



nuova

**SIMONELLI**®

espresso coffee machines

---



**OSCAR II**

---

**LIBRETTO ISTRUZIONI**

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

---

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



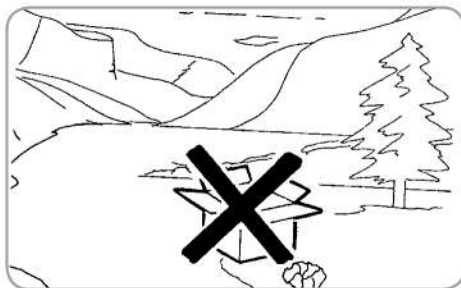
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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



**DANGER DE POLLUTION**



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

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

La garantie est nulle si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données de la plaque signalétique.

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



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

Durant l'installation du dispositif, utiliser les composants et les matériaux fournis en dotation avec le dispositif. Si l'utilisation de composants supplémentaires s'avère nécessaire, l'installateur doit vérifier l'adéquation de ces derniers pour un emploi au contact de l'eau pour la consommation humaine.

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

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

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

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

Cet appareil est destiné à un usage professionnel.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +35]°C.

Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement".

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

- 100% du circuit café à travers le distributeur de café (pour plusieurs distributeurs, diviser en mesures égales);
- Ouverture de la sortie vapeur pendant 1 minute.

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



**ATTENTION**

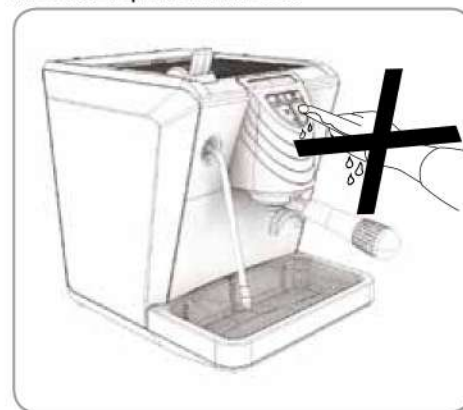
Avant d'utiliser la machine lire entièrement et attentivement la notice d'utilisation ou au moins les consignes de sécurité et la mise au point.

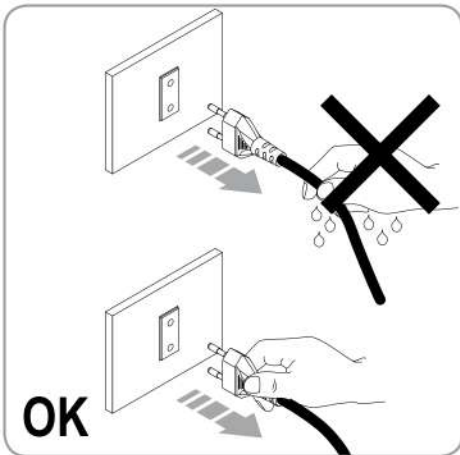
L'utilisation de tout appareil électrique comporte le respect de certaines règles fondamentales.

En particulier:

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

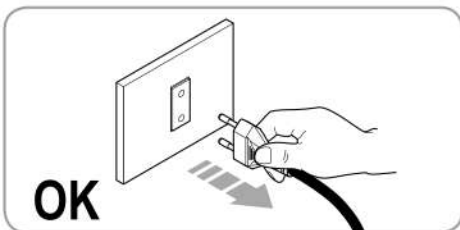
Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la fiche après avoir arrêté l'interrupteur de la machine.





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

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

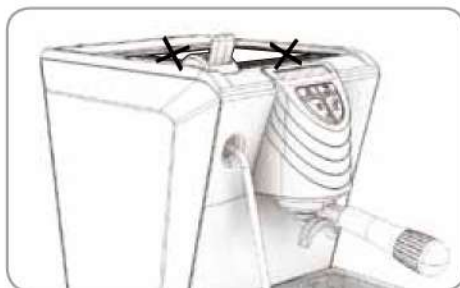


En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, l'arrêter. Il est strictement interdit d'intervenir. Il faut s'adresser exclusivement à un personnel professionnel qualifié. L'éventuelle réparation des produits doit être effectuée uniquement par le constructeur ou par le centre d'assistance conventionné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

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

Pour éviter des échauffements dangereux il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.

