nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines



MUSICA

LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK MANUEL D'INSTRUCTIONS GEBRAUCHANWEISUNGEN INSTRUCCIONES DE MANEJO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY

CE



nuova simonelli
espresso coffee machines

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

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

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
MODELLO: MUSICA

ESPRESSO COFFEE MACHINES
*MODELS: **MUSICA***

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

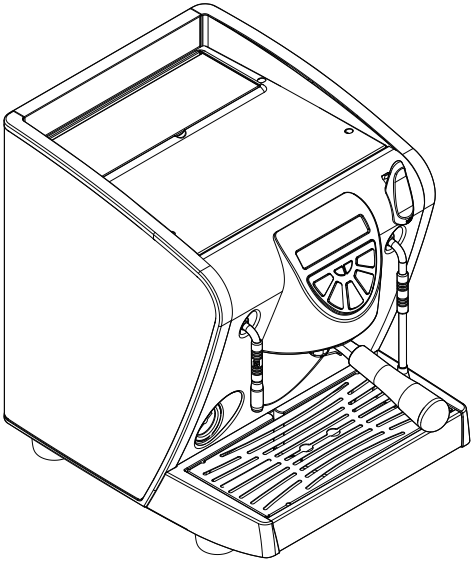
EN 60335-2-15:2002 + A1:2005 + A2:2008
in combination with
EN60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008
EN62233:2008

ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

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

data: **Novembre** 2009
November 2009

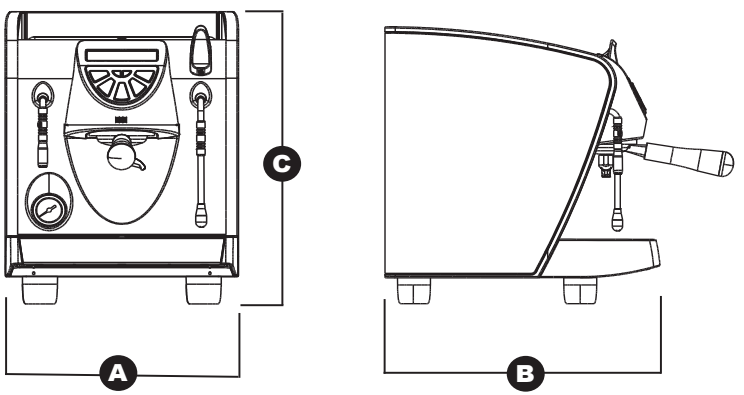
nuova simonelli S.p.a
L'Amministratore Delegato
(Ottavi Nando)



Complimenti,
con l'acquisto del modello **MUSICA** lei ha fatto un'ottima scelta.
Lei, infatti, ora ha a disposizione non un semplice distributore di caffè, ma una vera e propria macchina per caffè espresso completamente automatica ed interamente gestita da un microprocessore. Questo vuol dire estrema affidabilità e facilità di utilizzo. Siamo certi che il nostro modello **MUSICA** accrescerà la fiducia verso la **Nuova Simonelli** e Lei certamente consiglierà ad altri l'acquisto di questa macchina per caffè, dal momento che il modello **MUSICA** è stato scelto per aumentare la redditività del servizio caffetteria ottimizzando al massimo i costi di esercizio. Questa macchina è stata costruita seguendo le direttive CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 e successive modifiche.
Cordialmente

Nuova Simonelli S.p.a.

CARATTERISTICHE TECNICHE



MODELLO	PESO NETTO	PESO LORDO	POTENZA TERMICA	DIMENSIONI		
				A	B	C
MUSICA	20 Kg	23 Kg	1200W	320 mm	400 mm	430 mm
	44.1 lb	50.7 lb		12.6 inc	15.7 inc	16.9 inc

INDICE

CARATTERISTICHE TECNICHE ..... pag. 1
1. NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA ..... pag. 3
2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA ..... pag. 3
3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE ..... pag. 6
3.1 Identificazione macchina ..... pag. 6
4. DESCRIZIONE ..... pag. 7
4.1 Descrizione pannello di comando ..... pag. 8
5. INSTALLAZIONE ..... pag. 9
6. PROGRAMMAZIONE ..... pag. 10
6.1 Programmazione dosi ..... pag. 10
6.2 Programmazione dosi caffè ..... pag. 10
6.3 Programmazione acqua calda ..... pag. 10
6.4 Programmazione dosi standard ..... pag. 10
6.5 Funzioni aggiuntive ..... pag. 10
7. UTILIZZO ..... pag. 11
7.1 Accensione/spegnimento della macchina ..... pag. 11
7.2 Preparazione del caffè ..... pag. 11
7.3 Utilizzo del vapore ..... pag. 11
7.4 Preparazione del cappuccino ..... pag. 12
7.5 Selezione acqua calda ..... pag. 12
7.6 Riempimento tanica ..... pag. 12
8. ARRESTO ..... pag. 12
9. MANUTENZIONE ..... pag. 12
10. PULIZIA ..... pag. 13
11. ANOMALIE E RIMEDI ..... pag. 14

1. NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

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

1. L'imballo sia integro.

2. Il contenuto sia:

a. macchina.

b. scatola accessori:

b0. Filtro doppio **b1.** Molla filtro
b2. Porta filtro **b4.** Dosatore
b5. Pressino **b6.** Filtro singolo

3. Non vi siano danni alla macchina o accessori.

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

2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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

☞ **Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.**

PERICOLO DI INQUINAMENTO

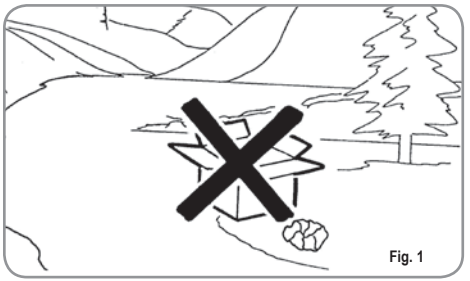


Fig. 1

☞ **Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul frontale della macchina in alto a destra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.**
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.



Fig. 2

☞ **In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.**

☞ **Durante l'installazione del dispositivo devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione al dispositivo stesso. Qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità dello stesso ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano.**

☞ **L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igene e sicurezza idraulica di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.**

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

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

☞ **L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione o istruzione.**

☞ **Questo apparecchio è destinato ad un uso professionale.**

☞ **La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +35]°C.**

Al termine dell'installazione, il dispositivo viene attivato e portato fino alla condizione nominale di lavoro lasciandolo in condizioni di "pronto al funzionamento".
Successivamente il dispositivo viene spento e tutto il circuito idraulico viene svuotato della prima acqua immessa in modo da eliminare eventuali impurità iniziali.
In seguito il dispositivo viene nuovamente caricato e portato fino alle condizioni

nominali di funzionamento.
Dopo il raggiungimento dello stato di "pronto al funzionamento" si effettuano le seguenti erogazioni:
- 100% del circuito caffè attraverso l'erogatore caffè (per più erogatori si divida in uguale misura);
- 100% del circuito acqua calda attraverso l'erogatore acqua (per più erogatori si divida in uguale misura);
- apertura di ciascuna uscita vapore per 1 minuto

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

ATTENZIONE

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

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

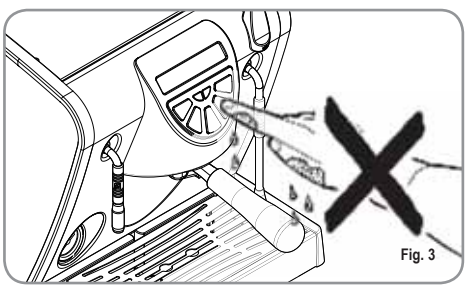


Fig. 3

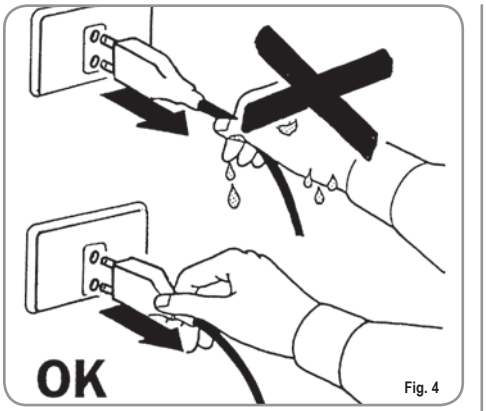


Fig. 4

☞ Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, staccare la spina e spegnere l'interruttore della macchina.

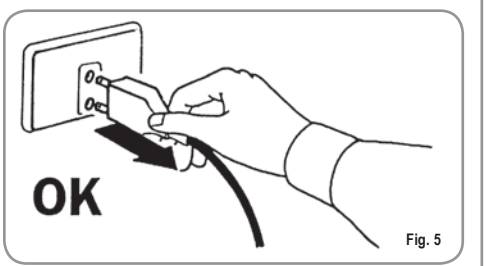


Fig. 5

☞ 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.

☞ 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 uguale o superiore a 3 mm.

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

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

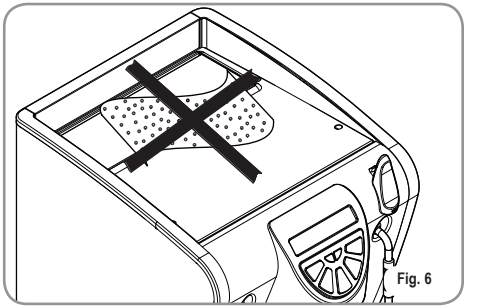


Fig. 6

☞ 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.

☞ 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.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

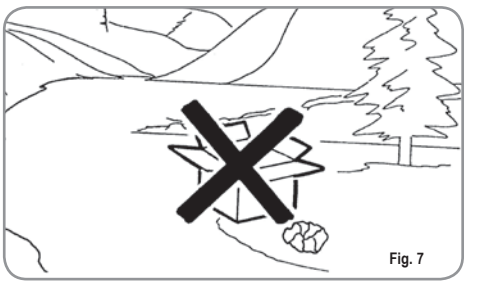


Fig. 7

☞ **Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.**

☞ **Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 (5,9 in) da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.**

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

ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

☞ **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.**

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

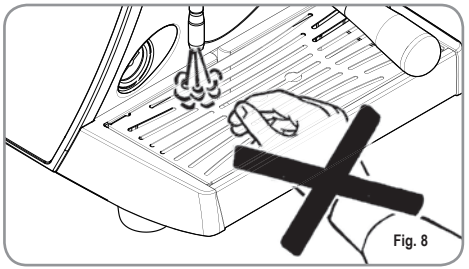


Fig. 8

☞ **Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.**

☞ **L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.**

☞ **Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db.**

☞ **Nel caso di macchina con connessione idrica alla rete la pressione minimo deve essere 0,6 MPa ed inoltre la pressione massima per il corretto funzionamento della macchina non deve superare il 1.3MPa.**

ATTENZIONE



INFORMAZIONE AGLI UTENTI
Ai sensi dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell' uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L' utente dovrà, pertanto, conferire l' apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L' adeguata raccolta differenziata per l' avvio successivo dell' apparecchiatura dimessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull' ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l' apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell' utente comporta l' applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore **Nuova Simonelli**, citare sempre il numero di matricola della macchina.

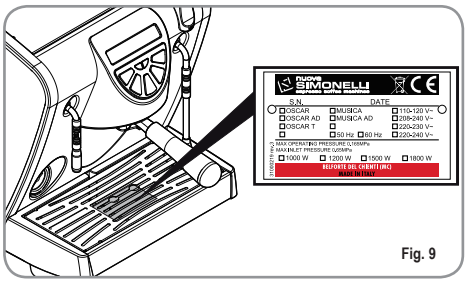


Fig. 9

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

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:

- indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.
  Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm (11,8 in) 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 (11,8 in) da terra, fino all'area di immagazzinamento.

ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.
L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO

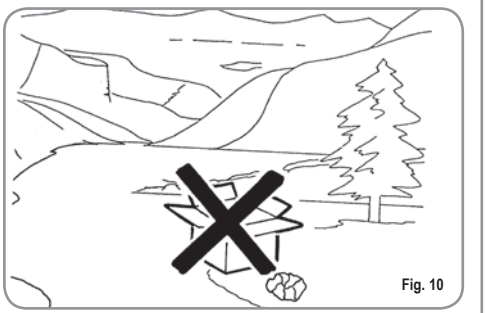


Fig. 10

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

4. DESCRIZIONE

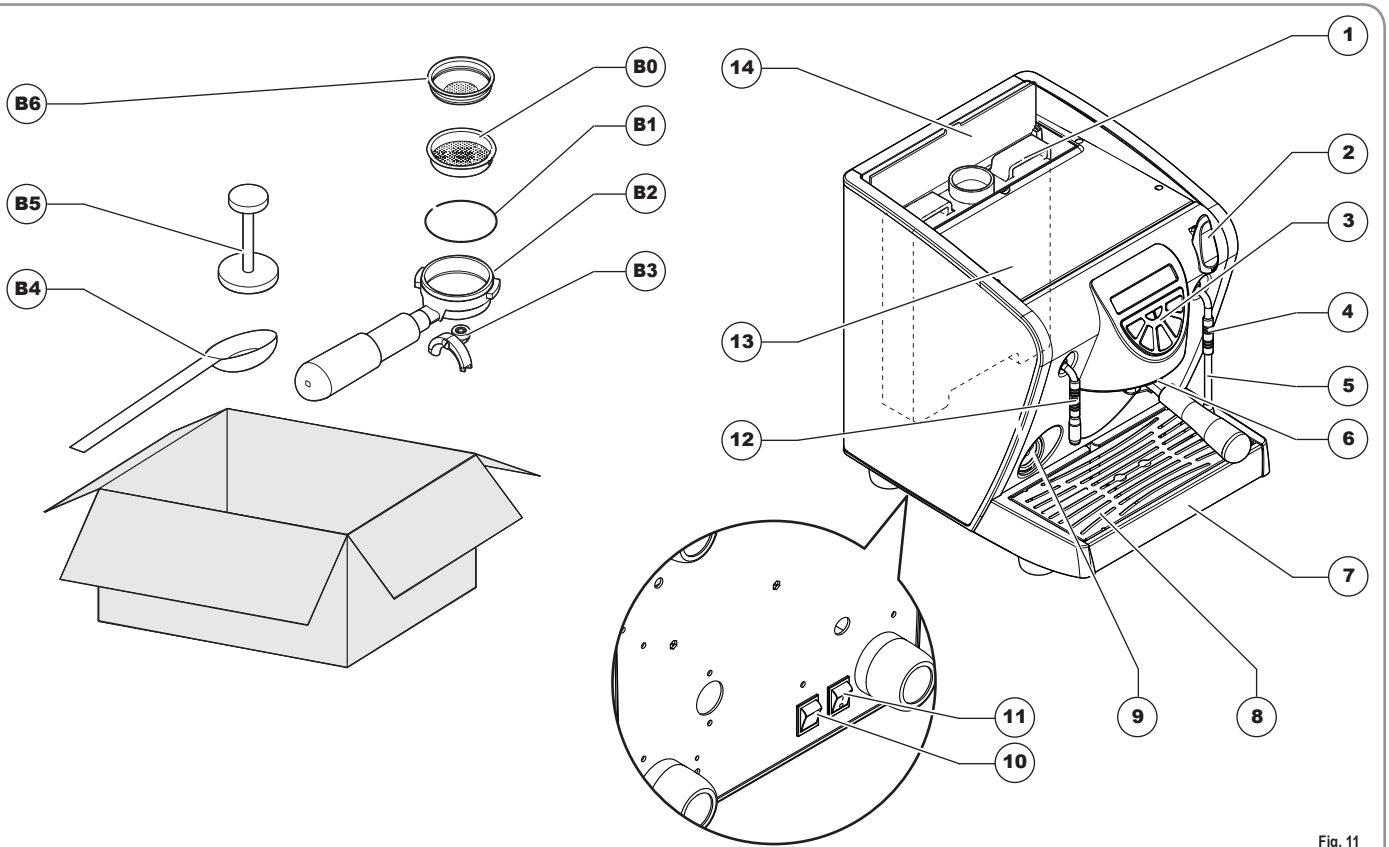


Fig. 11

LEGENDA

b0 Filtro doppio.
b1 Molla.
b2 Portafiltro.
b3 Becco erogazine.
b4 Dosatore caffè.
b5 Pressa caffè.
b6 Filtro singolo.

LEGENDA

1 Serbatoio acqua.
Il serbatoio contiene 2,3 litri d'acqua.
Anche se la macchina funziona con qualsiasi tipo d'acqua, più è acqua a basso grado di durezza, più lunga è la durata.
2 Manopola vapore.
Apre il rubinetto e regola la quantità di vapore erogato.
3 Pannello comandi
4 Presa isolante
5 Lancia snodata di erogazione vapore
Uscita vapore per riscaldamento a vapore di liquidi in contenitori.
6 Attacco gruppo erogazione.
Sede per il portafiltro (**b1**).
7 Vaschetta raccogli acqua.
8 Griglia appoggio tazza.
9 Manometro.
10 Commutatore alimentazione macchina.
11 Commutatore accensione luci.
12 Lancia erogazione acqua calda.
13 Piano scalda tazze.
14 Sportello serbatoio acqua.

4.1 DESCRIZIONE PANNELLO DI COMANDO



Fig. 12

LEGENDA

15 Spia resistenza caldaia
16 Interruttore accensione/spegnimento macchina.
Tenere premuto 2 sec. per accendere o spegnere la macchina.
17 Pulsante di erogazione 2 caffè.
18 Pulsante di erogazione caffè continua.
Premuto permette l'erogazione del caffè.
Ripremuto sospende l'erogazione del caffè.
19 Pulsante di erogazione 1 caffè.
20 Pulsante erogazione acqua calda.
21 Spia serbatoio acqua.

5. INSTALLAZIONE

Prima di eseguire l'installazione leggere attentamente le prescrizioni di sicurezza in testa a questo manuale.

1. Una volta estratta la macchina dall'imballo comportarsi come descritto SU "NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA".

2. Posizionarla su un piano orizzontale.

Predisporre gli accessori in questo modo:

3. Inserire l'anello (**b1**) all'interno della sede del portafiltro.

4. Inserire uno dei due filtri (**b0** o **b6**).

Versione tanica

5. Aprire lo sportello (**14**) ed estrarre il serbatoio (**1**).

6. Specialmente la prima volta, lavare con acqua e sapone il serbatoio.

7. Riempire di acqua il serbatoio ed assicurarsi che l'esterno del serbatoio sia asciutto.

8. Reinserire il serbatoio (**1**) nel proprio alloggiamento e chiudere lo sportellino (**14**).

Versione allaccio diretto alla rete idrica

ATTENZIONE

Per il collegamento alla rete idrica utilizzare sempre un tubo nuovo e idoneo all'utilizzo.

5. Estrarre il tubo dallo sportellino (**14**) nella parte superiore della macchina.

6. Collegare l'estremita' del tubo al raccordo posto sul basamento della macchina.

7. Collegare l'altra estremità del tubo con raccordo 1/8" alla rete idrica.

8. Assicurarsi che la vaschetta raccogliacqua (**7**) sia ben inserita.

Assicurarsi che la griglia appoggia tazze (**8**) sia posizionata correttamente e in piano.

9. Controllare che la manopola vapore (**2**) sia chiusa verso il basso.

10. Controllare che la tensione di rete corrisponda alle indicazioni.

11. Solo se la manopola vapore (**2**) è chiusa e la tensione di rete corrisponde, inserire la spina nella presa.

12. Fine delle operazioni preliminari, la macchina è pronta per la messa a punto.

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

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

6. PROGRAMMAZIONE

6.1 PROGRAMMAZIONE DOSI

Per entrare in programmazione, operare come descritto:

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa.

- Per entrare nello stato di programmazione dosi è necessario premere per 5 sec. il tasto erogazione continua .
- I tasti erogazione cominceranno a lampeggiare.

6.2 PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFE'

Per programmare la dose di acqua relativa a uno dei tasti erogazione, procedere come segue:

- riempire con la giusta dose di caffè il portafiltro (il portafiltro può essere singolo o doppio, a seconda del tasto che si desidera programmare).
- Immettere il portafiltronel gruppo.
- Premere uno dei pulsanti erogatori:



- L'erogazione ha inizio; una volta raggiunta la quantità desiderata ripremere lo stesso tasto.



- Per uscire dalla programmazione premere il tasto .

6.3 PROGRAMMAZIONE ACQUA CALDA

- Entrare in programmazione secondo la relativa procedura.
- Premere il tasto selezione acqua calda .
- L'erogazione dell'acqua calda ha inizio.
- Stabilire la dose di acqua calda desiderata e premere nuovamente il tasto .
- Per uscire dalla programmazione premere il tasto .

6.4 PROGRAMMAZIONE DOSI STANDARD

- E' possibile impostare dei valori predeterminati per le dosi del gruppo e per l'acqua calda.

  Per fare ciò occorre premere il tasto  e mantenerlo premuto per almeno 10 secondi fino a quando i tasti lampeggianti si spengono.

Le dosi sono:

1CN	2CN	CONT.	ACQUA
80 cc	120 cc	160 cc	45 sec.

NOTA: Un tempo di 0 secondi per l'acqua ne determina il funzionamento in continuo.

6.5 FUNZIONI AGGIUNTIVE

Sempre all'interno della programmazione (mentre non è attiva alcuna erogazione), premendo il tasto " " e successivamente, tenendolo premuto, premendo il tasto " ", si accede alla pagina per l'impostazione dei parametri:

1. Attivazione blocco software per l'ingresso in programmazione dosi.
2. Regolazione luminosità tastiera.
3. Attivazione preinfusione dosatura.

- Tramite il tasto  si attiva il blocco software per la programmazione delle dosi (tasto acceso) o lo si disattiva (tasto spento). Per eliminare il blocco software per la programmazione, occorre uscire dalla programmazione dosi e seguire la seguente procedura: dallo stato OFF portare la centralina nello stato ON; appena inizia il Lamp-test rilasciare il tasto  e premere i tasti  e  contemporaneamente fino al termine del Lamp-test.
- Il tasto , che lampeggia, viene utilizzato per scegliere la luminosità dei tasti tra 9 livelli preimpostati. La pressione del tasto  provoca l'abbassamento del valore di luminosità fino al minimo per poi ritornare al valore massimo.
- Tramite il tasto  si attiva la preinfusione (di circa 3 sec) sulle erogazioni (tasto acceso) o la si disattiva (tasto spento).

Premendo il tasto  si esce dall'impostazione dei parametri e si torna nella programmazione dosi.

7. UTILIZZO

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

7.1 ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO DELLA MACCHINA

- Collegare la macchina alla presa elettrica, il led del tasto accensione inizierà a lampeggiare.
- Mantenere premuto il tasto accensione per 2 secondi.
- Lo stato di macchina in funzione viene indicato dall'accensione permanente del led tasto accensione e di tutti i led dei tasti erogazione.

Dal momento dell'accensione, per avere un caffè cremoso attendere circa 25 min.

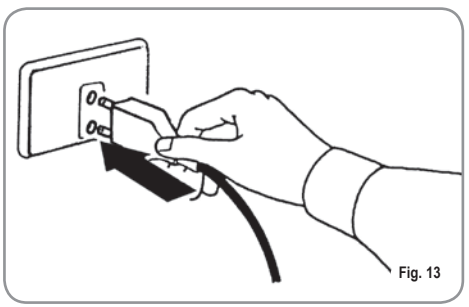


Fig. 13

NOTA: tutti i tasti selezione sono abilitati sin dalla fine della diagnosi.

ATTENZIONE

In caso di manutenzione alla scheda elettronica, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale esterno o scollegare il cavo di alimentazione.

