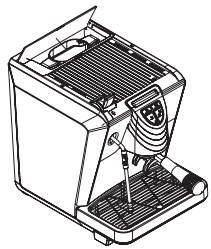
2.2 PREPARATION OF THE TANK VERSION



1. Open the door and remove the tank.

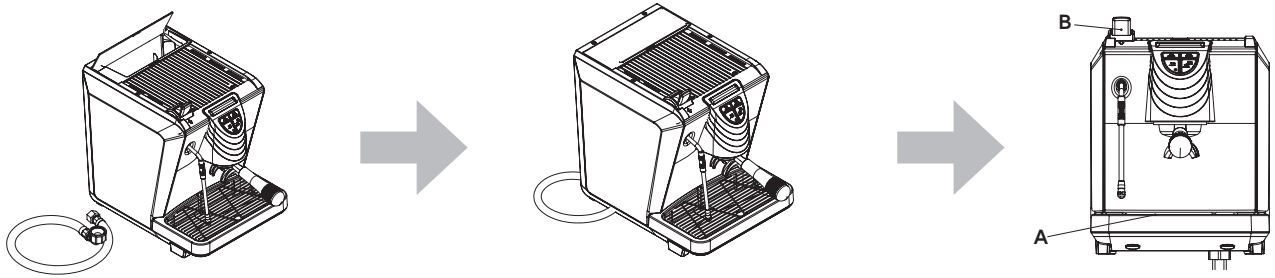


1. Wash the tank with soap and water and then fill it with water.



1. Make sure the outside of the tank is dry and reinsert it correctly.

2.3 PREPARATION OF THE DIRECT CONNECTION VERSION

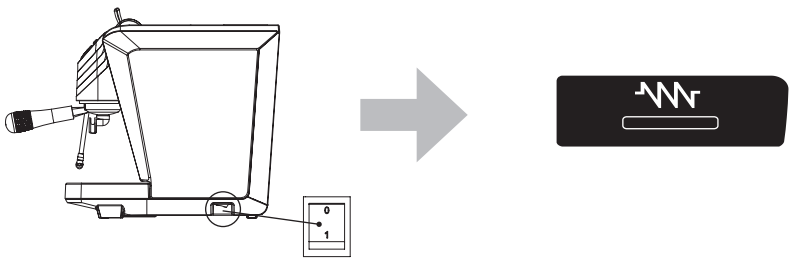


1. Open the door and remove the pipe for direct connection.

1. Connect the pipe to the water mains and open the tap upstream of the machine, if any.
2. Make sure that the water collection tray is properly inserted.

1. Make sure that the cup support grid is positioned correctly and level (A).
2. Check that the steam lever is in the off position (B).
3. Check that the mains voltage corresponds to the information on the back.
4. The machine is ready for setting.

2.4 STARTING THE MACHINE AND FILLING THE HEATER



1. Connect the machine to the power socket.
2. Press the switch on the right side, the push-button panel lights up and the machine automatically loads the water into the heater (initial time 3 minutes).
3. When the level is reached, heating starts indicated by the resistance light.
4. It is recommended to change the water in case it is not used for over 8 hours.

1. Wait for the resistance light to switch off. This means that the water is at temperature.
2. Once the water has been filled, press the dispenser button until water comes out of the unit.
3. The preparation of the machine is finished and it is ready for making coffee.

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

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

• **NOTE:** If after 90 seconds the water level in the heater has not been reached, the pump stops and the 4 LED lights on the control panel start blinking.
The machine must be turned off and on again to resume filling with water.

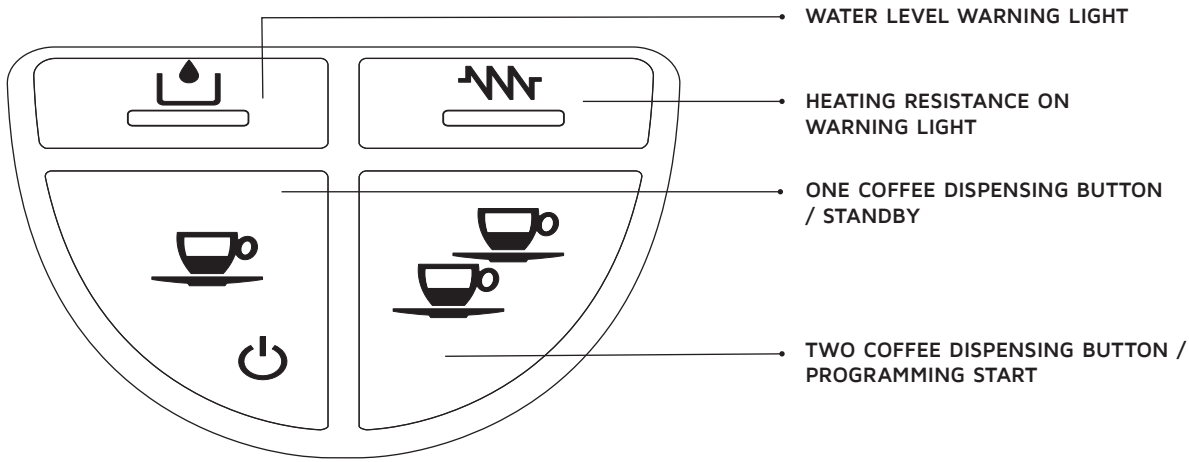


• **NOTE:** If the water level control light comes on, it means that the water tank is empty or about to empty.

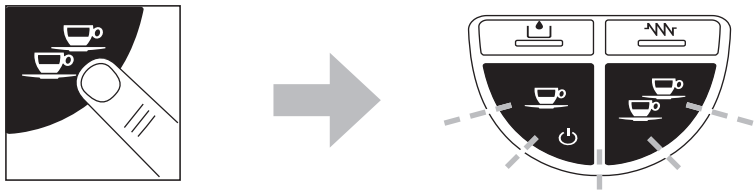
ENGLISH

3. UTILISATION

3.1 CONTROL PANEL DESCRIPTION



3.2 PROGRAMMING DOSES



1. Turn on the machine and press the double coffee dispensing button for **5 seconds**.

1. The dispensing push-buttons will begin to blink.
2. Start programming as shown on the opposite page.

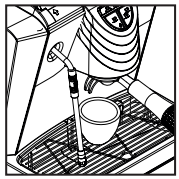
• **NOTE:** After 30 seconds of inactivity in the programming mode, the machine returns to normal mode, but no data will be stored.

• **NOTE:** Programming is timed, therefore over time, if suitable water is not used, scale may form which leads to the need to correct the programming.

SINGLE ESPRESSO



1. Take your favourite blend and fill the single filter holder with the right amount.
2. Press the coffee in the filter holder with the tamper.



1. Insert the filter holder in the unit.
2. Place the cup correctly under the spout.

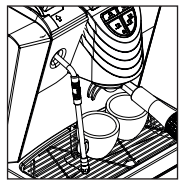


1. Press the single coffee dispensing button and wait for dispensing to start.
2. Once the desired quantity is reached, press the button again.
3. To exit programming and store the desired dose, press the double coffee dispensing / programming button for **5 seconds**.

DOUBLE ESPRESSO



1. Take your favourite blend and fill the double filter holder with the right amount.
2. Press the coffee in the filter holder with the tamper.

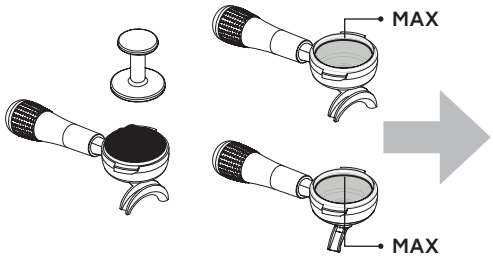


1. Insert the filter holder in the unit.
2. Position the cups correctly under the spouts.



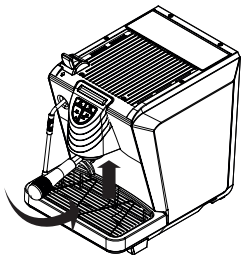
1. Press the double coffee dispensing button and wait for dispensing to start.
2. Once the desired quantity is reached, press the button again.
3. To exit programming and store the desired dose, press the double coffee dispensing / programming button for **5 seconds**.

3.3 COFFEE DISPENSING

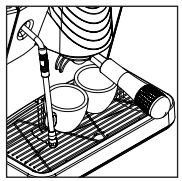


1. Take the single or double filter holder.
2. Press the coffee in the filter holder with the tamper.
3. Clean the coffee residues on the edge of the filter.

• **NOTE:** Verify that the dose is level with the internal filter line.



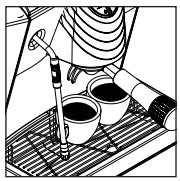
1. Insert the filter holder in the dispensing unit as indicated by the arrows.



1. Place the cups, or the cup, in the case of a single filter holder, correctly under the spouts.



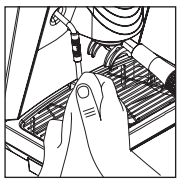
1. According to the single or double dispensing type, press the relevant dispenser button (the pictures indicate the double dispensing button).



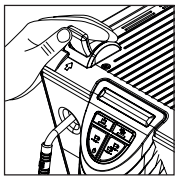
1. When the previously set quantity is reached, the pump switches off and dispensing ends automatically.

• **NOTE:**
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.

3.4 STEAM DISPENSING

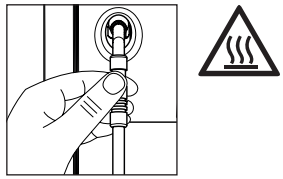


1. Clean the dispensing nozzle with a cloth moistened with warm water.
2. Make certain that the spout of the nozzle is within the grill.

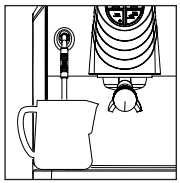


1. Being very careful, gradually move the steam lever and keep it open until any drops of hot water inside the wand come out.

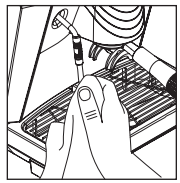
• **NOTE:**
Before using the nozzle, it is recommended to purge it for at least **2 secs.**



1. When only steam comes out, move the nozzle using the rubber protection and immerse it in the liquid to be heated.
2. Keeping the nozzle immersed, use the steam lever to adjust the steam as needed.



1. Once the liquid has heated up, close the lever and remove the container with the heated liquid.
2. Heating is finished.



1. With a cloth moistened with warm water, clean the nozzle spout from the residues of the heated liquid.

WATER SPECIFICATIONS

Monitoring of water recipe to keep it within required levels and maintenance of filtration system is the user's responsibility.

Failing to meet and maintain water at the following levels will void the entire warranty:

- Total hardness 50-60 ppm (parts per million) (5-6 French degrees (°F));
- Water line pressure between 2 - 4 bar and water to be cold;
- Min flow rate: 200 l/hr;
- Filtration level below 1.0 micron;
- TDS (Total Dissolved Solids) level between 50 - 250 ppm;
- Alkalinity level between 10 - 150 ppm;
- Chlorine level less than 0.50 mg/l;
- Ph level between 6.5 and 8.5.

4. ENERGY SAVINGS

4.1 MACHINE STAND-BY

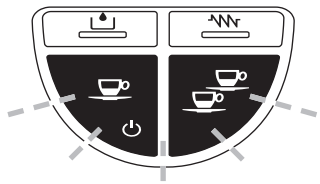
If the machine is not used for short periods, it is good practice to place it into stand-by mode to save energy.



1. To start the stand-by mode, press the single coffee dispensing button for 5 seconds and wait for it to start flashing.

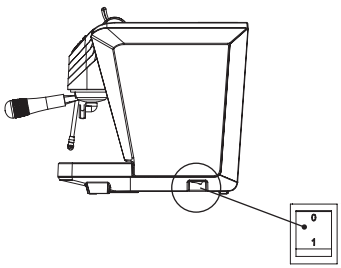


1. Press the one coffee dispensing button again to reset the machine to normal functioning.

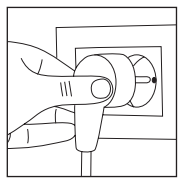


1. The LEDs of the buttons start flashing.

5. SHUT-DOWN



1. To turn off the machine, press the power switch.
2. All the lights go out.



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

6. MAINTENANCE

Maintenance includes:

1. Cleaning of the various components (see chapter "CLEANING") with minimum frequency every two weeks.

2. Annual replacement of the shower head and gasket group. To do so, contact your qualified technician.

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

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

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

7. CLEANING

7.1 WHEN TO CLEAN

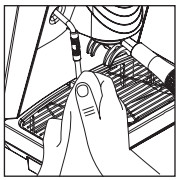
Excluding the cleaning of the dispensing unit (highlighted in the table below), any type of cleaning must be carried out at zero energy condition (plug disconnected from the mains) and with the hot parts at room temperature.



NEVER USE ANY SORT OF SOLVENT.

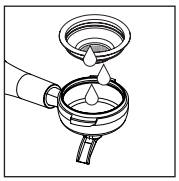
	IMMEDIATELY AFTER USE	DAILY	WEEKLY
1. Steam nozzle	•	•	•
2. Filter and filter holder	•	•	•
3. Outside of the machine		•	•
4. Grill		•	•
5. Liquid tank	•	•	•
6. Water reservoir			•
7. Dispensing spout		•	
8. Gasket on the dispenser assembly		•	•
9. Dispenser assembly			•

7.2 HOW TO CLEAN



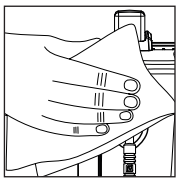
1. Cleaning the steam nozzle

Use a cloth dipped in hot water and/or a neutral detergent.



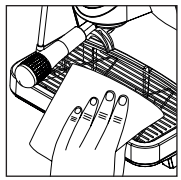
2. Cleaning the filter and filter holder

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



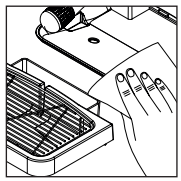
3. Cleaning the outside of the machine

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



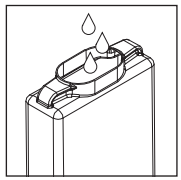
4. Cleaning the grill

Brush the grill clean with hot water and soap.



5. Cleaning the liquid tank

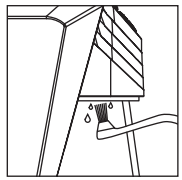
Clean the liquid tank with hot water and soap, if necessary using a brush.



6. Cleaning the water reservoir

Use soap and water and rinse thoroughly.

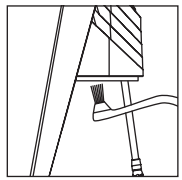
NOTE
If for any reason the water has left undesired scale, wash out with a swab.





7. Cleaning the dispensing spout

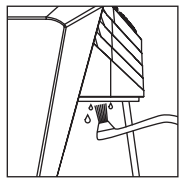
- Clean the holes in the dispensing spout using a brush with slightly stiff bristles.
- Press the dispensing button to unplug the holes.





8. Cleaning the gasket on the dispenser assembly

Use a small brush to clean away any scale or coffee residues from the gasket on the dispenser assembly.





9. Cleaning the dispenser assembly

Use a small brush to clean away any scale or coffee residues from the dispenser assembly spout.

7.3 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.

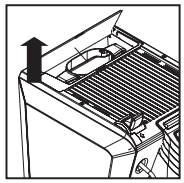
The instructions in the use and maintenance manual have priority over the indications given on accessories and/or materials for use sold separately, if there is a conflict.
To perform descaling, use a non-toxic and/or non-noxious descaling product for copper steam heaters of coffee machines, commonly available on the market.

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

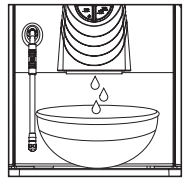
Never use vinegar as a descaler.



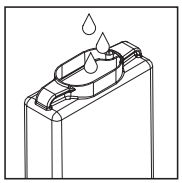
1. With the machine switched on from the main switch, press and hold the double coffee button for about **10 seconds** until the 2 LED lights on the upper part (tank and heating LED) start flashing alternately. This will indicate that you are in the descaling procedure.



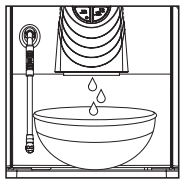
1. Remove and empty the water tank.
2. Fill it with a solution of descaler and water as specified on the package of the descaling product.
3. Reassemble the tank.



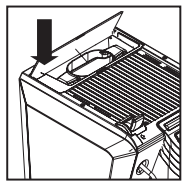
1. Turn on the machine, place a container under the dispenser and start dispensing.
2. Continue until the tank is empty (situation indicated by the tank light switching on).



1. Remove and rinse the tank with running water.
2. Refill the tank with clean water and put it back.



1. Empty the container and place it back under the dispenser.
2. Press the dispensing button to dispense the entire contents of the tank again.



1. Remove and rinse the tank with running water.
2. Refill the tank with clean water and put it back.

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

8. TROUBLESHOOTING

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

	PROBLEM FOUND	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION	OUTCOME	
1.	**The machine does not switch on with the keyboard completely off*** * grain machines generally have a light / led near the power button: if off, it means that the machine has no voltage	a) Machine not connected to the mains	Connect the machine to the electrical mains.	👍	✕ →
		b) Socket reset switch tripped	Try to connect another device to check the presence of power supply: If another device is working then there is a machine problem.	👍	✕ →
		c) No electrical voltage on the socket	Try plugging in another socket.	👍	🔧
2.	**The machine does not prepare the espresso coffee.**	a) Machine off (see point 1)	Connect the machine to the electrical mains.	👍	✕ →
		b) Check if the no water in the tank light is on or if the tank is not inserted correctly.	Fill the container or check if the tank is correctly positioned at the bottom.	👍	✕ →
		c) If both the resistance and tank lights are ready, is 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 sprayhead clogged or the filter holder clogged?	Clean the sprayhead 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 TSC.	👍	✕ →

👍 successful

✕ → unsuccessful, see the cause and then the next solution

🔧 unsuccessful, ask your technical support centre for assistance

	PROBLEM FOUND	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION	OUTCOME	
3.	**Abnormal dispensing: e.g. coffee that "runs/ drips /cream not compact/ bubbly"**	a) Sprayheads and filter holders require cleaning.	Clean the sprayheads by washing with the blind filter and disassemble the filter holders for cleaning.		
		b) Wrong filter arm 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) Clean the gasket area and the filter holder with a cloth			
		b) Check the correct positioning of the filter inside the arm	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) 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.		

OSCAR

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 46
1. INSTALLATION 46
2. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 46
3. UTILISATION 47
4. ÉLIMINATION 47
5. TRANSPORT ET MOUVEMENT 47

1. INTRODUCTION 48
1.1 CONTENU DE LA BOÎTE 49
1.2 UNITÉS DE CONTRÔLE 50

2. INSTALLATION 52
2.1 PRÉPARATION DES ACCESSOIRES 52
2.2 PRÉPARATION DE LA VERSION RÉSERVOIR 52
2.3 PRÉPARATION DE LA VERSION D'ATTAQUE DIRECTE 53
2.4 DÉMARRAGE DE LA MACHINE ET REMPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE 53

3. UTILISATION 54
3.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE 54
3.2 PROGRAMMATION DOSES 54
3.3 DISTRIBUTION CAFÉ 56
3.4 DISTRIBUTION VAPEUR 57

4. ÉCONOMIES D'ÉNERGIE 58
4.1 STAND-BY MACHINE 58

5. ARRÊT 58

6. ENTRETIEN 59

7. NETTOYAGE 59
7.1 QUAND NETTOYER 59
7.2 COMMENT NETTOYER 60
7.3 DÉTARTRAGE 61

8. ANOMALIES ET REMÈDES 62

SCHÉMA ELECTRIQUE 104

SCHÉMA HYDRAULIQUE 105

SCHÉMA CHAUDIÈRE 107

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. INSTALLATION

Ce livret fait partie intégrante et essentielle du produit et doit être remis à l'utilisateur. Lire attentivement les avertissements se trouvant dans ce livret car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver avec soin ce livret pour pouvoir le consulter à tout moment.
Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel professionnellement qualifié.
Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont dangereux, ni être jetés dans la nature.
La machine peut être installée dans des ambiances telles que les aires de service, pour le personnel, près de magasins, de bureaux et autres ambiances de travail, dans les espaces pour clients auprès des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et autres milieux résidentiels.