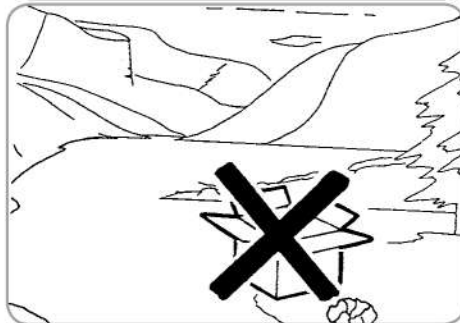
Ne pas boucher les grilles d'aspiration et/ou de dissipation en particulier du chauffe-tasses.



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

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

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



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.



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.



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 inférieure 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.



#### RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS

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



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

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

## TRANSPORT ET MANUTENTION

### IDENTIFICATION DE LA MACHINE

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

			
Mod. OSCAR II			
S.N. XXXXXXX		Date XX/XX/XXXX	
220 - 240 V ~		P= 1200 W	
50 Hz			
Operating Pressure 0.165 MPa MAX Inlet Pressure 0.65 MPa			

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

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

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

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



**ATTENTION**  
**RISQUE DE CHOC OU D'ÉCRASEMENT**

L'opérateur, pendant toute la manutention, doit faire attention que des personnes, des choses ou des objets ne se trouvent pas dans la zone d'opération.

Lever lentement la palette à environ 30 cm du sol et aller dans la zone de chargement.

Après avoir contrôlé qu'il n'y a pas d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.

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

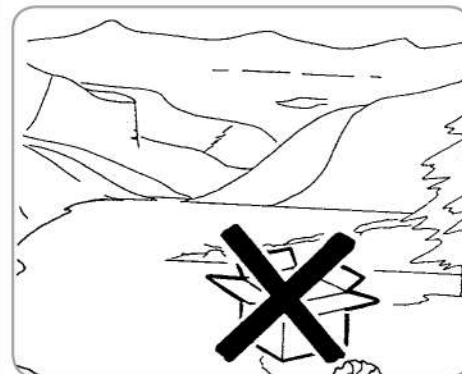


**ATTENTION**  
**RISQUE DE CHOC OU D'ÉCRASEMENT**

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



**DANGER DE POLLUTION**



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



Compliments et merci d'avoir choisi notre machine Oscar II.

Nous vous invitons à lire attentivement toutes les indications et conseils qui suivent afin d'installer correctement votre machine.

Nous l'avons conçue pour offrir l'expérience d'un bon café à quiconque préparera et savourera une boisson à base d'espresso.

En l'utilisant, vous découvrirez combien la préparation est facile et, avec le temps, vous rendrez compte aussi du peu d'entretien nécessaire.

Une chose est certaine: Oscar II sera le "protagoniste" de votre angle "bar" chez vous ou au bureau.