- Per spegnere la macchina, mantenere premuto il tasto accensione per 5 secondi; i led dei tasti erogazione si spengono e ritorna a lampeggiare il led del tasto accensione.

7.2 PREPARAZIONE DEL CAFFE'

Sganciare il portafiltro e riempire di una o due dosi di caffè macinato a seconda del filtro utilizzato.

Se è il caso sostituirlo magari aiutandosi con un utensile.

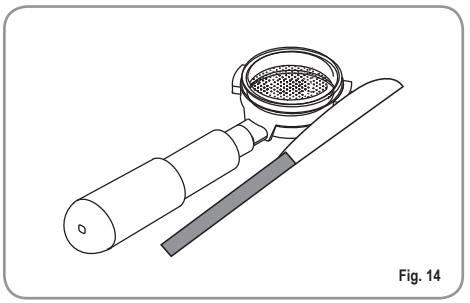


Fig. 14

Il dosatore di caffè (**b4**) riempito a raso fornisce la quantità giusta per un caffè singolo. Mettere il caffè contenuto nel dosatore (**b4**) dentro al filtro singolo (**b6**) oppure mettere 2 volte il caffè contenuto nel dosatore (**b4**) dentro al filtro doppio (**b0**).

Pressare il caffè con l'apposito pressino in dotazione, pulire dai residui di polvere di caffè il bordo anulare del filtro (per garantire una migliore tenuta e un'inferiore usura della guarnizione).

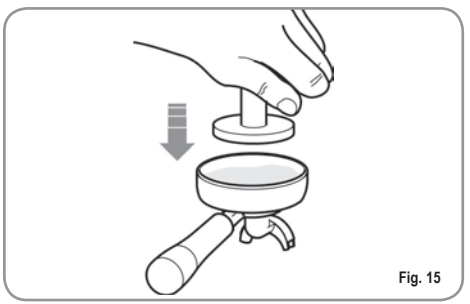


Fig. 15

Innestare quindi il portafiltro nel gruppo.
Premere il pulsante caffè desiderato:



1 Caffè | 2 caffè | Caffè continuo

Si attiva la pompa e si apre l'elettrovalvola del gruppo dando avvio all'infusione del caffè.
L' operazione è evidenziata dall'accensione del tasto premuto.

NOTA: nelle fasi di pausa, lasciare il portafiltro innestato al gruppo affinchè rimanga sempre caldo.
I gruppi di erogazione sono termocompensati a circolazione totale di acqua calda, per garantire la massima stabilità termica durante l'esercizio.

7.3 UTILIZZO DEL VAPORE

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione a non mettere le mani sotto di essa e non toccarla subito dopo.
La lancia vapore può essere utilizzata continuamente per un tempo massimo di 45secs.

Per utilizzare il vapore è sufficiente spingere l'apposita leva (Fig. 16).
Spingendo completamente, la leva rimane bloccata nella posizione di massima erogazione, tirando, il ritorno della leva è automatico.

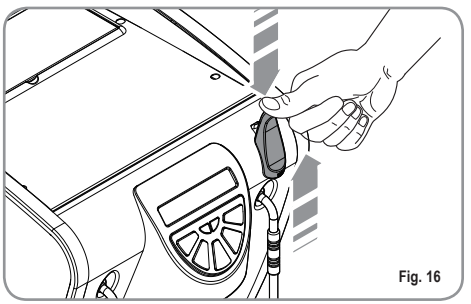


Fig. 16

NOTA: L'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduta dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi o seguendo le istruzioni del costruttore.

7.4 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per ottenere la tipica schiuma immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente pieno per 1/3 (preferibilmente a forma troncoconica).
Aprire il vapore. Prima che il latte abbia raggiunto lo stato di ebollizione, spostare il beccuccio del vapore in superficie facendo sfiorare il latte con piccoli spostamenti in senso verticale.
Alla fine dell'operazione pulire accuratamente la lancia con un panno morbido.

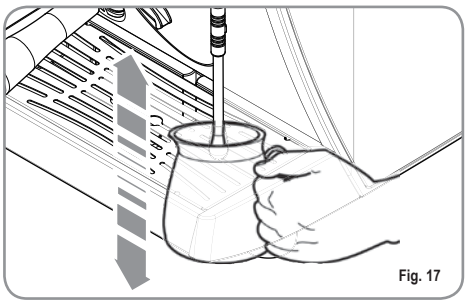


Fig. 17

7.5 SELEZIONE ACQUA CALDA

ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

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

Consente l'erogazione di acqua calda per preparare thè, camomilla e tisane.
Posizionare sotto la lancia acqua calda un contenitore e premere il pulsante selezione acqua calda .
Assicurarsi che il pulsante stesso si illumini.
Dalla lancia acqua calda verrà erogata acqua per un tempo equivalente al valore programmato.

NOTA: L'erogazione dell'acqua calda può non avvenire contemporaneamente a quella del caffè.

7.6 RIEMPIMENTO TANICA

Quando l'acqua in tanica termina si accende la spia  sul pannello di comando.

Per ripristinare il corretto funzionamento dell'apparecchio agire nel seguente modo:

- Aprire lo sportellino ed estrarre la tanica.

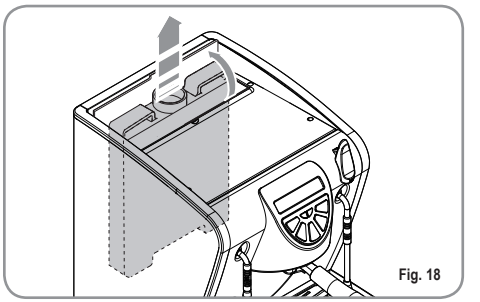


Fig. 18

- Riempire la tanica con acqua minerale (a basso contenuto di calcare).

Al termine dell'operazione è sufficiente reinserire la tanica nell'apposito vano e chiudere lo sportellino per riportare la macchina allo stato di corretto funzionamento.

NOTA: La tanica può essere estratta anche quando non è vuota; a quel punto, infatti, il liquido all'interno non può uscire da sotto.

8. ARRESTO

Per spegnere la macchina premere il tasto (16) ed esso inizierà a lampeggiare.
É Possibile anche commutare l'interruttore macchina (10); in questo caso tutte le spie si spegneranno.

NOTA: Per le lunghe pause e per una maggiore sicurezza è bene disinserire la spina dalla presa di corrente.

9. MANUTENZIONE

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

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

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

10. PULIZIA

Esclusa la pulizia del gruppo erogatore (**6**), ed evidenziato sulla tabella che segue, qualsiasi tipo di pulizia deve essere eseguita a stato energetico zero (spina disinserita dalla rete) e con le parti calde a temperatura ambiente, secondo questa tabella.

N°	Tipo di pulizia	N° Parte	FREQUENZA		
			Subito dopo l'uso	Giornalmente	Settimanalmente
1	Pulizia lancia	5	■	■	■
2	Pulizia filtro e porta filtro	b2, b0, b6	■	■	■
3	Pulizia esterna macchina	a		■	■
4	Pulizia griglia	8		■	■
5	Pulizia vaschetta portaliquidi	7	■	■	■
6	Pulizia serbatoio acqua	1			■
7	Pulizia doccia	6		■	
8	Pulizia guarnizione gruppo erogatore	6		■	■
9	Pulizia gruppo erogatore	6			■

1. Pulizia della lancia:
Utilizzare un panno leggermente imbevuto di acqua calda e/o di detergente neutro.

2. Pulizia del filtro e porta filtro:
- Eventualmente aiutandosi con un attrezzo separare il filtro (**b0**/**b6**) dal porta filtro (**b2**).
- Pulire con un getto d'acqua (rubinetto) e asciugare.
- All'occorrenza con un spazzolino pulire il filtro.

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

4) Pulizia della griglia:
- Pulire la griglia con acqua calda e sapone utilizzando una spazzola.

5) Pulizia vaschetta portaliquidi:
- Pulire la vaschetta portaliquido con acqua calda e sapone utilizzando eventualmente una spazzola.

NOTA: la vaschetta portaliquido può essere usata in lavastoviglie.

ATTENZIONE: non utilizzare mai nessun tipo di solvente.

6. Pulizia serbatoio acqua:
- Utilizzare acqua e sapone e risciacquare bene.

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

7. Pulizia doccia:
- **ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE:** operazione eseguita a macchina accesa, quindi prestare la massima attenzione.
- Pulire i fori della doccia di erogazione con un spazzolino a setole leggermente rigide.
- Premere il pulsante di erogazione (**19**) per liberare i forellini.

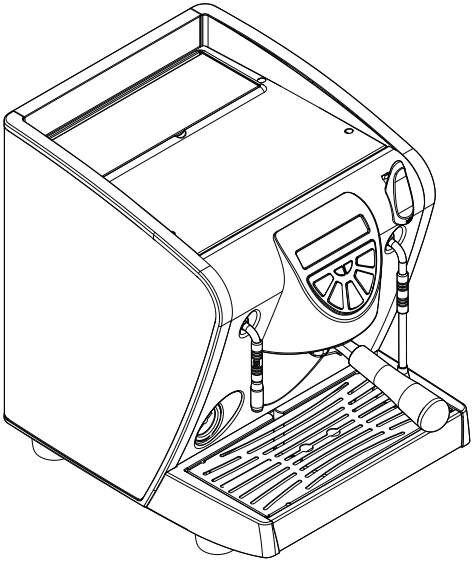
8. Pulizia guarnizione gruppo:
- Con l'utilizzo di uno spazzolino, pulire da incrostazioni o residui di caffè la guarnizione del gruppo erogatore.

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

11. ANOMALIE E RIMEDI

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

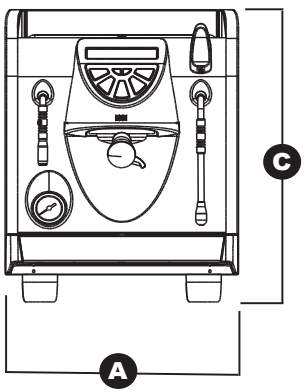
Anomalie	Rimedi
La macchina non prepara l'espresso.	Verificare se è accesa la spia mancanza acqua: manca acqua nel serbatoio o il serbatoio non è inserito correttamente. Il caffè è stato macinato troppo fino o è stato troppo pressato. La doccetta è otturata. La macchina deve essere decalcificata.
Il caffe' esce dai lati del portafiltro.	Il portafiltro non è stato inserito correttamente. Il portafiltro non è stato stretto abbastanza. Bisogna pulire dai depositi di caffè la guarnizione (vedi sez. pulizia).
La "crema" è troppo poca o manca del tutto.	Verificare la dose di caffè: il dosatore deve essere raso. La macchina non è calda: la spia resistenza si è spenta? Il caffè macinato ha una grana troppo grossa. Il caffè non è stato pressato bene nel filtro. Il caffè non è fresco. L'acqua non è fresca.
La "crema" è troppo scura e/o il caffè ha un sapore di bruciato.	Il caffè è macinato troppo fine. Il caffè è stato pressato troppo. La dose di caffè è eccessiva.
Il caffè non è abbastanza caldo.	L'acqua calda passa attraverso il filtro troppo velocemente. Per fare 2 tazze occorrono 25- 40 secondi. Il caffè nel filtro non è stato pressato correttamente. Il caffè è stato macinato troppo grosso. Il portafiltro è freddo. Il portafiltro va sempre lasciato inserito nella macchina durante il riscaldamento e l'uso x mantenerlo caldo. Le tazze sono fredde. Le tazze devono essere poste sul piano scaldatazze o preriscaldate con acqua calda prima di usarle. E' intervenuto il termostato di sicurezza caldaia: rivolgersi al centro assistenza più vicino.
La pompa non pesca acqua dal serbatoio.	Aprire la lancia vapore (**2**) ed agire ripetutamente sul tasto caffè (**18**).

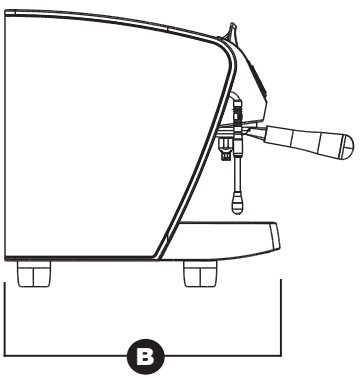


Congratulations,
upon the wise choice you have made by purchasing the **MUSICA** model.
In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability and simple to use.
We are certain that our **MUSICA** model will increase your confidence in **Nuova Simonelli** and that you will undoubtedly recommend others to purchase this coffee-making machine, since the **MUSICA** model has been chosen to increase the profitability of the coffee shop, thus fully optimising running costs.
This machine has been manufactured in compliance with the EEC directives 89/392, 89/336, 73/23, 89/109 and subsequent modifications.
With best wishes

Nuova Simonelli S.p.a.

TECHNICAL CHARACTERISTICS





MODELS	NET WEIGHT	GROSS WEIGHT	HEATING CAPACITY	DIMENSION		
				A	B	C
MUSICA	20 Kg	23 Kg	1200W	320 mm	400 mm	430 mm
	44.1 lb	50.7 lb		12.6 inc	15.7 inc	16.9 inc

ENGLISH

CONTENTS

TECHNICAL CHARACTERISTICS ..... page 15
1. GENERAL DELIVERY NOTES ..... page 17
2. SAFETY INDICATIONS ..... page 17
3. SHIPPING AND HANDLING ..... page 20
   3.1 Machine Id ..... page 20
4. DESCRIPTION ..... page 21
   4.1 Description of control panel ..... page 22
5. INSTALLATION ..... page 23
6. PROGRAMMING ..... page 24
   6.1 programming doses ..... page 24
   6.2 Coffee dose programming ..... page 24
   6.3 Programming hot water ..... page 24
   6.4 Programming standard doses ..... page 24
   6.5 Additional functionse ..... page 24
7. USE ..... page 25
   7.1 Switching the machine on/off ..... page 25
   7.2 Making coffee ..... page 25
   7.3 Using steam ..... page 25
   7.4 Making cappuccino ..... page 26
   7.5 Hot water selection ..... page 26
   7.6 Tank filling ..... page 26
8. SWITCHING OFF THE MACHINE ..... page 26
9. MAINTENANCE ..... page 26
10. CLEANING ..... page 27
11. TROUBLESHOOTING ..... page 28

1. GENERAL DELIVERY NOTES

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

1. All packaging is intact.

2. The contents are the:

- **a.** Machine.
- **b.** Box of accessories:
  - **b0.** Two-cup filter **b1.** Filter spring
  - **b2.** Filter holder **b4.** Coffee measure
  - **b5.** Coffee press **b6.** Single-cup filter

3. The machine and accessories are not damaged in any way.

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

2. SAFETY INDICATIONS

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

☞ **After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way.**
If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person.
Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) out of the reach of children as they are a potential source of danger and never loiter the environment with such materials.

DANGER OF POLLUTION

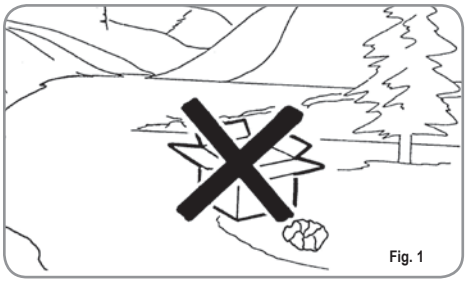


Fig. 1

☞ **Before turning on the unit make certain that the rating indicated on the label matches the available power supply. The label is located under the machine work base at the upper right.**
Installation must be performed following the standards in force in the country where it is being installed and following the manufacturer's instructions. Only skilled personnel can install this unit.
The manufacturer cannot be held responsible for any damages incurred if the system is not grounded.
For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the unit label.



Fig. 2

The electrician must also check that the line cables have adequate section to handle the power absorbed by the unit.
Never use adapters, multiple jacks or extension cords. When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.

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

☞ **The machine must be installed in compliance with the local health standards in force for plumbing systems. Therefore, contact an authorized plumber.**

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

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

☞ **The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.**

☞ **This appliance is for professional use only.**

☞ **The operating temperature must be within the range of [+5, +35]°C.**

☞ **At the end of installation, the device is switched on and taken to rated operating conditions, leaving it in a state in which it is "ready for operation".**
The device is then switched off and the whole hydraulic circuit is bled of the first lot of water in order to remove any initial impurities.
The device is then refilled and taken to rated operating conditions.

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

- 100% of the coffee circuit through the coffee dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- 100% of the hot water circuit through the water dispenser (for more than one dispenser, this is divided equally);
- opening of each steam outlet for 1 minute.

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

WARNING

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

☞ There are some basic rules for the use of any electrical appliance.
In particular:

- never touch the unit with wet hands or feet;
- never use the unit with bare feet;
- never use extension cords in areas equipped with baths or showers;
- never pull on the power supply cord to unplug the unit;
- never leave the unit exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.);
- never let children, unauthorized personnel or anyone who has not read this manual operate the unit.

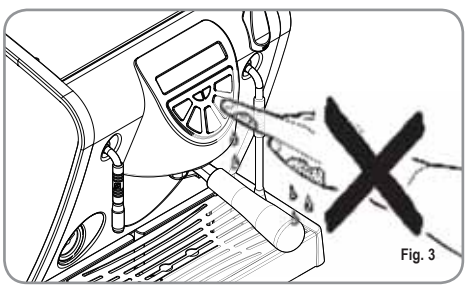


Fig. 3

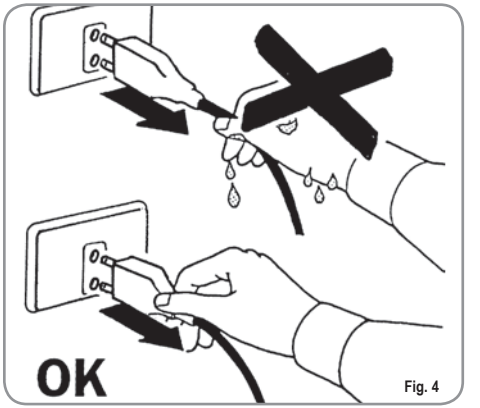


Fig. 4

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

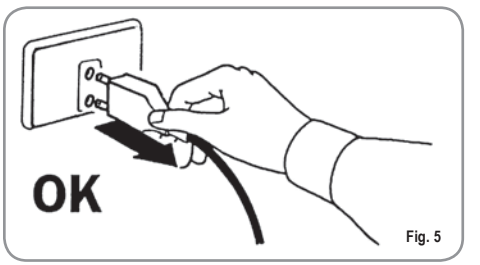


Fig. 5

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

☞ In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit.
Contact only professionally qualified personnel.
Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts.
Non compliance with the above can compromise machine safety.

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

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

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

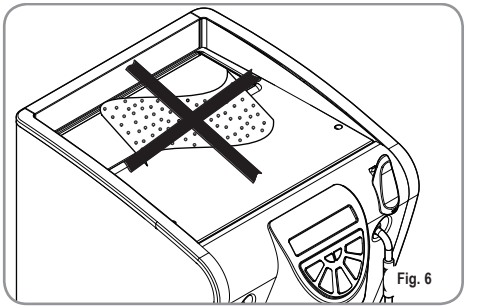


Fig. 6

☞ 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 you decide to stop using this type of unit, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord.

WARNING
DANGER OF POLLUTION

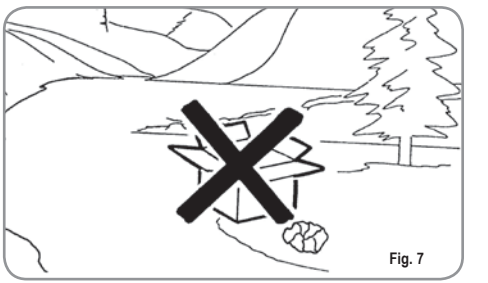


Fig. 7

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

☞ **To facilitate aeration of the unit, position the aeration portion of the machine 15 cm (5,9 in) from walls or other machinery.**

☞ **Once you have started washing the machine, complete the job or residues of detergent could be left inside the dispensing assembly.**

WARNING
DANGER OF INTOXICATION

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

WARNING

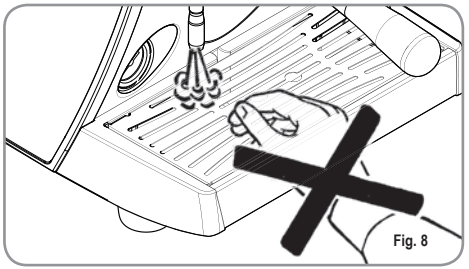


Fig. 8

☞ **Remember that to install, maintain, unload and regulate the unit, the qualified operator must always wear work gloves and safety shoes.**

☞ **When adding the coffee, the operator must never put his hands into the container.**

☞ **The noise level of the machine is less than 70db.**

☞ **For machines connected to the mains water supply, the minimum pressure must be 0.6 MPa and the maximum pressure for correct machine operation must not exceed 1.3MPa.**

CAUTION



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

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

3. SHIPPING AND HANDLING

3.1 MACHINE ID

When communicating with the manufacturer **Nuova Simonelli**, always cite the machine ID number.

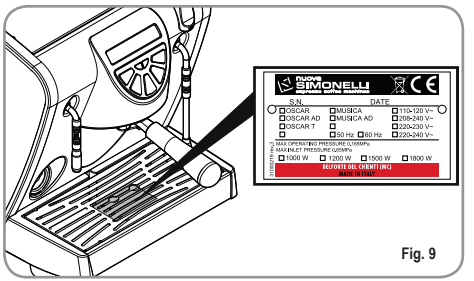


Fig. 9

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

Operators performing any shipping or handling operations must:

- wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.

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

CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

During handling, the operator must make certain that there are no persons, things or objects in the vicinity.

Slowly lift the pallet approximately 30 cm (11,8 in) 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 (11,8 in) from the ground.

CAUTION
DANGER OF IMPACT OR PINCHING

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

Wearing gloves and safety shoes, the operator must cut the straps and store the product.

During this operation, see the product technical features for the weight of the machine being stored and proceed as necessary.

