



nuova

**SIMONELLI**®

espresso coffee machines

---



**OSCAR II**

---

**LIBRETTO ISTRUZIONI**

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

---

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



Wir gratulieren Ihnen zur Wahl des Modells Oscar II.

Bitte lesen Sie aufmerksam alle nachstehenden Hinweise und Empfehlungen für die korrekte Installation der Maschine.

Die Maschine wurde entwickelt, um all denjenigen, die ein Espresso-Getränk zubereiten bzw. genießen, ein wahres Kaffee-Erlebnis zu bieten.

Beim Gebrauch der Maschine werden Sie recht bald feststellen, wie einfach die Zubereitung ist und mit der Zeit werden Sie auch bemerken, wie wenig Instandhaltung das Gerät benötigt.

Eines steht fest: Oscar wird der „Hauptdarsteller“ in Ihrer „Cafeteria“ sein, ob zu Hause oder im Büro.

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

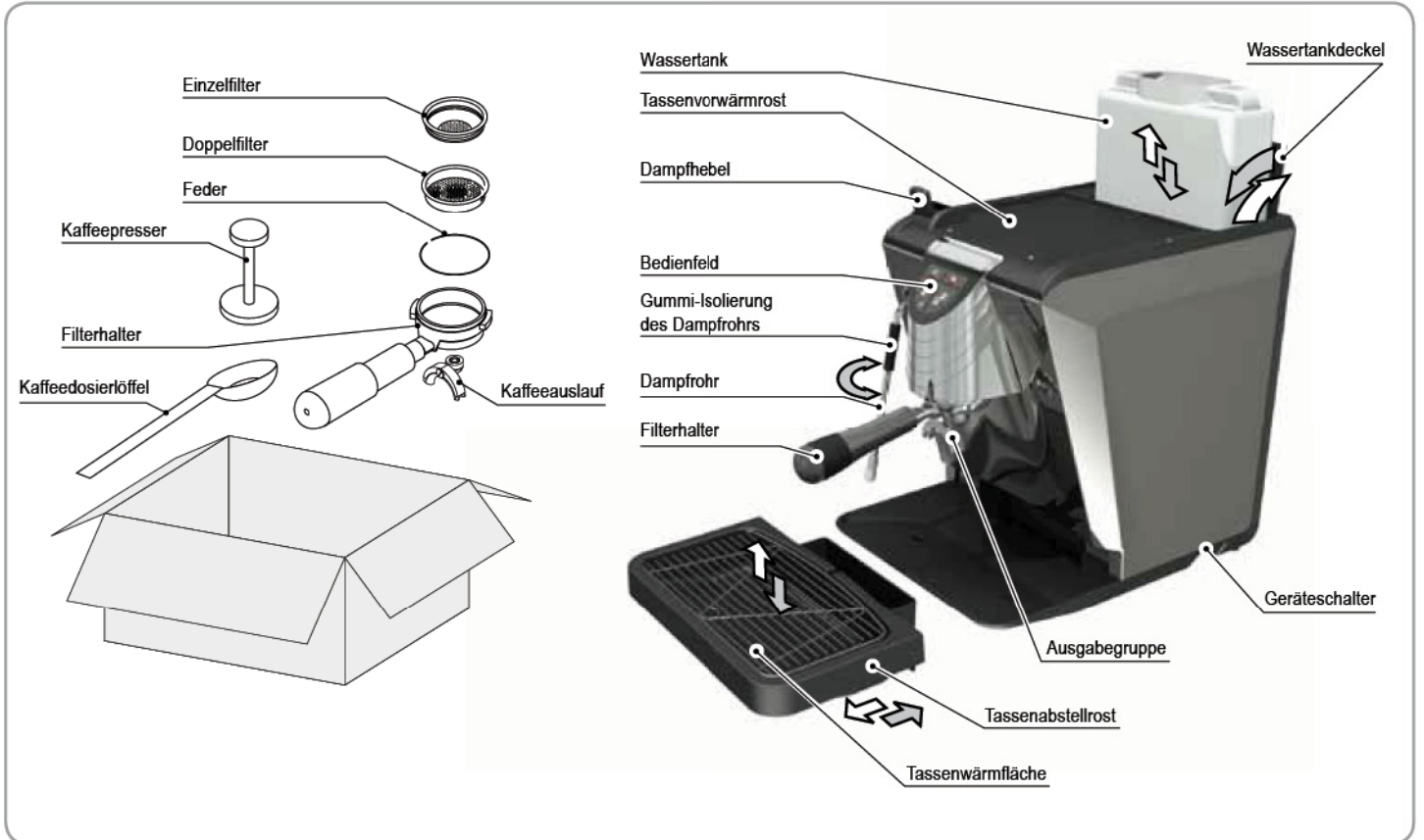


Internationale Prüfzeugnisse bestätigen, dass alle unsere Maschinen sehr strengen Abnahmeprüfungen und Kontrollen unterworfen wurden.