**Nuova Simonelli S.p.a.**

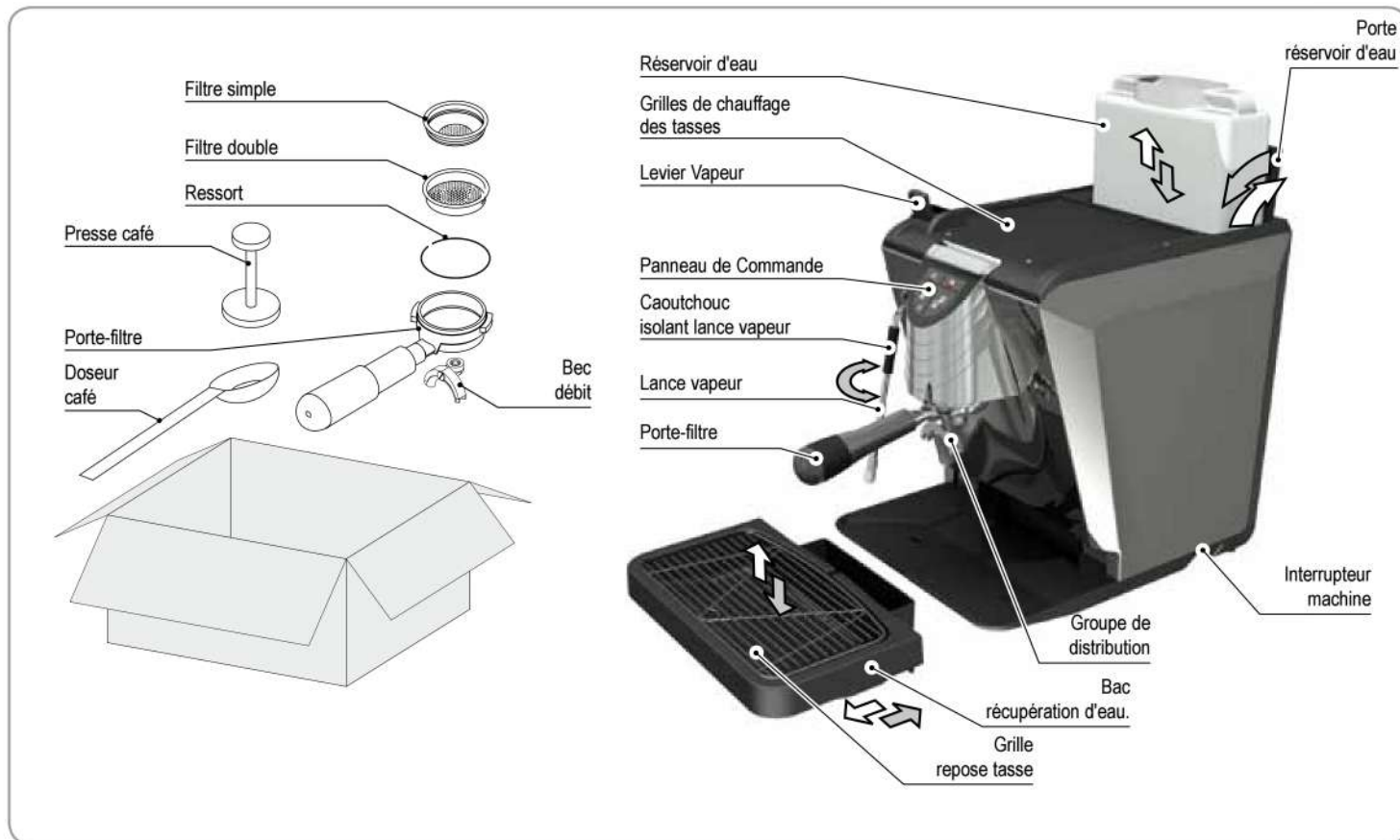


Les marques internationales d'approbation certifient que toutes les machines ont été soumises à des tests et à des contrôles sévères.



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

# 1. DESCRIPTION



1.1 **DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE**





## SOMMAIRE

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>27</b>
<b>TRANSPORT ET MANUTENTION</b> .....	<b>29</b>
IDENTIFICATION DE LA MACHINE.....	29
<b>1. DESCRIPTION</b> .....	<b>31</b>
1.1 DESCRIPTION PANNEAU DE COMMANDE.....	32
<b>2. INSTALLATION</b> .....	<b>34</b>
2.1 REMPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE.....	34
2.2 CARACTÉRISTIQUES EAU.....	34
<b>3. PROGRAMMATION</b> .....	<b>35</b>
3.1 PROGRAMMATION DOSES.....	35
3.2 PROGRAMMATION DOSES CAFÉ.....	35
<b>4. UTILISATION</b> .....	<b>36</b>
4.1 MARCHE / ARRÊT DE LA MACHINE.....	36
4.2 STAND-BY MACHINE.....	36
4.3 DISTRIBUTION CAFÉ.....	36
4.4 DISTRIBUTION VAPEUR.....	37
<b>5. ARRÊT</b> .....	<b>38</b>
<b>6. ENTRETIEN</b> .....	<b>38</b>
<b>7. NETTOYAGE</b> .....	<b>38</b>
<b>8. ANOMALIES ET REMÈDES</b> .....	<b>39</b>
<b>INSTALLATION ÉLECTRIQUE</b> .....	<b>66</b>

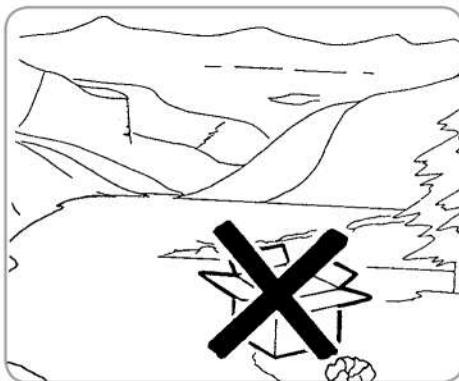
## 2. INSTALLATION

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.

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

Installer les accessoires comme suit:

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



**Version avec réservoir**

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

**Version à prise directe**

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

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

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

### 2.1 REMPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE

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


Après les opérations préliminaires:

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

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

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

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

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

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

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

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

- A la fin du chargement d'eau, appuyer sur un poussoir de distribution jusqu'à la sortie d'eau du groupe.

- La préparation de la machine est terminée et elle est prête à faire le café ou à distribuer de la vapeur.