CAUTION
DANGER OF POLLUTION

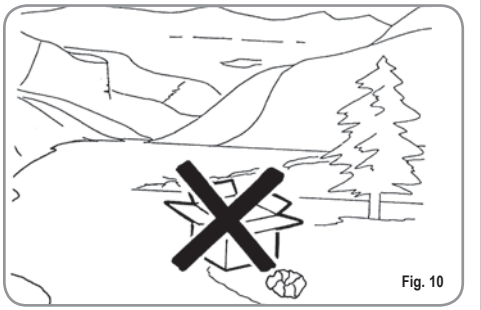


Fig. 10

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

4. DESCRIPTION

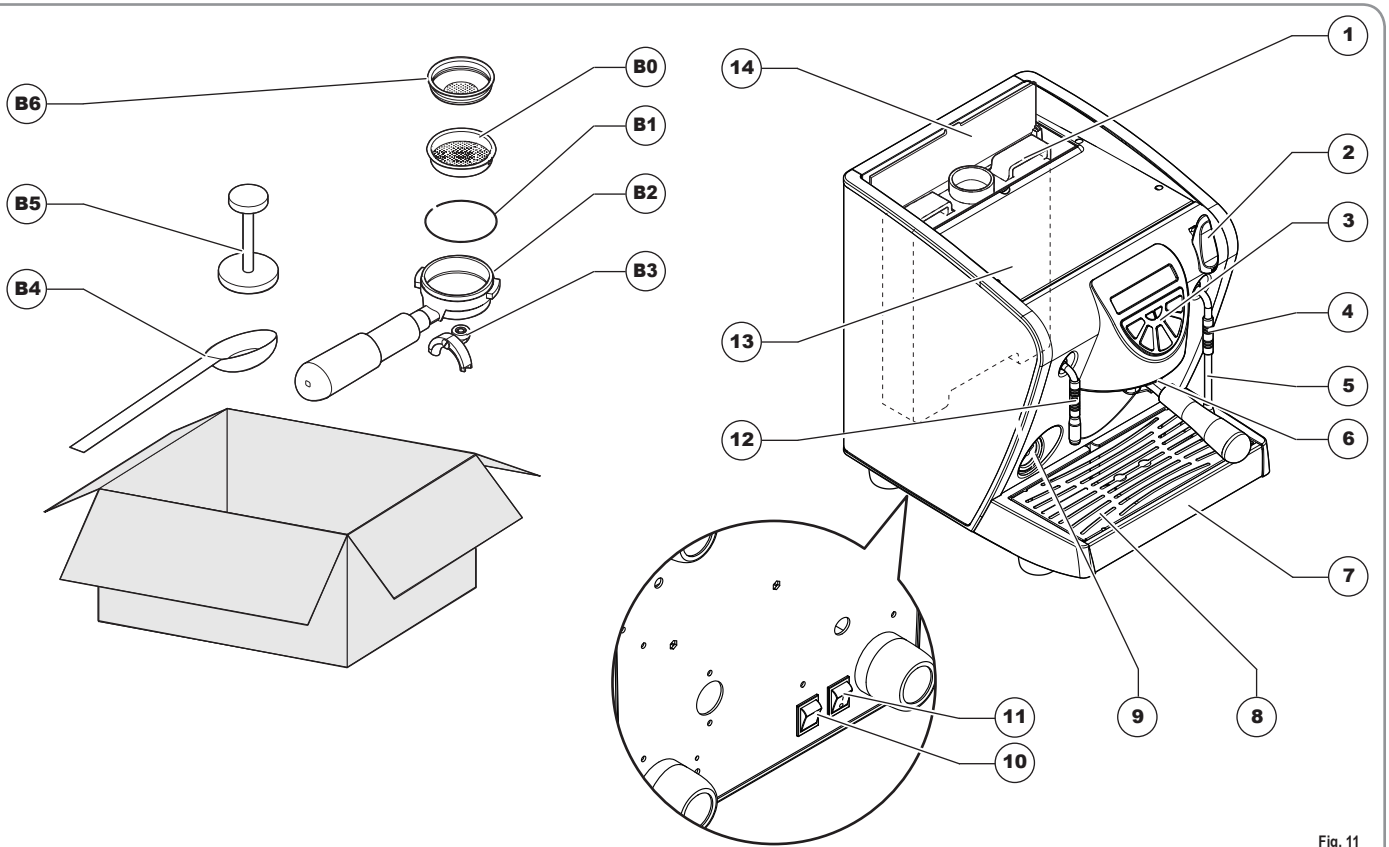


Fig. 11

LEGEND

b0 Two-cup filter.
b1 Spring.
b2 Filter holder.
b3 Coffee nozzle.
b4 Coffee measure.
b5 Coffee press.
b6 Single-cup filter.

LEGEND

1 Water reservoir.
The reservoir can hold 2.3 liters of water. Although the unit can operate with any type of water, the lower the water hardness the onger the unit will last.
2 Steam knob.
Turn the knob and adjust the jet of steam.
3 Control panel.
4 Insulating socket.
5 Moveable steam nozzle.
Delivers steam to heat liquids in containers.
6 Delivery assembly attachment.
Filter holder housing (**b1**).
7 Water drain tank.
8 Cup support grill.
9 Pressure gauge.
10 Machine power switch.
11 Light switch.
12 Hot water dispenser wand.
13 Cup warming shelf.
14 Water reservoir hatch.

4.1 DESCRIPTION OF CONTROL PANEL



Fig. 12

LEGEND

15 Boiler tank heating element indicator light.
16 Machine on/off switch.
Hold down for 2 seconds to switch the machine on or off.
17 2 coffee dispensing button.
18 Continuous coffee dispensing button.
Press to dispense coffee.
Press again to stop dispensing coffee.
19 1 coffee dispensing button.
20 Hot water dispensing button.
21 Water tank indicator light.

5. INSTALLATION

Before installing the unit, carefully read the safety instructions at the beginning of this manual.

1. Once the machine has been withdrawn from the packaging, follow the instructions given in the "GENERAL DELIVERY NOTES".

2. Position the unit on a horizontal surface.

Arrange the accessories as follows:

3. Insert the ring (**b1**) inside the seat of the filter holder.

4. Insert one of the two filters (**b0** or **b6**).

Tank Model

5. Open the hatch (**14**) and take out the reservoir (**1**).

6. Especially the first time, wash the reservoir with soap and water.

7. Fill the reservoir with water and make certain that the outside of the reservoir is dry.

8. Return the reservoir (**1**) to its housing and close the hatch (**14**).

Model for Direct connection to the water mains

WARNING

When connecting the mains water supply, always use a new pipe, suitable for this purpose.

5. Remove the tube from the hatch (**14**) on the top part of the machine.

6. Connect the end of the pipe to the fitting on the base of the machine.

7. Connect the other end of the tube with the 1/8" union to the mains water supply.

8. Make certain that the water drain tank (**7**) has been inserted.

Make certain that the cup support grill (**8**) is positioned squarely and is level.

9. Make sure that the steam knob (**2**) is closed, facing down.

10. Make certain that the line voltage corresponds to the requirements indicated on the label.

11. Only insert the plug in the socket if the steam knob (**2**) is closed and the mains voltage is the correct one.

12. The preliminary operations have been completed and the machine is ready to be set up.

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

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

6. PROGRAMMING

6.1 PROGRAMMING DOSES

To enter the programming mode, proceed as follows:

NOTE: the procedure can be carried out with the machine on.

- To enter the dose programming mode, it is necessary to press and hold down the continuous dispensing key  for 5 sec.
- The delivery keys will begin to flash.

6.2 COFFEE DOSE PROGRAMMING

To programme the amount of water for each of the delivery keys, proceed as follows:

- fill the filter holder with the right amount of coffee (the double or single filter holder can be used, according to the key to be programmed).
- Place the filter holder in the group.
- Press one of the delivery keys:



- Dispensing will commence; once the required quantity has been poured, press the same key again.



- Press the  key to quit the programming mode.

6.3 PROGRAMMING HOT WATER

- Use the relevant procedure to enter the programming function.
- Press the hot water selection key .
- Hot water delivery will begin.
- Decide the required amount of hot water and then press the key  again.
- Press the  key to quit the programming mode.

6.4 PROGRAMMING STANDARD DOSES

- It is possible to enter pre-set values for the group doses and hot water.
  To do this, it is necessary to press the key  and hold it down for at least 10 seconds until the flashing keys switch off.

The doses are:

1CN	2CN	CONT.	WATER
80 cc	120 cc	160 cc	45 sec.

NOTE: Setting a time of 0 seconds for the water causes it to operate in continuous mode.

6.5 ADDITIONAL FUNCTIONS

Also within the programming function (while no pouring is in progress), pressing the "  " key and then holding it down and pressing the "  ", opens the page for setting the parameters:

1. Software block activation to enter the dose programming mode.
2. Keypad brightness adjustment.
3. Dose pre-infusion activation.

- The  key serves to enable the software block to enter the dose programming mode (key lit) or disenable it (key off). To remove a software block for programming, it is necessary to quit the dose programming mode and follow these steps: from OFF status, switch the control unit to ON and as soon as the Lamp-test begins, release the  key and press the  and  keys together, holding them down until the Lamp-test is complete.
- The  key, which flashes, is used to choose the brightness of the keys from the 9 pre-set levels. Pressing the  key will reduce the brightness setting as far as minimum, to then start again from the maximum value.
- Pressing the  key will start the pre-infusion (approx. 3 sec.) for dispensing (key lit) or it will switch it off (key off).

Pressing the  key will quit the parameter setting functions and return to the dose programming mode.

7. USE

Before starting to use any functions, the operator must first be sure to have read and understood the safety guidelines in this manual.

7.1 SWITCHING THE MACHINE ON/OFF

- Plug the machine into the mains soc ket; the LED of the on switch will begin to flash.
- Hold down the on switch for 2 seconds.
- The fact that the machine is operating is shown by the LED of the on switch and all delivery keys, which remain lit.

For creamy coffee, wait about 25 minutes after switching on the machine.

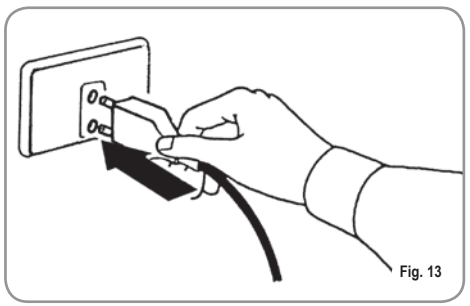


Fig. 13

NOTE: once the auto diagnosis has been completed all the keys are activated.

WARNING

For electronic card maintenance, turn the machine off by means of the external main switch or disconnect the plug.

- To switch off the machine, hold down the on switch for 5 seconds; the LEDs on the delivery keys will switch off and the on switch LED will flash.

7.2 MAKING COFFEE

Unhitch the filter-holder and fill it with one or two doses of ground coffee depending on the filter used.

Replace, if necessary, using the relevant tool.

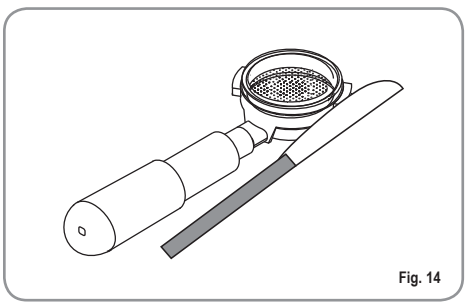


Fig. 14

The coffee doser (**b4**) when filled to the brim, provides the right amount for a single coffee. Put the coffee in the doser (**b4**) into the single filter (**b6**) or put 2 lots of coffee from the doser (**b4**) into the double filter (**b0**).

Press the coffee with the provided coffee presser, dust off any coffee residue from the rim of the filter (this way the rubber gasket will last longer).

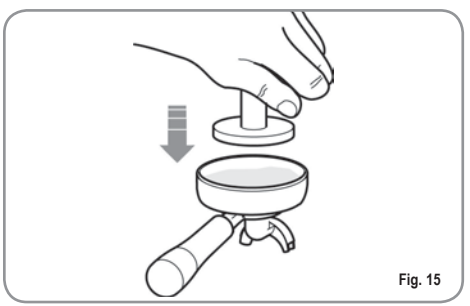


Fig. 15

Insert the filter in its unit.
Press the desired coffee button:



1 coffee 2 coffees continued coffee

By starting up the coffee brewing procedure the unit's pump is activated and the unit's solenoid valve is opened.
By pressing it, the button will turn on and signal the operation.

NOTE: when in pause, leave the filter-holder inserted in the unit so that it will keep warm.
To guarantee the utmost thermic stability during use, the delivery units are thermocompensated with complete hot water circulation.

7.3 USING STEAM

CAUTION
DANGER OF BURNS

While using the steam nozzle, you must pay attention to not place your hands beneath it or touch just after it has been used.
The steam wand can be used continuously for a maximum time of 45 secs.

To use the steam function, simply push the relevant lever (Fig. 16).
When pushed all the way, the lever remains blocked in the maximum dispensing position; when pulled, the lever automatically returns to its place.

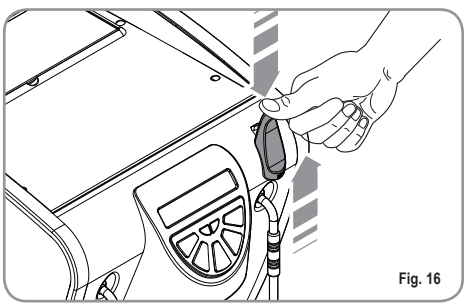


Fig. 16

ENGLISH

NOTE: Before using the steam wand, always bleed out any condensation for at least 2 seconds or according to the manufacturer's instructions.

7.4 MAKING CAPPUCCINO

To obtain the typical cappuccino foam, immerse the nozzle all the way into a container 1/3 full of milk (preferably cone-shaped).
Turn on the steam. Before the milk starts to boil, pull the nozzle slightly up and lightly move it vertically across the surface of the milk.
When you have completed the procedure, clean the nozzle carefully with a soft cloth.

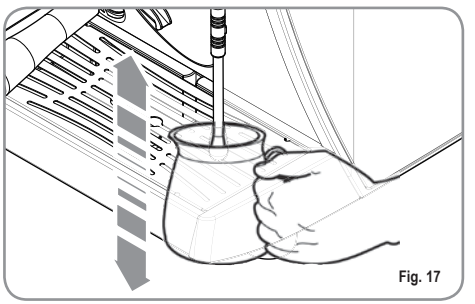


Fig. 17

7.5 HOT WATER SELECTION

CAUTION
RISK OF BURNS OR SCALDING

While using the hot water nozzle, pay careful attention not to place your hands beneath it or touch it just after it has been used.

This nozzle delivers hot water to make tea or herb teas.
Place a container under the hot water wand and press the hot water select key .

Make sure the button lights up.
Water will be delivered from the hot water nozzle for as long as the set time indicates.

NOTE: It is not possible to dispense hot water at the same time as coffee.

7.6 TANK FILLING

When the tank no longer has any water, the indicator light on the control panel will switch on.

To reset correct appliance operation, proceed as follows:

- Open the door and remove the tank.

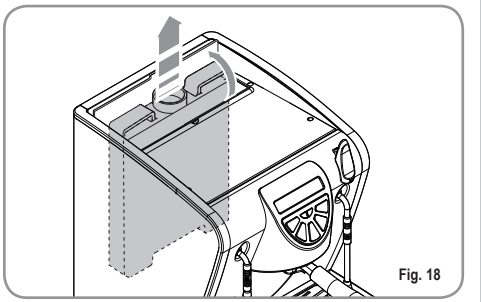


Fig. 18

- Fill the tank with mineral water (low lime content).

At the end of the operation, it is sufficient to refit the tank inside its compartment and close the door to restore the machine to the correct operating status.

NOTE: It is also possible to take out the tank when it is not empty; at this point, the liquid inside cannot come out from the bottom.

8. SWITCHING OFF THE MACHINE

To switch off the machine, press the (16) key, which will begin to flash.
It is also possible to switch the machine's main breaker (10) to off, causing all of the indicator lights to switch off.

NOTE: For long pauses and in the interests of safety, it is advisable to unplug the machine from the power mains.

9. MAINTENANCE

If the above-mentioned cleaning operations are performed, no other maintenance is required.
Contact the dealer where you purchased the unit for any operations required.

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

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

10. CLEANING

Except for cleaning of dispensing assembly (**6**) - shown in the table below – any other form of cleaning must be performed when the unit is in a condition of zero energy (off and unplugged from the power supply) and only after the hot parts have cooled to room temperature. See the table below:

N°	Item to be cleaned	Part N°	FREQUENCY		
			immediately after use	daily	weekly
1	Steam nozzle	5	■	■	■
2	Filter and filter holder	b2, b0, b6	■	■	■
3	Outside of the machine	a		■	■
4	Grill	8		■	■
5	Liquid tank	7	■	■	■
6	Water reservoir	1			■
7	Dispensing spout	6		■	
8	Gasket on the dispenser assembly	6		■	■
9	Dispenser assembly	6			■

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 (**b0**/**b6**) out of the filter holder (**b2**).
- Rinse under a jet of water (tap) and dry.
- If necessary, use a small brush to clean out the filter.

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

4) Cleaning the grill.
- Brush the grill clean with hot water and soap.

5) Cleaning the liquid tank:
- Clean the liquid tank with hot water and soap, if necessary using a brush.
  NOTE: the liquid tank can be washed in the dishwasher.
  CAUTION: never use any sort of solvent.

6. Cleaning the water reservoir.
- Use soap and water and rinse thoroughly.
  NOTE: if for any reason the water has left undesired scale, wash out with a swab.

7. Cleaning the dispensing spout.
- **CAUTION: DANGER OF BURNS:** this operation is performed with the unit on and for this reason requires utmost care.
- Clean the holes in the dispensing spout using a brush with slightly stiff bristles.
- Press the dispensing button (**19**) to unplug the holes.

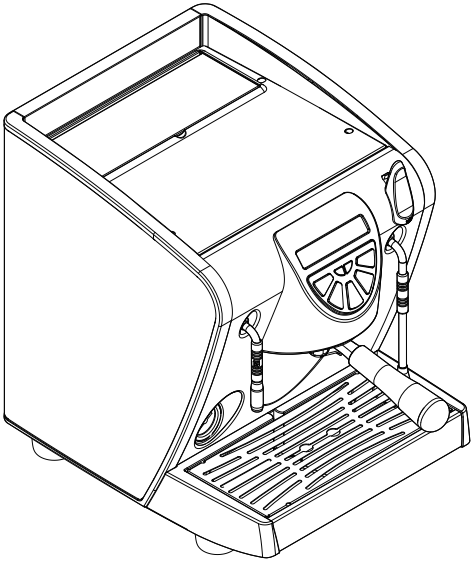
8. Cleaning the gasket on the dispenser assembly.
- Use a small brush to clean away any scale or coffee residues from the gasket on the dispenser assembly.

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

11. TROUBLESHOOTING

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

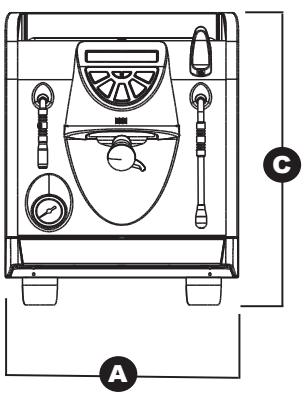
Problem	Remedy
The machine does not prepare the expresso coffee.	Check whether the reservoir empty light is on: no water in the reservoir, or reservoir not inserted correctly. The coffee has been ground too fine or has been pressed too hard. The spout is plugged. Scale must be removed from the machine.
The coffee comes out of the sides of the filter holder.	The filter holder was not inserted correctly. The filter holder was not tightened enough. Clean coffee grinds away from the gasket (see the section on cleaning).
There is too little or no "cream".	Check the amount of coffee: the measure must be filled level. The machine is not hot: is the heating element off? The coffee has not been ground fine enough. The coffee in the filter has not been pressed correctly. The coffee is not fresh. The water is not fresh.
The "cream" is too dark and/or the coffee has a burnt flavor.	The coffee has been ground too fine. The coffee has been pressed too hard. Too much coffee has been measured.
The coffee is not hot enough.	The hot water passes through the filter too quickly. It takes 25-40 seconds to make 2 cups. The coffee in the filter has not been pressed correctly. The coffee has not been ground fine enough. The filter holder is cold. The filter holder should always left inserted in the machine while the unit is heating up and during use so it remains hot. The cups are cold. The cups must be placed on the heated shelf or preheated with hot water prior to use. The boiler safety thermostat has cut in: contact the nearest service center.
The pump does not suck water from the tank.	Open the steam nozzle (**2**) and press the coffee key (**18**) repeatedly.

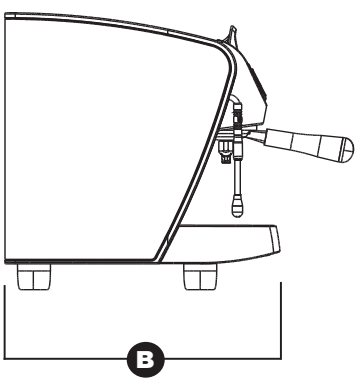


Toutes nos félicitations,
En choisissant le modèle **MUSICA**, vous avez fait un excellent achat.
Vous disposez en effet à présent non seulement d'un simple distributeur à café, mais d'une véritable machine pour café express, entièrement automatique et gérée par microprocesseur, garantie de fiabilité et d'une extrême facilité d'emploi.
Nous sommes certains que notre modèle **MUSICA** augmentera votre confiance envers **Nuova Simonelli** et que vous conseillerez à vos amis l'achat de cette machine à café, car le modèle **MUSICA** a été conçu pour augmenter la rentabilité du service cafétéria, optimisant au plus degré les coûts de service.
Cette machine a été fabriquée conformément aux normes CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 et modifications successives.
Bien cordialement,

Nuova Simonelli S.p.a.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES





MODÈLES	POIDS NET	POIDS BRUT	PUIS. THERMIQUE	DIMENSIONS		
				A	B	C
MUSICA	20 Kg	23 Kg	1200W	320 mm	400 mm	430 mm
	44.1 lb	50.7 lb		12.6 inc	15.7 inc	16.9 inc

SOMMAIRE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ..... page 29
1. REMARQUES GENERALES A LA LIVRAISON ..... page 31
2. CONSIGNES DE SECURITE ..... page 31
3. TRANSPORT ET MANUTENTION ..... page 34
3.1 Identification de la machine ..... page 34
4. DESCRIPTION ..... page 35
4.1 Description du tableau des commandes ..... page 36
5. INSTALLATION ..... page 37
6. PROGRAMMATION ..... page 38
6.1 Programmation doses ..... page 38
6.2 Programmation doses café ..... page 38
6.3 Programmation eau chaude ..... page 38
6.4 Programmation doses standard ..... page 38
6.5 Fonction supplémentaires ..... page 38
7. UTILISATION ..... page 39
7.1 Mise en marche/arrêt de la machine ..... page 39
7.2 Preparation du cafe ..... page 39
7.3 Utilisation de la vapeur ..... page 39
7.4 Preparation du cappuccino ..... page 40
7.5 Selection eau chaude ..... page 40
7.6 Remplissage reservoir ..... page 40
8. ARRÊT ..... page 40
9. ENTRETIEN ..... page 40
10. NETTOYAGE ..... page 41
11. ANOMALIES ET REMÈDES ..... page 42

1. REMARQUES GENERALES A LA LIVRAISON

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

1. L'emballage est en bon état.

2. Le contenu est:

- **a.** machine.
- **b.** boîte accessoires:
  - **b0.** Filtre double **b1.** Ressort filtre
  - **b2.** Porte-filtre **b4.** Doseur
  - **b5.** Presseur **b6.** Filtre simple

3. Que la machine ou les accessoires ne sont pas détériorés.

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

2. CONSIGNES DE SECURITE

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

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

DANGER DE POLLUTION

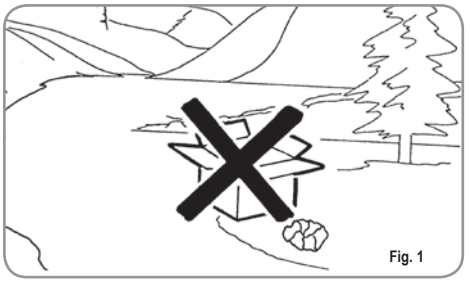


Fig. 1

☞ **Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du secteur électrique. La plaque se trouve sous le plan de travail de la machine en haut à droite.**
L'installation doit être effectuée conformément aux normes en vigueur dans le pays où est installée la machine, selon les instructions du constructeur et par un personnel qualifié. Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages découlant d'une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil il faut obligatoirement installer une mise à la terre, en s'adressant à un électricien certifié, qui devra contrôler que la capacité électrique de l'installation est appropriée à la puissance maximale de l'appareil, figurant sur la plaque signalétique.



Fig. 2

☞ **Il devra plus particulièrement s'assurer que la section des câbles de l'installation est appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.**
Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples ou des rallonges.
S'il faut obligatoirement en utiliser, faire appel à un électricien muni d'une autorisation provisoire.

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

☞ **La machine doit être installée conformément aux normes en vigueur, en matière de santé, pour les installations hydrauliques. Il faut donc que l'installation hydraulique soit réalisée par un technicien autorisé.**

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

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

☞ **L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants, ni par les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas les connaissances adéquates, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions nécessaires.**

☞ **Cet appareil est destiné à un usage profes sionnel.**

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

Au terme de l'installation, le dispositif doit être actionné jusqu'à ce qu'il atteigne la condition nominale de travail en le laissant en condition de "prêt au fonctionnement". Eteindre ensuite le dispositif et vider entièrement le circuit hydraulique de sa première eau afin d'éliminer toute impureté éventuelle. Le dispositif doit être ensuite à nouveau chargé et actionné jusqu'aux conditions nominales de fonctionnement.