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du secteur électrique. La plaque est visible à l'intérieur de la machine en retirant la cuve de récupération de l'eau.
La machine doit être installée selon les normes fédérales, étatiques et locales (codes) en vigueur en ce qui concerne les systèmes de plomberie, y compris des dispositifs anti-refoulement. Pour cette raison, les raccords de plomberie doivent être effectués par un technicien qualifié.
La garantie est nulle si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données de la plaque signalétique.



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

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

S'il faut obligatoirement en utiliser, faire appel à un électricien muni d'un permis.

Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif.
Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine.
La machine doit être installée conformément aux normes en vigueur, en matière de santé, pour les installations hydrauliques. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé.
Pour le branchement éventuel à l'arrivée d'eau, utiliser toujours un tube nouveau fourni en dotation, les vieux tubes ne doivent pas être utilisés.

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

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

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

Cet appareil est destiné à un usage professionnel.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +35]°C.
Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".

Lorsqu'on atteint la condition "prêt au fonctionnement", effectuer les distributions suivantes:
- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.

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



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

2. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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



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

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

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

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

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

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

3. UTILISATION

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



Pendant l'utilisation de la buse vapeur, faire très attention, ne pas mettre les mains sous cette dernière et ne pas la toucher immédiatement après l'utilisation.
Ne pas oublier qu'avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien, de vidange, de réglage, l'opérateur qualifié doit porter des gants de travail et des chaussures contre les accidents.
L'opérateur, lorsqu'il rajoute du café, ne doit pas mettre les mains à l'intérieur du conteneur.
Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db.
En cas de machine avec branchement hydrique au réseau, la pression minimum doit être de 2 bar alors que la pression maximum pour le fonctionnement correct de la machine ne doit pas dépasser 4 bar.
La machine à café ne doit pas être laissée en marche sans surveillance, c'est-à-dire sans la présence d'un opérateur.
Le Simonelli Group n'est pas responsable des dommages causés par le mauvais fonctionnement de la machine, au cas où celle-ci serait laissée en marche sans la présence de l'opérateur.

4. ÉLIMINATION

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

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

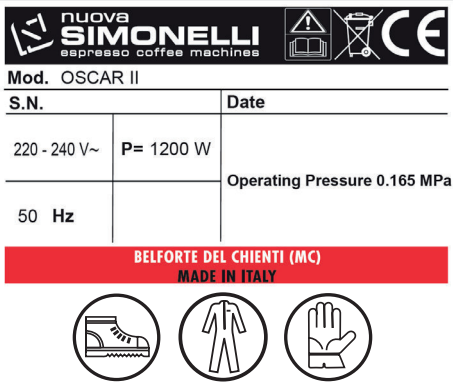


Le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre l 'appareillage arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment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

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

5. TRANSPORT ET MOUVEMENT

IDENTIFICATION DE LA MACHINE
Pour toute communication avec le constructeur Simonelli Group, il faut toujours préciser le numéro de série de la machine.
La machine est transportée sur une palette avec plusieurs machines dans des boîtes assurées à la palette avec des sangles.



Avant toute opération de transport ou de manutention, l'opérateur doit mettre des gants, des chaussures contre les accidents et une combinaison ayant des élastiques aux extrémités.

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

Lever lentement la palette à environ 30 cm du sol et aller dans la zone de chargement. Après avoir contrôlé qu'il n'y a pas d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.

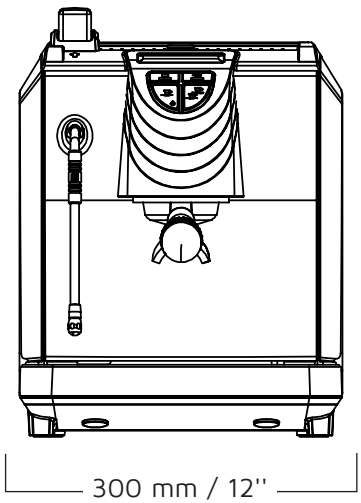
Une fois arrivée à destination, toujours avec un moyen de levage approprié (ex. chariot élévateur), après s'être assuré qu'il n'y a pas de choses ou des personnes dans la zone de déchargement, amener la palette vers le sol en la manutentionnant à environ 30 cm du sol, jusqu'à la zone de stockage.

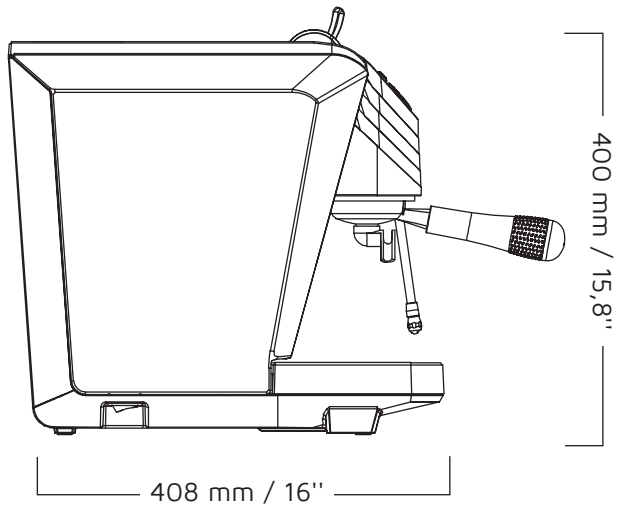
Avant l'opération suivante, contrôler que la charge est en place et qu'en coupant les sangles elle ne tombe pas. L'opérateur, avec des gants et des chaussures contre les accidents, doit couper les sangles et stocker le produit. Pendant cette opération consulter les caractéristiques techniques du produit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

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

1. INTRODUCTION

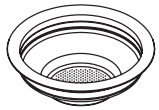
OSCAR est une machine semi-professionnelle très simple d'utilisation qui garantit un café et des cappuccinos de haute qualité. Tous les composants sont professionnels pour assurer une extraction parfaite comme dans la barre.





Nbr. Groupes	Poids Net	Poids Brut	Puis. Thermique	Volts/Hz
1	14 kg 31 Lb	17 kg 37 Lb	1200 W	115-230 V 50-60 Hz

1.1 CONTENU DE LA BOÎTE



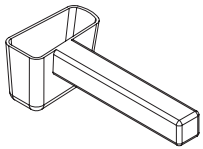
FILTRE SIMPLE



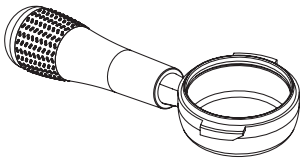
FILTRE DOUBLE



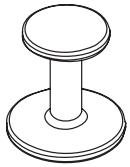
RESSORT



DOSEUR CAFÉ



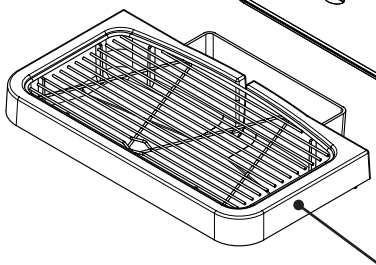
PORTE-FILTRE



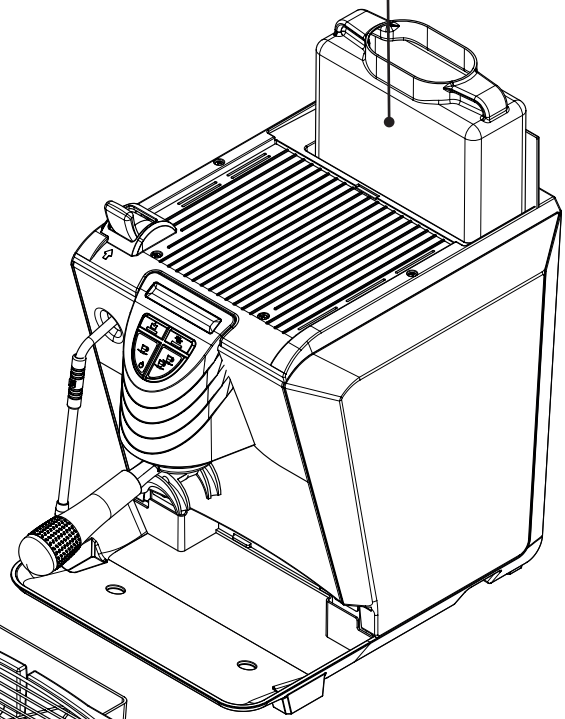
PILON



BEC DÉBIT



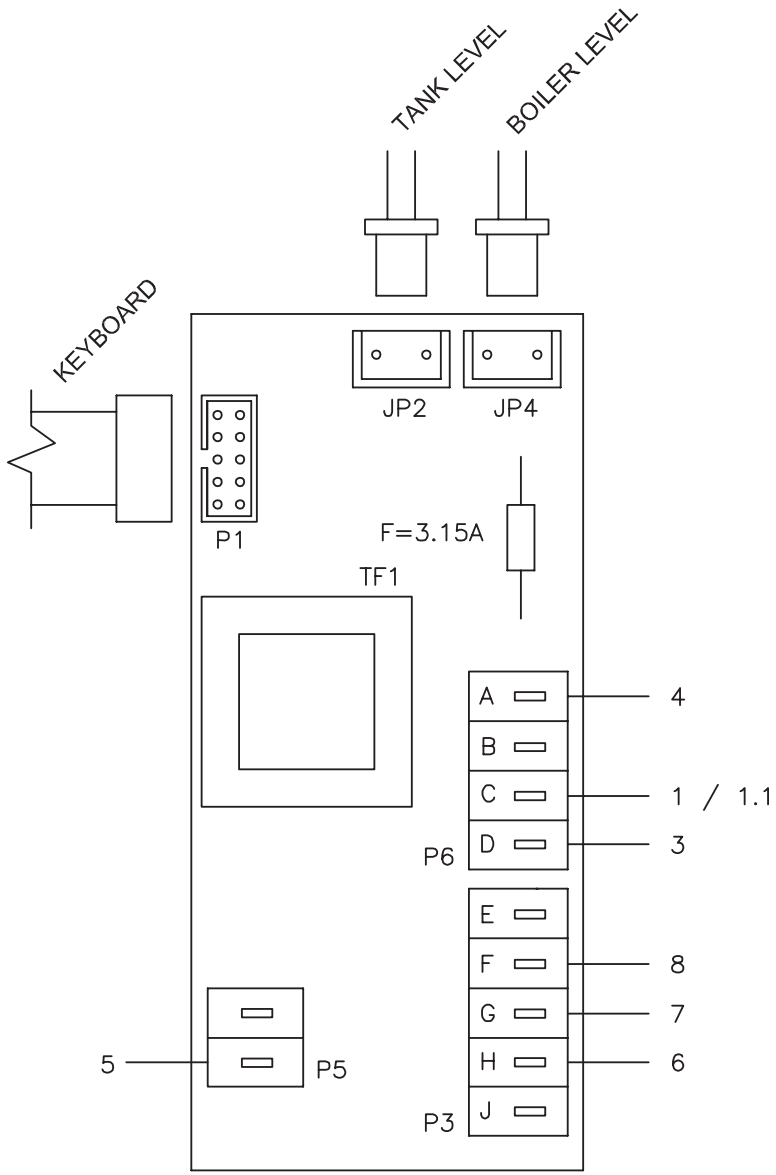
BAC RÉCUPÉRATION D'EAU

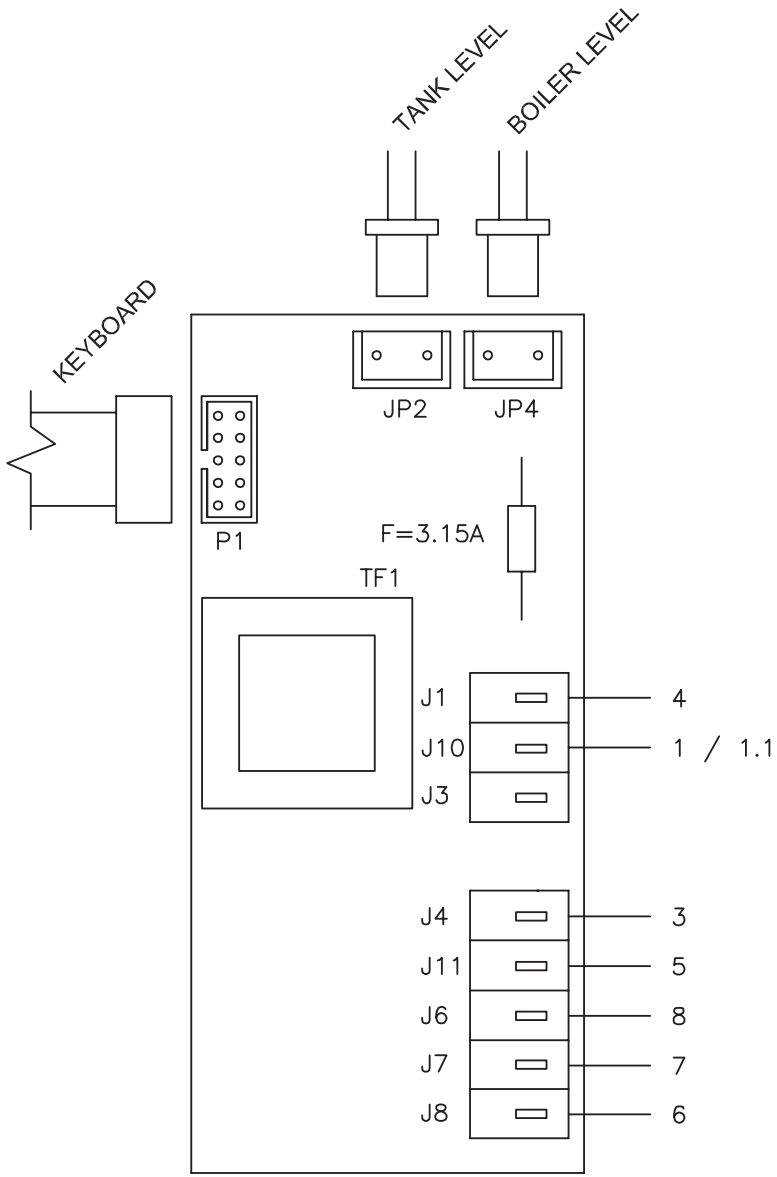


RÉSERVOIR D'EAU

FRANÇAIS

1.2 UNITÉS DE CONTRÔLE



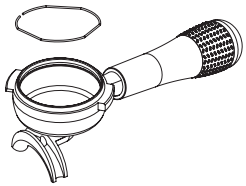

TANK LEVEL
BOILER LEVEL
KEYBOARD
JP2
JP4
P1
F=3.15A
TF1
J1
J10
J3
4
1 / 1.1
J4
J11
J6
J7
J8
3
5
8
7
6

2. INSTALLATION

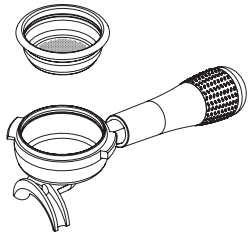
Avant de procéder à l'installation, lire attentivement les prescriptions de sécurité contenues au début de ce manuel et en particulier la modalité pour mettre la machine en **ÉTAT ÉNERGÉTIQUE ZÉRO**.

Une fois la machine retirée de l'emballage, placez-la sur une surface horizontale et procédez à l'installation:

2.1 PRÉPARATION DES ACCESSOIRES

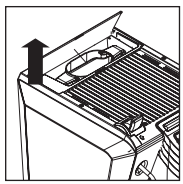


1. Insérez la bague à l'intérieur du porte-filtre, dans l'espace prévu.

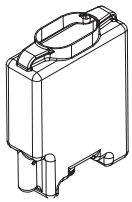


1. Insérez l'un des deux filtres disponibles.

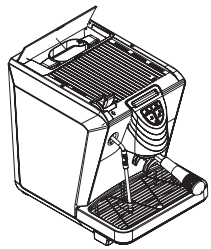
2.2 PRÉPARATION DE LA VERSION RÉSERVOIR



1. Ouvrez le compartiment et retirez le réservoir.

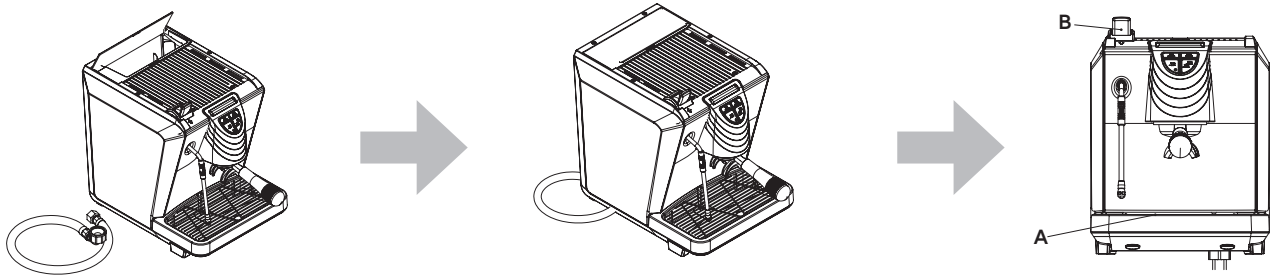


1. Lavez le réservoir avec de l'eau et du savon, puis remplissez-le d'eau.



1. Assurez-vous que l'extérieur du réservoir est sec et réinsérez-le correctement.

2.3 PRÉPARATION DE LA VERSION D'ATTAQUE DIRECTE

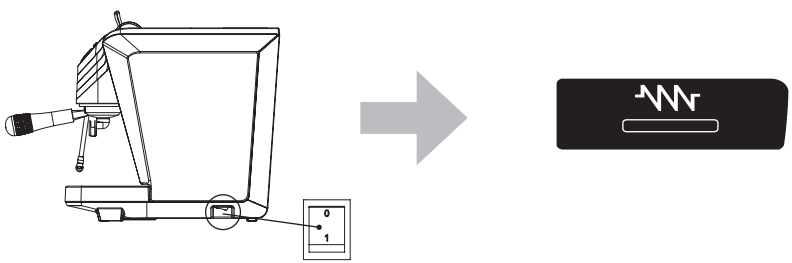


1. Ouvrez la porte et retirez le tuyau pour une connexion directe.

1. Branchez le tuyau au réseau d'alimentation en eau et ouvrez le robinet en amont de la machine le cas échéant.
2. Assurez-vous que le bac collecteur est correctement inséré.

1. Assurez-vous que la grille de support de tasse est correctement positionnée et de niveau (A).
2. Vérifiez que le levier de vapeur est en position d'arrêt (B).
3. Vérifiez que la tension secteur correspond aux informations au verso.
4. La machine est prête pour le réglage.

2.4 DÉMARRAGE DE LA MACHINE ET REMPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE



1. Brancher la machine à la prise de courant.
2. Appuyez sur l'interrupteur sur le côté droit, le panneau de commande s'allume et la machine charge automatiquement l'eau dans la chaudière (temps initial 3 minutes).
3. Lorsque le niveau est atteint, le chauffage démarre signalé par le voyant de résistance.
4. En cas de pauses de plus de 8 heures, il est recommandé de changer l'eau.

1. Attendez que le voyant de résistance s'éteigne. Cela signifie que l'eau est à température.
2. Une fois l'eau remplie, appuyez sur un bouton de distribution jusqu'à ce que l'eau sorte du groupe.
3. La préparation de la machine est terminée et elle est prête à faire du café.

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

• **REMARQUE:** 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.

• **REMARQUE:** Si au bout de 90 secondes le niveau d'eau dans la chaudière n'est pas atteint, la pompe s'arrête et les 4 LED du panneau de commande commencent à clignoter.
Il est nécessaire d'éteindre et de rallumer la machine pour reprendre le remplissage d'eau.