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

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

### 2.2 CARACTÉRISTIQUES EAU

L'utilisateur est responsable de l'entretien du système de filtrage et du monitoring des caractéristiques de l'eau afin de les maintenir dans les limites des niveaux requis.

Si l'eau n'est pas maintenue dans les limites des caractéristiques reportées ci-dessous, la garantie cesse entièrement:


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

### 3. PROGRAMMATION

#### 3.1 PROGRAMMATION DOSES

Pour accéder à la Programmation, procéder comme suit:

**NOTE:** Opération possible avec la machine allumée.

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

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

#### 3.2 PROGRAMMATION DOSES CAFÉ


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

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



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



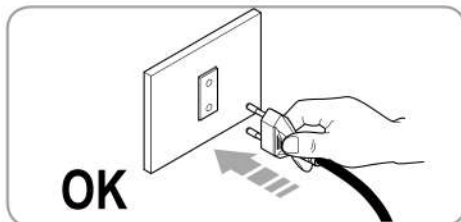
- Pour quitter la programmation et enregistrer la dose désirée, appuyer sur la touche  pendant au moins 5 secondes, les touches arrêtent de clignoter.

## 4. UTILISATION

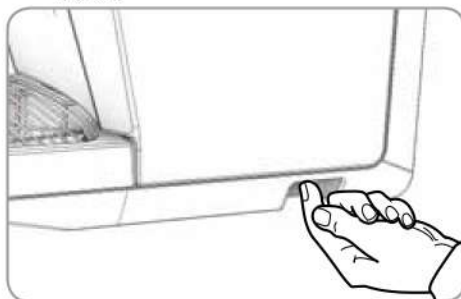
L'opérateur doit, avant de commencer la préparation, s'assurer d'avoir lu et bien compris les prescriptions de sécurité de ce manuel.

### 4.1 MARCHÉ / ARRÊT DE LA MACHINE

- Brancher la machine à la prise de courant.




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



La machine procède aux contrôles suivants:

#### Contrôle niveau eau dans chaudière

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



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

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

#### Contrôle niveau eau dans le réservoir

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




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

Après quoi, il est nécessaire de rétablir le niveau d'eau dans le réservoir pour reprendre le fonctionnement normal de la machine.





Après la phase de contrôle, la machine est prête pour l'utilisation normale. Les LED des poussoirs de distribution café



s'allument ainsi que le voyant de la résistance  (pendant toute la durée du réchauffement).

### 4.2 STAND-BY MACHINE

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

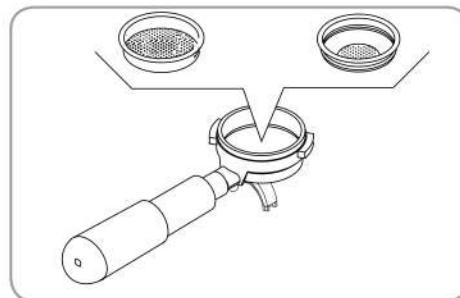
- Appuyer sur le poussoir de distribution café simple  pendant 5 secondes (il se met à clignoter) pour accéder à la modalité stand-by.
- Appuyer de nouveau sur le poussoir de distribution café simple  pour rétablir le fonctionnement normal de la machine (les voyants des poussoirs de distribution   se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

## 4.3 DISTRIBUTION CAFÉ

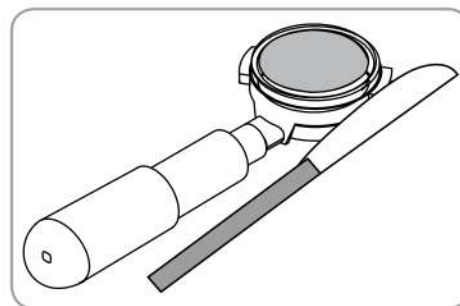


Si la séquence indiquée ci-dessous ne se produit pas, voir le chapitre "ANOMALIES ET REMÈDES".

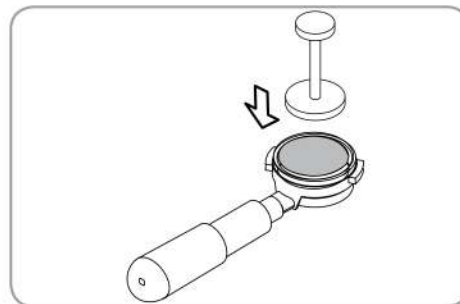
- 1) Après avoir mis au point la machine, installer le filtre désiré (simple ou double) dans le porte-filtre.