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

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

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

AVERTISSEMENT

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.

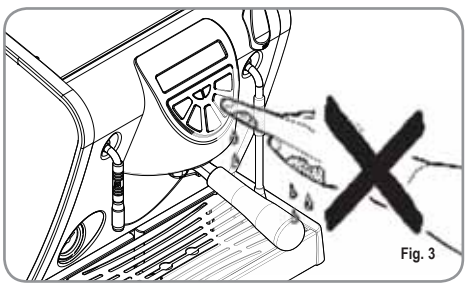


Fig. 3

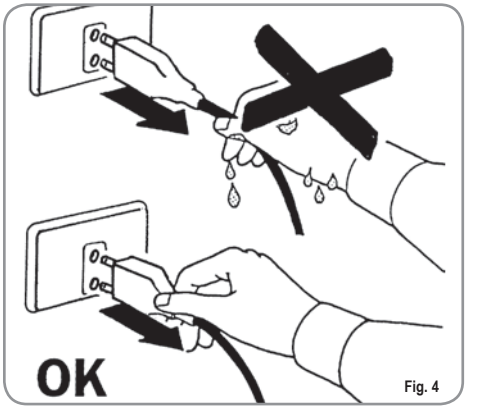


Fig. 4

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

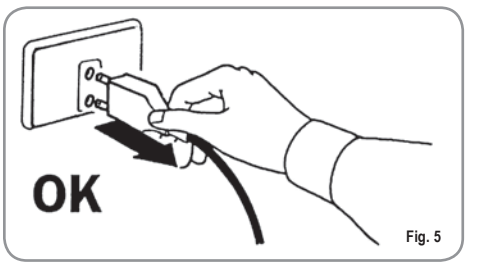


Fig. 5

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

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

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

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

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

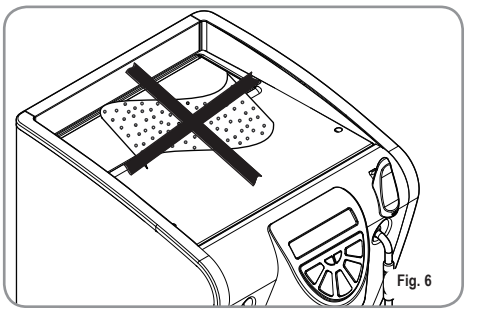


Fig. 6

☞ 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.

☞ 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.

AVERTISSEMENT
DANGER DE POLLUTION

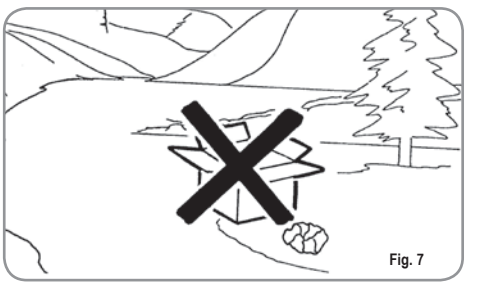


Fig. 7

FRANÇAIS

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

☞ **Pour favoriser l'aération de la machine la placer à 15 cm (5,9 in) de murs ou d'autres machines du côté de l'aération.**

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

AVERTISSEMENT
RISQUE D'INTOXICATION

☞ **Pendant l'utilisation de la buse vapeur, faire très attention, ne pas mettre les mains sous cette dernière et ne pas la toucher immédiatement après l'utilisation.**

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BRULURE

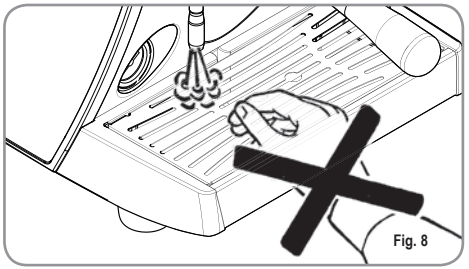


Fig. 8

☞ **Ne pas oublier qu'avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien, de vidange, de réglage, l'opérateur qualifié doit porter des gants de travail et des chaussures contre les accidents.**

☞ **L'opérateur, lorsqu'il rajoute du café, ne doit pas mettre les mains à l'intérieur du conteneur.**

☞ **Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db.**

☞ **En cas de machine avec branchement hydrique au réseau, la pression minimum doit être de 0,6 MPa alors que la pression maximum pour le fonctionnement correct de la machine ne doit pas dépasser 1.3MPa.**

ATTENTION



RENSEIGNEMENT AUX UTILISATEURS

Aux 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).

3. TRANSPORT ET MANUTENTION

3.1 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

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

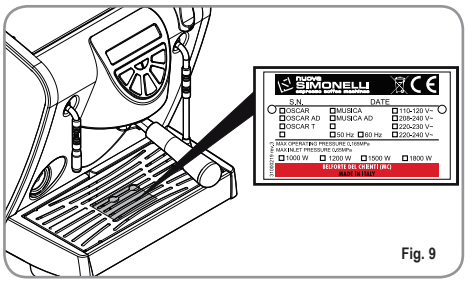


Fig. 9

La machine est transportée sur une palette avec plusieurs machines dans des boîtes assurées à la palette avec des sangles.
Avant toute opération de transport ou de manutention, l'opérateur doit:

- mettre des gants, des chaussures contre les accidents et une combinaison ayant des élastiques aux extrémités.
  Le transport de la palette doit être effectué à l'aide d'un engin de levage approprié (type chariot élévateur).

ATTENTION
DRISQUE DE CHOC
OU D'ECRASEMENT.

L'opérateur, pendant toute la manutention, doit faire attention que des personnes, des choses ou des objets ne se trouvent pas dans la zone d'opération. Lever lentement la palette à environ 30 cm (11,8 in) 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 (11,8 in) du sol, jusqu'à la zone de stockage.

ATTENTION
RISQUE DE CHOC
OU D'ECRASEMENT

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

ATTENTION
DANGER DE POLLUTION

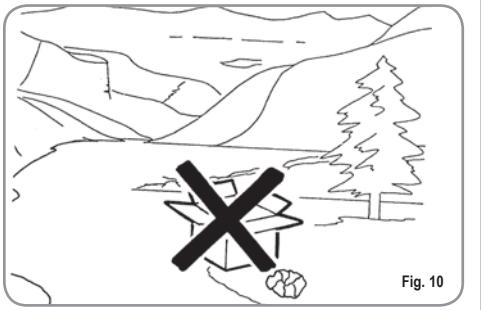


Fig. 10

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

FRANÇAIS

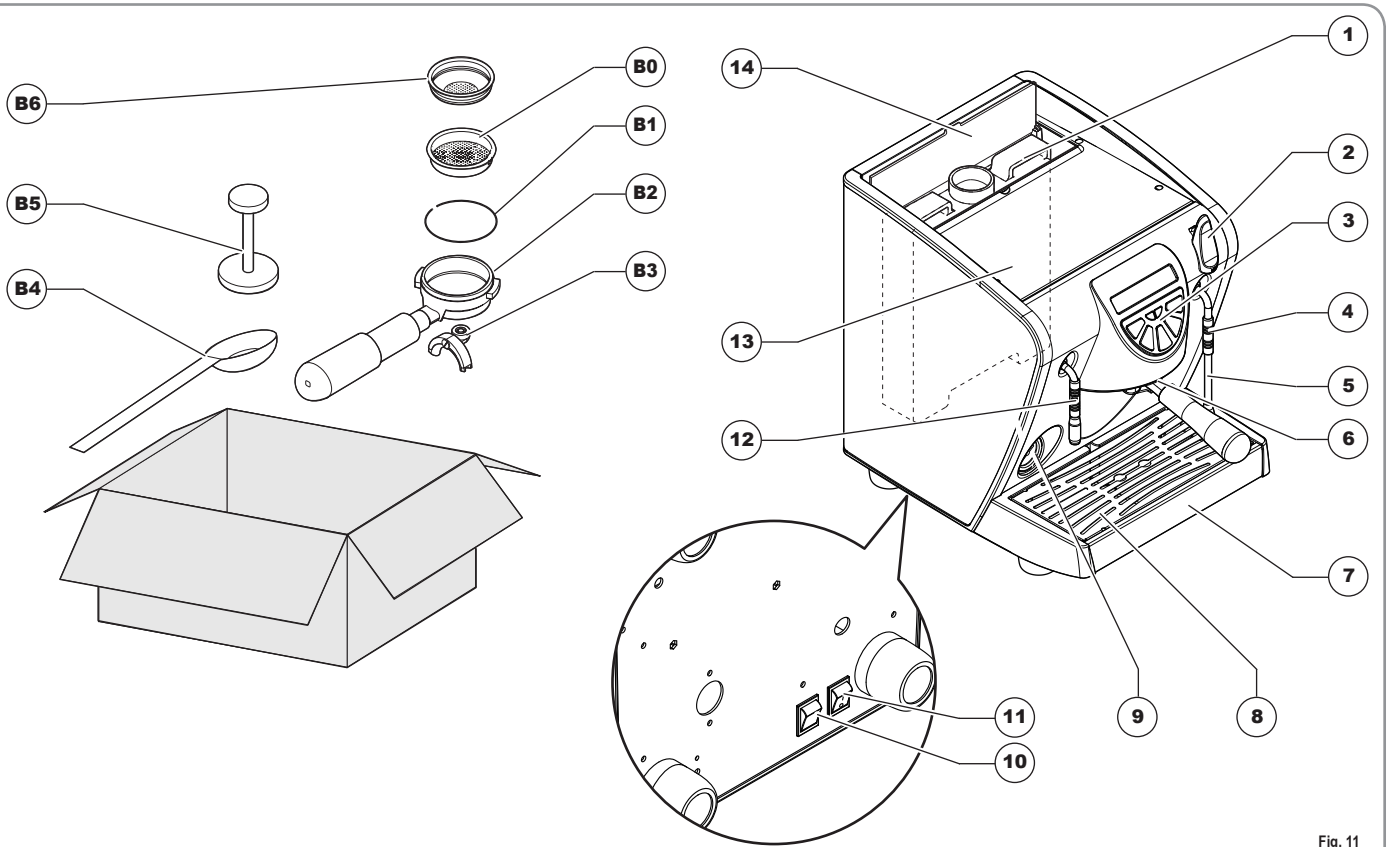


Fig. 11

LÉGENDE

b0 Filtre double.
b1 Ressort.
b2 Porte-filtre.
b3 Bec débit.
b4 Doseur café.
b5 Presse café.
b6 Filtre simple.

LÉGENDE

1 Réservoir d'eau.
Le réservoir contient 2,3 litres d'eau.
Même si la machine fonctionne avec n'importe quel type d'eau, plus l'eau a un faible degré de dureté, plus la durée est longue.
2 Manette vapeur.
Ouvre le robinet et règle la quantité de vapeur distribuée.
3 Panneau de commande.
4 Prise isolante.
5 Buse articulée de distribution vapeur
Sortie vapeur pour chauffage à vapeur de liquides dans des récipients.
6 RaccordS groupe distribution.
Logement du porte-filtre (**b1**).
7 Bac récupération d'eau.
8 Plan chauffe-tasses.
9 Manomètre.
10 Commutateur alimentation machine.
11 Commutateur éclairage.
12 Lance de distribution eau chaude.
13 Grilles de chauffage des tasses.
14 Porte réservoir d'eau.

4.1 DESCRIPTION DU TABLEAU DES COMMANDES



Fig. 12

LÉGENDE

15 Voyant lumineux résistance chaudière
16 Interrupteur marche/arrêt machine
Appuyer sur cet interrupteur pendant 2 sec. pour allumer ou éteindre la machine
17 Poussoir de distribution 2 cafés
18 Poussoir de distribution continue café
Frapper une fois ce poussoir pour la distribution du café
Frapper deux fois ce poussoir pour interrompre la distribution du café
19 Poussoir de distribution 1 café
20 Poussoir de distribution eau chaude
21 Voyant lumineux réservoir eau

5. INSTALLATION

Avant l'installation lire attentivement les consignes de sécurité au début de cette notice.

1. Après avoir sorti la machine de son emballage, se conformer à ce qui est décrit dans le chapitre "REMARQUES GENERALES A LA LIVRAISON".

2. La placer sur un plan horizontal.

Installer les accessoires comme suit:

3. Introduire la bague (**b1**) à l'intérieur du logement porte-filtre.

4. Introduire l'un des deux filtres (**b0** ou **b6**).

Version Jerrycan

5. Ouvrir la porte (**14**) et extraire le réservoir (**1**).

6. Surtout la première fois, laver le réservoir avec de l'eau et du savon.

7. Remplir le réservoir d'eau et s'assurer que l'extérieur du réservoir soit sec.

8. Replacer le réservoir (**1**) dans son logement et refermer la porte (**14**).

Version Branchement direct au réseau de distribution d'eau

ATTENTION

Pour le branchement au réseau hydrique, utiliser toujours un tube nouveau et approprié à l'emploi de destination.

5. Extraire le tube de la porte située (**14**) sur la partie supérieure de la machine.

6. Relier l'extrémité du tube au raccord situé sur le base de la machine.

7. Brancher l'autre extrémité du tube avec raccord 1/8" au réseau de distribution d'eau.

8. S'assurer que le bac de récupération d'eau (**7**) est bien introduit.

S'assurer que la grille repose tasses (**8**) est bien droite et à plat.

9. Vérifier que la poignée vapeur (**2**) soit fermée vers le bas.

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

11. Seulement si la poignée vapeur (**2**) est fermée et si la tension de réseau est appropriée, brancher la fiche dans la prise de courant.

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

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.

6. PROGRAMMATION

6.1 PROGRAMMATION DOSES

Pour accéder à Programmation, procéder comme suit:

NOTE: Cette opération peut être effectuée avec la machine allumée.

- Pour accéder à la Programmation doses, appuyer pendant 5 secondes sur la touche distribution continue .
- Les touches de distribution se mettent à clignoter.

6.2 PROGRAMMATION DOSES CAFÉ

Pour programmer la dose d'eau relative à l'une des touches de 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.
- Frapper l'un des poussoirs distributeurs:



- La distribution démarre; quand la quantité désiré est atteinte, frapper à nouveau cette touche.



- Pour quitter la Programmation, frapper la touche .

6.3 PROGRAMMATION EAU CHAUDE

- Entrer dans la page de programmation selon la procédure relative.
- Frapper la touche sélection eau chaude .
- La distribution de l'eau chaude commence.
- Etablir la dos d'eau chaude désirée et frapper à nouveau la touche .
- Pour quitter la Programmation, frapper la touche .

6.4 PROGRAMMATION DOSES STANDARD

- Il est possible de programmer des valeurs prédéterminées pour les doses du groupe et pour l'eau chaude.
  Pour cela, il suffit d'appuyer sur la touche  pendant au moins 10 secondes jusqu'à ce que les touches clignotantes s'éteignent.

Les doses sont:

1CN	2CN	CONT.	EAU
80 cc	120 cc	160 cc	45 sec.

NOTE: Un temps de 0 secondes pour l'eau détermine son fonctionnement en mode continu.

6.5 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Toujours à l'intérieur de la programmation (alors qu'aucune distribution n'est active), en appuyant sur la touche "" puis, en maintenant cette touche toujours appuyée, en frappant la touche "", on accède à la page de programmation des paramètres:

1. Actionnement bloc logiciel pour l'accès à la programmation des doses.
2. Réglage luminosité clavier.
3. Actionnement pré-infusion dosage.

- La touche  permet d'actionner le bloc logiciel pour la programmation des doses (touche allumée) ou on l'exclut (touche éteinte). Pour éliminer le bloc logiciel pour la programmation, il suffit de quitter la modalité de programmation des dose set de suivre la procédure suivante : depuis l'état de OFF, positionner la centrale sur ON; dès que le Lamp-test démarre, relâcher la touche  et frapper simultanément les touches  et  jusqu'au terme du Lamp-test.
- La touche , qui clignote, est utilisée pour régler la luminosité des touches parmi 9 niveaux préétablis. La pression de la touche  provoque la diminution de la valeur de luminosité jusqu'au minimum, pour revenir ensuite à la valeur maximum.
- La touche  permet d'actionner la pré-infusion (d'environ 3 sec) sur les distributions (touche allumée) ou de l'exclure (touche éteinte).

En frappant la touche  on quitte la programmation des paramètres et on revient sur la programmation des doses.

FRANÇAIS

7. UTILISATION

L'opérateur doit, avant d'utiliser la machine, avoir lu et compris parfaitement les prescriptions de sécurité contenues dans ce manuel.

7.1 MISE EN MARCHE/ ARRÊT DE LA MACHINE

- Brancher la machine à la prise électrique, la diode lumineuse de la touche de mise en marche commence à clignoter.
- Appuyer sur touche de mise en marche pendant 2 secondes.
- L'état de machine en fonction est indiqué par l'allumage permanent de la diode lumineuse de la touche de mise en marche et de toutes les diodes des touches de distribution.

A partir de la mise en marche, attendre 25 minutes environ pour obtenir un café crémeux.

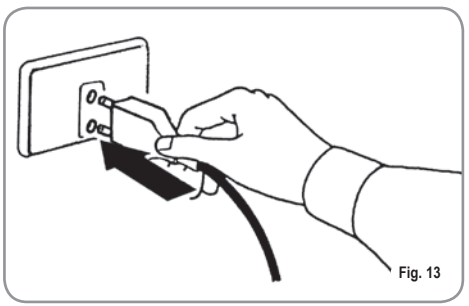


Fig. 13

NOTA: toutes les touches de sélection sont validées dès la fin du diagnostic.

ATTENTION

En cas de manipulation de la carte électronique, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher le câble d'alimentation.

- Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche de mise en marche pendant 5 secondes; les diodes des touches de distribution s'éteignent et la diode de la touche de mise en marche se remet à clignoter.

7.2 PREPARATION DU CAFE

Dégager le support à filtre et remplir l'une ou les deux doses de café moulu selon le filtre utilisé.

Si nécessaire, le remplacer à l'aide d'un outils.

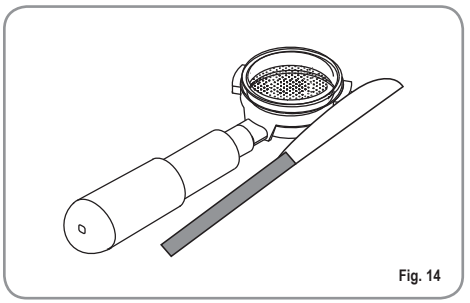


Fig. 14

Le doseur de café (**b4**) rempli au ras fournit la juste quantité pour obtenir un simple café. Mettre le café contenu dans le doseur (**b4**) dans le filtre individuel **(b6**) ou mettre 2 fois le café contenu dans le doseur **(b4**) dans le filtre double (**b0**).

Presser le café avec le presseur fourni en dotation, nettoyer le bord annulaire du filtre des résidus de poudre de café (pour garantir une meilleure tenue et une moindre usure de la garniture du filtre).

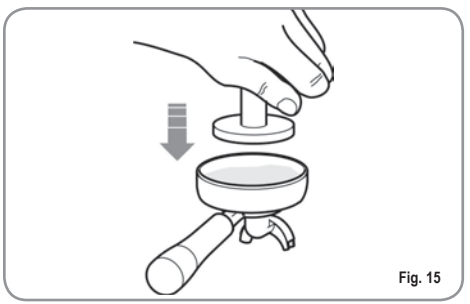


Fig. 15

Emboîter alors le support à filtre sur le groupe. Frapper le poussoir café désiré:



1 Café 2 Café Café Continu

La pompe s'actionne et l'électrovanne du groupe s'ouvre, en faisant démarrer l'infusion du café. L' opération est indiquée par l'allumage de la touche frappée.

NOTE: lors des pauses, laisser le support à filtre emboîté afin qu'il reste chaud.
Les groupes de distribution sont compensés thermiquement par circulation totale d'eau chaude, afin de garantir le maximum de stabilité thermique pendant le service.

7.3 UTILISATION DE LA VAPEUR

ATTENTION
RISQUE DE BRÛLURES

Pendant l'utilisation de la vapeur, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.
La lance vapeur peut être utilisée de façon continue pendant une durée maximum de 45 secondes.

Pour utiliser la vapeur, il suffit de pousser le levier respectif (Fig. 16).
En poussant le levier à fond, il reste bloqué sur la position de distribution maximum; en tirant sur le levier, son retour est automatique.

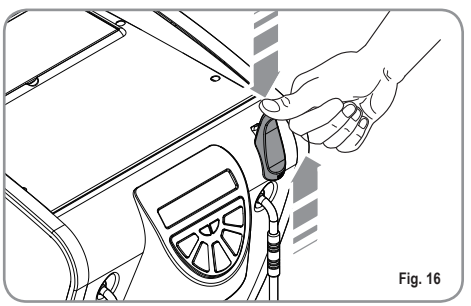


Fig. 16

FRANÇAIS

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.

7.4 PREPARATION DU CAPPUCCINO

Pour obtenir la mousse typique du cappuccino, plonger le bec de la vapeur au fond du récipient qui doit être rempli d'un tiers (il est préférable que le récipient soit conique et allongé).
Ouvrir la vapeur. Avant que le lait n'ait atteint l'ébullition, positionner le bec de la vapeur à la surface en effleurant le lait par des petits mouvements dans le sens vertical. A la fin de l'opération, nettoyer soigneusement la lance avec un chiffon souple.

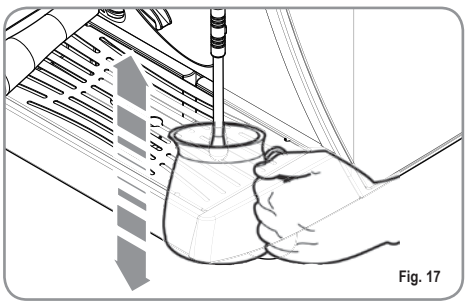


Fig. 17

7.5 SELECTION EAU CHAUDE

ATTENTION
RISQUE DE BRULURES

Pendant l'utilisation de la lance à eau chaude, veiller à ne pas mettre les mains sous la vapeur et à ne pas toucher tout de suite la lance.

Permet la distribution de l'eau chaude pour la préparation du thé, de la camomille et des tisane.
Positionner sous la lance de l'eau chaude un récipient et frapper le poussoir de sélection de l'eau chaude .
Vérifier que le poussoir s'allume.
La lance à eau chaude distribue de l'eau pendant le temps programmé.

NOTE: La distribution de l'eau chaude peut se faire de façon non simultanée à celle du café.

7.6 REMPLISSAGE RESERVOIR

Quand l'eau du réservoir est terminée, le voyant lumineux  s'allume sur le panneau de commande.

Pour rétablir le fonctionnement correct de l'appareil, agir de la façon suivante:

- Ouvrir le portillon et extraire le réservoir.

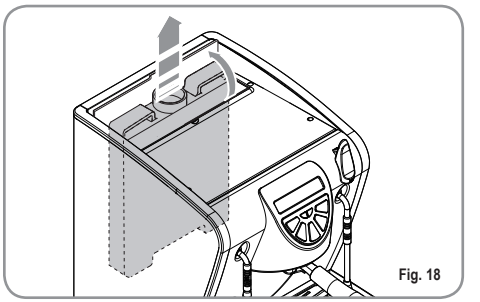


Fig. 18

- Remplir le réservoir avec de l'eau minérale (à bas contenu de calcaire).