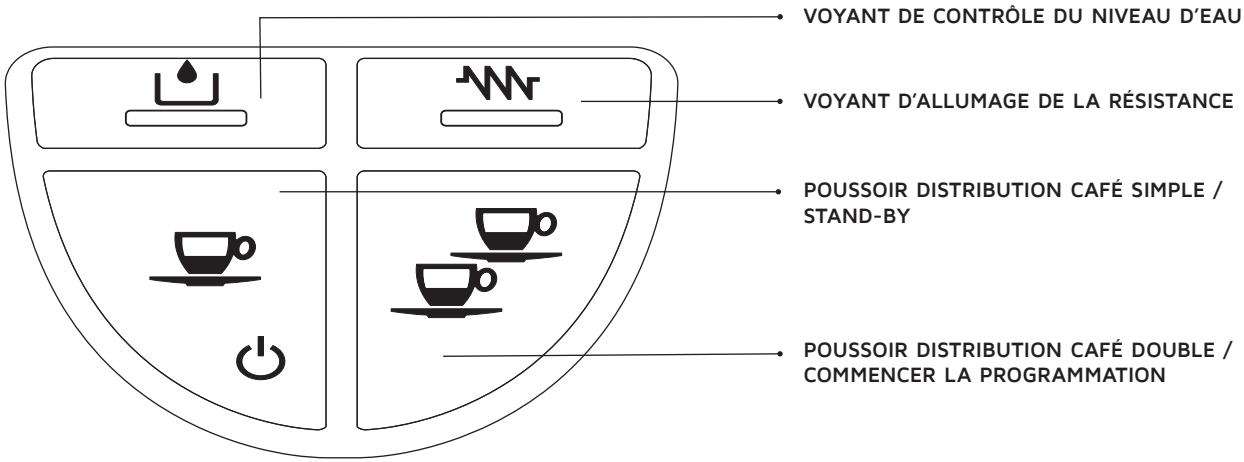


• **REMARQUE:** Si le témoin de contrôle du niveau d'eau s'allume, cela signifie que le réservoir d'eau est vide ou sur le point de se vider.

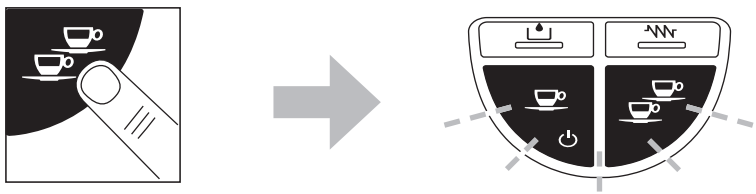
FRANÇAIS

3. UTILISATION

3.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE



3.2 PROGRAMMATION DOSES



1. Allumez la machine et appuyez sur le bouton de distribution de café double pendant **5 secondes**.

1. Les boutons de distribution commenceront à clignoter.
2. Procédez à la programmation comme indiqué sur la page ci-contre.

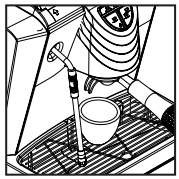
• **REMARQUE:** après 30 secondes d'inactivité en mode de programmation, la machine revient en mode normal, mais aucune donnée ne sera enregistrée.

• **REMARQUE:** la programmation est chronométrée, donc avec le temps, si de l'eau appropriée n'est pas utilisée, des incrustations peuvent se produire, ce qui entraîne la nécessité de corriger la programmation.

CAFÉ UNIQUE



1. Prenez votre mélange préféré et remplissez le porte-filtre avec la bonne quantité.
2. Appuyez sur le café dans le porte-filtre avec le pilon.



1. Insérez le porte-filtre dans le groupe.
2. Placez la tasse correctement sous le bec.



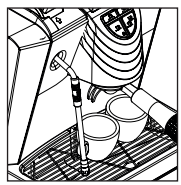
1. Appuyez sur le bouton de distribution de café unique et attendez que la distribution commence.
2. Une fois la quantité désirée atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton.
3. Pour quitter la programmation et mémoriser la dose souhaitée, appuyez sur le bouton double distribution / programmation de café pendant **5 secondes**.



CAFÉ DOUBLE



1. Prenez votre mélange préféré et remplissez le porte-filtre avec la bonne quantité.
2. Appuyez sur le café dans le porte-filtre avec le pilon.



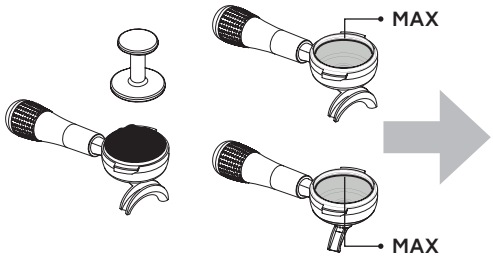
1. Insérez le porte-filtre dans le groupe.
2. Positionnez correctement les tasses sous les becs.



1. Appuyez sur le bouton de distribution de café unique et attendez que la distribution commence.
2. Une fois la quantité désirée atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton.
3. Pour quitter la programmation et mémoriser la dose souhaitée, appuyez sur le bouton double distribution / programmation de café pendant **5 secondes**.

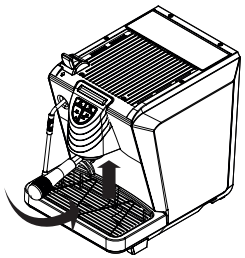


3.3 DISTRIBUTION CAFÉ

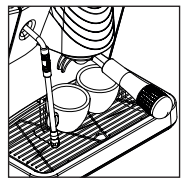


1. Prenez le porte-filtre simple ou double.
2. Appuyez sur le café dans le porte-filtre avec le pilon.
3. Nettoyez le bord du filtre des résidus de café.

• **REMARQUE:** vérifiez que la dose est au niveau de la ligne de filtre interne.

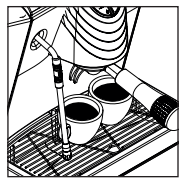


1. Insérez le porte-filtre dans le groupe café avec le mouvement indiqué par les flèches.



1. Placez les tasses, ou la tasse, dans le cas d'un seul porte-filtre, correctement sous les becs.



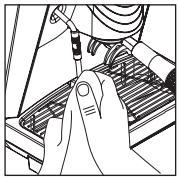


1. Selon le type de livraison simple ou double, appuyez sur le bouton de livraison correspondant (les images indiquent le bouton pour la double distribution).

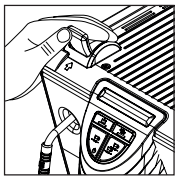
1. Lorsque la quantité précédemment réglée est atteinte, la pompe s'arrête et la distribution s'arrête automatiquement.

cAvant 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.

3.4 DISTRIBUTION VAPEUR

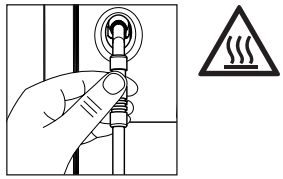


1. Nettoyez la lance de distribution avec un chiffon imbibé d'eau tiède.
2. Contrôler que l'embout de la buse se trouve à l'intérieur de la grille.

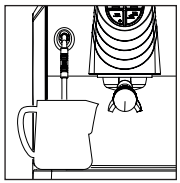


1. Agir graduellement et avec attention sur le levier vapeur en le gardant ouvert jusqu'à ce que les gouttes d'eau chaudes éventuellement présentes à l'intérieur de la lance soient évacuées.

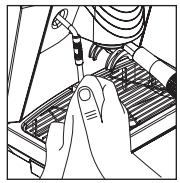
• **REMARQUE:**
Avant d'utiliser la lance, il est conseillé de la purger pendant au moins **2 secondes.**



1. Lorsque seule la vapeur sort, déplacez la lance à travers la protection en caoutchouc et plongez-la dans le liquide à chauffer.
2. En maintenant la baguette immergée, utilisez le levier de vapeur pour régler la vapeur au besoin.



1. Une fois que le liquide s'est réchauffé, fermez le levier et retirez le récipient contenant le liquide chauffé.
2. L'échauffement est terminé.



1. Avec un chiffon imbibé d'eau tiède, nettoyez la buse de la lance des résidus de liquide chauffé.

CARACTÉRISTIQUES EAU

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

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

4. ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

4.1 STAND-BY MACHINE

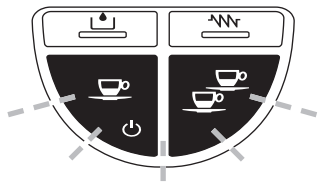
En cas de courtes périodes d'inutilisation de la machine, il est conseillé de la mettre en état de "stand-by" pour l'économie d'énergie.



1. Pour entrer en mode veille, appuyez sur le bouton de distribution de café unique pendant **5 secondes** et attendez qu'il commence à clignoter

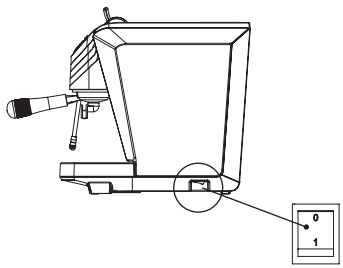


1. Appuyer de nouveau sur le poussoir de distribution café simple pour rétablir le fonctionnement normal de la machine.

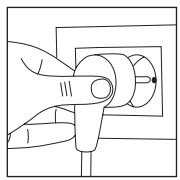


1. Les voyants des poussoirs de distribution se mettent à clignoter.

5. ARRÊT



1. Pour éteindre la machine, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation.
2. Toutes les lumières s'éteignent.



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

6. ENTRETIEN

La maintenance comprend:

1. Le nettoyage des différents composants (voir chapitre "Nettoyage") avec une fréquence minimum toutes les deux semaines.

2. Le remplacement annuel du groupe de douche et le joint. Pour ce faire, contactez votre technicien qualifié.

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

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

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

7. NETTOYAGE

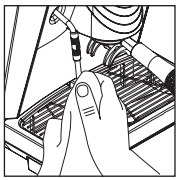
7.1 QUAND NETTOYER

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.

⚠ **NE JAMAIS UTILISER DE SOLVANT.**

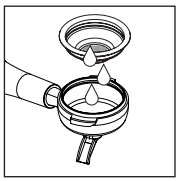
	IMMÉDIATEMENT APRÈS UTILISATION	TOUS LES JOURS	TOUTES LES SEMAINES
1. Nettoyage buse	•	•	•
2. Nettoyage filtre et porte-filtre	•	•	•
3. Nettoyage extérieur machine		•	•
4. Nettoyage grille		•	•
5. Nettoyage bac porte-liquides	•	•	•
6. Nettoyage réservoir d'eau			•
7. Nettoyage douche		•	
8. Nettoyage joint groupe distribution		•	•
9. Nettoyage groupe distribution			•

7.2 COMMENT NETTOYER



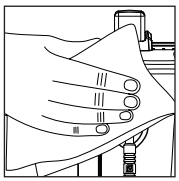
1. Nettoyage de la buse

Utiliser un chiffon légèrement humidifié d'eau chaude et/ou de détergent neutre.



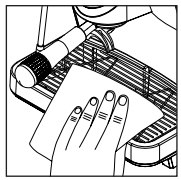
2. Nettoyage du filtre et porte-filtre

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



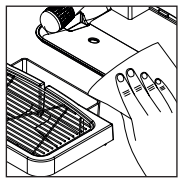
3. Nettoyage de la surface extérieure de la machine

Pour le nettoyage extérieur de la machine n'utiliser aucun type de solvant, mais uniquement un chiffon légèrement humidifié d'eau chaude et de savon neutre.



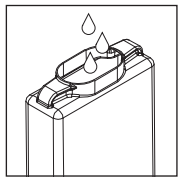
4. Nettoyage de la grille

Nettoyer la grille à l'eau chaude et au savon avec une brosse.



5. Nettoyage bac porte-liquide

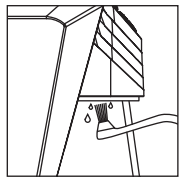
Nettoyer le bac porte-liquide à l'eau chaude et au savon en utilisant éventuellement une brosse.



6. Nettoyage réservoir d'eau

Utiliser de l'eau et du savon, puis bien rincer.

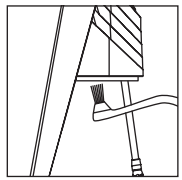
NOTE
si par hasard l'eau à laissé des dépôts indésirés, laver à l'aide d'un goupillon.





7. Nettoyage douche

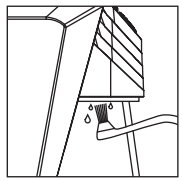
- Nettoyer les trous de la douche de distribution à l'aide d'une brosse en soie légèrement rigide.
- Appuyer sur le bouton distribution pour libérer les petits trous.





8. Nettoyage joint groupe distribution

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





9. Nettoyage groupe distribution

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

7.3 DÉTARTRAGE

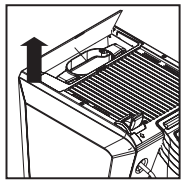
La formation de calcaire est une conséquence normale de l'utilisation de la machine.
Un détartrage est nécessaire tous les 3 mois d'utilisation de la machine, en cas de difficulté de distribution et / ou de café froid.

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.

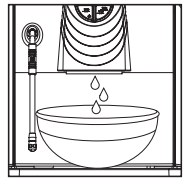
Ne buvez pas la solution détartrante et les produits distribués tant que le cycle n'est pas terminé.
N'utilisez jamais de vinaigre comme détartrant.



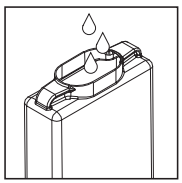
1. La machine étant allumée à partir de l'interrupteur principal, maintenez enfoncée la touche double café pendant environ **10 secondes** jusqu'à ce que les 2 LED placées dans la partie supérieure (LED ballon et chauffage) clignotent en alternance. Ce signal indiquera que vous êtes entré dans la procédure de détartrage.



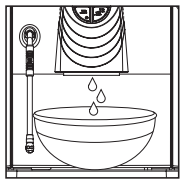
1. Retirez et videz le réservoir d'eau.
2. Remplissez-le d'une solution de détartrant et d'eau comme indiqué sur l'emballage du produit détartrant.
3. Remontez le réservoir.



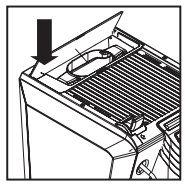
1. Allumez la machine, placez un récipient sous le distributeur et commencez à distribuer.
2. Continuez jusqu'à ce que le réservoir soit vide (situation indiquée par l'allumage du voyant du réservoir).



1. Retirez et rincez le réservoir à l'eau courante.
2. Remplissez le réservoir d'eau propre et remettez-le en place.



1. Videz le récipient et replacez-le sous le distributeur.
2. Appuyez sur le bouton de distribution pour distribuer à nouveau tout le contenu du réservoir.



1. Retirez et rincez le réservoir à l'eau courante.
2. Remplissez le réservoir d'eau propre et remettez-le en place.

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

8. ANOMALIES ET REMÈDES

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

	NATURE DU PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION	RÉSULTAT	
1.	**L'appareil ne s'allume pas avec le clavier complètement éteint *** *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	a) Machine non connectée au secteur	Connecter la machine au réseau électrique.	👍	✕
		b) L'interrupteur de réinitialisation de la prise s'est déclenché	Essayez de connecter un autre appareil pour vérifier la présence de courant: si un autre appareil fonctionne, problème de machine.	👍	✕
		c) Pas de tension électrique sur la prise	Essayez d'alimenter dans une autre prise.	👍	🔧
2.	**La machine ne prépare pas l'express.**	a) Machine arrêtée (voir point 1)	Connecter la machine au réseau électrique.	👍	✕
		b) Vérifiez si le voyant d'absence d'eau dans le réservoir est allumé ou si le réservoir n'est pas inséré correctement.	Remplissez le récipient ou vérifiez si le réservoir est bien positionné en bas.	👍	✕
		c) Si les voyants de la résistance et du réservoir sont prêts, le café est-il trop fin ou trop pressé?	Essayez de réduire la dose au niveau du porte-filtre ou de changer la mouture.	👍	✕
		d) La douche est-elle bouchée ou le porte-filtre est-il bouché?	Nettoyez la douchette et le porte-filtre.	👍	✕
		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.	Effectuez un détartrage complet et envisagez de le remplacer par une eau plus légère.	👍	✕ 🔧
		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.	Essayez d'ouvrir et de fermer la vanne de café à plusieurs reprises une vingtaine de fois. S'il ne se déverrouille pas, contactez CAT.	👍	✕

FRANÇAIS

👍 résultat positif

✕ résultat négatif, voir la cause puis la solution suivante

🔧 résultat négatif, consulter le centre d'assistance technique

	NATURE DU PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION	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) Mauvaise utilisation du bras de 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) Nettoyez la zone du joint et le porte-filtre avec un chiffon			
		b) Vérifiez le bon positionnement du filtre à l'intérieur du bras	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) 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.		

OSCAR

INHALT

SICHERHEIT-VORSCHRIFTEN 66
1. INSTALLATION 66
2. REINIGUNG UND WARTUNG 66
3. ANWENDUNG 67
4. ENTSORGUNG 67
5. TRANSPORT UND AUFSTELLUNG 67

1. EINFÜHRUNG 68
1.1 INHALT DER VERPACKUNG 69
1.2 STEUEREINHEITEN 70

2. INSTALLATION 72
2.1 VORBEREITUNG DES ZUBEHÖRS 72
2.2 VORBEREITUNG DER TANKVERSION 72
2.3 VORBEREITUNG DER VERSION MIT ANSCHLUSS AN DAS TRINKWASSERNETZ 73
2.4 STARTEN DER MASCHINE UND BEFÜLLEN DES KESSELS 73

3. BETRIEB 74
3.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES 74
3.2 PROGRAMMIERUNG DER DOSEN 74
3.3 KAFFEEAUSGABE 76
3.4 DAMPFERZEUGUNG 77

4. ENERGIEEINSPARUNG 78
4.1 STAND-BY DER MASCHINE 78

5. AUSSCHALTEN 78

6. WARTUNG 79

7. REINIGUNG 79
7.1 WANN REINIGEN 79
7.2 WIE REINIGEN 80
7.3 ENTKALKUNG 81

8. STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN 82

SCHALTPLAN 104

HYDRAULIKPLAN 105

KESSELPLAN 107

SICHERHEIT-VORSCHRIFTEN

1. INSTALLATION

Das vorliegende Bedienungshandbuch stellt einen wesentlichen Bestandteil des Produkts dar und muss dem Bediener zusammen mit dem Produkt ausgehändigt werden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da sie ihnen wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheit bei der Installation, beim Gebrauch und bei der Wartung der Maschine gibt.
Bewahren Sie dieses Handbuch bitte gut auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.
Versichern Sie sich nach Entfernen der Verpackung,
Dass die Maschine unversehrt ist. In Zweifelsfällen darf das Gerät nicht benutzt werden und muss einem Fachmann vorgelegt werden. Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Polystyrolschaum, Nägel usw..) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen. Bitte sorgen Sie für deren ordnungsgemäße Entsorgung.
Die Maschine ist für die Installation in Dienstbereichen für das Personal in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in Agritourbetrieben, in Gemeinschaftsräumen in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und sonstigen Aufenthaltsräumen geeignet.
Kontrollieren Sie vor Anschluss, ob die technischen Daten des Typenschilds mit denen Ihres Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Das Kennschild befindet sich im Inneren der Maschine und ist nach Entfernen der Wasserfangschale zu sehen. Das Gerät muss nach den geltenden bundesstaatlichen, staatlichen und lokalen Standards (Codes) in Kraft im Hinblick auf die Rohrleitungssysteme einschließlich Rückflussverhinderungsvorrichtungen installiert werden. Aus diesem Grund müssen die Wasseranschlüsse von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften der Stromversorgung nicht den Typenschilddaten übereinstimmen.



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die bei nicht erfolgter Erdung der häuslichen Anlage entstehen. Zur Gewährleistung der elektrischen Sicherheit der Maschine ist eine Erdung der Anlage unbedingt erforderlich.
Wenden Sie sich ggf. an einen qualifizierten Elektriker, um zu prüfen, ob die häusliche Elektroanlage den auf dem Typenschild angegebenen maximalen Leistungsdaten des Geräts angemessen ist.
Der Fachelektriker muss auch sicherstellen, dass der Kabelquerschnitt der Stromanlage für die Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist. Keinesfalls dürfen Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel benutzt werden. Bei Bedarf ist ein entsprechend ausgebildeter Elektriker zu rufen, der die notwendigen Änderungen vornimmt.

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

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

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

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

Dieses Gerät ist für professionelle Verwendung bestimmt.