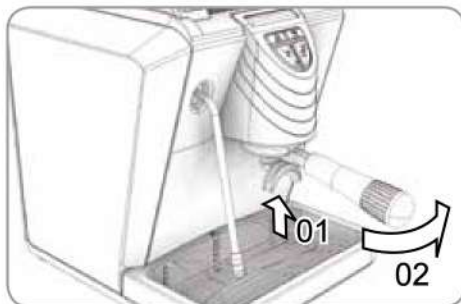
- 2) Remplir à ras bord le doseur de café et mettre le café dans le filtre.



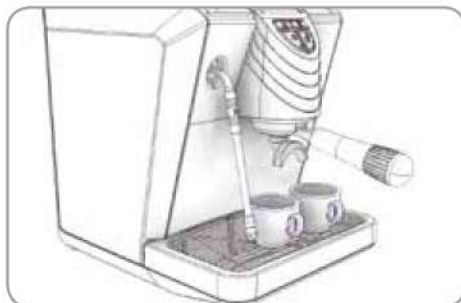
- 3) Presser le café dans le filtre de manière uniforme à l'aide du presseur.




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



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



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

#### 4.4 DISTRIBUTION VAPEUR

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



**RISQUE DE BRÛLURE**

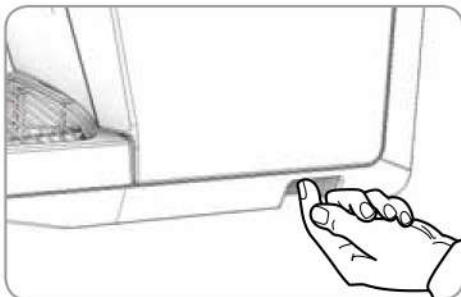


- 1) Lorsqu'on manipule la lance de distribution, il est obligatoire d'utiliser le caoutchouc isolant.
- 2) Après la mise au point de la machine, nettoyer la buse de distribution à l'aide d'un chiffon humide avec de l'eau chaude.
- 3) Contrôler que l'embout de la buse se trouve à l'intérieur de la grille.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

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

## 5. ARRÊT

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



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

## 6. ENTRETIEN

La maintenance comprend:

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

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

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

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

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

## 7. NETTOYAGE

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

- 1) **Nettoyage de la buse.**  
Utiliser un chiffon légèrement humidifié d'eau chaude et/ou de détergent neutre.
- 2) **Nettoyage du filtre et porte-filtre.**
  - Eventuellement en s'aidant d'un outil, séparer le filtre du porte filtre.
  - Nettoyer avec un jet d'eau (robinet) et essuyer.
  - Le cas échéant, nettoyer le filtre à l'aide d'une petite brosse.
- 3) **Nettoyage de la surface extérieure de la machine.**
  - Pour le nettoyage extérieur de la machine n'utiliser aucun type de solvant, mais uniquement un chiffon légèrement humidifié d'eau chaude et de savon neutre.
- 4) **Nettoyage de la grille.**
  - Nettoyer la grille à l'eau chaude et au savon avec une brosse.
- 5) **Nettoyage bac porte-liquide.**
  - Nettoyer le bac porte-liquide à l'eau chaude et au savon en utilisant éventuellement une brosse.



**ATTENTION**

Ne jamais utiliser de solvant.

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

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

- 7) **Nettoyage douche**



**ATTENTION RISQUE DE BRÛLURE**

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

- Nettoyer les trous de la douche de distribution à l'aide d'une brosse en soie légèrement rigide.
  - Appuyer sur le bouton distribution pour libérer les petits trous.
- 8) **Nettoyage joint groupe distribution.**
    - A l'aide d'une petite brosse, éliminer les incrustations ou les résidus de café du joint du groupe de distribution.
  - 9) **Nettoyage groupe distribution.**
    - A l'aide d'une petite brosse, éliminer les incrustations et les résidus de café de la douche du groupe de distribution.