Au terme de l'opération, il suffit de remettre le récipient dans son emplacement et de refermer le portillon pour remettre la machine en condition de fonctionnement correct.

NOTE: Le récipient peut être extrait même s'il n'est pas vide; en effet, le liquide ne peut pas fuir par dessous.

8. ARRÊT

Pour éteindre la machine, frapper la touche (16) qui se met à clignoter.
Il est possible aussi de commuter l'interrupteur machine (10); dans ce cas, tous les voyants lumineux s'éteignent.

NOTE: Pour les longues pauses et pour plus de sécurité, il est conseillé de débrancher la fiche de la prise de courant

9. ENTRETIEN

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

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

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

10. NETTOYAGE

Sauf le nettoyage du groupe de distribution (**6**), et indiqué sur le tableau qui suit, tout type de nettoyage doit être effectué en situation énergétique zéro (fiche débranchée du secteur) et avec les parties chaudes à température ambiante, suivant ce tableau.

N°	Types de nettoyage	N° pièce	FRÉQUENCE		
			Immédiatement après utilisation	tous les jours	toutes les semaines
1	Nettoyage buse	5	■	■	■
2	Nettoyage filtre et porte-filtre	b2, b0, b6	■	■	■
3	Nettoyage extérieur machine	a		■	■
4	Nettoya ge grille	8		■	■
5	Nettoyage bac porte-liquides	7	■	■	■
6	Nettoyage réservoir d'eau	1			■
7	Nettoya ge douche	6		■	
8	Nettoyage joint groupe distribution	6		■	■
9	Nettoyage groupe distribution	6			■

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 (**b0**/**b6**) du porte filtre (**b2**).
- Nettoyer avec un jet d'eau (robinet) et essuyer.
- Le cas échéant, nettoyer le filtre à l'aide d'une petite brosse.

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

4) Nettoyage de la grille.
- Nettoyer la grille à l'eau chaude et au savon avec une brosse.

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

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

ATTENTION: ne jamais utiliser de solvant.

6. Nettoyage réservoir d'eau.
- Utiliser de l'eau et du savon, puis bien rincer.
REMARQUE: si par hasard l'eau à laissé des dépôts indésirés, laver à l'aide d'un goupillon.

7. Nettoyage douche.
- **ATTENTION RISQUE DE BRULURE:** opération effectuée avec la machine allumée, il faut donc faire particulièrement attention.
- Nettoyer les trous de la douche de distribution à l'aide d'une brosse en soie légèrement rigide.
- Appuyer sur le bouton distribution (**19**) pour libérer les petits trous.

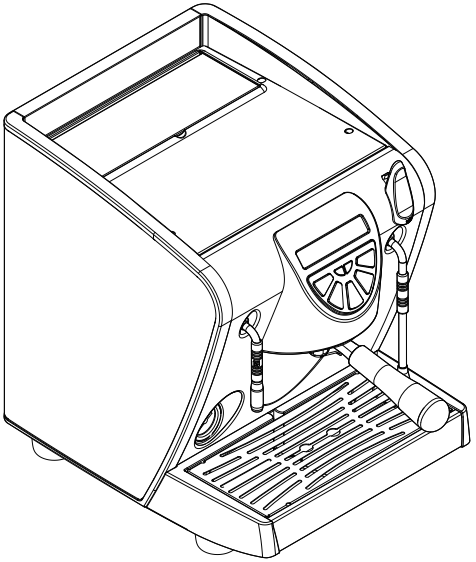
8. Nettoyage joint groupe distribution.
- A l'aide d'une petite brosse, éliminer les incrustations ou les résidus de café du joint du groupe de distribution.

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.

11. ANOMALIES ET REMÈDES

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.

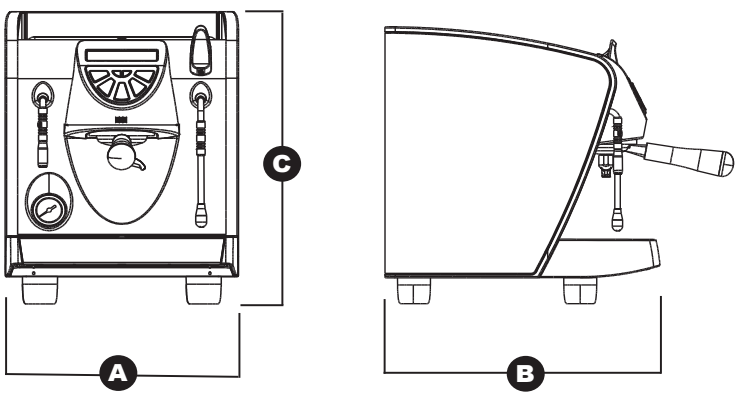
Anomalies	Remèdes
La machine ne prépare pas l'express.	Vérifier si le témoin lumineux, manque d'eau, est allumé: il n'y a plus d'eau dans le réservoir ou le réservoir n'est pas replacé correctement. Le café a été moulu trop fin ou a été trop pressé. La douche est bouchée. Il faut éliminer le calcaire 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 la lance vapeur (**2**) et agir de façon répétée sur la touche café (**18**).



Herzlichen Glückwunsch,
mit dem Kauf des Modells **MUSICA** haben sie eine optimale Wahl getroffen.
Hiermit steht Ihnen nicht nur eine einfache Kaffeemaschine zur Verfügung, sondern eine wirklich vollautomatische und computergesteuerte Espressomaschine. Dies bedeutet absolute Zuverlässigkeit und einfache Handhabung.
Wir sind sicher, dass unser Modell **MUSICA** Ihr Vertrauen in die Firma **Nuova Simonelli** bestärken wird und Sie sicherlich auch anderen den Kauf dieses Kaffeeautomaten empfehlen werden, sobald Sie erkannt haben, dass Sie mit dem Gerät die Rentabilität des Caffetteria-Services erhöhen und die Betriebskosten optimieren können.
Diese Maschine wurde gemäß den Richtlinien CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 sowie der nachfolgenden Veränderungen hergestellt.
Mit freundlichen Grüßen

Nuova Simonelli S.p.a.

TECHNISCHE DATEN



MODELLE	NETTO GEWICHT	BRUTTO GEWICHT	WÄRMELEISTUNG	ABMESSUNGEN		
				A	B	C
MUSICA	20 Kg	23 Kg	1200W	320 mm	400 mm	430 mm
	44.1 lb	50.7 lb		12.6 inc	15.7 inc	16.9 inc

INHALTSVERZEICHNIS

TECHNISCHE DATEN ..... Seite 43
1. ALLGEMEINE HINWEISE ZUR AUSLIERFUNG ..... Seite 45
2. SICHERHEIT-SVORSCHRIFTEN ..... Seite 45
3. TRANSPORT UND AUFSTELLUNG ..... Seite 48
3.1 Maschinen-kennzeichnung ..... Seite 48
4. BESCHREIBUNG ..... Seite 49
4.1 Beschreibung des Bedienfeldes ..... Seite 50
5. INSTALLATION ..... Seite. 51
6. PROGRAMMIERUNG ..... Seite 52
6.1 Zeichenerklärung ..... Seite 52
6.2 Programmierung der Kaffee- dosismengen ..... Seite 52
6.3 Heisswasserpro-grammierung ..... Seite 52
6.4 Programmierung der Standarddosen ..... Seite 52
6.5 Zusatzfunktionen ..... Seite 52
7. GEBRAUCH DER MASCHINE ..... Seite 53
7.1 Ein-/ ausschaltung der Maschine ..... Seite 53
7.2 Espressozuberei-tung ..... Seite 53
7.3 Udampfgebrauch ..... Seite 53
7.4 Cappuccino-zubereitung ..... Seite 54
7.5 Heisswasserwähler ..... Seite 54
7.6 Füllen des Wassertanks ..... Seite 54
8. AUSSCHALTEN DER MASCHINE ..... Seite 54
9. WARTUNG ..... Seite 54
10. REINIGUNG ..... Seite 55
11. STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN ..... Seite 56

1. ALLGEMEINE HINWEISE ZUR AUSLIERFUNG

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

1. daß die Verpackung nicht beschädigt ist.

2. daß der Verpackungsinhalt vollständig ist und folgende Teile enthält:

a. Espressomaschine.

b. Karton mit Zubehörteilen:

b0. Doppelfilter **b1.** Filterfeder
b2. Filterhalter **b4.** Dosierlöffel
b5. Kaffeepresser **b6.** Einzelfilter

3. daß die Espressomaschine und die Zubehörteile keine Beschädigungen aufweisen.

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

2. SICHERHEIT-SVORSCHRIFTEN

☞ **Das vorliegende Bedienungshandbuch stellt einen wesentlichen Bestandteil des Produkts dar und muß dem Bediener zusammen mit dem Produkt ausgehändigt werden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da sie hnen wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheit bei der Installation, beim Gebrauch und bei der Wartung der Maschine gibt. Bewahren Sie dieses Handbuch bitte gut auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.**

☞ **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.

UMWELTVERS CHMUTZUNGSGEFAHR

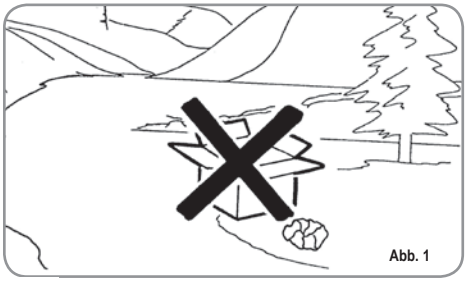


Abb. 1

☞ **Kontrollieren Sie vor Anschluß, ob die technischen Daten des Typenschilds mit denen Ihres Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich rechts oben, unterhalb der Arbeitsplatte der Espressomaschine. Die Installation des Geräts ist entsprechend der in Ihrem Land geltenden Vorschriften und unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers durch einen ausgebildeten Fachmann vorzunehmen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die bei nicht erfolgter Erdung der häuslichen Anlage entstehen. Zur Gewährleistung der elektrischen Sicherheit der Maschine ist eine Erdung der Anlage unbedingt erforderlich. Wenden Sie sich ggf. an einen qualifizierten Elektriker, um zu prüfen, ob die häusliche Elektroanlage den auf dem Typenschild angegebenen maximalen Leistungsdaten des Geräts angemessen ist.**



Abb. 2

☞ **Versichern Sie sich insbesondere, daß der Kabelquerschnitt der Elektroanlage der Leistungsaufnahme des Geräts entspricht. Keinesfalls dürfen Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel benutzt werden. Bei Bedarf ist ein entsprechend ausgebildeter Elektriker zu rufen, der die notwendigen Änderungen vornimmt.**

☞ **Zur Installation des Geräts sind die Bauteile und Materialien zu verwenden, die dem Gerät mitgeliefert werden. Sollte die Verwendung anderer Bauteile notwendig sein, so muss der Installationstechniker deren Eignung für die Verwendung im Kontakt mit Wasser prüfen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.**

☞ **Die Espressomaschine muß unter Beachtung der jeweils geltenden Vorschriften für die Wasserversorgung installiert werden. Wenden Sie sich bezüglich des Anschlusses an die Wasserleitung bitte an einen entsprechend ausgebildeten Flaschner.**

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

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

☞ **Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit verminderten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne ausreichende Kenntnisse nur unter Aufsicht oder nach vorheriger Einweisung benutzt werden.**

☞ **Dieses Gerät ist für professionelle Verwendung bestimmt.**

☞ **Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +35°C liegen.**

☞ **Nach erfolgter Installation wird das Gerät eingeschaltet, in den normalen Betriebszustand gebracht und im Zustand der "Betriebsbereitschaft" belassen.**
Danach wird das Gerät ausgeschaltet und das erste Füllwasser aus dem Wasserkreislauf abgelassen, um eventuelle anfängliche Unreinheiten zu beseitigen. Das Gerät wird dann neu gefüllt und in den normalen Betriebszustand gebracht.

Nach Erreichen der Betriebsbereitschaft ist wie folgt vorzugehen:

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

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

ACHTUNG

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

Bei Gebrauch eines jeden Elektrogeräts sind bestimmte grundlegende Regeln zu beachten. Hierzu zählen insbesondere:

- Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren;
- benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Füße naß sind;
- benutzen Sie keine Verlängerungskabel in Badezimmern oder Duschräumen;
- ziehen nicht am Netzkabel, sondern am Stecker, um das Gerät stromfrei zu machen;
- schützen Sie das Gerät vor Wettereinflüssen (Regen, Sonne usw.);
- lassen Sie das Gerät nicht von Kindern, Unbefugten oder sonstigen Personen bedienen, die die vorliegende Bedienungsanleitung nicht gelesen und vollständig verstanden haben.

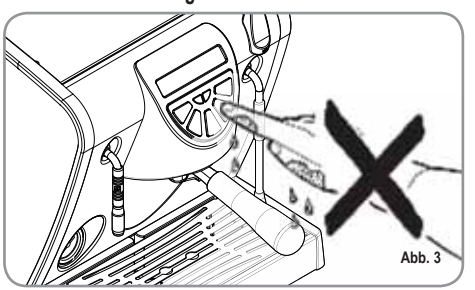


Abb. 3

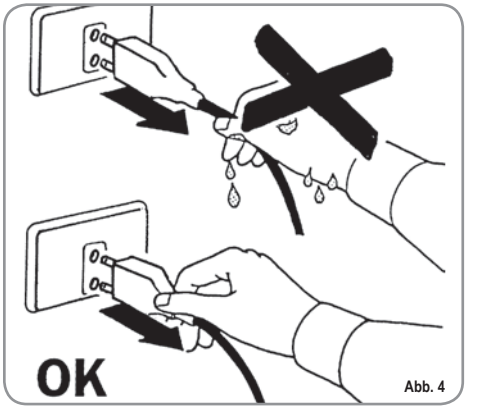


Abb. 4

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

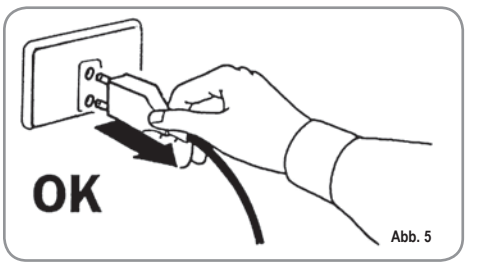


Abb. 5

Vor Durchführung der Reinigungsarbeiten ist das Gerät auf den Energiezustand “O” einzustelen, d.h. “GERÄTESCHALTER AUSSCHALTE N UND NETZSTECKER HERAUSZIEHEN”. Halten Sie sich strikt an die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs.

Bei eventuellen Ausfällen oder Betriebsstörungen muß das Gerät ausgeschaltet werden. Jede Art von Eingriff ist ausdrücklich untersagt. Wenden Sie sich bitte ausschließlich an einen entsprechend qualifizierten Fachmann. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum vorgenommen werden. Es dürfen hierzu nur Originalersatzteile verwendet werden. Bei Nichtbeachtung der o.g. Hinweise kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Bei der Installation muß ein qualifizierter Elektriker für den Einbau eines laut den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgeschriebenen, allpoligen Stecker mit einer Kontaktöffnungsdistanz größer oder gleich 3 mm sorgen.

Zur Vermeidung von Überhitzung sollte das Versorgungskabel vollständig abgerollt werden.

Belüftungs - und / oder Wärmeableitgitter, nsbesondere der Tassenvorwärmrost , dürfen nicht bedeckt werden.

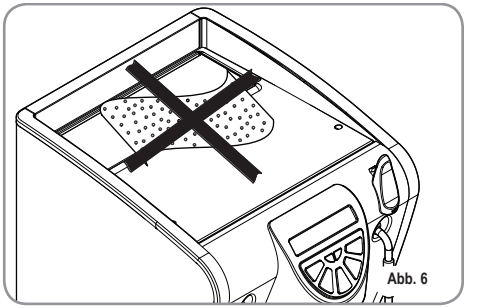


Abb. 6

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

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

ACHTUNG
GEFAHR DER UMWELT
VERSC HMUTZUNG

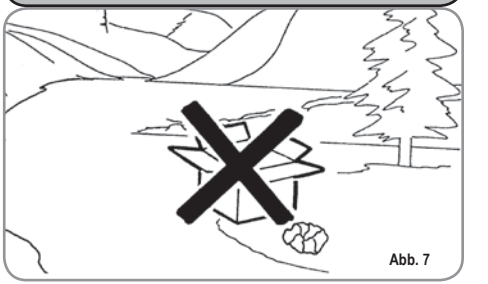


Abb. 7

DEUTSCH

☞ **Werfen Sie das Gerät nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es indem Sie sich an ein autorisiertes Zentrum oder an den Hersteller wenden, der Ihnen entsprechende Hinweise gibt.**

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

☞ **Nach Starten des Spülvorgangs der Maschine darf dieser nicht unterbrochen werden, um zu vermeiden, daß Spülmittelreste in der Ausgabegruppe zurückbleiben.**

ACHTUNG
VERGIFTUNGSGEFAHR

☞ **Während des Gebrauchs der Dampfdüse ist besonders darauf zu achten, die Hände nicht in den Dampf zu halten und die Düse nicht unmittelbar danach zu berühren.**

ACHTUNG
GEFÄHRDUNGDURCHVERBRÜHEN

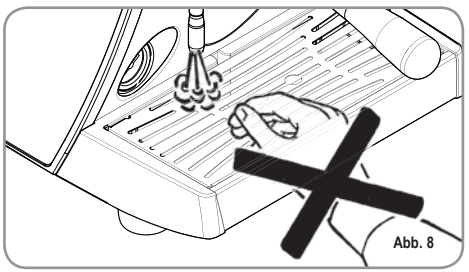


Abb. 8

☞ **Denken Sie bei allen Installations-, Wartungs -, Ablaß - und Einstellarbeiten stets daran, daß der Fachmann Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muß.**

☞ **Beim Nachfüllen des Kaffees darf der Bediener nicht mit den Händen in den Behälter fassen.**

☞ **Der Geräuschpegel der Maschine liegt unter 70db.**

☞ **Bei am Wassernetz angeschlossener Maschine muss der Mindestdruck 0,6 MPa betragen, während der Maximaldruck für den einwandfreien Betrieb der Maschine 1,3 MPa nicht überschreiten darf.**

ACHTUNG



INFORMATION AN BENUTZER
Im Sinne von Art. 13 der gesetzesvertretenden Rechtverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005, „Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG über die Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung".

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

3. TRANSPORT UND AUFSTELLUNG

3.1 MASCHINEN-KENNZEICHNUNG

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

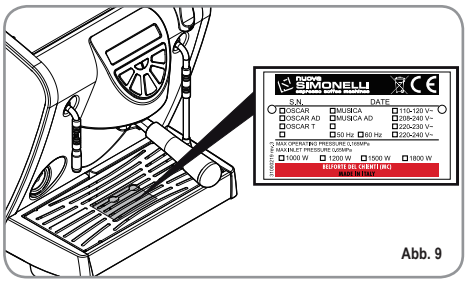


Abb. 9

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.

ACHTUNG:
GEFÄHRDUNG DURCH STOSS ODER QUETSCHEN.

Während des Bewegens der Maschine hat der Bediener darauf zu achten, daß sich keine Personen oder Gegenstände im Bewegungsbereich der Maschine befinden. Heben Sie die Palette langsam etwa 30 cm (11,8 in) vom Boden hoch und bewegen Sie sich in die Ladezone. Wenn Sie sich versichert haben, daß sich keine Personen oder Gegenstände in der Ladezone befinden, beginnen Sie mit dem Laden. Wenn Sie den Bestimmungsort erreicht und sich wiederum versichert haben, daß sich weder Personen noch Gegenstände in der Abladezone befinden, bringen Sie die Palette (mittels Hebewerkzeug) auf eine Höhe von ca. 30 cm (11,8 in) über dem Boden und bewegen Sie sie anschließend an ihren Lagerort.

ACHTUNG:
GEFÄHRDUNG DURCH STOSS ODER QUETSCHEN.

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

ACHTUNG:
GEFAHR DER UMWELTVERSCHMUTZUNG.

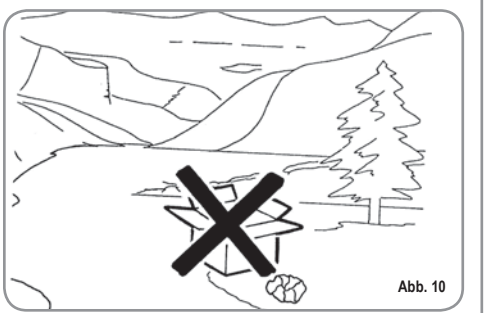


Abb. 10

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

4. BESCHREIBUNG

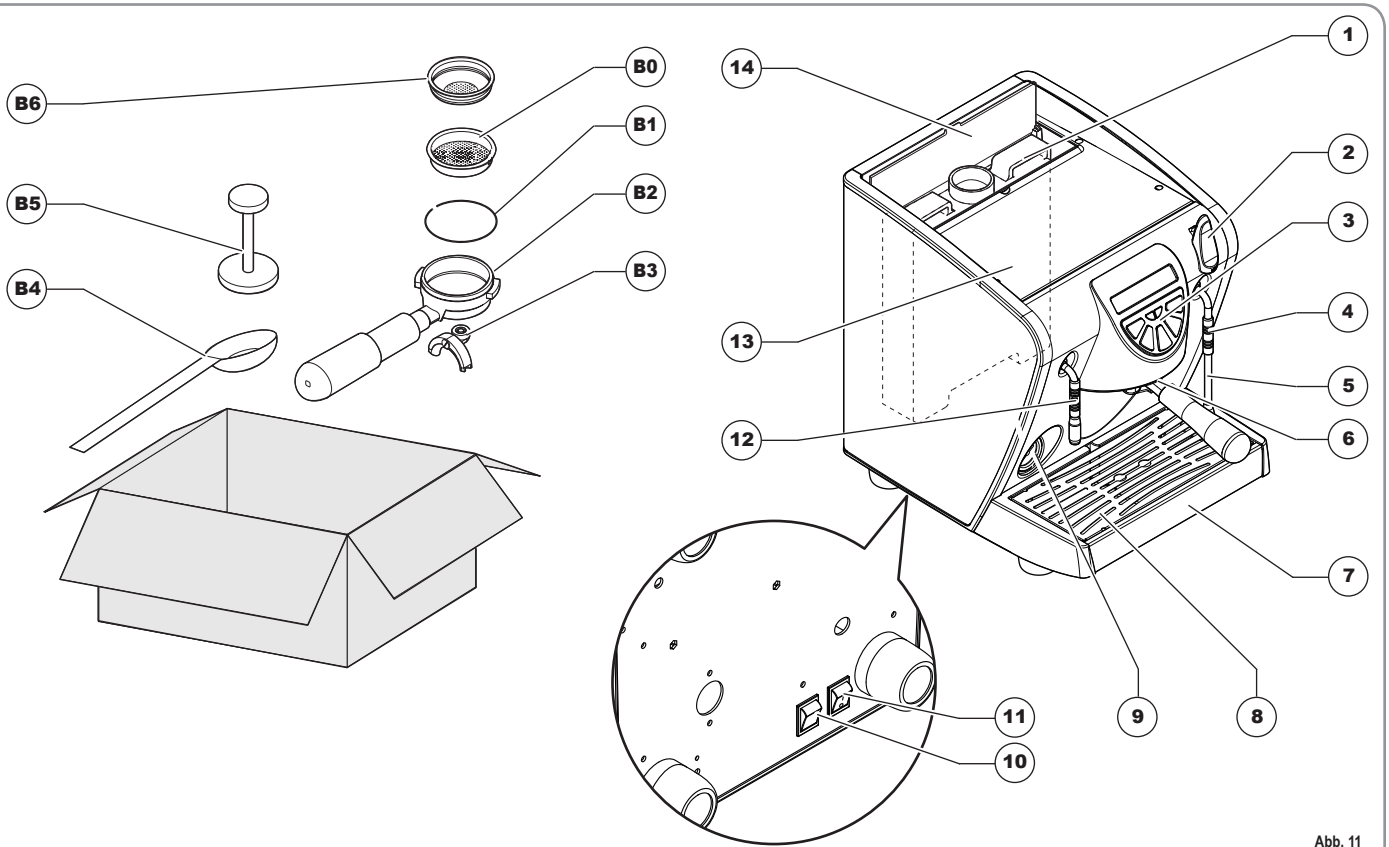


Abb. 11

LEGENDE

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

LEGENDE

1 Wassertank.
Der Tank enthält 2,3 Liter Wasser. Obwohl die Espressomaschine mit jeder Art von Wasser betrieben werden kann, empfiehlt sich die Verwendung von kalkarmem Wasser zur Erhöhung der Lebensdauer des Geräts.
2 Dampfausgabeknopf.
Ö ffnet den Hahn und reguliert die Menge des ausgegebenen Dampfes.
3 Bedienfeld.
4 Wärmeisolierter Bereich.
5 Schwenkbare Dampfausgabedüse
Dampfaustritt zum Erhitzen von Flüssigkeiten in Gefäßen mittels Dampf.
6 Anschluß für Ausgabegruppe Sitz des Filterhalters (**b1**).
7 Tassenabstellrost.
8 Tassenwärmfläche.
9 Manometer.
10 Hauptschalter der Maschine.
11 Schalter Beleuchtung.
12 Heißwasserrohr.
13 Tassenvorwärmrost.
14 Wassertankdeckel.