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

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

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



Lesen Sie vor Benutzung der Espressomaschine bitte das Bedienungshandbuch vollständig, zumindest aber die Sicherheitsvorschriften sowie die Hinweise zur Einstellung der Maschine durch. Bei Gebrauch eines jeden Elektrogeräts sind bestimmte grundlegende Regeln zu beachten.
Hierzu zählen insbesondere:
- Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren;
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Füße naß sind;
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel in Badezimmern oder Duschräumen;
- Ziehen nicht am Netzkabel, sondern am Stecker, um das Gerät stromfrei zu machen;
- Schützen Sie das Gerät vor Wettereinflüssen (Regen, Sonne usw..);
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern, Unbefugten oder sonstigen Personen bedienen, die vorliegende Bedienungsanleitung nicht gelesen und vollständig verstanden haben.
- Wenn die Maschine längere Zeit nicht überwacht wird, schließen Sie den Wasserzulaufhahn.

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

2. REINIGUNG UND WARTUNG

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

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



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

Bei eventuellen Ausfällen oder Betriebsstörungen muss das Gerät ausgeschaltet werden. Jede Art von Eingriff ist ausdrücklich untersagt. Wenden Sie sich bitte ausschließlich an einen entsprechend qualifizierten Fachmann. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder von einem auto-

risierten Kundendienstzentrum vorgenommen werden. Es dürfen hierzu nur Originalersatzteile verwendet werden. Bei Nichtbeachtung der o.g. Hinweise kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

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

Zur Vermeidung von Überhitzung sollte das Versorgungskabel vollständig abgerollt werden.
Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr und / oder Verlust insbesondere des Tassenwärmer.

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

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

3. ANWENDUNG

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



Während des Gebrauchs der Dampfdüse ist besonders darauf zu achten, die Hände nicht in den Dampf zu halten und die Düse nicht unmittelbar danach zu berühren.
Denken Sie bei allen Installations-, Wartungs -,Ablaß - und Einstellarbeiten stets daran, dass der Fachmann Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muss.
Beim Nachfüllen des Kaffees darf der Bediener nicht mit den Händen in den Behälter fassen.
Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70db.
Bei am Wassernetz angeschlossener Maschine muss der Mindestdruck 2 bar betragen, während der Maximaldruck für den einwandfreien Betrieb der Maschine 4 bar nicht überschreiten darf.
Die Kaffeemaschine darf nicht unbeaufsichtigt, d. h. ohne Anwesenheit eines Bedieners eingeschaltet bleiben.
Die Simonelli Group haftet nicht für Schäden, die durch eine Fehlfunktion der Maschine verursacht werden, wenn diese Maschine ohne Anwesenheit des Bedieners eingeschaltet bleibt.

4. ENTSORGUNG

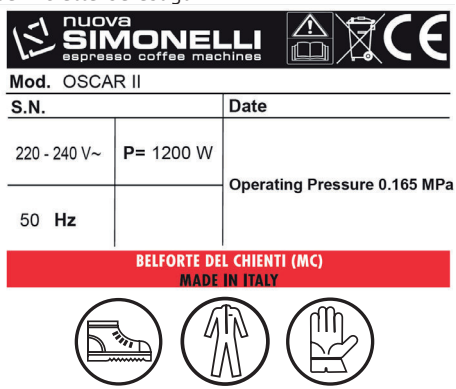
Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, ist dafür zu sorgen, dass es gebrauchsuntüchtig gemacht wird. Hierzu ist das Netzkabel nach Herausziehen des Steckers durchzuschneiden.
Werfen Sie das Gerät nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es indem Sie sich an ein autorisiertes Zentrum oder an den Hersteller wenden, der Ihnen entsprechende Hinweise gibt.



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

5. TRANSPORT UND AUFSTELLUNG

MASCHINENKENNZEICHNUNG
Im Schriftverkehr mit dem Hersteller Simonelli Group ist stets die Typennummer der Espressomaschine anzugeben.
Das Gerät wird auf Paletten geliefert, die eweils mehrere Kartons mit Espressomaschinen umfassen. Die Kartons sind mit Transportbändern an der Palette befestigt.



Beim Transport und sämtlichen Verschiebungsarbeiten muss der Bediener Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe sowie einen Arbeitsanzug mit elastischen Bündchen tragen.

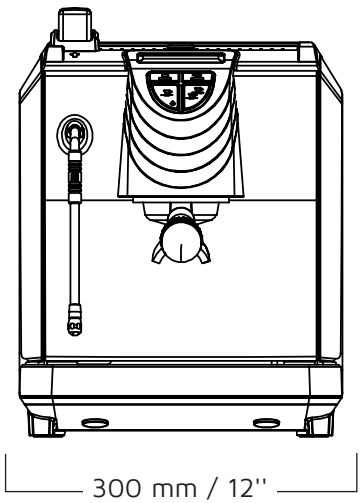
Der Transport der Paletten muss mit einem geeigneten Hebewerkzeug (z.B. Gabelstapler) vorgenommen werden.

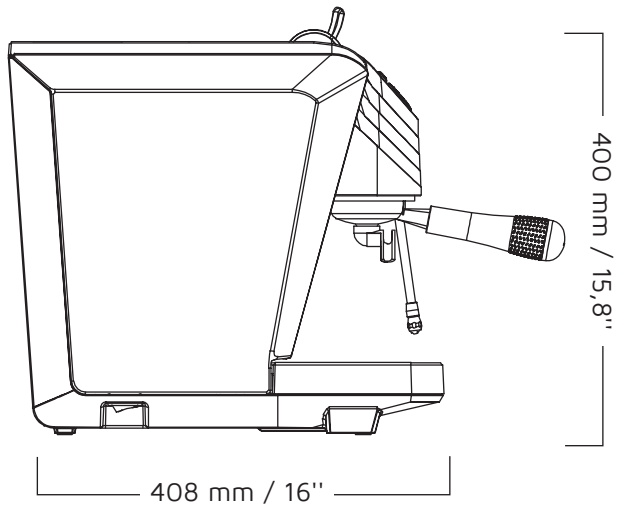
Heben Sie die Palette langsam etwa 30 cm vom Boden hoch und bewegen Sie sich in die Ladezone.
Wenn Sie sich versichert haben, dass sich keine Personen oder Gegenstände in der Ladezone befinden, beginnen Sie mit dem Laden.
Wenn Sie den Bestimmungsort erreicht und sich wiederum versichert haben, dass sich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

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

1. EINFÜHRUNG

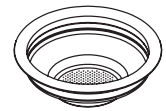
OSCAR ist eine semi-professionelle Maschine, die sehr einfach zu bedienen ist und qualitativ hochwertigen Kaffee und Cappuccino garantiert. Alle Bauteile sind professionell, um eine perfekte Extraktion wie in der Bar zu gewährleisten.





Anz. Gruppen	Netto gewicht	Brutto gewicht	Wärmeleistung	Volts/Hz
1	14 kg 31 Lb	17 kg 37 Lb	1200 W	115-230 V 50-60 Hz

1.1 INHALT DER VERPACKUNG



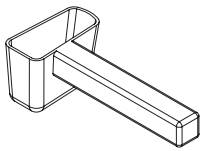
EINZELFILTER



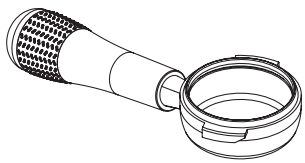
DOPPELFILTER



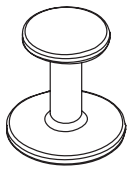
FEDER



KAFFEEDOSIERLÖFFEL



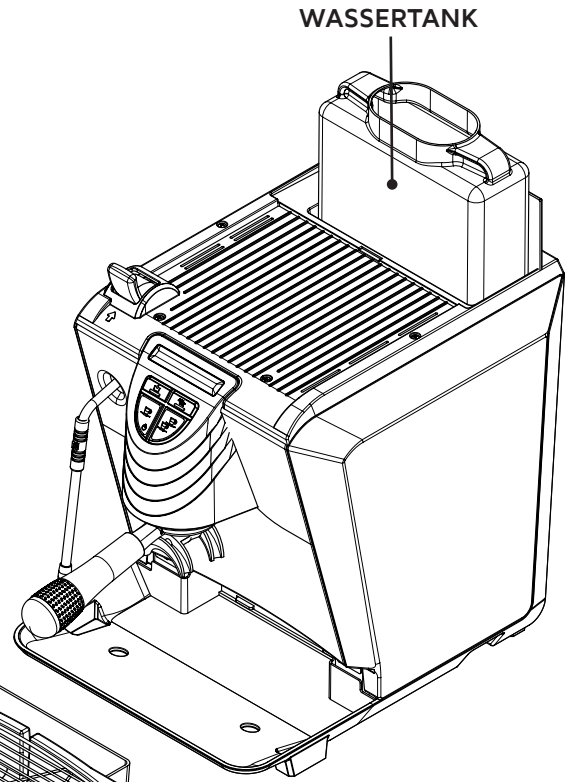
FILTERHALTER

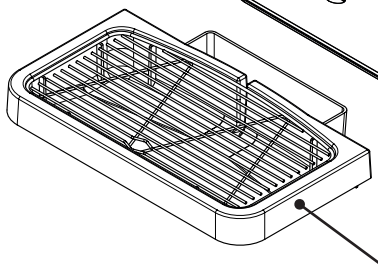


KAFFEE-PRESSER



KAFFEEAUSLAUF

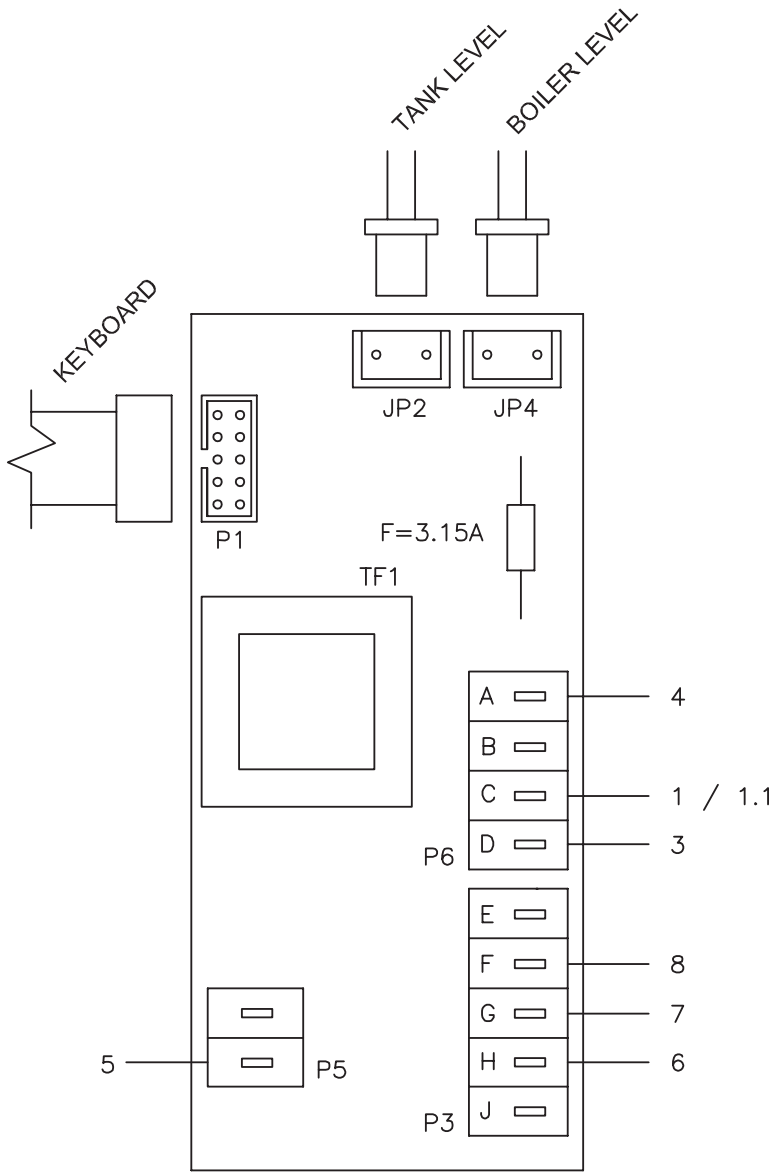


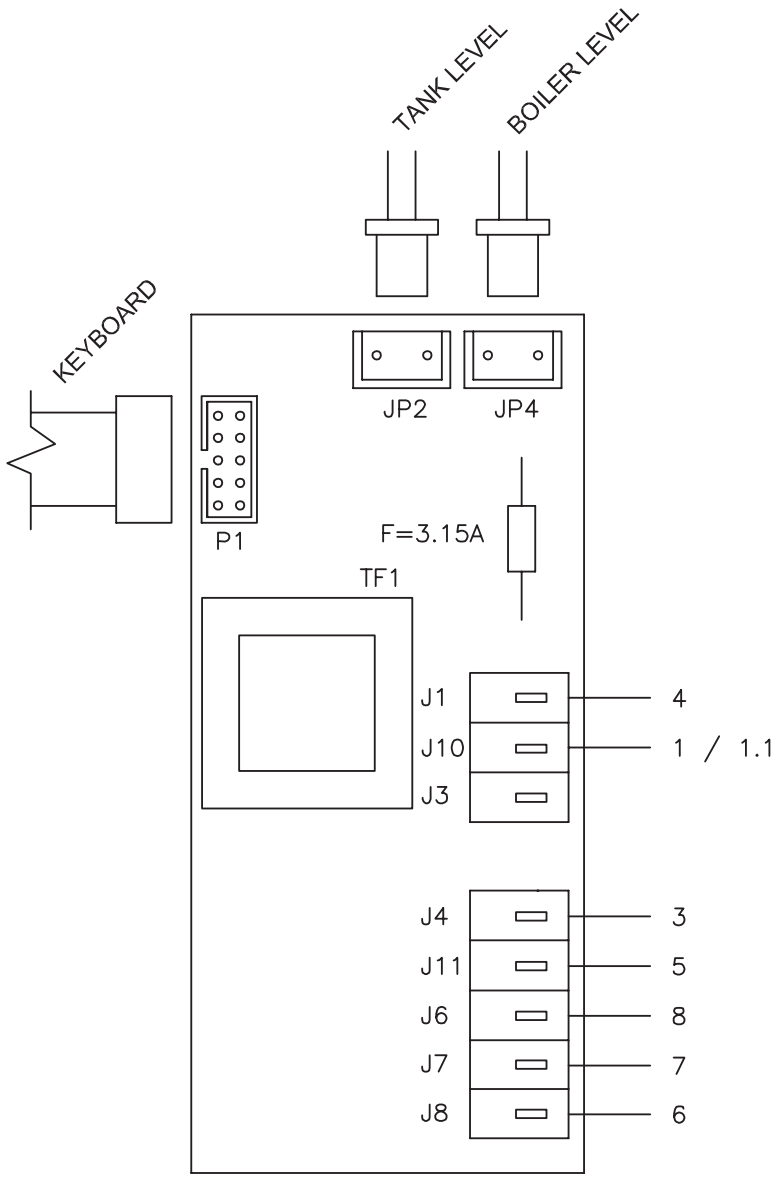


TASSENWÄRMFLÄCHE

DEUTSCH

1.2 STEUEREINHEITEN



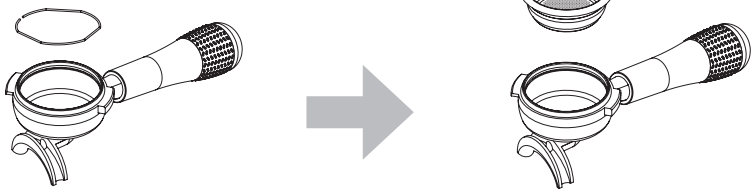

TANK LEVEL
BOILER LEVEL
KEYBOARD
JP2
JP4
P1
F=3.15A
TF1
J1
J10
J3
4
1 / 1.1
J4
J11
J6
J7
J8
3
5
8
7
6

2. INSTALLATION

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

Nachdem die Maschine aus der Verpackung genommen wurde, sie auf eine horizontale Fläche stellen und mit der Installation fortfahren:

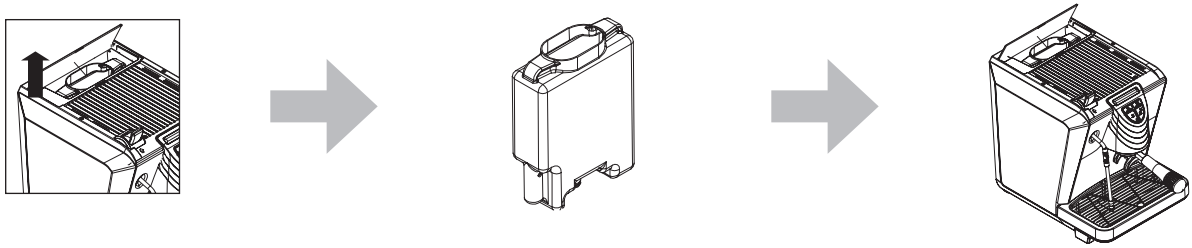
2.1 VORBEREITUNG DES ZUBEHÖRS



1. Den Ring im Inneren des Filterhalters in die vorgesehene Aussparung einsetzen.

1. Einen der beiden mitgelieferten Filter einsetzen.

2.2 VORBEREITUNG DER TANKVERSION

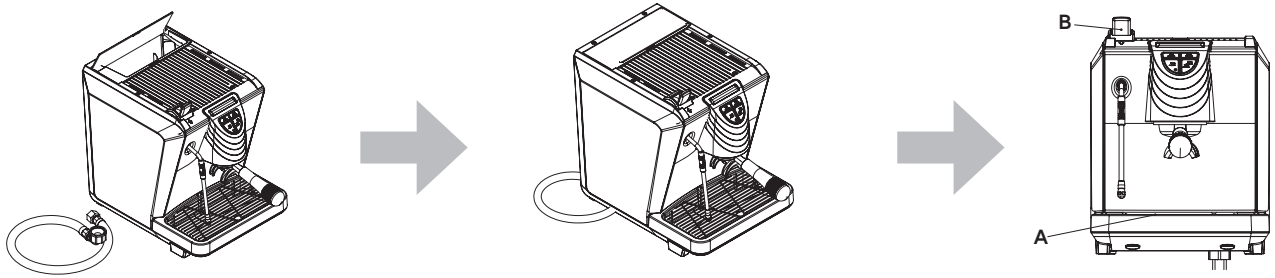


1. Die Tür öffnen und den Tank entfernen.

1. Den Tank mit Wasser und Seife auswaschen und ihn dann mit Wasser füllen.

1. Sicherstellen, dass die Außenseite des Tanks trocken ist, und ihn wieder richtig einsetzen.

2.3 VORBEREITUNG DER VERSION MIT ANSCHLUSS AN DAS TRINKWASSERNETZ

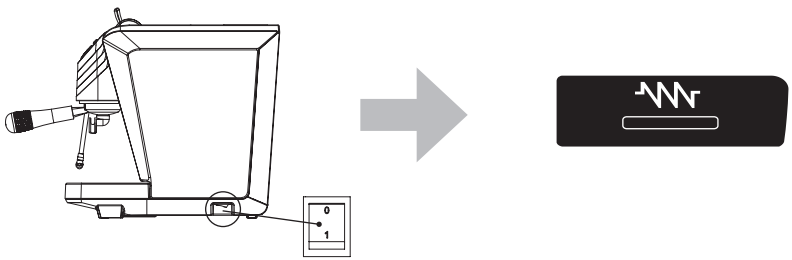


1. Die Tür öffnen und das Rohr für den direkten Anschluss entnehmen.

1. Den Schlauch an die Wasserleitung anschließen und ggf. den Wasserhahn vor der Maschine öffnen.
2. Sicherstellen, dass die Tropfschale richtig eingesetzt ist.

1. Sicherstellen, dass die Tassenablage richtig und eben positioniert ist (A).
2. Überprüfen, ob der Dampfhebel in Stellung "Off" ist (B).
3. Überprüfen, ob die Netzspannung den Angaben der Plakette auf der Rückseite entspricht.
4. Die Maschine ist bereit zur Inbetriebnahme.

2.4 STARTEN DER MASCHINE UND BEFÜLLEN DES KESSELS



1. Die Maschine an eine Steckdose anschließen.
2. Den Schalter auf der rechten Seite drücken. Das Bedienfeld leuchtet auf und die Maschine lädt das Wasser automatisch in den Kessel (Erstbefüllung 3 Minuten).
3. Wenn der Füllstand erreicht ist, beginnt die Erwärmung, die durch die Heizungsleuchte angezeigt wird.
4. Bei Pausen von mehr als 8 Stunden wird empfohlen, das Wasser zu wechseln.