### N° TYPES DE NETTOYAGE

### FREQUENCE

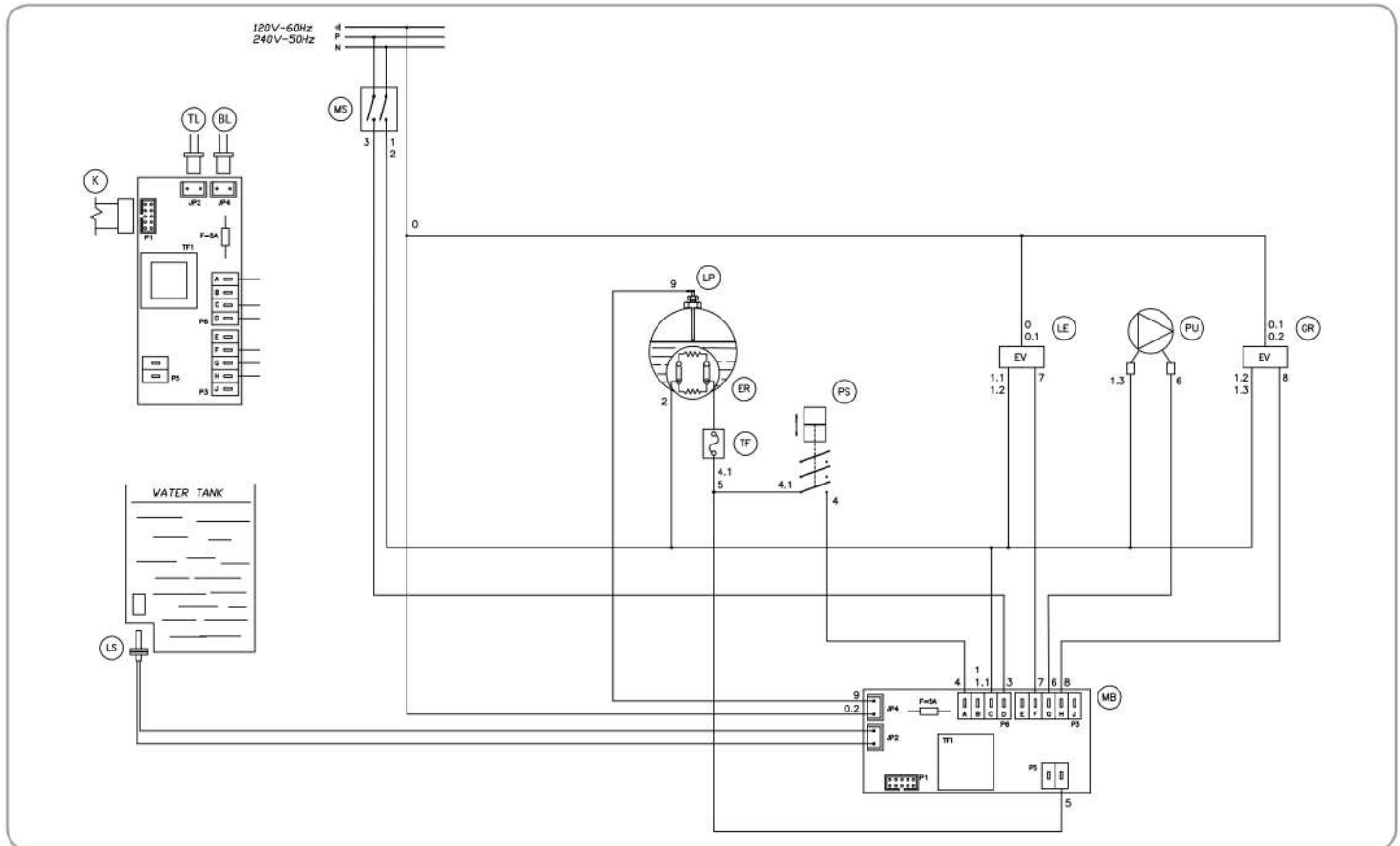
	Immédiatement après utilisation	tous les jours	toutes les semaines
1 Nettoyage buse	■	■	■
2 Nettoyage filtre et porte-filtre	■	■	■
3 Nettoyage extérieur machine		■	■
4 Nettoyage grille		■	■
5 Nettoyage bac porte-liquides	■	■	■
6 Nettoyage réservoir d'eau			■
7 Nettoyage douche		■	
8 Nettoyage joint groupe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

## 8. ANOMALIES ET REMÈDES

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

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

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



## LEGENDA / KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

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

**MB** Main board  
Main board  
Main board  
Main board  
Main board

**PS** Pressostato  
Pressure switch  
Pressostat  
Druckschalter  
Presostato

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

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

**K** Pulsantiera  
Keyboard  
Clavier  
Tastenfeld  
Teclado

**PU** Pompa  
Pump  
Pompe  
Pumpe  
Bomba

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

**TF** Fusibile  
Thermal fuse  
Fusible  
Schmelzsicherung  
Fusible

**GR** Gruppo valvola  
Group valve  
Groupe soupape  
Ventil Gruppe  
Grupo válvula

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





# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT

DECLARATION DE CONFORMITE MACHINE SOUS PRESSION

EU-KONFORMITÄTSEKRLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERAT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