4.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



Abb. 12

LEGENDE

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

5. INSTALLATION

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

1. Gehen Sie nach Auspacken des Geräts bitte gemäß den Anweisungen im Kapitel "ALLGEMEINE HINWEISE ZUR AUSLIEFERUNG" vor.

2. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche auf.

Montieren Sie die Zubehörteile wie folgt:

3. Den Dichtring (**b1**) in seine Aufnahme am Filterhalter einsetzen.

4. Montieren Sie einen oder zwei Filter (**b0** oder **b6**).

Kanister- Ausführung

5. Deckel öffnen (**14**) und Tank herausnehmen (**1**).

6. Besonders vor dem ersten Gebrauch, den Tank gründlich mit Spülmittel und Wasser reinigen.

7. Tank mit Wasser füllen und vergewissern, dass die Außenseite des Tanks trocken ist.

8. Tank (**1**) in seine Halterung einsetzen und Deckel (**14**) schließen.

Ausführung mit Direktanschluss an das Wassernetz

ACHTUNG

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

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

6. Das Rohr an den auf der Maschinenbasis positionierten Anschluss anschließen.

7. Das andere Ende mit 1/8"- Verschraubung am Wassernetz anschließen.

8. Versichern Sie sich, daß die Wassersammelschale (**7**) richtig eingesetzt ist.

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

9. Kontrollieren, dass die Dampfabgabetaste (**2**) geschlossen, d.h. nach unten gedrückt ist.

10. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung den Angaben auf der Geräterückseite entspricht.

11. Wenn die Dampfabgabetaste (**2**) geschlossen ist und die richtige Netzspannung vorliegt, kann der Stecker in die Dose gesteckt werden.

12. Die Vorbereitungsmaßnahmen sind hiermit beendet und das Gerät ist bereit, die Einstellarbeiten vorzunehmen.

HINWEIS: Bei Beginn des täglichen Geschäftsbetriebs bzw. bei Unterbrechungen von mehr als 8 Stunden Dauer muss das im Kreislauf der Maschine enthaltene Wasser mithilfe der entsprechenden Vorrichtungen abgelassen und vollständig gewechselt werden.

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

6. PROGRAMMIERUNG

6.1 ZEICHENERKLÄRUNG

Zur Programmierung ist wie folgt vorzugehen:

HINWEIS: Dieser Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine ausführbar.

- Zum Aufruf der Dosis- Programmierung muss die Taste für kontinuierliche Abgabe  5 Sek. lang gedrückt gehalten werden.
- Die Ausgabetasten beginnen zu blinken.

6.2 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEE-DOSISMENGEN

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

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



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



- Zum Verlassen der Programmierung ist die Taste  zu betätigen

6.3 HEISSWASSERPRO-GRAMMIERUNG

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

6.4 PROGRAMMIERUNG DER STANDARDDOSEN

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

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

Die Dosen sind:

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

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

6.5 ZUSATZFUNKTIONEN

Innerhalb der Programmierung (wenn keine Ausgabe aktiv ist), die Taste "" drücken und gedrückt halten, dann die Taste "" drücken. So erhält man Zugriff auf die Seite mit der Parametereinstellung:

1. Aktivierung der Software- Sperre zwecks Aufruf der Dosis-Programmierung.
2. Helligkeitseinstellung der Tastatur.
3. Aktivierung der Vorinfusion Dosierung.

- Durch Betätigen der Taste  wird die Software- Sperre zwecks Dosis-Programmierung aktiviert (Taste leuchtet) bzw. desaktiviert (Taste erloschen). Um die Software-Sperre für die Dosis- Programmierung wieder aufzuheben, muss die Dosis- Programmierung verlassen und dann wie folgt vorgegangen werden: das Gerät von OFF auf ON umschalten. Sobald der Lampentest beginnt, die Taste  loslassen und gleichzeitig die Tasten  und  betätigen, bis der Lampentest beendet ist.
- Die blinkende Taste  dient zur Einstellung der Helligkeit der Tasten auf eine der 9 voreingestellten Stufen. Durch Betätigen der Taste  wird die Helligkeit auf das Minimum reduziert und steigt dann wieder bis zum Maximalwert an.
- Durch Betätigen der Taste  wird die Vorinfusion (ca. 3 Sekunden) an den Brühgruppen aktiviert (Taste leuchtet) bzw. desaktiviert (Taste erloschen).

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

DEUTSCH

7. GEBRAUCH DER MASCHINE

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

7.1 EIN-/ AUSSCHALTUNG DER MASCHINE

- Die Maschine an die Steckdose anschließen, die LED der Einschalttaste beginnt zu blinken.
- Die Einschalttaste 2 Sekunden lang gedrückt halten.
- Die Dauereinschaltung der LED Einschalttaste und aller LEDs der Ausgabetasten zeigt an, dass sich die Maschine im eingeschalteten Zustand befindet.

Um einen cremigen Kaffee zu erzielen, muss ab dem Einschalten etwa 25 Minuten abgewartet werden.

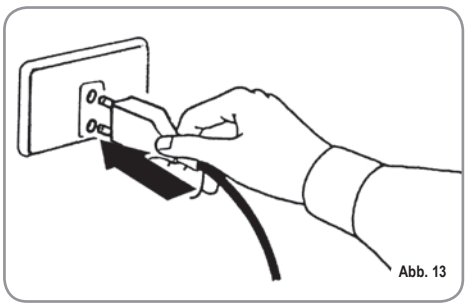


Abb. 13

HINWEIS: Alle Auswahltasten sind am Ende des Diagnosevorgangs aktiviert.

ACHTUNG

Bei Wartungseingriffen an der Elektronikkarte ist die Maschine anhand des externen Hauptschalters auszuschalten oder das Speisekabel aus der Steckdose zu ziehen.

- Die Einschalttaste 5 Sekunden lang gedrückt halten, um die Maschine abzuschalten. Die LEDs der Ausgabetasten schalten sich aus. Die LED der Einschalttaste geht wieder in den Blinkzustand über.

7.2 ESPRESSOZUBEREITUNG

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

Falls erforderlich, eventuell mithilfe eines geeigneten Werkzeugs austauschen.

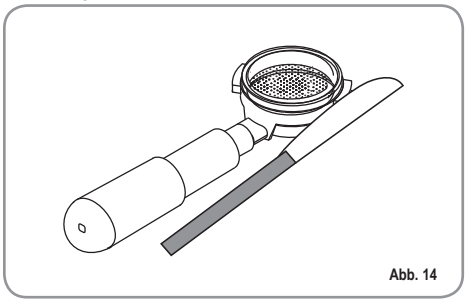


Abb. 14

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

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

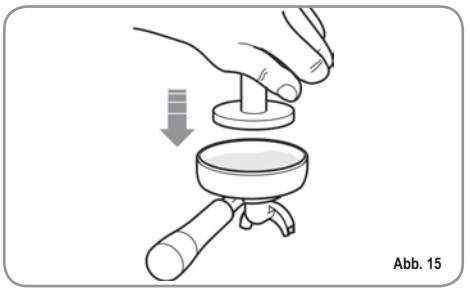


Abb. 15

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

1 Kaffee | 2 Kaffee | Kaffee kontinuierliche

Die Pumpe schaltet sich ein und das Elektroventil der Brühgruppe öffnet sich, was die Espressoabgabe ermöglicht.
Dieser Vorgang wird durch die Einschaltung der gedrückten Taste angezeigt.

HINWEIS: Den Siebträger in den Pausen in der Brühgruppe eingesteckt lassen, damit dieser warm bleibt.
Die Brühgruppen sind zur Gewährleistung der thermischen Höchststabilität während des Betriebs mit einem Heißwasserumlauf thermokompensiert.

7.3 DAMPFGEBRAUCH

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

Beim Gebrauch der Dampfdüse dürfen die Hände nicht unter die Düse gestellt oder diese gleich nach der Benutzung angefasst werden.
Der Dampfhebel darf kontinuierlich nur für maximal 45 Sekunden bedient werden.

Zur Nutzung des Dampfs muss lediglich der zugehörige Hebel (Abb. 16) gedrückt werden.
Wenn er vollständig hinein gedrückt wird, bleibt der Hebel in der Stellung der maximalen Öffnungsweite blockiert. Wenn daran gezogen wird, läuft der Hebel automatisch wieder in seine Ausgangsstellung zurück.

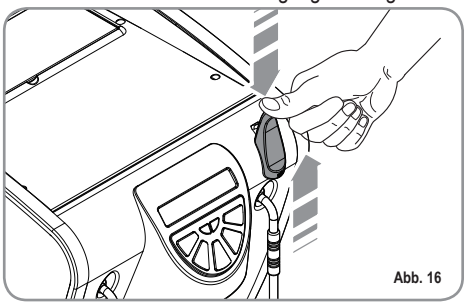


Abb. 16

DEUTSCH

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

7.4 CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

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

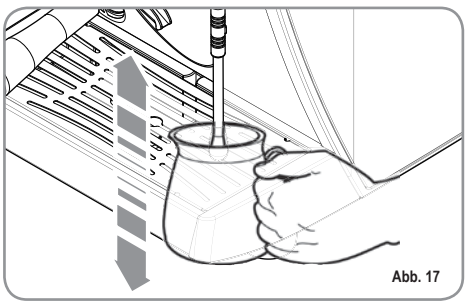


Abb. 17

7.5 HEISSWASSERWÄHLER

ACHTUNG
VERBRÜHUNGSGEFAHR

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

Ermöglicht die Heißwasserabgabe für die Zubereitung von Tee und Aufgüssen.
Einen Behälter unter das Heißwasserrohr stellen und die Auswahltaste für Heißwasser betätigen.

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

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

7.6 FÜLLEN DES WASSERTANKS

Wenn das Wasser im Tank verbraucht ist, leuchtet die Kontrolllampe am Bedienfeld auf.

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

- Die Klappe öffnen und den Tank herausnehmen.

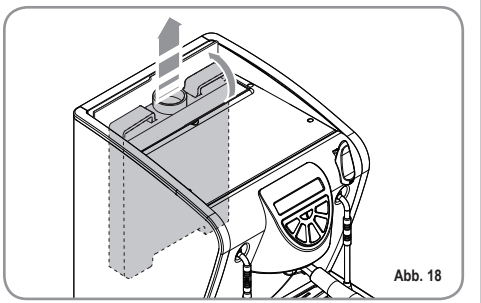


Abb. 18

- Den Tank mit Mineralwasser (mit niedrigem Kalkgehalt) füllen.

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

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

8. AUSSCHALTEN DER MASCHINE

Zum Abschalten der Maschine, die Taste (16) betätigen, die dann zu blinde beginnt.
Es besteht auch die Möglichkeit, den Hauptschalter der Maschine (10) auszuschalten. In diesem Fall erlöschen alle Kontrolllampen.

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

9. WARTUNG

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

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

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

10. REINIGUNG

Mit Ausnahme der Reinigung der Ausgabegruppe 9 (siehe nachfolgende Tabelle) sind sämtliche Reinigungsmaßnahmen im "Energiezustand null", d.h. bei herausgezogenem Netzstecker und nach Abkühlung der erhitzten Teile auf Umgebungstemperatur so durchzuführen, wie in der nachstehenden Tabelle angegeben ist.

N°	Art der reinigung	Teile-Nr	HÄUFIGKEIT		
			Unmittelbar nach Gebrauch	täglich	täglich
1	Reinigung der Düse	5	■	■	■
2	Reinigung des Filters und Filterhalters	b2, b0, b6	■	■	■
3	Reinigung des Maschinengehäuses	a		■	■
4	Reinigu ng des Rostes	8		■	■
5	Reinigung des Flüssigkeitsbehälters	7	■	■	■
6	Reinigung des Wassertanks	1			■
7	Reinigu ng der Dusche	6		■	
8	Reinig. der Dichtung der Ausgabegruppe	6		■	■
9	Reinigung der Ausgabegruppe	6			■

1. Reinigung der Düse.
Verwenden Sie hierzu ein mit etwas warmem Wasser angefeuchtetes Tuch und/oder Neutralreiniger.

2. Reinigung des Filters und Filterhalters.
- Benutzen Sie ggf. ein Werkzeug, um den Filter (**b0**/**b6**) vom Filterhalter (**b2**) zu trennen.
- Unter fließendem Wasser reinigen und anschließend trocknen.
- Filter ggf. mit einer Bürste putzen.

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

4) Reinigung des Rostes.
- Reinigen Sie den Rost mit warmem Wasser und Reinigungsmittel unter Verwendung einer Bürste.

5) Reinigung des Flüssigkeitsbehälters.
- Reinigen Sie den Flüssigkeitsbehälter mit warmem Wasser und Reingungsmittel. Benutzen Sie ggf. eine Bürste.

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

ACHTUNG: Verwenden Sie keinesfalls Lösungsmittel.

6. Reingung des Wassertanks.
- Verwenden Sie hierzu Wasser und Reingungsmittel. Anschließend gründlich mit klarem Wasser spülen.

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

7. Reinigung der Dusche.
- **ACHTUNG: GEFÄHRDUNG DURCH VERBRÜHEN:** Da dieser Reinigungsvorgang bei eingeschaltetem Gerät vorgenommen wird, ist äußerste Vorsicht geboten!
- Reinigen Sie die Löcher der Ausgabedusche mit Hilfe einer Bürste mit harten Borsten.
- Drücken Sie die Ausgabetaste (**19**), um die Löcher zu öffnen.

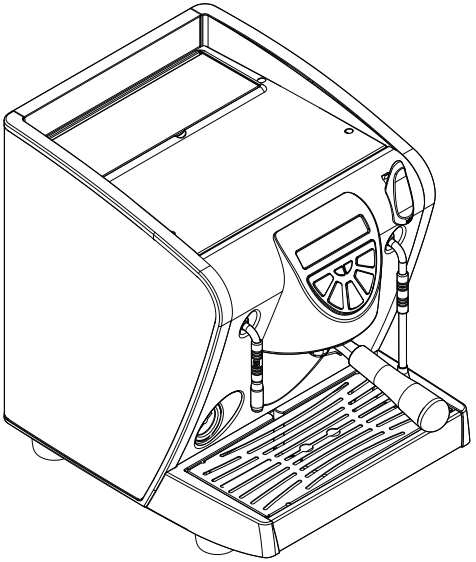
8. Reinigung der Dichtungsgruppe.
- Entfernen Sie eventuell vorhandene Ablagerungen oder Kaffeerückstände mit Hilfe einer Bürste von der Dichtung.

9. Reinigung der Ausgabegruppe.
- Entfernen Sie eventuell vorhandene Ablagerungen oder K a ffeerückstände mit Hilfe einer Bürste von der Dusche der Ausgabegruppe.

11. STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN

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

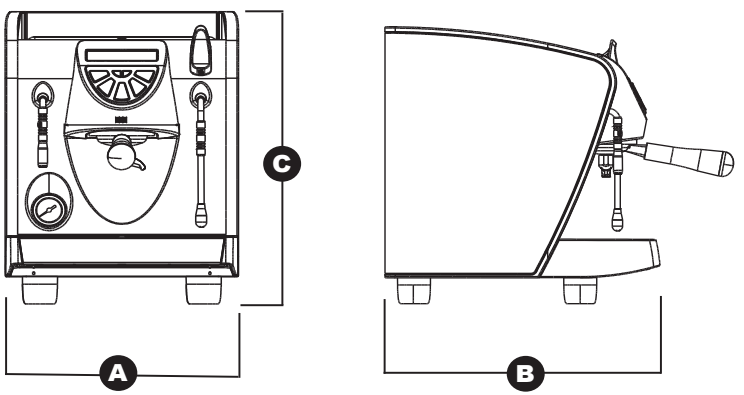
Störungen	Problemlösungen
Das Gerät bereitet keinen Espresso zu	Kontrollieren Sie, ob die Kontrolleuchte "Wassermangel" eingeschaltet ist: Kein Wasser im Tank oder Tank nicht richtig eingesetzt. Der Kaffee wurde zu fein gemahlen oder zu stark gepreßt. Die Dusche ist verstopft. Das Gerät muß entkalkt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



¡Enhorabuena!
Con la compra del modelo **MUSICA** usted ha hecho una óptima elección.
Es por esto que usted ahora no tiene un simple erogador de café, sino una verdadera y propia máquina para café expreso completamente automática y enteramente dirigida por un microprocesador. Esto quiere decir extremada fiabilidad y facilidad de uso.
Estamos seguros que nuestro modelo **MUSICA** aumentará la confianza hacia la **Nuova Simonelli** y Usted seguramente aconsejará a otros la adquisición de esta máquina de café, desde el momento que el modelo **MUSICA** ha sido elegido para aumentar la rentabilidad del servicio cafetería optimizando al máximo los costes del ejercicio.
Esta máquina ha sido construida siguiendo las directivas CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 89/109 y sucesivas modificaciones.
Cordialmente

Nuova Simonelli S.p.a.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELOS	PESO NETO	PESO BRUTO	POT. TERMICA	DIMENSIONES		
				A	B	C
MUSICA	20 Kg	23 Kg	1200W	320 mm	400 mm	430 mm
	44.1 lb	50.7 lb		12.6 inc	15.7 inc	16.9 inc

ÍNDICE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ..... pág. 57
1. NOTAS GENERALES DE ENTREGA ..... pág. 59
2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD ..... pág. 59
3. TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO ..... pág. 62
3.1 Identificación máquina ..... pág. 62
4. DESCRIPCIÓN ..... pág. 63
4.1 Descripcion del panel de mandos ..... pág. 64
5. INSTALACIÓN ..... pág. 65
6. PROGRAMACIÓN ..... pág. 66
6.1 Programación dosis ..... pág. 66
6.2 Programación dosis cafés ..... pág. 66
6.3 Programación agua caliente ..... pág. 66
6.4 Programación dosis estándar ..... pág. 66
6.5 Funciones adicionales ..... pág. 66
7. UTILIZACIÓN ..... pág. 67
7.1 Encendido/ apagado de la máquina ..... pág. 67
7.2 Preparación del café ..... pág. 67
7.3 Utilización del vapor ..... pág. 67
7.4 Preparación del cappuccino ..... pág. 68
7.5 Selección de agua caliente ..... pág. 68
7.6 Llenado del recipiente ..... pág. 68
8. PARADA ..... pág. 68
9. MANTENIMIENTO ..... pág. 68
10. LIMPIEZA ..... pág. 69
11. ANOMALÍAS Y SOLUCIONES ..... pág. 70

1. NOTAS GENERALES DE ENTREGA

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

1. El embalaje se encuentre íntegro.

2. El contenido esté compuesto por:

- **a.** Máquina.
- **b.** Caja de accesorios:
  - **b0.** Filtro doble
  - **b1.** Resorte filtro
  - **b2.** Portafiltror
  - **b4.** Dosificador
  - **b5.** Prensa
  - **b6.** Filtro simple

3. La máquina o los accesorios no presenten daños.

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

2. PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

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

☞ **Tras haber quitado el embalaje, cerciorarse de la integridad del aparato. En caso de dudas, no utilizarlo y consultar personas profesionalmente cualificadas. Los elementos del embalaje (sacos de plástico, poliestireno celular, clavos, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños, dado que constituyen una potencial fuente de peligro, ni ser desechados en el medio ambiente.**

PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

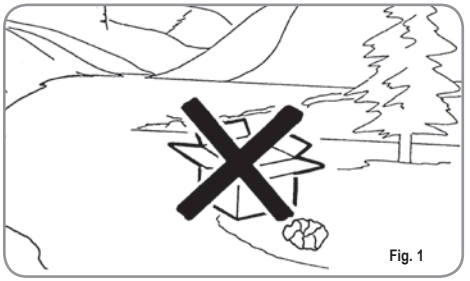


Fig. 1

☞ **Antes de conectar el aparato, cerciorarse de que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución eléctrica. La placa está situada debajo del plano de trabajo, arriba a la derecha. La instalación debe ser efectuada en conformidad con las normas vigentes en el país donde se instala la máquina, siguiendo las instrucciones del fabricante y por personal cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños a causa de la falta de puesta a tierra de la instalación eléctrica. Para la seguridad eléctrica de este aparato, es obligatorio preparar una instalación de puesta a tierra, dirigiéndose a un electricista con idoneidad técnica certificada, quien deberá controlar que la capacidadeléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato, indicada en la placa.**



Fig. 2

☞ **En particular, deberá cerciorarse también de que la sección de los cables de la instalación sea idónea a la potencia absorbida por el aparato. Se prohibe el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de prolongación. Si su empleo fuera indispensable, entonces es necesario llamar a un electricista patentado.**

☞ **Durante la instalación del dispositivo se tienen que usar los componentes y los materiales en dotación con el mismo dispositivo. Si fuera necesario emplear otros componentes, el instalador tiene que verificar la idoneidad de los mismos para utilizarlos en contacto con el agua para consumo humano.**

☞ **El instalador debe realizar las líneas hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica a la protección del medio ambiente vigentes en el lugar de instalación. Por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado.**

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

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

☞ **Niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de los conocimientos adecuados no deben usar el aparato a menos que sean supervisados o instruidos.**

☞ **Este aparato está destinado a un uso profe sional.**

☞ **La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre [+5, +35]°C.**

☞ **Al acabar la instalación, el dispositivo es activado y llevado hasta la condición nominal de trabajo dejándolo en condiciones de "listo para el funcionamiento".**
Sucesivamente el dispositivo es apagado y todo el circuito hidráulico es vaciado de la primera agua introducida para eliminar eventuales impurezas iniciales.
A continuación el dispositivo es de nuevo cargado y llevado hasta las condiciones

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

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

ADVERTENCIA

Antes de utilizar la máquina, leer completamente el manual de uso, o al menos las prescripciones de seguridad y la puesta a punto.

☞ El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observancia de algunas reglas fundamentales.
En particular:
- no tocar el aparato con las manos o los pies mojados;
- no usar el aparato mientras se está 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.