1. Warten, bis die Heizungsleuchte erlischt. Dies bedeutet, dass das Wasser die Betriebstemperatur erreicht hat.
2. Nach Beendigung des Befüllens einen Ausgabknopf drücken, bis Wasser aus der Brühgruppe austritt.
3. Die Vorbereitung der Maschine ist abgeschlossen und sie ist bereit, Kaffee abzugeben.

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

• **HINWEIS:** 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.

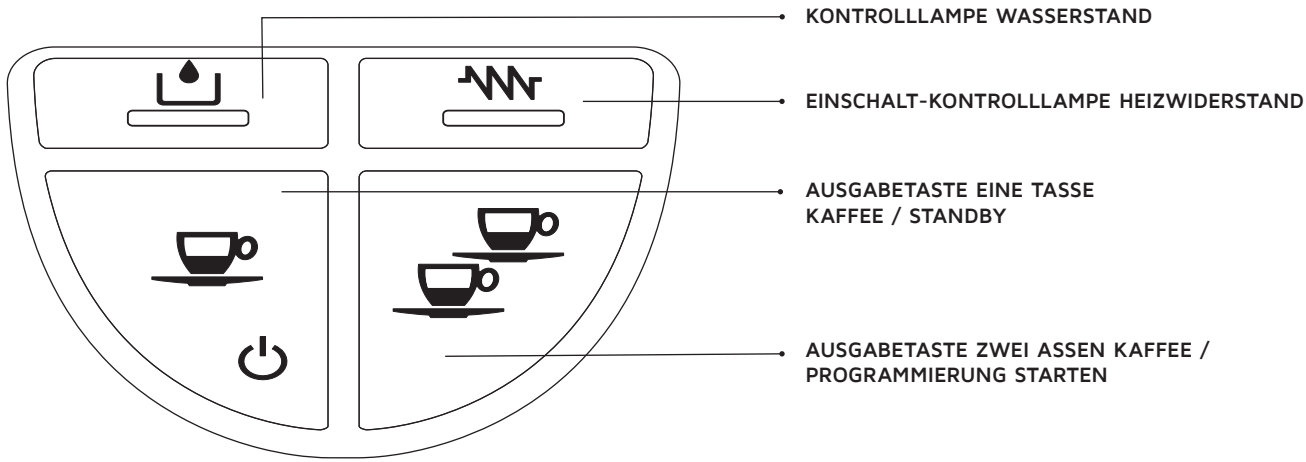
• **HINWEIS:** Wenn nach 90 Sekunden nicht der Wasserstand im Kessel erreicht wurde, stoppt die Pumpe und die 4 LEDs auf dem Bedienfeld beginnen zu blinken.
Die Maschine muss aus- und wieder eingeschaltet werden, um das Befüllen mit Wasser fortzusetzen.



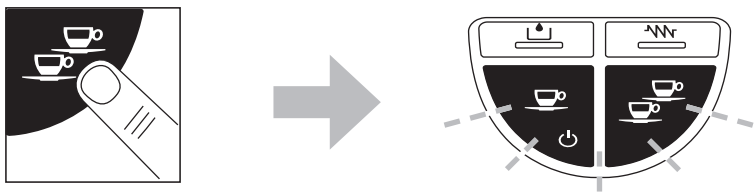
• **HINWEIS:**
Wenn die Wasserstandskontrollleuchte aufleuchtet, bedeutet dies, dass der Wassertank leer ist oder kurz davor.

3. BETRIEB

3.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



3.2 PROGRAMMIERUNG DER DOSEN



1. Die Maschine einschalten und die Taste für einen doppelten Kaffee **5 Sekunden** lang gedrückt halten.

1. Die Abgabetasten beginnen zu blinken.
2. Mit der Programmierung fortfahren, wie auf der gegenüberliegenden Seite gezeigt.

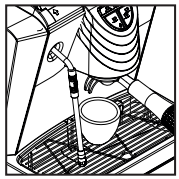
• **HINWEIS:** Im Programmiermodus kehrt die Maschine nach 30 Sekunden Inaktivität ohne Speicherung von Daten in den normalen Modus zurück.

• **HINWEIS:** Die Programmierung ist zeitlich festgelegt. Wenn daher kein geeignetes Wasser verwendet wird, können im Laufe der Zeit Kalkablagerungen auftreten, die dazu führen, dass die Programmierung korrigiert werden muss.

EINFACHER ESPRESSO



1. Den Einzel-Filterhalter mit der richtigen Menge Ihrer gewünschten Mischung füllen.
2. Den Kaffee mit dem Presser in den Filter drücken.



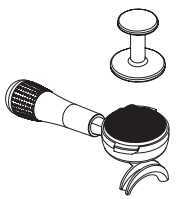
1. Den Filterhalter in die Brühgruppe einsetzen.
2. Die Tasse korrekt unter dem Auslauf platzieren.



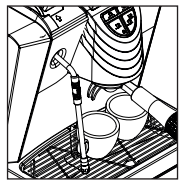
1. Die Taste für einen Espresso drücken und warten, bis die Abgabe beginnt.
2. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, erneut die Taste drücken.
3. Um die Programmierung zu beenden und die gewünschte Dosis zu speichern, die Taste für doppelte Kaffeeabgabe/ Programmieren **5 Sekunden** lang gedrückt halten.



DOPPELTER ESPRESSO



1. Den Doppel-Filterhalter mit der richtigen Menge Ihrer gewünschten Mischung füllen.
2. Den Kaffee mit dem Presser in den Filter drücken.



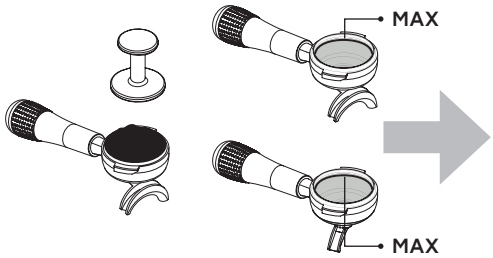
1. Den Filterhalter in die Brühgruppe einsetzen.
2. Die Tassen korrekt unter den Ausläufen platzieren.



1. Die Taste für einen doppelten Espresso drücken und warten, bis die Abgabe beginnt.
2. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, erneut die Taste drücken.
3. Um die Programmierung zu beenden und die gewünschte Dosis zu speichern, die Taste für doppelte Kaffeeabgabe/ Programmieren **5 Sekunden** lang gedrückt halten.

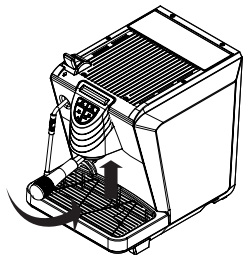


3.3 KAFFEEAUSGABE

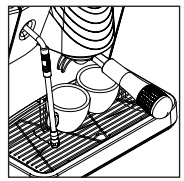


1. Den einfachen oder doppelten Filterhalter nehmen.
2. Den Kaffee mit dem Presser in den Filter drücken.
3. Die Kaffeereste vom Rand des Filters entfernen.

• **HINWEIS:** Sicherstellen, dass die Dosis nicht die Fülllinie im Inneren des Filters überschreitet.



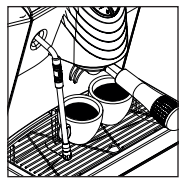
1. Den Filterhalter mit der durch die Pfeile angegebenen Bewegung in die Brühgruppe einsetzen.



1. Die Tasse(n) korrekt unter den/die Auslauf/Ausläufe stellen.



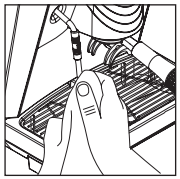
1. Je nach Einzel- oder Doppelabgabe die entsprechende Abgabetaste drücken (die Bilder zeigen die Taste für die doppelte Abgabe).



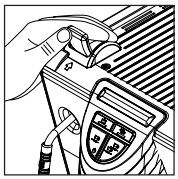
1. Wenn die zuvor eingestellte Menge erreicht ist, schaltet sich die Pumpe aus und die Abgabe endet automatisch.

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

3.4 DAMPFERZEUGUNG

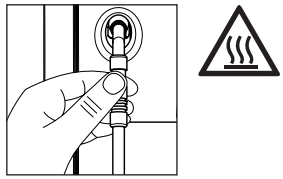


1. Die Dampflanze mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch reinigen.
2. Achten Sie darauf, dass sich die Auslaßöffnung der Düse innerhalb des Rosts befindet.

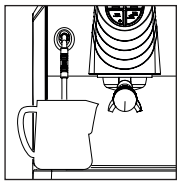


1. Den Dampfhebel langsam und vorsichtig betätigen und offen halten, bis eventuell im Inneren des Rohrs vorhandene Wassertropfen ausgetreten sind.

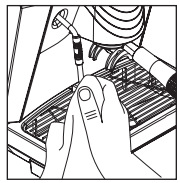
• **HINWEIS:**
Vor dem Verwenden der Lanze diese mindestes **2 Sekunden** lang spülen.



1. Sobald nur Dampf austritt, die Lanze mittels des Gummischutzes bewegen und sie in die zu erhitzende Flüssigkeit eintauchen.
2. Die Lanze eingetaucht halten und den Dampf mit dem Dampfhebel nach Bedarf einstellen.



1. Sobald sich die Flüssigkeit erwärmt hat, den Hebel schließen und den Behälter mit der erhitzten Flüssigkeit entfernen.
2. Die Flüssigkeit ist aufgewärmt.



1. Die Düse der Lanze mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch von den Rückständen der erhitzten Flüssigkeit reinigen.

WASSEREIGENSCHAFTEN

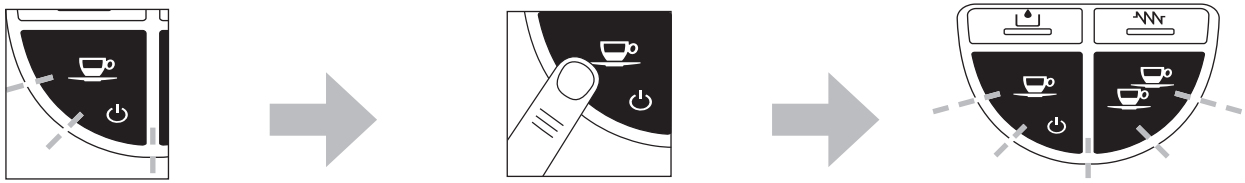
Es liegt in der Verantwortung des Betreibers, für die Instandhaltung des Filtersystems und die Überwachung der Eigenschaften des Wassers bzw. die Einhaltung der diesbezüglichen Vorschriften zu sorgen.
Sofern die nachstehend aufgeführten Merkmale nicht eingehalten werden, wird die Garantie der Maschine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

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

4. ENERGIEEINSPARUNG

4.1 STAND-BY DER MASCHINE

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

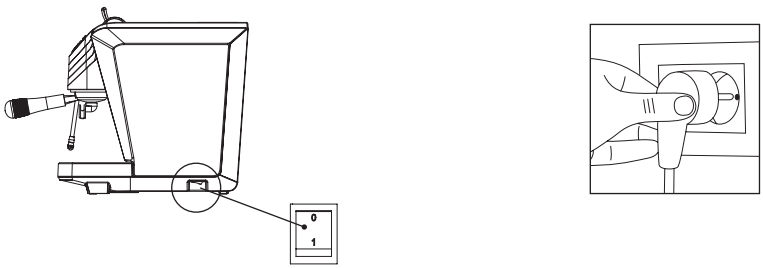


1. Um in den Standby-Modus zu wechseln, **5 Sekunden** lang die Taste für die Kaffeeabgabe gedrückt halten und warten, bis sie zu blinken beginnt.

1. Zur Wiederherstellung des normalen Betriebs, nochmals die Ausgabetaste für eine Tasse Kaffee drücken.

1. Die Leds der Ausgabetasten beginnen zu blinken.

5. AUSSCHALTEN



1. Den Netzschalter drücken, um die Maschine auszuschalten.
2. Alle Leuchten erlöschen.

• **HINWEIS:**
Bei längeren Pausen sollte aus Sicherheitsgründen auch der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.

6. WARTUNG

Die Wartung umfasst:

1. Reinigung der verschiedenen Komponenten (siehe Kapitel "Reinigung") mit Minimalfrequenz alle zwei Wochen.

2. Jährliche Austausch der Duschkopf und Dichtungsgruppe. Um dies zu tun, kontaktieren Sie Ihren Fachmann.

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

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

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

7. REINIGUNG

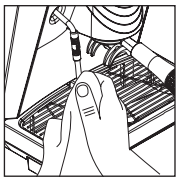
7.1 WANN REINIGEN

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.

VERWENDEN SIE KEINESFALLS LÖSUNGSMITTEL.

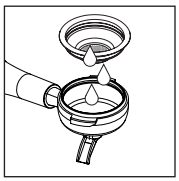
	UNMITTELBAR NACH GEBRAUCH	TÄGLICH	WÖCHENTLICH
1. Reinigung der Düse	•	•	•
2. Reinigung des Filters und Filterhalters	•	•	•
3. Reinigung des Maschinengehäuses		•	•
4. Reinigung des Rostes		•	•
5. Reinigung des Flüssigkeitsbehälters	•	•	•
6. Reinigung des Wassertanks			•
7. Reinigung der Dusche		•	
8. Reinigung der Dichtung der Ausgabegruppe		•	•
9. Reinigung der Ausgabegruppe			•

7.2 WIE REINIGEN



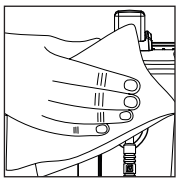
1. Reinigung der Düse

Verwenden Sie hierzu ein mit etwas warmem Wasser angefeuchtetes Tuch und/oder Neutralreiniger.



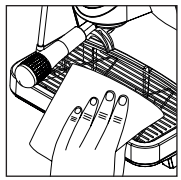
2. Reinigung des Filters und Filterhalters

- Benutzen Sie ggf. ein Werkzeug, um den Filter vom Filterhalter zu trennen.
- Unter fließendem Wasser reinigen und anschließend trocknen.
- Filter ggf. mit einer Bürste putzen.



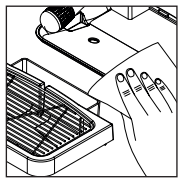
3. Reinigung des Gehäuses der Espressomaschine

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



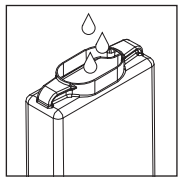
4. Reinigung des Rostes

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



5. Reinigung des Flüssigkeitsbehälters

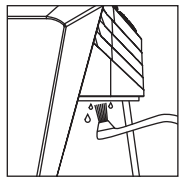
Reinigen Sie den Flüssigkeitsbehälter mit warmem Wasser und Reingungsmittel. Benutzen Sie ggf. eine Bürste.



6. Reingung des Wassertanks

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

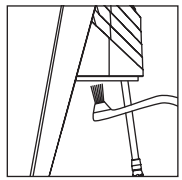
ANMERKUNG
Bei eventuell vorhandenen, unerwünschten Ablagerungen im Wassertank ist der Reinigungsvorgang mit einer Flaschenbürste durchzuführen.





7. Reinigung der Dusche

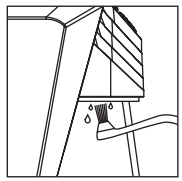
- Reinigen Sie die Löcher der Ausgabedusche mit Hilfe einer Bürste mit harten Borsten.
- Drücken Sie die Ausgabetaste, um die Löcher zu öffnen.





8. Reinigung der Dichtungsgruppe

Entfernen Sie eventuell vorhandene Ablagerungen oder Kaffeerückstände mit Hilfe einer Bürste von der Dichtung.





9. Reinigung der Ausgabegruppe

Entfernen Sie eventuell vorhandene Ablagerungen oder Kaffeerückstände mit Hilfe einer Bürste von der Dusche der Ausgabegruppe.

7.3 ENTKALKUNG

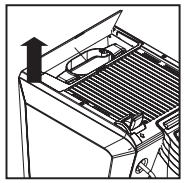
Die Ablagerung von Kalk ist eine normale Folge der Verwendung der Maschine.
Bei Verwendung der Maschine ist alle 3 Monate eine Entkalkung erforderlich, wenn Schwierigkeiten bei der Abgabe auftreten und/oder Kaffee kalt abgegeben wird.

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.

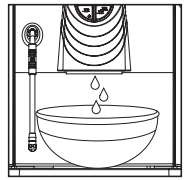
Die Entkalkungslösung und die bei Abschluss der Entkalkung abgegebenen Produkte nicht trinken.
Niemals Essig als Entkalker verwenden.



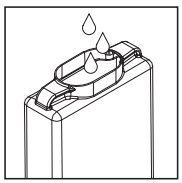
1. Bei über den Hauptschalter eingeschalteter Maschine die Taste für doppelten Espresso etwa **10 Sekunden** lang gedrückt halten, bis die 2 LEDs im oberen Teil (Tank- und Heizungs-LED) abwechselnd zu blinken beginnen. Dieses Signal zeigt an, dass die Entkalkung im Gange ist.



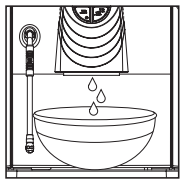
1. Den Wassertank entfernen und leeren.
2. Ihn mit einer Lösung aus Entkalker und Wasser nach Angaben auf der Verpackung des Entkalkers füllen.
3. Den Tank wieder einsetzen.



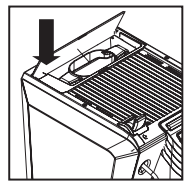
1. Die Maschine einschalten, einen Behälter unter die Abgabe stellen und mit der Abgabe beginnen.
2. Fortfahren, bis der Tank leer ist (wird durch das Aufleuchten der Tankleuchte angezeigt).



1. Den Tank entfernen und ihn unter fließendem Wasser ausspülen.
2. Den Tank mit sauberem Wasser füllen und ihn wieder einsetzen.



1. Den Behälter leeren und ihn wieder unter die Abgabe stellen.
2. Die Abgabetaste drücken und den gesamten Tankinhalt durchlaufen lassen.



1. Den Tank entfernen und ihn unter fließendem Wasser ausspülen.
2. Den Tank mit sauberem Wasser füllen und ihn wieder einsetzen.

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

8. STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN

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

	AUFGETRETENES PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG	ERGEBNIS	
1.	**Das Gerät schaltet nicht ein und die Tastatur leuchtet nicht auf*** *Im Allgemeinen haben die Maschinen für ungemahlenen 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.	**Das Gerät bereitet keinen Espresso zu.**	a) Maschine ausgeschaltet (siehe Punkt 1).	Die Maschine an die Stromversorgung anschließen.	👍	✕
		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) Wenn sowohl die Heizungs- als auch die Tankleuchte leuchten, feststellen, ob der 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 weicheres 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 es nicht entsperrt wird, CAT kontaktieren.	👍	✕

👍 Positives Ergebnis

✕ Negatives Ergebnis: Ursache feststellen und dann die nächste Lösung versuchen

🔧 Wenn dies nicht erfolgreich ist, sich an den technischen Kundendienst wenden

	AUFGETRETENES PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG	ERGEBNIS	
3.	**Fehler bei der Abgabe: z. B. Kaffee, der "zu schnell läuft/tropft/Crema nicht kompakt/schaumig"**	a) Sprühköpfe und Filter/-halter reinigen.	Die Sprühköpfe durch Waschen mit dem Blindfilter reinigen und die Filter /-halter zur Reinigung entfernen.		
		b) Fehler bei der Verwendung des Filterhalterarms.	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 weicheres zu ersetzen.		
4.	**Bei Abgabe von Kaffee tritt seitlich Wasser aus der Brühgruppe aus**	a) Den Dichtungsbereich und den Rand des Filter(s)/-halters mit einem Tuch reinigen			
		b) Die korrekte Position 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.		
		d) 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.		
		b) Der Kaffee wurde nicht richtig gedrückt.	Dies durch korrektes Drücken überprüfen.		
		e) Die thermische Kesselsicherung hat ausgelöst.	Maschine ersetzen.		
6.	**Die Wasserleuchte leuchtet**	a) 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 weicheres 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.		
			Den Tank mehrmals ganz schnell einsetzen und entnehmen, während die Pumpe versucht, Wasser zu saugen.		