- La Nuova Simonelli S.p.A. dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso sotto identificata è conforme alle seguenti direttive CEE sotto riportate e soddisfa i requisiti essenziali di cui all'allegato A. Valutazione di conformità: categoria 1 modulo A. Per la verifica della conformità a dette direttive sono state applicate le norme armonizzate riportate in tabella.
- Nuova Simonelli S.p.A. declares under its own responsibility that the espresso coffee machine identified as below complies with the directives specified below and meets the essential requirements indicated in attachment A Conformity evaluation: category 1, form A The following harmonized standards have been applied following the provisions of the directives specified below.
- Nuova Simonelli S.p.A. déclare sous sa propre responsabilité que la machine pour café espresso (identifiée par le modèle et le numéro de série indiqués ci-après) est conforme aux directives suivantes: 89/392/CEE; et satisfait les conditions requises essentielles citées dans l'Annexe A, évaluation de conformité: catégorie 1 modula A. La vérification de la conformité à ces directives a été effectuée en appliquant les normes harmonisées suivantes:
- Die Firma Nuova Simonelli S.p.A. erklärt eigenverantwortlich, das die Espresso Kaffeemaschine, wie folgt identifiziert, den folgenden EG. Richtlinien entspricht und die folgenden wesentlichen Erfordernisse der Beilage A erfüllt. Übereinstimmungs Überprüfung: Kategorie 1, Formblatt A Zur Überprüfung der Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien wurden die folgenden, angelegenen Normen angewendet:
- Nuova Simonelli S.p.A. declara por la presente que la máquina espresso identificado a continuación cumple con las siguientes directrices de la CEE a continuación y cumple los requisitos esenciales establecidos en el anexo A. Evaluación de la conformidad: categoría 1 módulo A. Para la verificación del cumplimiento de dichas Directivas se aplicaron las normas armonizadas indicadas en la tabla.

Il fascicolo tecnico è depositato presso la sede legale di cui all'indirizzo sul retro, il responsabile incaricato della costituzione e gestione del fascicolo tecnico è l'Ing. *Lauro Fioretti*.

The technical file has been deposited at the company headquarters, at the address on the back. The person in charge of collating and managing the technical file is Mr. *Lauro Fioretti*.

Le dossier technique est déposé auprès du siège légal dont l'adresse est indiqué au dos, le responsable chargé de la constitution et de la gestion du dossier technique est M. *Lauro Fioretti*.

Die technischen Unterlagen sind bei dem auf der Rückseite angegebenen rechtlichen Geschäftssitz hinterlegt. Verantwortlich für die Erstellung und Verwahrung der technischen Unterlagen ist Herr Ing. *Lauro Fioretti*.

El archivo técnico se encuentra en la sede legal con la dirección indicada en la parte trasera, el responsable encargado de la constitución y gestión del archivo técnico es el Ing. *Lauro Fioretti*.

<b>89/392/CEE, 2006/42/CEE</b>	Direttiva macchine	Machinery Directive	Directive machines	Maschinenrichtlinie	Directiva "Máquinas"
<b>2006/95/CEE, 93/68/CEE</b>	Direttiva bassa tensione	Low Voltage Directive	Directive basse tension	Niederspannungsrichtlinie	Directiva "baja tensión"
<b>89/336/CEE, 2004/108/CEE</b>	Direttiva compatibilità elettromagnetica	Electromagnetic Compatibility Directive	Directive compatibilité électromagnétique	Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit	Directiva "compatibilidad electromagnética"
<b>89/109/CEE, 2004/1935/CEE</b>	Direttiva materiali per alimenti	Directive for Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs	Richtlinie für Materialien die mit Lebensmitteln in Berührung kommen	Directiva "materiales para alimentos"	
<b>97/23/CEE</b>	Direttiva attrezzature a pressione	Pressurized Equipment Directive	Directive équipements sous pression	Druckgeräte-Richtlinie	Directiva "equipos a presión"
<b>D. Lgs. 25/7/06 n° 151</b>	Direttiva ROHS	ROHS Directive	Directive ROHS	ROHS- Richtlinie	Directiva ROHS
<b>(CE) No 2023/2006</b>	Regolamento sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari G.U. L384 del 22.12.2006, p.75. Guideline about good manufacturing practices of materials and articles destined to come into contact with foodstuffs - Commission Regulation L384 dated 22/12/2006, page 75. Règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires Journal Officiel Loi 384 du 22.12.2006, p.75. Verordnung über die gute Fertigungspraxis von Materialien und Geständen, die dazu bestimmt sind, mit Nahrungsmitteln in Berührung zu kommen, G.U. (Ital. Amtsblatt) L384 vom 22.12.2006, S.75. Reglamento del buen hacer de fabricación de los materiales y de los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios G.U. L384 del 22.12.2006, p.75.				
<b>D. M. 21/03/1973</b>	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.				
<b>10/2011/CEE</b>	Direttiva materie plastich	Plastics directive	Matériau plastique directive	Kunststoff material richtlinie	Directiva material plastico
<b>85/572/CEE, 82/71/CEE</b>	Direttive metalli e leghe	Metals and alloys directives	Métaux et alliages directives	Directiva metales y aleaciones	Richtlinie metalle und legierungen