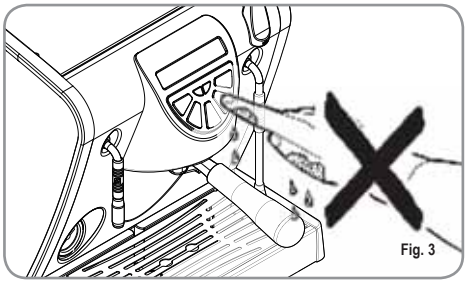


Fig. 3

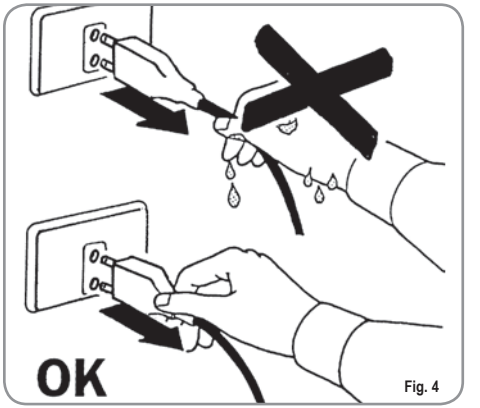


Fig. 4

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

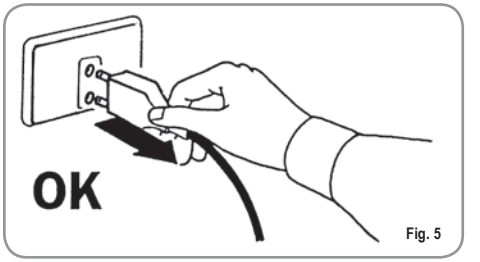


Fig. 5

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

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

☞ En el momento de la instalación, el electricista patentado deberá instalar un interruptor omnipolar con una distancia de abertura de los contactosequivalente o superior a los 3 mm, como previsto por las normativas de seguridad vigentes.

☞ Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda desplegar completamente el cable de alimentación.

☞ No obstruir as rejillas de aspiración y/o de disipación érmica, especialmente la del calentador de tazas.

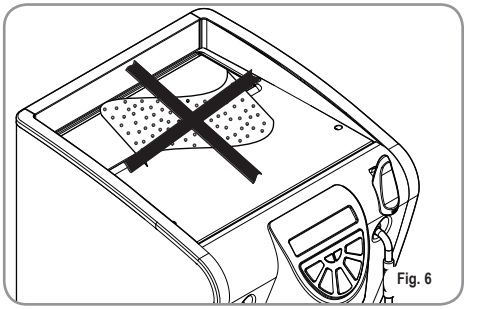


Fig. 6

☞ 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.

☞ 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.

ADVERTENCIA
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN

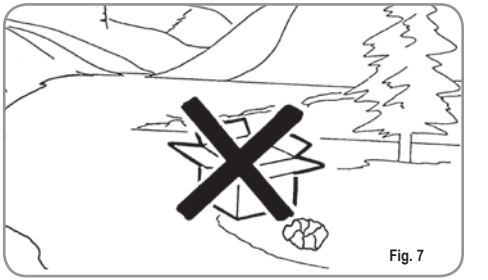


Fig. 7

☞ **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.**

☞ **Para favorecer la aireación de la máquina, colocar su lado de aireación a 15 cm (5,9 in) de las paredes o de otras máquinas.**

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

ADVERTENCIA
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

☞ **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.**

ADVERTENCIA
PELIGRO DE QUEMADURA

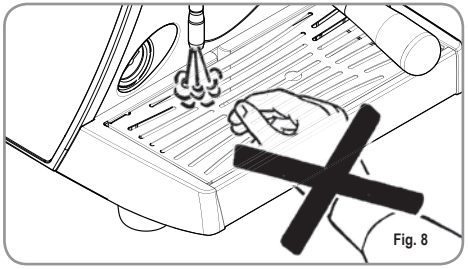


Fig. 8

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

ATENCIÓN



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Bajo los sentidos del art. 13 del Decreto Ley del 25 de julio de 2005, n. 151 "realización de las Normas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además del vaciado de los residuos y desechos".

El símbolo del contenedor listado, indicado sobre la instrumentación, indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser recogido separadamente de los demás residuos o desechos. El usuario deberá, por tanto, entregar la instrumentación junta al fin vida a los idóneos centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien recobrarla al detallista al momento del 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.

3. TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

3.1 IDENTIFICACIÓN MÁQUINA

Siempre que se comunique con la fábrica **Nuova Simonelli**, se ruega citar el número de matrícula de la máquina.

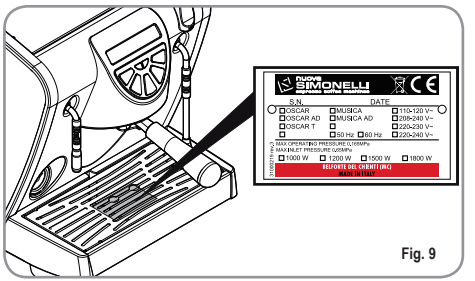


Fig. 9

La máquina es transportada sobre paletas con otras máquinas, dentro de cajas aseguradas por medio de flejes.

Antes de proceder a cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá:

- Ponerse guantes y calzado de protección y un mono con elásticos en los puños y tobillos.
  El transporte de la paleta debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).

ATENCIÓN:
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

Durante todo el desplazamiento, el operador debe prestar atención en que no hayan personas, cosas o objetos en el área de maniobra.

Levantar la paleta lentamente a aproximadamente 30 cm (11,8 in) 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 (11,8 in) hasta el área de almacenaje.

ATENCIÓN:
PELIGRO DE CHOQUE O APLASTAMIENTO

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

El operador, usando guantes y calzado de protección, debe proceder al corte de los flejes y al almacenaje del producto.

Consultar las características técnicas de este último para saber el peso de la máquina que se debe almacenar y poder regularse en base a ello.

ATENCIÓN
PELIGRO DE CONTAMINACIÓN.

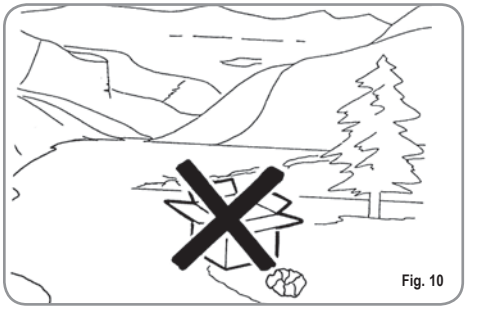


Fig. 10

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.

4. DESCRIPCIÓN

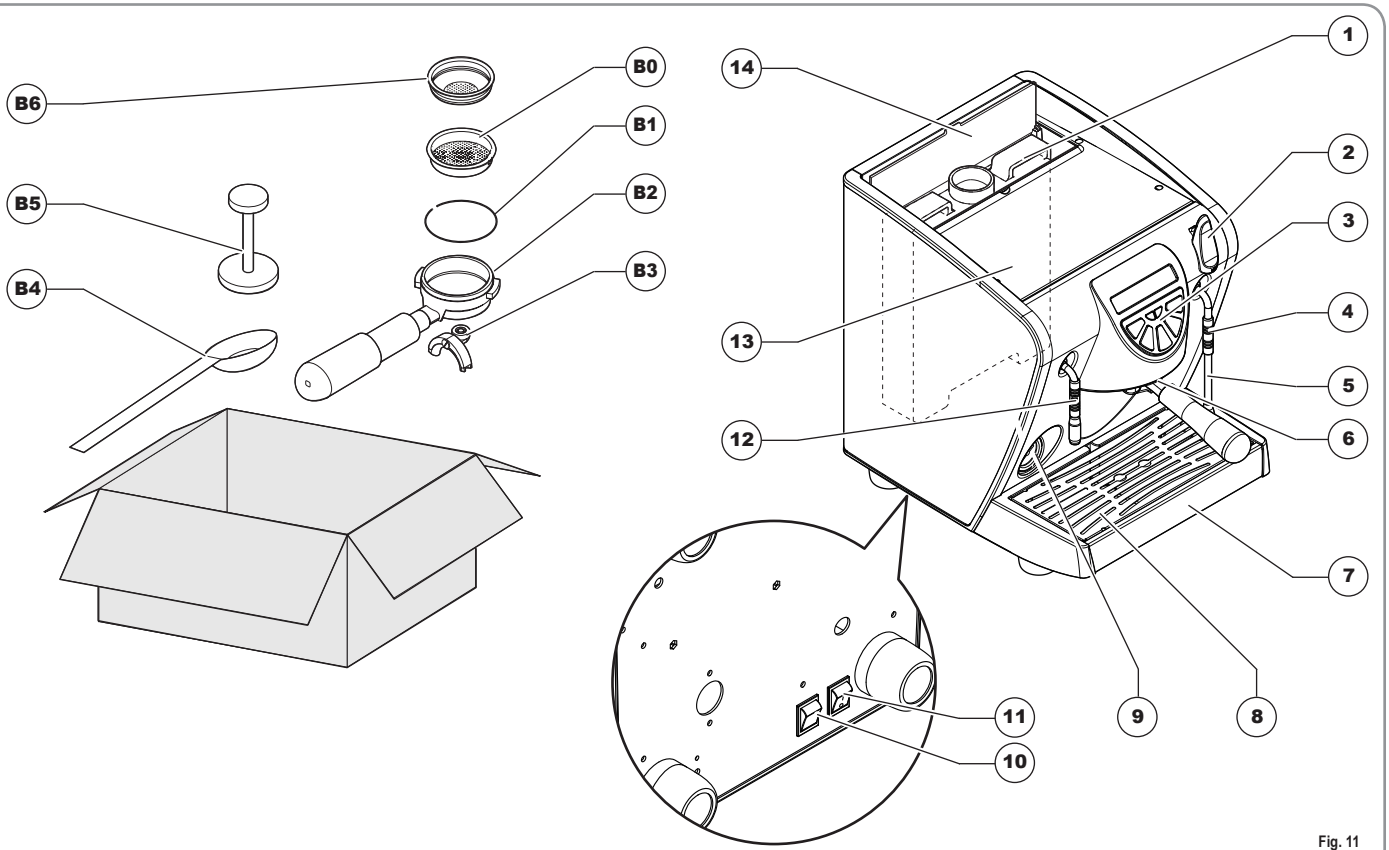


Fig. 11

LEYENDA

b0 Filtro doble.
b1 Resorte.
b2 Portafiltro.
b3 Salida erogación.
b4 Dosificador café.
b5 Prensa café.
b6 Filtro simple.

LEYENDA

1 Depósito agua.
El depósito tiene una capacidad de 2,3 litros de agua. Si bien la máquina funciona con cualquier tipo de agua, cuanto menos dura es esta última, mayor es la duración de la máquina.
2 Empuñadura vapor.
Abre el erogador y regula la cantidad de vapor suministrado.
3 Panel mandos.
4 Toma aislante.
5 Lanza articulada de erogación vapor
Salida vapor para calentamiento de líqu dos en recipientes.
6 Conexión grupo erogación.
Cavidad para el portafiltro (**b1**).
7 Bandeja colectora agua.
8 Rejilla de apoyo para tazas.
9 Manómetro.
10 Conmutador alimentación máquina.
11 Conmutador encendido luces.
12 Lanzador erogación agua caliente.
13 Plano calentador de tazas.
14 Postigo depósito agua.

4.1 DESCRIPCION DEL PANEL DE MANDOS



Fig. 12

LEYENDA

15 Luz indicadora resistencia caldera
16 Interruptor encendido/apagado máquina. Mantener apretado 2 seg. para encender o apagar la máquina.
17 Pulsador de erogación 2 cafés.
18 Pulsador de erogación continuada café. Apretado permite la erogación del café. Volviéndolo a apretar suspende la erogación del café.
19 Pulsador de erogación 1 café.
20 Pulsador erogación agua caliente.
21 Luz indicadora depósito agua.

5. INSTALACIÓN

Antes de proceder a la instalación, leer detenidamente las prescripciones de seguridad al inicio de este manual.

1. Una vez extraída la máquina de su embalaje, seguir las indicaciones descritas en las "NOTAS GENERALES DE ENTREGA".

2. Emplazarla sobre una superficie horizontal.

Preparar los accesorios de la siguiente manera:

3. Introducir el anillo (**b1**) dentro del alojamiento del portafiltro.

4. Colocar uno de los dos filtros (**b0** ó **b6**).

Versión Bidón

5. Abrir el postigo (**14**) y extraer el depósito (**1**).

6. Lavar el depósito con agua y jabón, especialmente la primera vez.

7. Llenar el depósito de agua y cerciorarse de que su parte exterior esté seca.

8. Colocar nuevamente el depósito (**1**) en su sitio y cerrar el postigo (**14**).

Versión Conexión directa a la red hidráulica

ATENCIÓN

Para la conexión a la red hídrica utilizar siempre un tubo nuevo e idóneo para el empleo.

5. Extraer el tubo de la compuerta (**14**) en la parte superior de la máquina.

6. Conectar la extremidad del tubo en la junta situada en la base de la máquina.

7. Conecte la otra extremidad del tubo con racor 1/8" a la red hidráulica.

8. Cerciorarse de que la bandeja colectora (**7**) se encuentre bien colocada.

Cerciorarse de que la rejilla apoya tazas (**8**) se encuentre ubicada en posición recta y horizontal.

9. Controlar que el pomo vapor (**2**) esté cerrado hacia abajo.

10. Controlar que la tensión de red coincida con las indicaciones del lado posterior de la máquina.

11. Sólo si el pomo vapor (**2**) está cerrado y la corriente de red corresponde, enchufar en la toma.

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

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

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

6. PROGRAMACIÓN

6.1 PROGRAMACIÓN DOSIS

Para entrar en programación, operar como se ha descrito:

NOTA: operación que se debe realizar con la máquina encendida.

- Para entrar en el estado de programación dosis es necesario apretar durante 5 segundos la tecla distribución continua .
- Los botones erogación empezarán a destellar.

6.2 PROGRAMACIÓN DOSIS CAFÉS

Para programar la dosis de agua relativa a uno de los botones erogación, proceder como se dice a continuación:

- llenar con la dosis adecuada de café el portafiltro (el portafiltro puede ser sencillo o doble, según el botón que se desee programar).
- Poner el portafiltro en el grupo.
- Apretar uno de los pulsantes erogadores:



- La erogación empieza; una vez alcanzada la cantidad deseada volver a apretar la misma tecla.



- Para salir de la programación apretar la tecla .

6.3 PROGRAMACIÓN AGUA CALIENTE

- Entrar en programación según el procedimiento correspondiente.
- Apretar el botón selección agua caliente .
- Empieza la erogación del agua caliente.
- Establecer la dosis de agua caliente deseada y apretar de nuevo el botón .
- Para salir de la programación apretar la tecla .

6.4 PROGRAMACIÓN DOSIS ESTÁNDAR

- Se pueden ajustar valores predeterminados para las dosis del grupo y para el agua caliente. Para hacer esto hay que apretar el botón  y mantenerlo apretado durante almenos 10 segundos hasta que los botones intermitentes se apaguen.

Las dosis son:

1CN	2CN	CONT.	AGUA
80 cc	120 cc	160 cc	45 sec.

NOTA: Un tiempo de 0 segundos para el agua determina el funcionamiento en continuo.

6.5 FUNCIONES ADICIONALES

Dentro de la programación (mientras no esté activa ninguna erogación), presionando la tecla "" y sucesivamente, teniéndola presionada, presionando la tecla "", se accede a la página para el ajuste de los parámetros:

1. Activación bloque software para la entrada programación dosis.
2. Regulación luminosidad teclado.
3. Activación pre-infusión dosificación.

- Con la tecla  se activa el bloque software para la programación de las dosis (tecla encendido) o se desactiva (tecla apagada). Para eliminar el bloque software para la programación, hay que salir de la programación dosis y seguir el siguiente procedimiento: desde OFF llevar la centralita al estado ON; en cuanto empieza el "Lamp-test" soltar la tecla  y apretar las teclas  y  contemporáneamente hasta que acabe el "Lamp-test".
- La tecla , que parpadea, se utiliza para la luminosidad de las teclas entre 9 niveles preestablecidos. La presión de la tecla  provoca la bajada del valor de luminosidad hasta el mínimo para después volver al valor máximo.
- Mediante la tecla  se activa la pre-infusión (de aproximad. 3 seg.) en las erogaciones (tecla encendido) o se desactiva (tecla apagado).

Apretando la tecla  salimos del ajuste de los parámetros y se vuelve a la programación dosis.

7. UTILIZACIÓN

El operador tiene, antes de empezar el trabajo, que asegurarse de haber leído y entendido bien los requisitos de seguridad de este manual.

7.1 ENCENDIDO/ APAGADO DE LA MÁQUINA

- enchufar la máquina a la red eléctrica, el led del botón encendido empezará a destellar.
- Mantener apretado el botón de encendido durante 2 segundos.
- Cuando la máquina está en marcha se indica con el encendido permanente del led botón encendido y de todos los led de los botones de erogación.

A partir del encendido de la máquina, para obtener un café cremoso, esperar aproximadamente 25 minutos

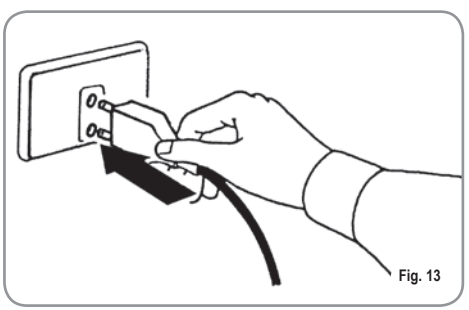


Fig. 13

NOTA: todos los botones de selección están habilitados desde el final del diagnóstico.

ATENCIÓN

En caso de mantenimiento de la placa electrónica, apagar la máquina con el interruptor general externo o desconectar el cable de alimentación.

- Para apagar la máquina, mantener apretado el botón de encendido durante 5 segundos; los led de los botones de erogación se apagan y vuelve a destellar el led del botón de encendido.

7.2 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Desenganchar el portafiltro y llenar con una o dos dosis de café molido según el filtro utilizado.

Si es el caso sustituirlo ayudándose con una herramienta.

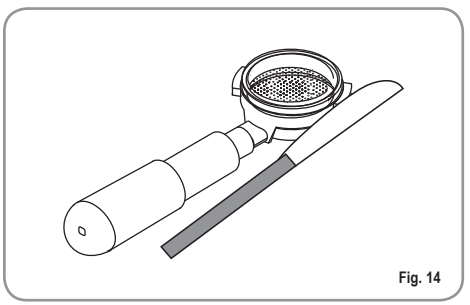


Fig. 14

El dosificador de café (**b4**) llenado a ras da la cantidad justa para un único café. Poner el café contenido en el dosificador (**b4**) dentro del filtro para una dosis (**b6**) o bien poner 2 veces el café contenido en el dosificador (**b4**) dentro del filtro doble (**b0**).

Prensar el café con la prensa del equipamiento, limpiar los restos de polvo de café del borde periférico del filtro (para garantizar un mejor cierre y un menor desgaste de la junta).

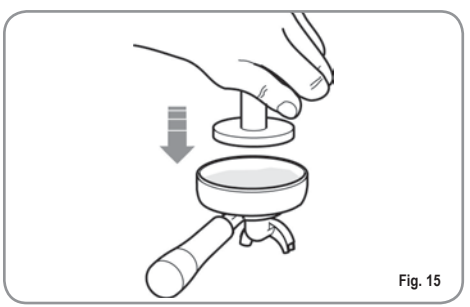


Fig. 15

Luego acoplar el portafiltro en el grupo.
Presionar el pulsador del café deseado:



1 Café | 2 Café | Café continuo

Se activa la bomba y se abre la electroválvula del grupo dando inicio a la infusión del café.
La operación se evidencia por el encendido del botón presionado.

NOTA: en las fases de pausa, dejar el portafiltro acoplado al grupo para que permanezca siempre caliente.
Los grupos de erogación son compensados térmicamente con circulación total de agua caliente, para garantizar la máxima estabilidad térmica durante el funcionamiento.

7.3 UTILIZACIÓN DEL VAPOR

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADUSRAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.
La boquilla vapor se puede utilizar continuamente durante un tiempo máximo de 45segs.

Para utilizar el vapor es suficiente empujar la palanca correspondiente (Fig. 16).
Empujando completamente, la palanca permanece bloqueada en la posición de máxima erogación, tirando, la vuelta de la palanca es automática.

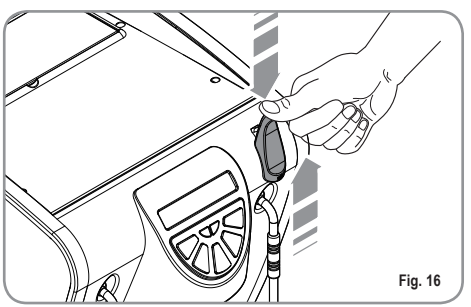


Fig. 16

NOTA: El empleo del lanzador vapor tiene que ser siempre precedido por la operación de purga de la condensación durante al menos 2 segundos o siguiendo las instrucciones del fabricante.

7.4 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

Para obtener la típica espuma sumergir el pico del vapor en el fondo del recipiente lleno por 1/3 (preferiblemente en forma tronco-cónico).
Abrir el vapor. Antes que la leche llegue al punto de ebullición, llevar el pico del vapor hasta la superficie haciendo descremar la leche con pequeños desplazamientos en sentido vertical. Al final de la operación limpiar cuidadosamente la lanza con un paño suave.

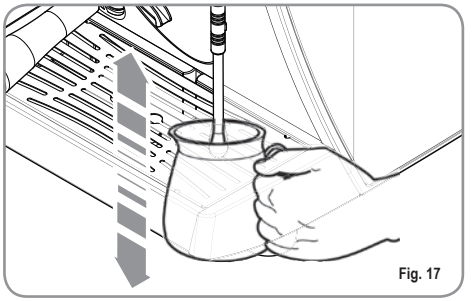


Fig. 17

7.5 SELECCIÓN DE AGUA CALIENTE

ATENCIÓN
PELIGRO DE QUEMADUSRAS

Durante el uso de la lanza del vapor, prestar mucha atención a no colocar las manos debajo de la misma y a no tocarla enseguida luego de su uso.

Permite la erogación de agua caliente para preparar té, manzanilla y tisanas.
Colocar debajo del lanzador de agua caliente un recipiente y apretar el pulsador selección agua caliente .

Asegurarse de que dicho pulsador se ilumine.
La lanza de agua caliente erogará agua durante el tiempo programado.

NOTA: La erogación del agua caliente puede no tener lugar contemporáneamente a aquella del café.

7.6 LLENADO DEL RECIPIENTE

Cuando el agua en el recipiente se acaba se enciende de la luz indicadora en el panel de mandos.

Para restablecer el correcto funcionamiento del aparato hay que hacer lo siguiente:

- Abrir la puerta y extraer el recipiente.

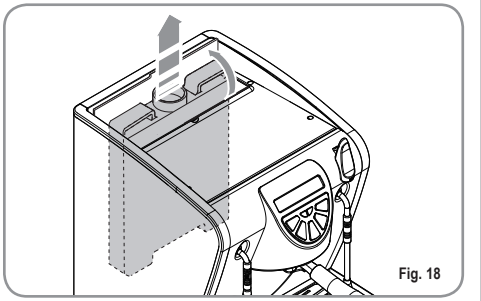


Fig. 18

- Llenar el recipiente con agua mineral (con bajo contenido de cal).

Al acabar la operación es suficiente volver a acoplar el recipiente en el correspondiente compartimento y cerrar la puerta para llevar a la máquina al estado de correcto funcionamiento.

NOTA: El recipiente se puede extraer también cuando no está vacío; el líquido que está dentro no se puede salir por debajo.

8. PARADA

Para apagar la máquina apretar la tecla (16) y empezará a parpadear.
ES POSIBLE TAMBIÉN conmutar el interruptor máquina (10); en este caso todas las luces indicadoras se apagarán.