OSCAR

ÍNDICE

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD 86
1. INSTALACIÓN . . . 86
2. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . 86
3. USO . . . 87
4. ELIMINACIÓN . . . 87
5. TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO . . . 87

1. INTRODUCCIÓN 88
1.1 CONTENIDO DE LA CAJA . . . 89
1.2 MANDOS DE CONTROL . . . 90

2. INSTALACIÓN 92
2.1 PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS . . . 92
2.2 PREPARACIÓN DE LA VERSIÓN CON DEPÓSITO . . . 92
2.3 PREPARACIÓN DE LA VERSIÓN CON TOMA DIRECTA . . . 93
2.4 PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA Y LLENADO DEL CALENTADOR . . . 93

3. USO 94
3.1 DESCRIPCIÓN PANEL DE MANDO . . . 94
3.2 PROGRAMACIÓN DE DOSIS . . . 94
3.3 DISPENSACIÓN DE CAFÉ . . . 96
3.4 DISPENSACIÓN DE VAPOR . . . 97

4. AHORRO ENERGÉTICO 98
4.1 STAND-BY MÁQUINA . . . 98

5. PARADA 98

6. MANTENIMIENTO 99

7. LIMPIEZA 99
7.1 CUÁNDO LIMPIAR . . . 99
7.2 CÓMO LIMPIAR . . . 100
7.3 DESCALCIFICACIÓN . . . 101

8. ANOMALÍAS Y SOLUCIONES 102

ESQUEMA ELÉCTRICO 104

ESQUEMA HIDRÁULICO 105

ESQUEMA CALDERA 107

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

1. INSTALACIÓN

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

Tras haber quitado el embalaje, cerciorarse de la integridad del aparato. En caso de dudas, no utilizarlo y consultar personas profesionalmente cualificadas.
Los elementos del embalaje (sacos de plástico, poliestireno celular, clavos, etc..) no deben ser dejados al alcance de los niños, dado que constituyen una potencial fuente de peligro, ni ser desechados en el medio ambiente.
La máquina es adecuada para instalarla en ambientes como áreas de servicio para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, en casas rurales, en espacios para clientes en hoteles, moteles, Bed and Breakfast y otros ambientes residenciales.

Antes de conectar el aparato, cerciorarse de que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución eléctrica. La placa se puede ver en el interior de la máquina quitando la bandeja recogedora de agua.
La máquina se debe instalar de acuerdo con las normas federales, estatales y locales aplicables (códigos) en vigor en materia de sistemas de plomería incluyendo los dispositivos de prevención de reflujo. Por esta razón, las conexiones de plomería deben ser realizadas por un técnico cualificado. La garantía quedará anulada si las características de la fuente de alimentación no se corresponden con los datos de la placa.



El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños a causa de la falta de puesta a tierra de la instalación eléctrica. Para la seguridad eléctrica de este aparato, es obligatorio preparar una instalación de puesta a tierra, dirigiéndose a un electricista con idoneidad técnica certificada, quien deberá controlar que la capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato, indicada en la placa.
El electricista con licencia tendrá que comprobar también que la sección de los cables de la instalación sea idónea para la potencia consumida por el aparato.
Se prohíbe el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de prolongación. Si su empleo fuera indispensable, entonces es necesario llamar a un electricista patentado.

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

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

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

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

Este aparato está destinado a un uso profesional.

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

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

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



Antes de utilizar la máquina, leer completamente el manual de uso, o al menos las prescripciones de seguridad y la puesta a punto.
El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observancia de algunas reglas fundamentales. En particular:
- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados;
- No usar el aparato mientras se está descalzo;
- No usar cables de prolongación en ambientes de baño o duchas;
- No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc..);
- No permitir que el aparato sea usado por los niños, por personal no autorizado ni por quienes no hayan leído y comprendido este manual.
- Si la máquina permanece desatendida por un periodo largo, cerrar el grifo de entrada del agua.

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

2. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para las operaciones de limpieza, llevar la máquina al estado energético "0", es decir con el "INTERRUPTOR A PAGADO Y EL ENCHUFE DESCONECTADO" y atenerse exclusivamente a las indicaciones incluidas en el presente manual. Para la limpieza y el mantenimiento periódico tome como referencia los capítulos 6 y 7.



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

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

En el momento de la instalación, el electricista con licencia instalará un interruptor omnipolar como dictan las normativas de seguridad vigentes con distancia de apertura de los contactos y

que permite una desconexión total en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda desplegar completamente el cable de alimentación.
No obstruir as rejillas de aspiración y/o de disipación térmica, especialmente la del calentador de tazas.

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

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

3. USO

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



Durante el uso de la lanza del vapor, prestar suma atención en no poner las manos debajo del mismo y en no tocar la lanza enseguida después del uso.
Recordar que, antes de efectuar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga o regulación, el operador cualificado debe ponerse guantes y calzado de protección.
En el momento de cargar el café, el operador no debe poner las manos dentro del recipiente.
El nivel sonoro de la máquina es inferior a 70 db.
En el caso de máquina con conexión hidráulica a la red, la presión mínima debe ser 2 bar y, además, la presión máxima para el funcionamiento correcto de la máquina no debe superar 4 bar.
La máquina de café no debe dejarse encendida sin supervisión, es decir, sin la presencia de un operador.
Simonelli Group no se hace responsable de los daños causados por el mal funcionamiento de la máquina, en caso de que ésta se deje encendida sin la presencia del operador.

4. ELIMINACIÓN

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

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

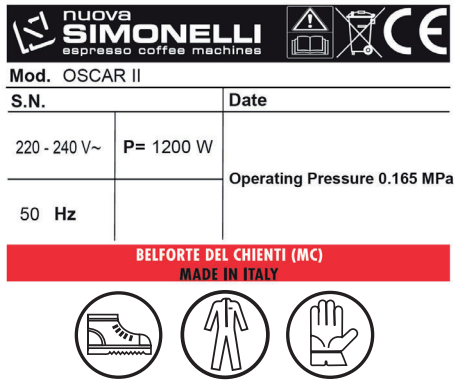


El producto al final de su vida útil tiene que ser recogido separadamente de los demás residuos o desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar la instrumentación junta al fin vida a los idóneos centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien recobrarla al detallista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

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

5. TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

IDENTIFICACIÓN MÁQUINA
Siempre que se comunique con la fábrica Simonelli Group, se ruega citar el número de matrícula de la máquina.
La máquina es transportada sobre paletas con otras máquinas, dentro de cajas aseguradas por medio de flejes.



Antes de proceder a cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá ponerse guantes y calzado de protección y un mono con elásticos en los puños y tobillos.
El transporte de la paleta debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

Levantar la paleta lentamente a aproximadamente 30 cm del piso y llegar a la zona de carga. Tras haber controlado que no hayan obstáculos, sean cosas o personas, proceder a la carga.

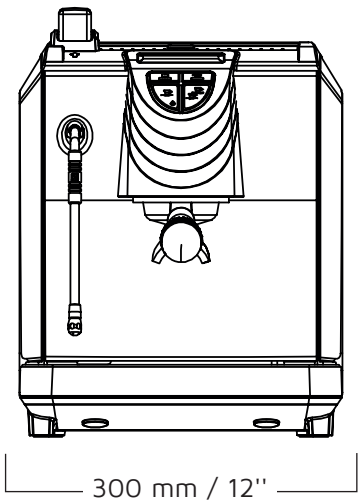
Una vez llegado a destino, también con un medio de elevación adecuado (p.ej. carretilla elevadora) y tras haberse cerciorado de que no hayan personas o cosas en el área de descarga, poner la paleta en el piso y desplazarla a una altura de aproximadamente 30 cm hasta el área de almacenaje.

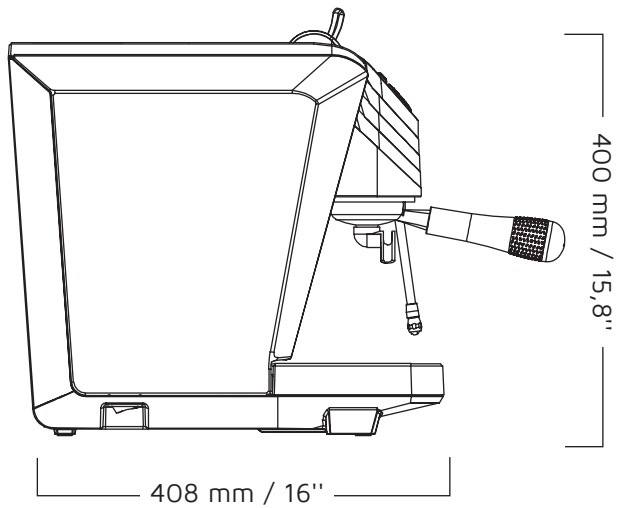
Antes de proceder a la siguiente operación, controlar que la carga se encuentre en su sitio y que no caiga cuando se corten los flejes. El operador, usando guantes y calzado de protección, debe proceder al corte de los flejes y al almacenaje del producto. Consultar las características técnicas de este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

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

1. INTRODUCCIÓN

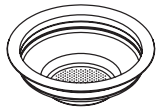
OSCAR es una máquina semiprofesional muy sencilla de utilizar que garantiza cafés y cappuccinos de alta calidad. Todos los componentes son profesionales para garantizar una extracción perfecta, igual que se haría en un bar.





Grupos	Peso neto	Peso bruto	Potencia Térmica	Volts/Hz
1	14 kg 31 Lb	17 kg 37 Lb	1200 W	115-230 V 50-60 Hz

1.1 CONTENIDO DE LA CAJA



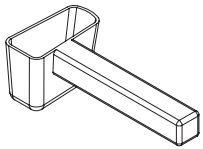
FILTRO SIMPLE



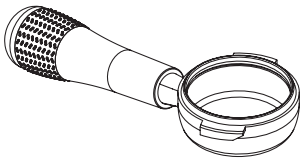
FILTRO DOBLE



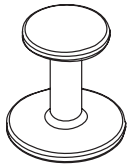
RESORTE



DOSIFICADOR CAFÉ



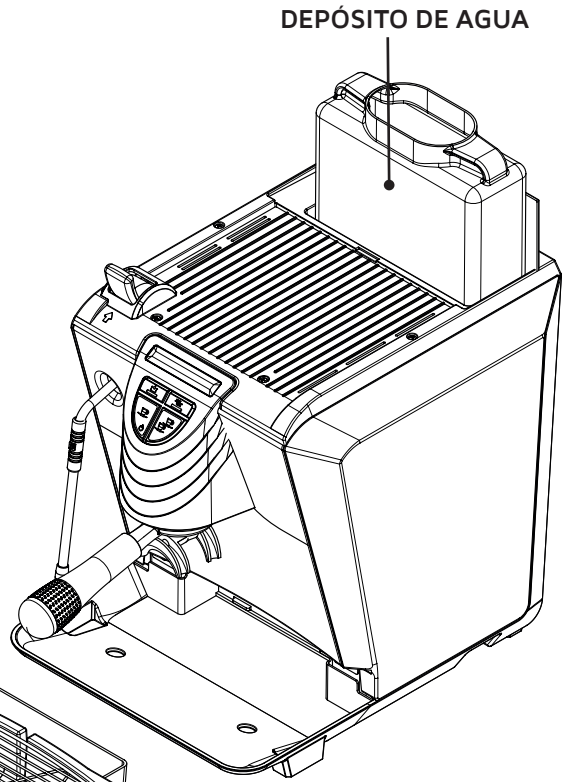
PORTA-FILTRO

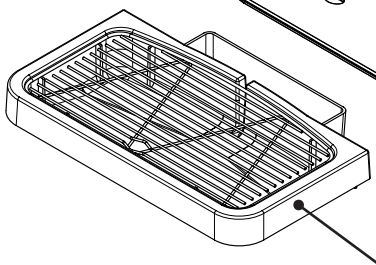


PRENSA CAFÉ



SALIDA EROGACIÓN

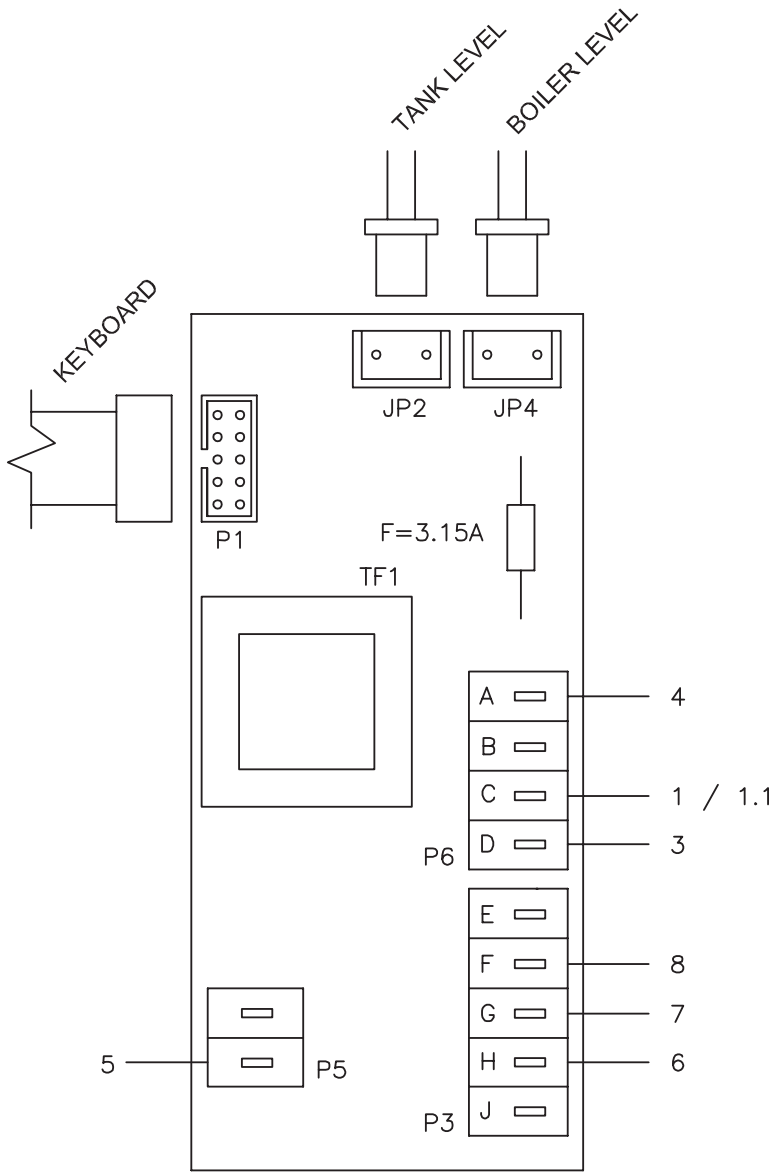


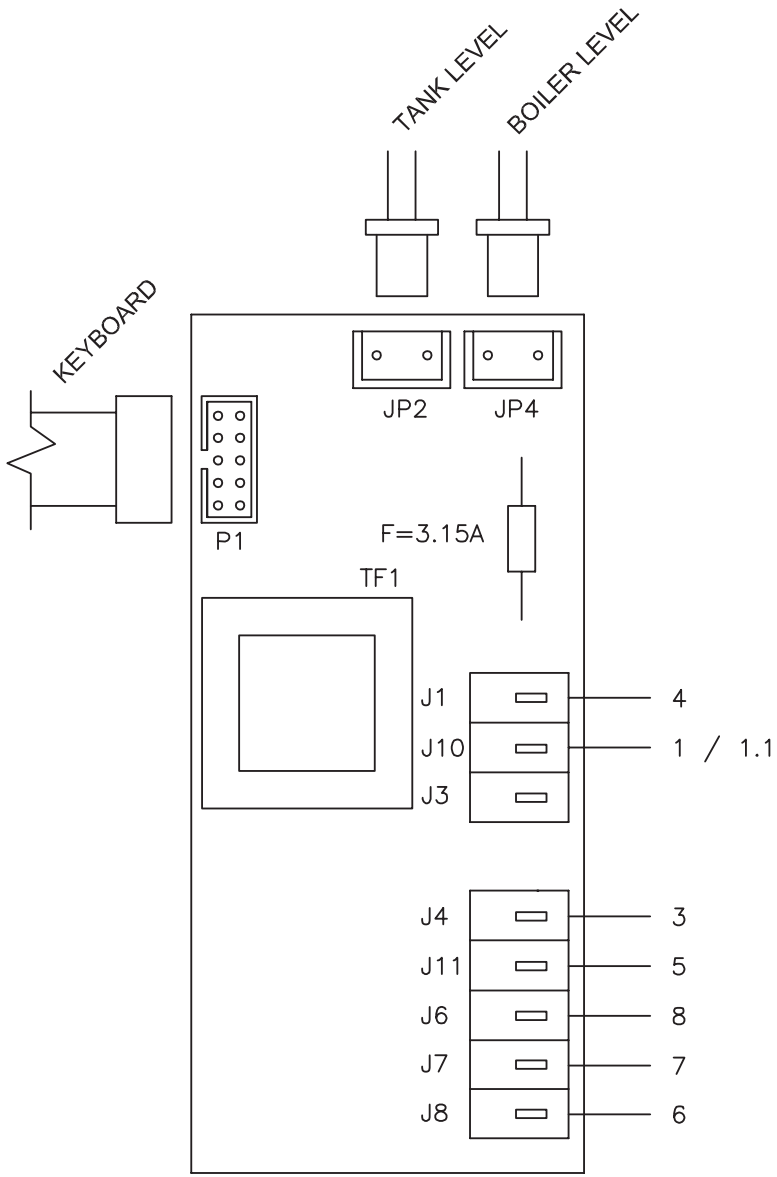


BANDEJA COLECTORA AGUA

ESPAÑOL

1.2 MANDOS DE CONTROL



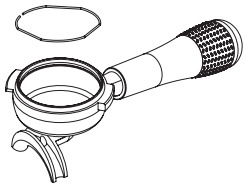

TANK LEVEL
BOILER LEVEL
KEYBOARD
JP2
JP4
P1
F=3.15A
TF1
J1
J10
J3
4
1 / 1.1
J4
J11
J6
J7
J8
3
5
8
7
6

2. INSTALACIÓN

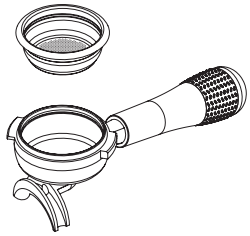
Antes de realizar la instalación lea atentamente las recomendaciones de seguridad al inicio de este manual y especialmente cómo poner en **ENERGÉTICO CERO LA MÁQUINA.**

Una vez extraída la máquina del embalaje, colócala en una superficie horizontal y procede con la instalación:

2.1 PREPARACIÓN DE LOS ACCESORIOS

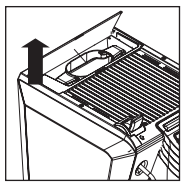


1. Inserta el anillo dentro del portafiltros, en el espacio provisto para ello.

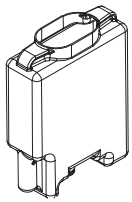


1. Inserta uno de los dos filtros disponibles.

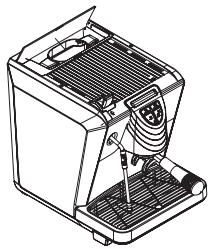
2.2 PREPARACIÓN DE LA VERSIÓN CON DEPÓSITO



1. Abre la puerta y extrae el depósito.

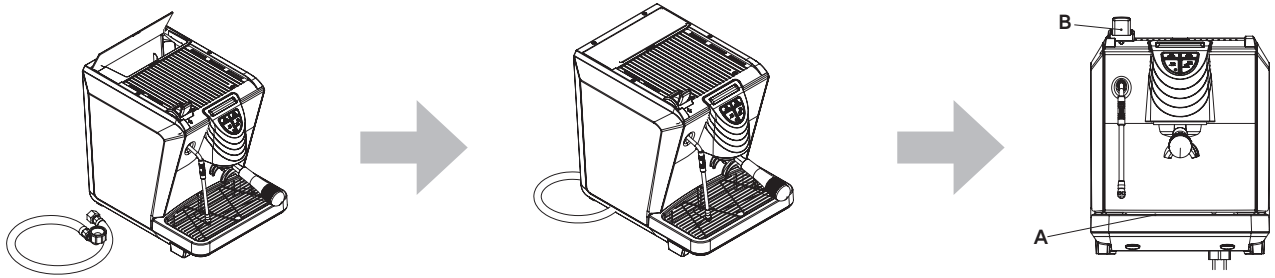


1. Lava el depósito con agua y jabón y luego llénalo con agua.



1. Asegúrate de que el exterior del depósito esté seco y vuelve a insertarlo correctamente.

2.3 PREPARACIÓN DE LA VERSIÓN CON TOMA DIRECTA

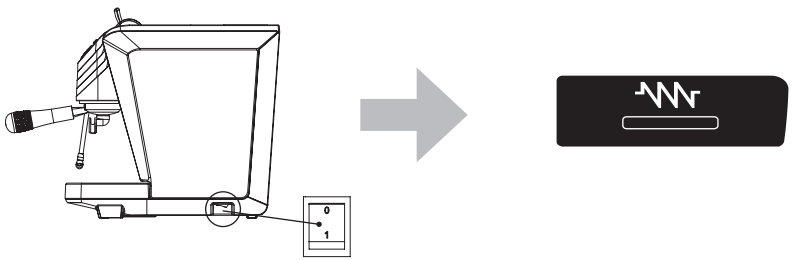


1. Abre la puerta y retira la tubería para la conexión directa.

1. Conecta el tubo a la red de agua y abre la llave situada antes de la máquina, si la hubiera.
2. Asegúrate de que la bandeja de goteo esté correctamente insertada.