**Modello e anno di fabbricazione:** Vedi targa dati su macchina **Model and production:** See label on machine **Modèle et année de fabrication:** Contrôler les données sur la machine  
**Modell und Baujahr:** siehe Etikette auf der Maschine **Modelo y año de fabricación:** Véase ficha técnica en la máquina

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

**Caldia • Boiler • Chaudière • Herstell • Caldera:**

<b>Lt.</b>	0,6*	1,7	2,0	3,8	4,2	4,8	5,4	7,0	9,3	11,1	11,3	14,7	17,0	20,3	23,1
<b>MPa max.</b>	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18
<b>T max (C°)</b>	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5	130,5
<b>Kg/h</b>	0,8	2,3	1,0	1,3	1,3	1,3	2,3	2,3	2,6	3,6	3,6	4,0	4,0	4,0	4,0
<b>P (W)</b>	<b>1000</b>	<b>2600</b>	<b>1200</b>	<b>1800</b>	<b>1800</b>	<b>1800</b>	<b>2600</b>	<b>2700</b>	<b>3000</b>	<b>4500</b>	<b>4500</b>	<b>5000</b>	<b>5000</b>	<b>5000</b>	<b>5000</b>

\* Boiler in zona di applicazione articolo 3, comma 3 97/23/CE

\* Boiler in application area, article 3, section 3 97/23/EC

\* Chauffe-eau en zone d'application article 3, alinéa 3 97/23/CE

\* Boiler in Anwendungsbereich Artikel 3 Komma 3, Richtlinie 97/23/EG

\* Calentador en zona de aplicación artículo 3, párrafo 3 97/23/CE

**Norme applicate:** Raccolte M,S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.**Applied regulations:** Collections M,S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.**Normas appliquées:** Recaltes M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège legale.**Angewendeten Normen:** Sammlungen M, S, VSR '78 und '95, die beim Rechtsitz erhältlich sind.**Normas aplicadas:** Recogidas M, S, VSR edición 78 y '95 conservadas en la sede legal.**Disegno n°:** (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)**Drawing No.:** (See the end of the Instruction Booklet)**Dessin n°:** (Voir la fin du livret d'instructions)**Zeichnungs-Nr.:** (Siehe Ende der Gebrauchsanleitung)**Dibujo n.:** (Ver al final del Manual de Instrucciones)**Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué • Geschäftsführer • Administrator delegado:**

  
Ottavi Nando

Belforte del Chienti, 01/07/2015

**ATTENZIONE:** La presente dichiarazione va conservata e deve accompagnare sempre l'attrezzatura. Ogni uso dell'attrezzatura diverso da quello previsto dal progetto é vietato. L'integrità e l'efficienza dell'attrezzatura e degli accessori di sicurezza sono a cura dell'utente. La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

**ATTENTION:** This declaration is to be kept with the equipment at all times and must always go together with the equipment. Any use of the equipment than for the purposes for which it was designed is prohibited. The integrity and efficiency of the equipment of the safety devices are the responsibility of the user. The declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the user's manual and the instructions.

**ATTENTION:** Cette déclaration doit être conservée et doit toujours aller avec la machine. Toute utilisation de la machine différente de celle qui est prévue par le projet est interdite. L'intégrité et l'efficacité de la machine et des accessoires de sécurité sont à la charge de l'utilisateur. La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.

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

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





Nuova Distribution Centre  
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248  
Ferdale, WA  
Tel. +1.360.3662226  
Fax +1.3603664015  
videoconf.+1.360.3188595  
[www.nuovasimonelli.it](http://www.nuovasimonelli.it)  
[info@nuovasimonelli.com](mailto:info@nuovasimonelli.com)



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