NOTA: Para las largas pausas y para una mayor seguridad es mejor desconectar el enchufe de la toma de corriente.

9. MANTENIMIENTO

Una vez efectuadas las operaciones de limpieza señaladas anteriormente, no se necesita ninguna otra operación de mantenimiento.
Para cualquier intervención en la máquina, se ruega llamar al concesionario donde se ha comprado la misma.

Durante el mantenimiento/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.

10. LIMPIEZA

Excepto la limpieza del grupo erogador (**6**), cualquier tipo de limpieza debe ser efectuada con la máquina en estado energético cero (enchufe desconectado de la red) y con las piezas calientes a temperatura ambiente, en base a la siguiente tabla:

N°	Tipo de limpieza	N° pieza	FRECUENCIA		
			enseguida después del uso	diariamente	semanalmente
1	Limpieza lanza	5	■	■	■
2	Limpieza filtro y portafiltro	b2, b0, b6	■	■	■
3	Limpieza externa máquina	a		■	■
4	Limpie za rejilla	8		■	■
5	Limpieza bandeja colectora	7	■	■	■
6	Limpieza depósito agua	1			■
7	Limpie z a pico	6		■	
8	Limpieza junta grupo erogador	6		■	■
9	Limpieza grupo erogador	6			■

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(**b0**/**b6**) del portafiltro (**b2**).
- Limpiar con un chorro de agua (bajo el grifo) y secar.
- Limpiar el filtro con un cepillito cuando sea necesario.

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

4) Limpieza de la rejilla.
- Limpiar la rejilla con agua caliente y jabón, utilizando un cepillo.

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

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

ATENCION: Nunca utilizar disolventes de ningún tipo.

6. Limpieza depósito agua.
- Utilizar agua y jabón y enjuagar bien.

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

7. Limpieza pico erogador.
- **ATENCION: PELIGRO DE QUEMADURA:** Esta operación debe ser efectuada con la máquina encendida, por tanto es necesario prestar suma atención.
- Limpiar los orificios del pico de erogación con un cepillito de cerdas semirrígidas.
- Presionar el pulsador de erogación (**19**) 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.

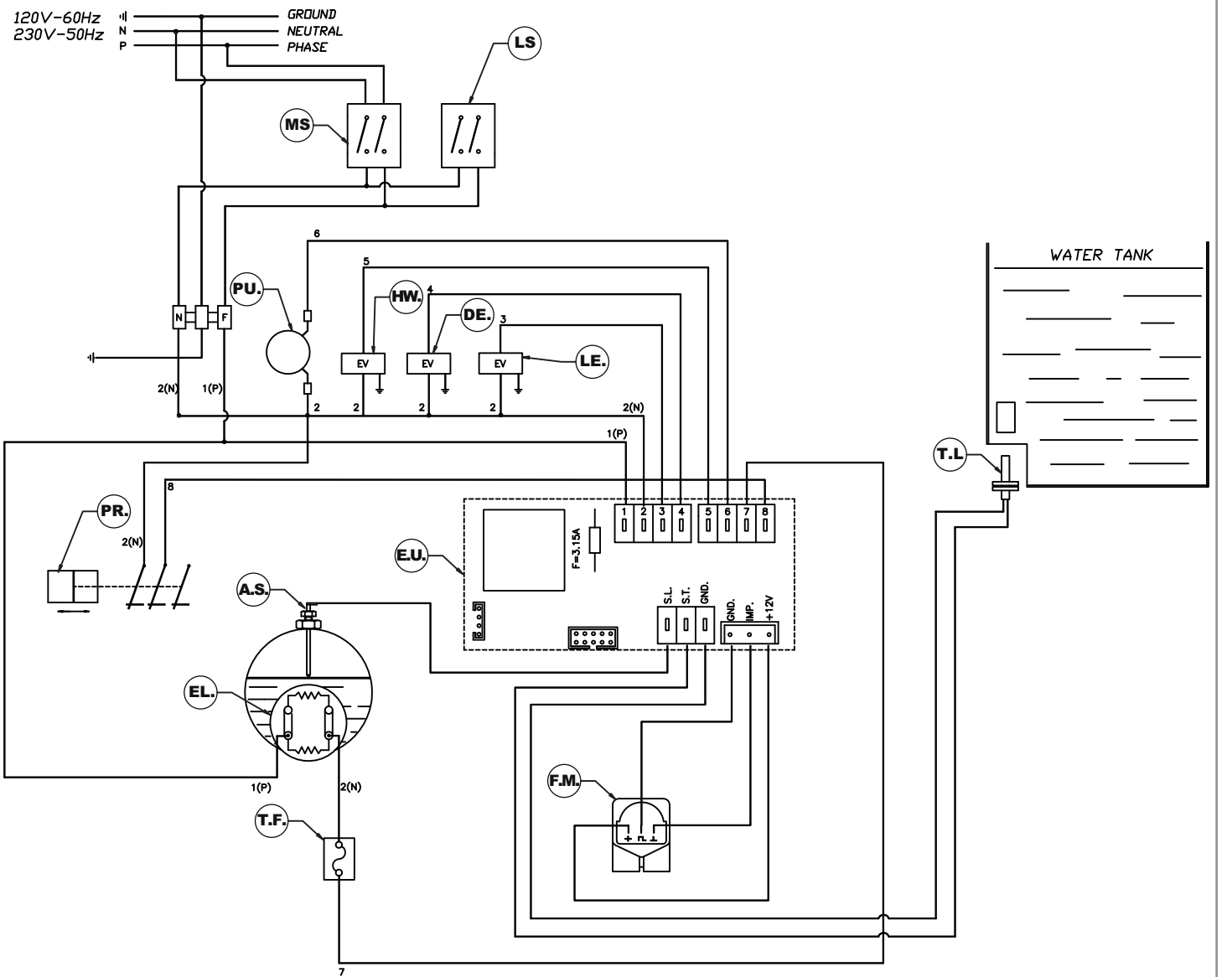
9. Limpieza grupo erogador.
- Con el auxilio de un cepillito, eliminar las incrustaciones o los residuos de café del pico del grupo erogador.

11. 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.

Anomalías	Soluciones
La máquina no prepara el café.	Controlar si está encendida la luz testigo de falta de agua: Falta agua en el depósito o este último no está correctamente colocado. El café ha sido molido demasiado fino o ha sido prensado demasiado. El pico erogador está obturado. La máquina debe ser decalcificada.
El café sale por los lados del portafiltro.	El portafiltro no ha sido colocado correctamente. El portafiltro no ha sido ajustado lo suficiente. Es necesario eliminar los depósitos de café de la junta (véase Limpieza).
La "crema" es demasiado poca o falta del todo.	Controlar la dosis de café: El dosificador debe estar al ras. La máquina no está caliente: ¿Se ha apagado la luz testigo de resistencia? El café molido presenta un grano demasiado grueso. El café no ha sido bien prensado en el filtro El café no es fresco El agua no es fresca
La "crema" es demasiado oscura y/o el café tiene gusto a quemado.	El café ha sido molido demasiado fino El café ha sido prensado demasiado La dosis de café es excesiva
El café no resulta lo suficientemente caliente	El agua caliente pasa a través del filtro demasiado rápidamente. Para hacer 2 tazas se necesitan 25-40 segundos. El café en el filtro no ha sido prensado correctamente. El café ha sido molido demasiado grueso. El portafiltro está frío. El portafiltro debe dejarse siempre en la máquina durante el calentamiento y el uso, para que se mantenga caliente. Las tazas están frías. Las tazas deben ser colocadas sobre el plano calentador o calentadas con agua caliente antes del uso. Ha intervenido el termostato de seguridad de la caldera. Ponerse en contacto con el centro de asistencia más cercano.
La bomba no saca agua del embalse.	Abrir el lanzador vapor (**2**) y usar repetidamente la tecla café (**18**).

IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM / INSTALLATION ELECTRIQUE / ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÒN ELÈCTRICA



IMPIANTO ELETTRICO / ELECTRICAL SYSTEM / INSTALLATION ELECTRIQUE / ALEKTRISCHE ANLAGE / INSTALACIÒN ELÈCTRICA

LEGENDA

A.S.	SENSORE AUTO LIVELLAMENTO
M.S.	INTERRUTTORE PRINCIPALE
L.S.	INTERRUTTORE LUCE
E.U.	UNITA' ELETTRONICA
F.M.	MISURATORE DI PORTATA
T.L.	SENSORE LIVELLO SERBATOIO
PU.	POMPA
H.W.	ELETTROVALVOLA ACQUA CALDA
DE.	ELETTROVALVOLA EROGATORE CAFFE'
LE.	ELETTROVALVOLA LIVELLO
PR.	PRESSOSTATO
T.F.	FUSIBILE
EL.	ELEMENTO

LEGEND

A.S.	AUTO LEVEL SENSOR
M.S.	MAIN SWITCH
L.S.	LIGHT SWITCH
E.U.	ELECTRONIC UNIT
F.M.	FLOW METER
T.L.	TANK LEVEL SENSOR
PU.	PUMP
H.W.	HOT WATER ELECTROVALVE
DE.	COFFEE DELIVERY ELECTROVALVE
LE.	LEVEL ELECTROVALVE
PR.	PRESSURE SWITCH
T.F.	THERMAL FUSE
EL.	ELEMENT

LEGENDE

A.S.	CAPTEUR MISE A NIVEAU AUTOMATIQUE
M.S.	INTERRUPTEUR PRINCIPAL
L.S.	INTERRUPTEUR ECLAIRAGE
E.U.	UNITE ELECTRONIQUE
F.M.	MESUREUR DE DEBIT
T.L.	CAPTEUR NIVEAU RESERVOIR
PU.	POMPE
H.W.	ELECTROVANNE EAU CHAUDE
DE.	ELECTROVANNE DISTRIBUTEUR CAFE
LE.	ELECTROVANNE NIVEAU
PR.	PRESSOSTAT
T.F.	FUSIBLE
EL.	ELEMENT

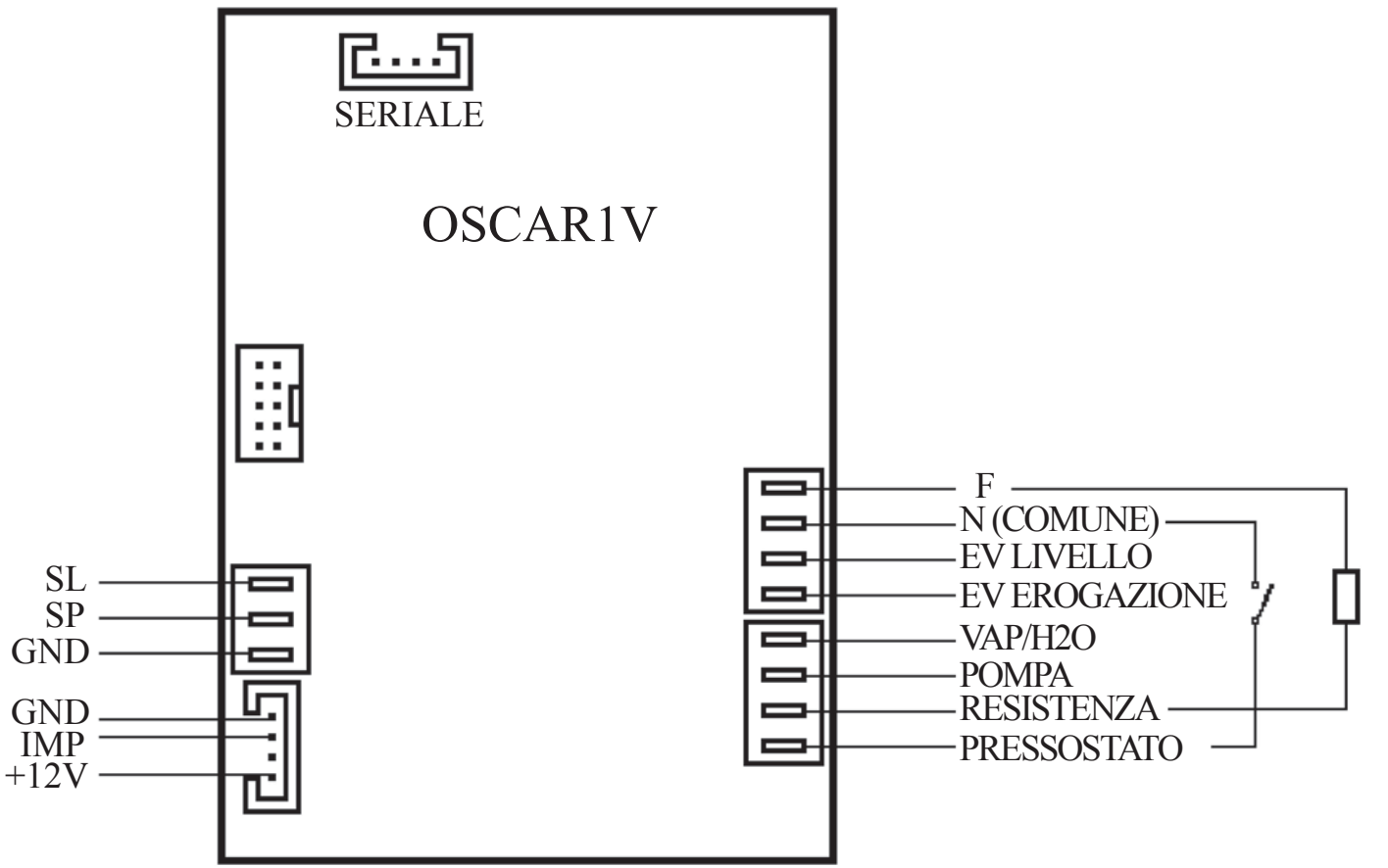
LEGENDE

A.S.	SELBSTNIVELLIERUNGSSENSOR
M.S.	HAUPTSCHALTER
L.S.	SCHALTER BELEUCHTUNG
E.U.	ELEKTRONISCHE STEÜREINHEIT
F.M.	DURCHFLUSSMESSER
T.L.	FÜLLSTANDSENSOR TANK
PU.	PUMPE
H.W.	MAGNETVENTIL HEISSWASSER
DE.	MAGNETVENTIL KAFFEEAUSGUSS
LE.	MAGNETVENTIL FÜLLSTAND
PR.	DRUCKSCHALTER
T.F.	SCHMELZSICHERUNG
EL.	ELEMENT

LEYENDA

A.S.	SENSOR AUTO NIVELADO
M.S.	INTERRUPTOR PRINCIPAL
L.S.	INTERRUPTOR LUZ
E.U.	UNIDAD ELECTRÓNICA
F.M.	MEDIDOR DE CAPACIDAD
T.L.	SENSOR NIVEL DEPÓSITO
PU.	BOMBA
H.W.	ELECTROVÁLVULA AGUA CALIENTE
DE.	ELECTROVÁLVULA EROGADOR CAFÉ
LE.	ELECTROVÁLVULA NIVEL
PR.	PRESOSTATO
T.F.	FUSIBLE
EL.	ELEMENTO

CENTRALINA / CONTROL UNIT / CENTRALE / STEUERUNG / CENTRALITA



CENTRALINA / CONTROL UNIT / CENTRALE / STEUERUNG / CENTRALITA

LEGENDA

SL
SP
GND
IMP
+12V
F
N(Comune)
EV LIVELLO
EV EROGAZIONE
VAP/H2O
POMPA
RESISTENZA
PRESSOSTATO

LEGEND

SL
SP
GND
IMP
+12V
F
N (Common)
LEVEL ELECTROVALVE
DELIVERY ELECTROVALVE
STEAM/WATER
PUMP
ELEMENT
PRESSURE SWITCH

LEGENDE

SL
SP
GND
IMP
+12V
F
N(Commun)
EV NIVEAU
EV DISTRIBUTION
VAP/H2O
POMPE
RESISTANCE
PRESSOSTAT

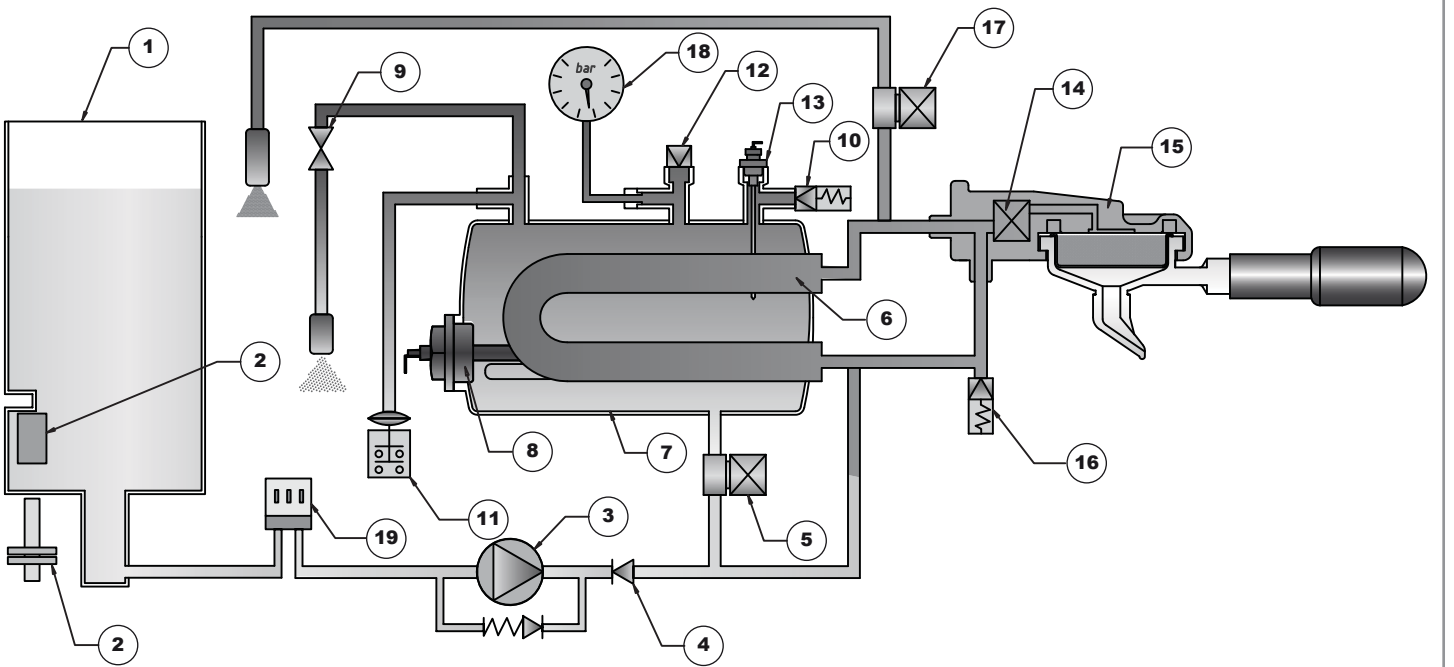
LEGENDE

SL
SP
GND
IMP
+12V
F
N(Nullleiter)
EV FÜLLSTAND
EV AUSGUSS
VAP/H2O (DAMPF/WASSER)
PUMPE
WIDERSTAND
DRUCKSCHALTER

LEYENDA

SL
SP
GND
IMP
+12V
F
N (Común)
EV NIVEL
EV EROGACIÓN
VAP/H2O
BOMBA
RESISTENCIA
PRESOSTATO

IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE /HYDRAULIKANLAGE / INSTLACIÓN HIDRÁULICA



IMPIANTO IDRAULICO / PLUMBING SYSTEM / INSTALLATION HYDRAULIQUE /HYDRAULIKANLAGE / INSTLACIÓN HIDRÁULICA

LEGENDA

1. SERBATOIO ACQUA
2. SONDE SERBATOIO
3. POMPA
4. VALVOLA DI NON RITORNO
5. ELETTROVALVOLA LIVELLO
6. SCAMBIATORE DI CALORE
7. BOILER
8. ELEMENTO RISCALDANTE
9. VALVOLA DI SISTEMA
10. VALVOLA DI SICUREZZA
11. PRESSOSTATO
12. VALVOLA ANTI-VUOTO
13. SONDA DI LIVELLO
14. ELETTROVALVOLA EROGAZIONE
15. GRUPPO
16. VALVOLA DI ESPANSIONE
17. ELETTROVALVOLA ACQUA CALDA
18. MANOMETRO BOILER
19. MISURATORE DI PORTATA

LEGEND

1. WATER TANK
2. PROBES TANK
3. PUMP
4. RETAINING VALVE
5. LEVEL SOLENOID
6. HEAT EXCHANGER
7. BOILER
8. HEATING ELEMENT
9. SYSTEM VALVE
10. SAFETY VALVE
11. PRESSOSTAT
12. ANTI-VACUUM VALVE
13. LEVEL PROBE
14. DELIVERY SOLENOID
15. GROUP
16. EXPANSION VALVE
17. HOT WATER SOLENOID
18. BOILER PRESSURE METER
19. FLOW METER

LEGENDE

1. RESERVOIR EAU
2. SONDES RESERVOIR
3. POMPE
4. SOUPAPE DE NON RETOUR
5. ELECTROVANNE NIVEAU
6. ECHANGEUR DE CHALEUR
7. CHAUFFE-EAU
8. ELEMENT DE RECHAUFFEMENT
9. SOUPAPE DE SYSTEME
10. SOUPAPE DE SURETE
11. PRESSOSTAT
12. SOUPAPE ANTI-VIDE
13. SONDE DE NIVEAU
14. ELECTROVANNE DISTRIBUTION
15. GROUPE
16. SOUPAPE D'EXPANSION
17. ELECTROVANNE EAU CHAUDE
18. MANOMETRE CHAUFFE-EAU
19. MESUREUR DE DEBIT

LEGENDE

1. WASSERTANK
2. SONDEN TANK
3. PUMPE
4. RÜCKSCHLAGVENTIL
5. MAGNETVENTIL FÜLLSTAND
6. WÄRMEAUSTAUSCHER
7. BOILER
8. HEIZELEMENT
9. SYSTEMVENTIL
10. SICHERHEITSVENTIL
11. DRUCKSCHALTER
12. ANTIVAKUUM- VENTIL
13. FÜLLSTANDSONDE
14. MAGNETVENTIL AUSGUSS
15. GRUPPE
16. AUSDEHNUNGSVENTIL
17. MAGNETVENTIL HEISSWASSER
18. MANOMETER BOILER
19. DURCHFLUSSMESSER

LEYENDA

1. DEPÓSITO AGUA
2. SONDAS DEPÓSITO
3. BOMBA
4. VÁLVULA SIN RETORNO
5. ELE ELECTROVÁLVULA NIVEL
6. INTERCAMBIADOR DE CALOR
7. CALENTADOR
8. ELEMENTO CALENTADOR
9. VÁLVULA DE SISTEMA
10. VÁLVULA DE SEGURIDAD
11. PRESOSTATO
12. VÁLVULA ANTI-VACÍO
13. SONDA DE NIVEL
14. ELE ELECTROVÁLVULA EROGACIÓN
15. GRUPO
16. VÁLVULA DE EXPANSIÓN
17. ELE ELECTROVÁLVULA AGUA CALIENTE
18. MANÓMETRO CALENTADOR
19. MEDIDOR DE CAPACIDAD

Codice 31000263
Edizione 03 del 07/2010

Nuova Distribution Centre
LLC 6940Salashan PKWY BLDG A 98248 Ferdale, WA
Tel. +1.360.3662226
Fax +1.3603664015
videoconf.+1.360.3188595
www.nuovasimonelli.it
info@nuovasimonelli.com

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

Graphics by: TYPE ENGINEERING S.r.l

La Nuova Simonelli si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.