1. Asegúrate de que la rejilla de soporte de tazas esté colocada correctamente y nivelada (A).
2. Verifica que la palanca de vapor esté en la posición de apagado (B).
3. Comprueba que la tensión de red se corresponda con la información que aparece al dorso.
4. La máquina está lista para su puesta a punto.

2.4 PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA Y LLENADO DEL CALENTADOR



1. Conecte la máquina a la toma de corriente.
2. Presiona el interruptor situado en el lado derecho, el panel de control se ilumina y la máquina carga automáticamente el agua en el calentador (tiempo inicial 3 minutos).
3. Cuando se alcanza el nivel, comienza el calentamiento, señalado por la luz de la resistencia.
4. En caso de pausas superiores a las 8 horas se recomienda cambiar el agua.

1. Espera a que se apague la luz de la resistencia. Significa que el agua está a la temperatura adecuada.
2. Una vez que se haya cargado el agua, presiona un botón de suministro hasta que el agua salga del grupo.
3. La preparación de la máquina está terminada y está lista para hacer café.

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

• **NOTA:** 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.

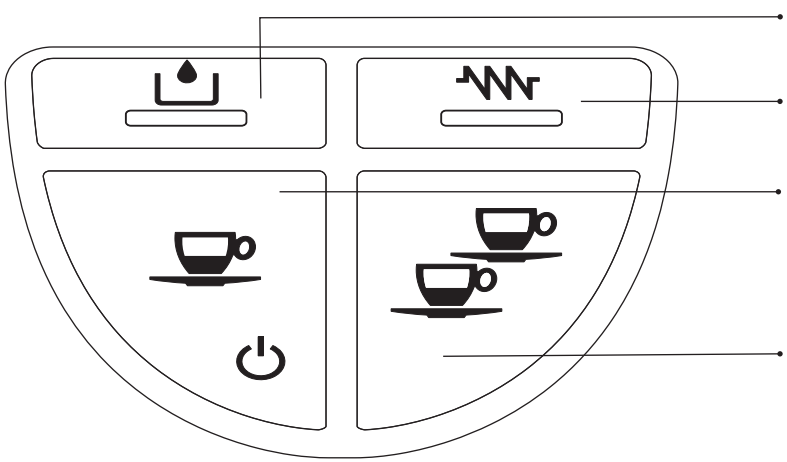
• **NOTA:** Si después de 90 segundos no se ha alcanzado el nivel del agua en el calentador, la bomba se detiene y los 4 LED del panel de control comienzan a parpadear.
Es necesario apagar la máquina y volver a encenderla para reanudar el llenado de agua.



• **NOTA:** Si la luz de control del nivel de agua se enciende, significa que el depósito de agua está vacío o a punto de vaciarse.

3. USO

3.1 DESCRIPCIÓN PANEL DE MANDO



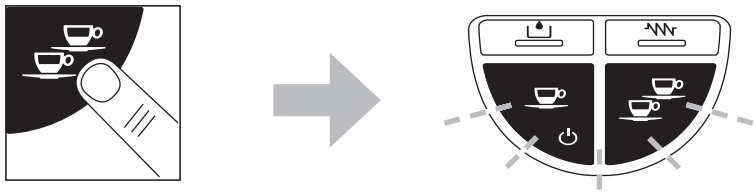
LUZ INDICADORA DE CONTROL DEL NIVEL DE AGUA

LUZ INDICADORA DE ENCENDIDO DE LA RESISTENCIA

BOTÓN PARA DISPENSACIÓN DE UN SOLO CAFÉ / STAND-BY

BOTÓN PARA DISPENSACIÓN CAFÉ DOBLE / INICIAR PROGRAMACIÓN

3.2 PROGRAMACIÓN DE DOSIS



1. Enciende la máquina y presiona el botón de suministro de café doble durante **5 segundos**.

1. Los botones de suministro comenzarán a parpadear.
2. Continúa con la programación como se muestra en la página adyacente.

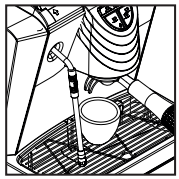
• **NOTA:** Después de 30 segundos de inactividad en el modo de programación, la máquina vuelve al modo normal, pero no se memorizará ningún dato.

• **NOTA:** La programación está temporizada, por lo que con el paso del tiempo, si no se utiliza el agua adecuada, pueden aparecer incrustaciones que obliguen a corregir la programación.

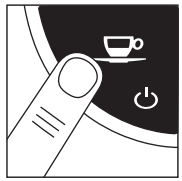
CAFÉ SOLO



1. Llena el portafiltro individual con la cantidad correcta de tu mezcla de café favorita.
2. Presiona el café en el portafiltro con el compactador.



1. Inserta el portafiltros en el grupo.
2. Coloca la taza correctamente debajo de la boquilla.



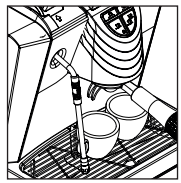
1. Presiona el botón de suministro individual de café y espera a que comience la preparación.
2. Una vez alcanzada la cantidad deseada, presiona el botón nuevamente.
3. Para salir de la programación y memorizar la dosis deseada, presiona el botón de suministro de café doble/programación durante **5 segundos**.



CAFÉ DOBLE



1. Llena el portafiltro doble con la cantidad correcta de tu mezcla de café favorita.
2. Presiona el café en el portafiltro con el compactador.



1. Inserta el portafiltros en el grupo.
2. Coloca las tazas correctamente debajo de las boquillas.

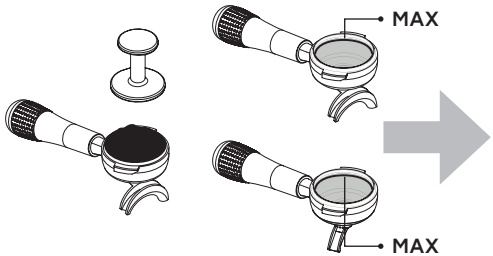


1. Presiona el botón de suministro doble de café y espera a que comience la preparación.
2. Una vez alcanzada la cantidad deseada, presiona el botón nuevamente.
3. Para salir de la programación y memorizar la dosis deseada, presiona el botón de suministro de café doble/programación durante **5 segundos**.



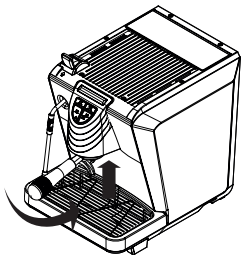
ESPAÑOL

3.3 DISPENSACIÓN DE CAFÉ

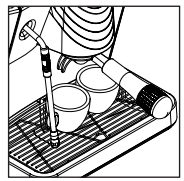


1. Coge el portafiltro simple o doble.
2. Presiona el café en el portafiltro con el compactador.
3. Limpia el borde del filtro de residuos de café.

• **NOTA:** Verifica que la dosis esté al mismo nivel que la línea interna del filtro.



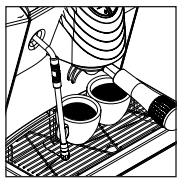
1. Inserta el portafiltros en el grupo de preparación con el movimiento indicado por las flechas.



1. Coloca las tazas, o la taza, en el caso de un solo portafiltros, correctamente debajo de las boquillas.



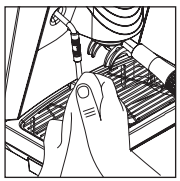
1. Presiona el botón correspondiente en función del tipo de preparación (simple o doble, las imágenes indican el botón de preparación doble).



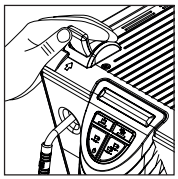
1. Cuando se alcanza la cantidad configurada con anterioridad, la bomba se apaga y la preparación finaliza automáticamente.

• **NOTA:**
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.

3.4 DISPENSACIÓN DE VAPOR

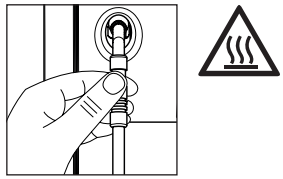


1. Limpiar la lanza de suministro con un paño humedecido con agua caliente.
2. Observar que el pico de la lanza se encuentre dentro de la rejilla.

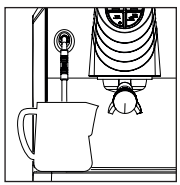


1. Gradualmente y con atención use la palanca del vapor y manténgala abierta para que salgan las gotas de agua caliente que pudieran encontrarse dentro del lanzador.

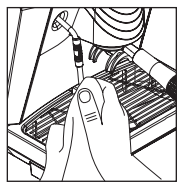
• **NOTA:**
Antes de utilizar la lanza, es aconsejable purgarla durante al menos **2 segundos.**



1. Cuando solo salga vapor, pasa la lanza por la protección de goma y sumérgela en el líquido a calentar.
2. Manteniendo la lanza sumergida, usa la palanca de vapor para ajustar el vapor según sea necesario.



1. Una vez que el líquido se haya calentado, cierra la palanca y retira el recipiente con el líquido calentado.
2. El calentamiento ha terminado.



1. Con un paño humedecido con agua caliente, limpia la boquilla de la lanza de los residuos del líquido calentado.

CARACTERÍSTICAS DEL AGUA

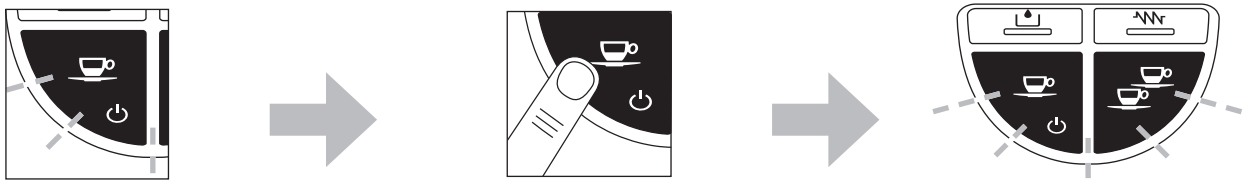
Es responsabilidad del usuario el mantenimiento del sistema de filtración y el control de las características del agua para mantenerlas dentro de los niveles requeridos. Si no se mantiene el agua dentro de las características indicadas a continuación esto comporta el total vencimiento de la garantía:

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

4. AHORRO ENERGÉTICO

4.1 STAND-BY MÁQUINA

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

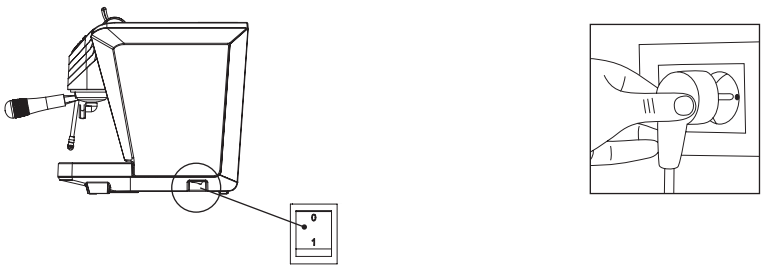


1. Para acceder al modo de espera, presiona el botón de preparación de café solo durante **5 segundos** y espera a que comience a parpadear

1. Presione de nuevo el botón de dispensación de un solo café para restablecer el funcionamiento normal de la máquina.

1. Los ledes de los botones de dispensación empezarán a parpadear.

5. PARADA



1. Para apagar la máquina, presiona el interruptor de encendido.
.
2. Todas las luces se apagan.

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

6. MANTENIMIENTO

El mantenimiento incluye:

1. La limpieza de los diferentes componentes (véase el capítulo "LIMPIEZA") con una frecuencia mínima de cada dos semanas.

2. La sustitución anual del grupo de ducha y la junta. Para ello, póngase en contacto con su técnico calificado.

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

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

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

7. LIMPIEZA

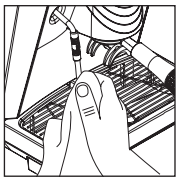
7.1 CUÁNDO LIMPIAR

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.

⚠ **NUNCA UTILIZAR DISOLVENTES DE NINGÚN TIPO.**

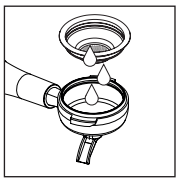
	ENSEGUIDA DESPUÉS DEL USO	DIARIAMENTE	SEMANALMENTE
1. Limpieza lanza	•	•	•
2. Limpieza filtro y portafiltro	•	•	•
3. Limpieza externa máquina		•	•
4. Limpieza rejilla		•	•
5. Limpieza bandeja colectora	•	•	•
6. Limpieza depósito agua			•
7. Limpieza pico		•	
8. Limpieza junta grupo erogador		•	•
9. Limpieza grupo erogador			•

7.2 CÓMO LIMPIAR



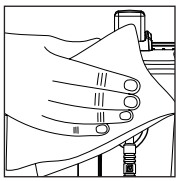
1. Limpieza de la lanza

Utilizar un paño apenas embebido en agua caliente y/o detergente neutro.



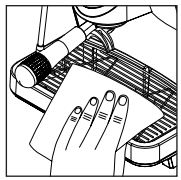
2. Limpieza del filtro y portafiltro

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



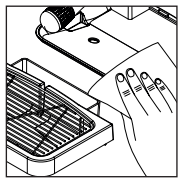
3. Limpieza de la superficie externa de la máquina

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



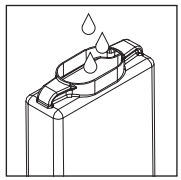
4. Limpieza de la rejilla

Limpiar la rejilla con agua caliente y jabón, utilizando un cepillo.



5. Limpieza bandeja colectora

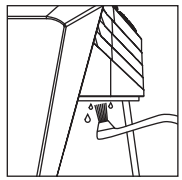
Limpiar la bandeja colectora con agua caliente y jabón, utilizando un cepillo si fuera necesario.



6. Limpieza depósito agua

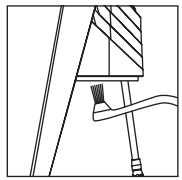
Utilizar agua y jabón y enjuagar bien.

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



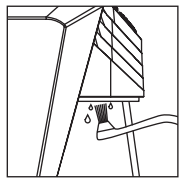
7. Limpieza pico erogador

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



8. Limpieza junta grupo

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



9. Limpieza grupo erogador

Con el auxilio de un cepillito, eliminar las incrustaciones o los residuos de café del pico del grupo erogador.

7.3 DESCALCIFICACIÓN

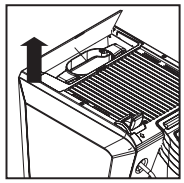
La formación de cal es una consecuencia normal del uso de la máquina.
Es necesario descalcificar la máquina cada 3 meses de uso, cuando se detecta que el café sale con dificultad o sale frío.

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.

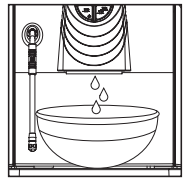
No bebas la solución descalcificadora y los productos que salen de la máquina hasta que se complete el ciclo.
En ningún caso debe utilizarse vinagre como agente descalcificador.



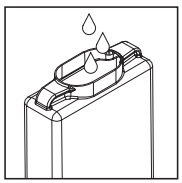
1. Con la máquina encendida desde el interruptor principal, mantener presionado el botón de café doble durante unos **10 segundos** hasta que los 2 LED situados en la parte superior (LED del depósito y de calentamiento) comienzan a parpadear alternativamente. Esta señal indicará que se ha entrado en el proceso de descalcificación.



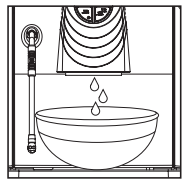
1. Retirar y vaciar el depósito del agua.
2. Llenar el depósito con una solución de descalcificador y agua como se especifica en el paquete del producto descalcificador.
3. Volver a colocar el depósito.



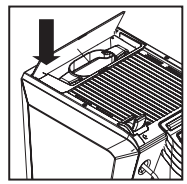
1. Encender la máquina, colocar un recipiente debajo de la boquilla de suministro y comenzar con el suministro.
2. Continuar hasta que el depósito esté vacío (cuando esté vacío se encenderá la luz del depósito).



1. Retirar y enjuagar el depósito con agua corriente.
2. Volver a llenar el depósito con agua limpia y colocarlo de nuevo.



1. Vaciar el contender y volver a colocarlo debajo de la boquilla de suministro.
2. Presionar el botón de suministro para que salga de nuevo todo el contenido del depósito.



1. Retirar y enjuagar el depósito con agua corriente.
2. Volver a llenar el depósito con agua limpia y colocarlo de nuevo.

ATENCIÓN: no apagar la máquina durante el ciclo de descalcificación. En caso de corte de energía, repetir el ciclo desde el principio.

8. ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

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

	PROBLEMA ENCONTRADO	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN	RESULTADO	
1.	**La máquina no se enciende con el panel de control completamente apagado*** *generalmente, las máquinas de granos tienen una luz/led cerca del botón de encendido: si está apagado, significa que la máquina no está encendida.	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.		
2.	**La máquina no prepara el café.**	a) Máquina apagada (ver punto 1).	Conectar la máquina a la red eléctrica.		
		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) Si las luces de la resistencia y del depósito están listas ¿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, ponte en contacto con CAT.		

 resultado positivo

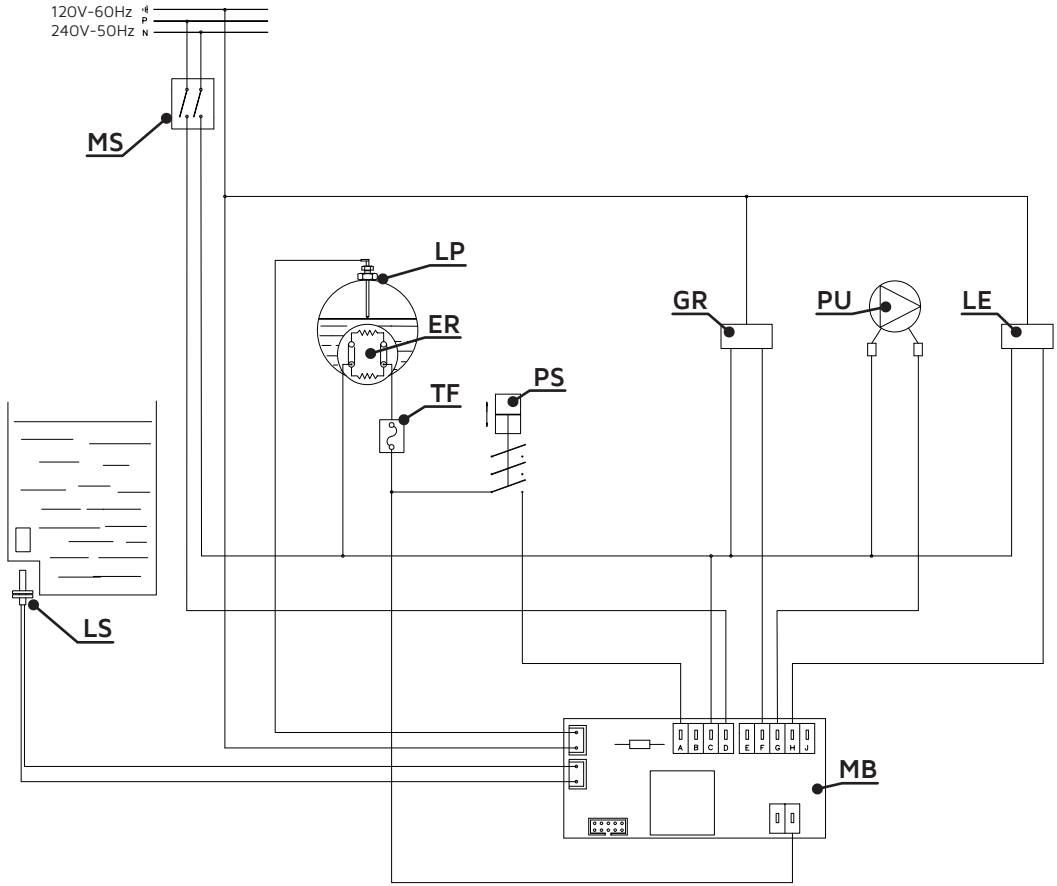
 resultado negativo, consultar la causa y a continuación la siguiente solución

 resultado negativo, consultar con el centro de asistencia técnica

ESPAÑOL

	PROBLEMA ENCONTRADO	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN	RESULTADO	
3.	**Preparación de café anormal: p. ej. el café sale demasiado rápido sale a gotas/la crema no es compacta/esponjosa.**	a) Se deben limpiar los dispensadores de agua y los portafiltros.	Limpiar los dispensadores de agua lavándolos con el filtro ciego y desmontar los portafiltros para su limpieza.		
		b) Uso incorrecto del brazo del filtro.	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) Limpiar la zona de la junta y el portafiltros con un paño.			
		b) Verificar la correcta colocación del filtro dentro del brazo.	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 portavasos 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) 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.		

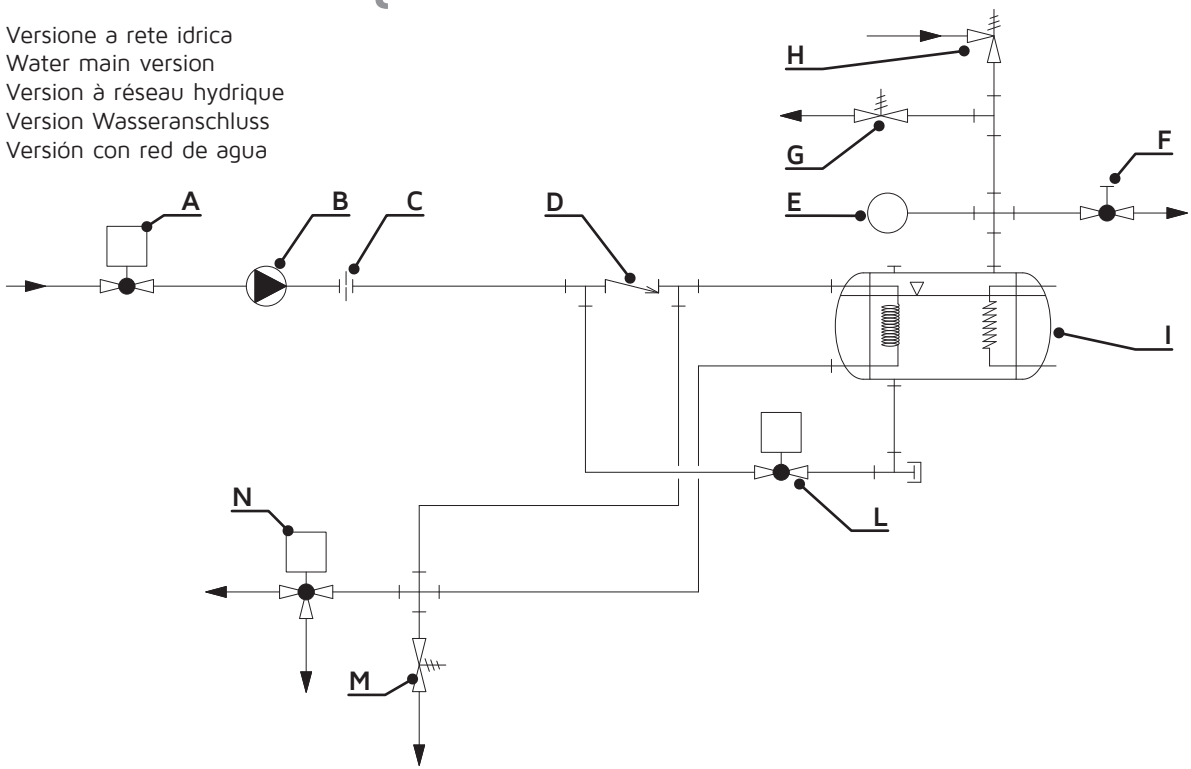
SCHEMA ELETTRICO
ELECTRICAL DIAGRAM
SCHÉMA ELECTRIQUE
SCHALTPLAN
ESQUEMA ELÉCTRICO



LP	**MS**	**PU**	**MB**	**LS**
Sonda livello acqua	Interruttore generale	Pompa	Main board	Sensore livello tanica
Water level probe	Main Switch	Pump	Main board	Tank level sensor
Sonde niveau eau	Interrupteur	Pompe	Main board	Capteur niveau réservoir
Füllstandsonde Wasser	Hauptschalter	Pumpe	Main board	Füllstandsensor Tank
Sonda de nivel del agua	Interruptor general	Bomba	Main board	Sensor nivel depósito
ER	**PS**	**TF**	**LE**	**GR**
Resistenza elettrica	Pressostato	Fusibile	Valvola livello acqua	Gruppo valvola
Electrical resistance	Pressure switch	Thermal fuse	Water level valve	Group valve
Résistance électrique	Pressostat	Fusible	Soupape niveau eau	Groupe soupape
Elektrischer Widerstand	Druckschalter	Schmelzsicherung	Füllstandventil Wasser	Ventil Gruppe
Resistencia eléctrica	Presostato	Fusible	Válvula de nivel de agua	Grupo válvula

SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULIC DIAGRAM
SCHÉMA HYDRAULIQUE
HYDRAULIKPLAN
ESQUEMA HIDRÁULICO

Versione a rete idrica
Water main version
Version à réseau hydrique
Version Wasseranschluss
Versión con red de agua



A	B	C	D
Valvola alimentazione acqua	Pompa	Orifizio calibrato	Valvola di non ritorno
Water supply valve	Pump	Calibrated orifice	Not-return valve
Vanne d'alimentation eau	Pompe	Orifice calibré	Clapet anti-retour
Wasserversorgungsventil	Pumpe	Kalibrierte Eintrittsöffnung	Rückschlagventil
Válvula suministro agua	Bomba	Orificio calibrado	Válvula antirretorno

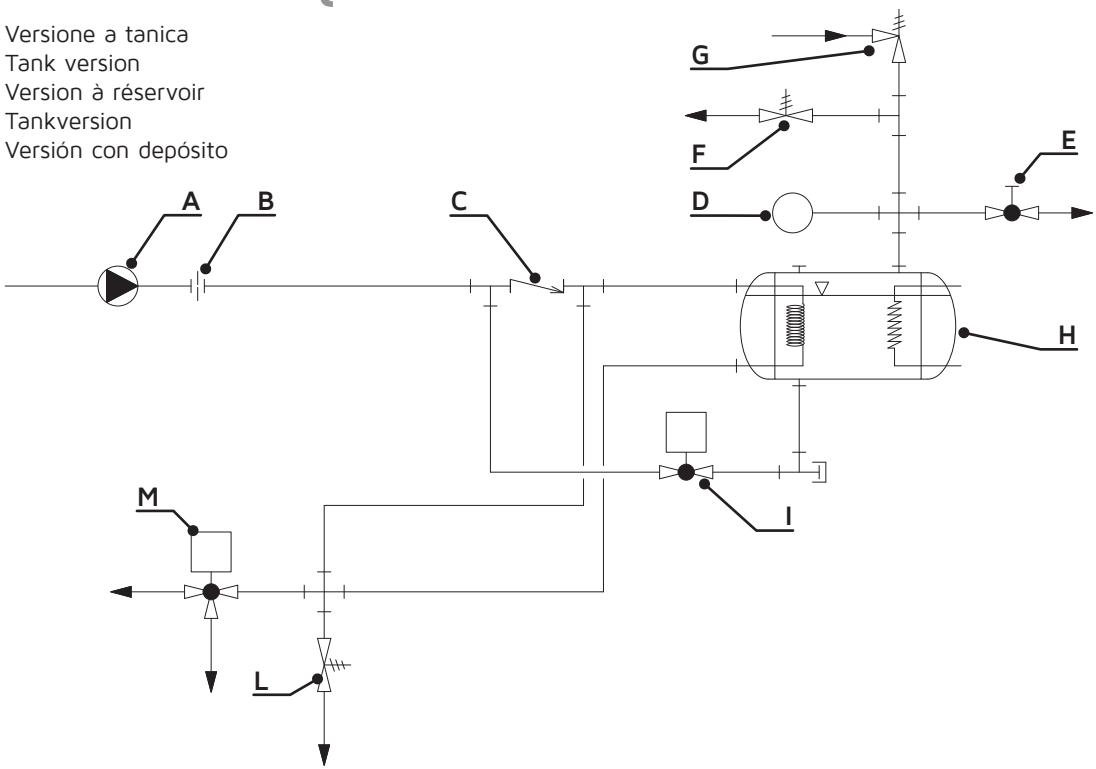
E	F	G	H
Sensore di pressione	Valvola vapore	Valvola di sicurezza	Valvola antivuoto
Pressure sensor	Steam valve	Security valve	Anti-vacuum valve
Drucksensor	Soupape de vapeur	Vanne de sécurité	Vanne anti-vide
Füllstandsensor Tank	Dampfventil	Sicherheitsventil	Anti-Vakuum-Ventil
Sensor de presión	Válvula de vapor	Válvula de seguridad	Valvula antivacío

I	L	M	N
Caldaia	Valvola autolivello	Valvola press. max circuito caffè	Valvola erogazione
Boiler	Autolevel valve	Coffee circuit max press. valve	Dispensing valve
Chaudière	Vanne d'auto-nivellement	Vanne pression max circuit café	Vanne de distribution
Heizkessel	Selbstnivellierendes Ventil	Ventil max Druck Kaffeekreislaufs	Abgabeventil
Calentador	Válvula autonivelante	Válvula presión máx circuito café	Válvula dispensadora

SCHEMA IDRAULICO
HYDRAULIC DIAGRAM
SCHÉMA HYDRAULIQUE

HYDRAULIKPLAN
ESQUEMA HIDRÁULICO

Versione a tanica
Tank version
Version à réservoir
Tankversion
Versión con depósito



A
Pompa
Pump
Pompe
Pumpe
Bomba

B
Orifizio calibrato
Calibrated orifice
Orifice calibré
Kalibrierte Eintrittsöffnung
Orificio calibrado

C
Valvola di non ritorno
Not-return valve
Clapet anti-retour
Rückschlagventil
Válvula antirretorno

D
Sensore di pressione
Pressure sensor
Drucksensor
Füllstandsensor Tank
Sensor de presión

E
Valvola vapore
Steam valve
Soupape de vapeur
Dampfventil
Válvula de vapor

F
Valvola di sicurezza
Security valve
Vanne de sécurité
Sicherheitsventil
Válvula de seguridad

G
Valvola antivuoto
Anti-vacuum valve
Vanne anti-vide
Anti-Vakuum-Ventil
Valvula antivacío

H
Caldaia
Boiler
Chaudière
Heizkessel
Calentador

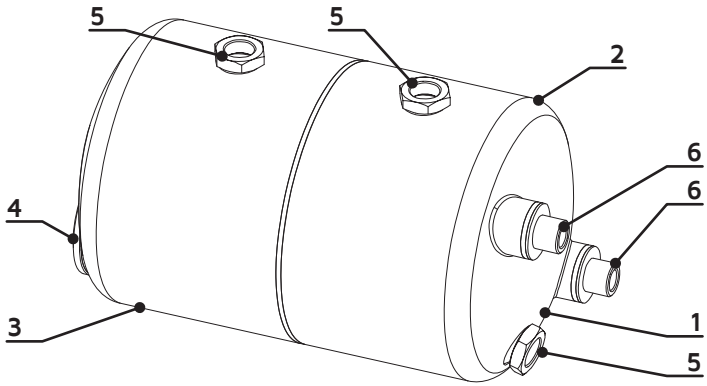
I
Valvola autolivello
Autolevel valve
Vanne d'auto-nivellement
Selbstnivellierendes Ventil
Válvula autonivelante

L
Valvola press. max circuito caffè
Coffee circuit max press. valve
Vanne pression max circuit café
Ventil max Druck Kaffeekreislaufs
Válvula presión máx circuito café

M
Valvola erogazione
Dispensing valve
Vanne de distribution
Abgabeventil
Válvula dispensadora

SCHEMA CALDAIA
BOILER DIAGRAM
SCHÉMA CHAUDIÈRE

KESSELPLAN
ESQUEMA CALDERA



DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/23/CE DONNÉES PROJET 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.	2.1 Bar
PT	3.2 Bar
Fluido / Fluid / Fluide / Fluide / Fluido	H_2O

Elemento / Element / Élément / Element / Elemento	Q.tà / Q.ty / Q.té / Anzahl / Cant.	Codice / Code / Code / Kodex / Código	Descrizione / Description / Description Beschreibung / Descripción
1	1		Tubo scambiatore orizzontale Horizontal exchanger pipe Tube échangeur de chaleur horizontal Horizontales Wärmetauscherrohr Tubo horizontal de intercambio de calor
2	1	00010101	Coppa in rame porta sonda Probe holder copper cup Porte-sonde cuvette en cuivre Sondenhalter Kupferbecher Copa de cobre de soporte de la sonda
3	1	00010111	Coppa in rame porta resistenza Copper cup for resistance Coupe de résistance en cuivre Kupfer-Widerstandsschale Copa de cobre de soporte de la resistencia
4	1	00030020	Flangia caldaia per attacco resistenza Boiler flange for heating element connection Bride de chaudière pour raccordement du élément chauffant Kesselflansch für Heizelement-Anschluss Brida caldera para conexión elemento de calefacción
5	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
6	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 **DECLARATION DE CONFORMITE MACHINE SOUS PRESSION**

EU-KONFORMITATSERKLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERAT **DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN**

- **Simonelli Group S.p.A.** dichiara sotto la propria responsabilità che OSCAR è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate.
- **Simonelli Group S.p.A.** declares under its own responsibility that OSCAR complies with the directives specified below and meets the essential requirements.
- **Simonelli Group S.p.A.** déclare sous sa propre responsabilité que OSCAR est conforme aux directives suivantes.
- Die **Simonelli Group S.p.A.** erklärt in eigener Verantwortung, dass OSCAR mit den folgenden EWG-Richtlinien in Einklang steht.
- **Simonelli Group S.p.A.** declara bajo su propia responsabilidad que OSCAR cumple con las siguientes directivas de la CEE.

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. Lauro Fioretti.
The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. Lauro Fioretti.
Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. Lauro Fioretti.
Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Geschäftssitz hinterlegt. Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr Ing. Lauro Fioretti.
El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la dirección indicada en la parte trasera, el responsable encargado de la constitución y gestión del archivo técnico es el Ing. Lauro Fioretti.

2006/42/EC	Direttiva macchine Machinery Directive Directive machines Maschinenrichtlinie Directiva "Máquinas"
2014/35/EU	Direttiva bassa tensione Low Voltage Directive Directive basse tension Niederspannungsrichtlinie Directiva "baja tensión"
2014/30/EU	Direttiva compatibilità 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 Berührung kommen Directiva "materiales para alimentos"
2014/68/EU	Direttiva attrezzature a pressione Pressurized Equipment Directive Directive équipements sous pression Druckgeräte-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 del22.12.2006, p.75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs. Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires G.U. L384 du 22.12.2006, p.75. Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen G.U. L384 vom 22.12.2006, S.75. Reglamento sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos G.U. L384 de 22.12.2006, pág. 75.
D. M. 21/03/1973	Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Hygienic discipline regarding packaging, containers and utensils that are destined to come into contact with food substances or with substances of personal use. Discipline hygiénique des emballages, récipients, ustensiles, destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ou avec des substances d'usage personnel. Hygienevorschriften für Verpackungen, Behälter und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln oder Körperpflegeprodukten in Berührung zu kommen. Disciplina higiénica de los embalajes, recipientes, utensilios, destinados a entrar en contacto con las sustancias alimentarias o con sustancias de uso personal.
10/2011/CEE	Direttiva materie plastiche Plastics directive Matériau plastique directive Kunststoff material richtilinie Directive material plastico
85/572/CEE, 82/711/CEE	Direttive metalli e leghe Metals and alloys directives Métaux et alliages directives Directiva metales y aleaciones Richtilinie metalle und legierungen

Modello e anno di fabbricazione: Vedi targa dati su macchina
Modèle et année de fabrication: Contrôler les donnes sur la machine
Modelo y año de fabricación: Veáse ficha técnica en la máquina

Model and production: See label on machine
Modell und Baujahr: siehe Etikette auf der Maschine

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

Caldaia - DATI PROGETTO DIRETTIVA PED 97/23/CE
Boiler - PROJECT DATA FOR DIRECTIVE PED 97/23/CE
Chaudière - DONNÉES PROJET DIRECTIVE PED 97/23/CE
Herstell - PROJEKTDATEN RICHTLINIE PED 97/23/EG
Caldera - DATOS PROYECTO DIRECTIVA PED 97/23/CE

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)

VOLUME / VOLUMES / VOLUMES / VOLUMEN / VOLUMEN	1,7 l
TS	130,5°C
P.V.S.	2,1 Bar
PT	3,2 Bar
FLUIDO / FLUID / FLUIDE / FLUIDEFLÜSSIGKEIT / FLUIDO	H_2O

Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE
Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC
Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE
Boiler in Anwendungsbereich Artikel 3 Komma 3, Richtlinie 97/23/EG
Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 3 97/23/CE

Norme applicate: Raccolte M,S,VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.
Normas appliquées: Recalte M, S,VSR edition '78 et '95 gardées chez la siège legale.
Angewendeten Normen: Sammlungen M, S,VSR '78 und '95, dia beim Rechtsitz erhältlich sind.
Normas aplIcadas: Recogidas M, S,VSR edicción 78 y '95 conservades e n la sede legai.
Applied regulations: Collections M,S,VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.

Amministratore delegato - Managing Director - Administrateur délégué - Geschäftsführer - Administrator delegado
Belforte del Chienti, 01/09/2022

Ceccarani Fabio

ATTENZIONE: La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto é vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio vengamodificato 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'smanual and the instructions.
ATTENTION: Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui este prévue par le projet est interdite.L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.
ZU BEACHTEN: Diese Erklärung ist gemeinsam mit dem Gerat aufzubewahren. Jeder andere als der vorgesehene Gebrauch des Gerätes ist verboten. Die Erhaltung der Unversehrtheit, die Leistungsfähigkeit des Gerll.tes sowie seiner Sicherheitzubehöre obliegt dem Benutzer. Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät oh ne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.
ATENCIÓN: Esta declaratión debe ser conservada y debe acompañar siempre la máquina. Queda prohibido utilizar la máquina con una función distinta a la prevista en el projecto. La integridad y la eficiencia da la máquina y de los acesorios de seguridad son a cargo del usuario. La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa aulorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado e n el manual de uso y en las instrucciones.

31000735 03 - 2022/10

nuova SIMONELLI®

The coffee machines you can trust.

A brand of
Simonelli Group
via E. Betti, 1 - 62020
Belforte del Chienti (MC) - Italy
Ph: +39 0733 950242
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.it