Anz. GRUPPEN	NETTO GEWICHT	BRUTTO GEWICHT	WÄRMELEISTUNG	VOLTS/Hz
1	14 Kg. 31Lb	17 Kg. 37Lb	1200 W	115 - 230V 50 - 60 Hz

## 1. BESCHREIBUNG



1.1 **BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES**



## **INHALTSVERZEICHNIS**

<b>SICHERHEITS-VORSCHRIFTEN</b> .....	<b>40</b>
<b>TRANSPORT UND AUFSTELLUNG</b> .....	<b>42</b>
MASCHINENKENNZEICHNUNG .....	42
<b>1. BESCHREIBUNG</b> .....	<b>44</b>
1.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES .....	44
<b>2. INSTALLATION</b> .....	<b>47</b>
2.1 BEFÜLLEN DES KESSELS .....	47
2.2 WASSEREIGENSCHAFTEN .....	47
<b>3. PROGRAMMIERUNG</b> .....	<b>48</b>
3.1 PROGRAMMIERUNG DER DOSEN .....	48
3.2 PROGRAMMIERUNG KAFFEE-DOSEN .....	48
<b>4. BETRIEB</b> .....	<b>49</b>
4.1 EIN-/AUSSCHALTEN DER MASCHINE .....	49
4.2 STAND-BY DER MASCHINE .....	49
4.3 KAFFEEAUSGABE .....	49
4.4 DAMPFERZEUGUNG .....	50
<b>5. AUSSCHALTEN</b> .....	<b>51</b>
<b>6. WARTUNG</b> .....	<b>51</b>
<b>7. REINIGUNG</b> .....	<b>51</b>
<b>8. STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN</b> .....	<b>52</b>
<b>ELEKTROANLAGE</b> .....	<b>66</b>

## 2. INSTALLATION

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

- 1) Nachdem sie aus der Verpackung genommen wurde, die Maschine auf einer horizontalen Fläche aufstellen und installieren, wie in den nachstehenden Abschnitten beschrieben.

**Montieren Sie die Zubehörteile wie folgt:**

- 2) Den Ring in die Nut des Siebträgers einlegen.
- 3) Montieren Sie einen oder zwei Filter.
- 4) Achtung - Umweltverschmutzungsgefahr.



### Kanister- Ausführung

- 5) Deckel öffnen und Tank herausnehmen. Besonders vor dem ersten Gebrauch, den Tank gründlich mit Spülmittel und Wasser reinigen. Tank mit Wasser füllen und vergewissern, dass die Außenseite des Tanks trocken ist.
- 6) Tank in seine Halterung einsetzen und Deckel schließen.
- 7) Versichern Sie sich, dass die Wassersammelschale richtig eingesetzt ist.

### Ausführung mit direktem Anschluss an der Wasserleitung

- 5) Das Kanisterfach öffnen und den Schlauch für den direkten Anschluss herausziehen
- 6) Den Schlauch an der Wasserleitung anschließen und, sofern vorhanden, den der Maschine vorgeschalteten Hahn öffnen.
- 7) Versichern Sie sich, dass die Wassersammelschale richtig eingesetzt ist.

Versichern Sie sich, dass der Tassenauflegerost flach aufliegt.

- 8) Kontrollieren, dass der Dampfhebel geschlossen ist.
- 9) Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung den Angaben auf der Geräterückseite entspricht.
- 10) Die Vorbereitungsmaßnahmen sind hiermit beendet und das Gerät ist bereit, die Einstellarbeiten vorzunehmen.

### 2.1 BEFÜLLEN DES KESSELS

#### ANMERKUNG:

Sollten bei den nachstehend beschriebenen Schritten Probleme auftreten, lesen Sie bitte im Kapitel "STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN" nach.

Nach Beendigung der Vorbereitungsmaßnahmen gehen Sie bitte wie folgt vor:

- 1) Die Einschalttaste auf der rechten Seite drücken. Das Bedienfeld leuchtet auf und die Maschine füllt automatisch Wasser in den Boiler (Dauer erste Füllung ca. 3 Minuten). Nach Erreichen des notwendigen Füllstands beginnt die Maschine zu heizen, was durch Aufleuchten der Kontrolllampe der Widerstände gemeldet wird.


#### ANMERKUNG:

Das Gerät ist mit einer automatischen Nachfüllvorrichtung versehen, welche für ein ständiges Auffüllen des Kessels sorgt.

#### ANMERKUNG:

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung versehen, die bei ca. 1,5-minütigem Dauerbetrieb der Pumpe automatisch für das Ausschalten des Geräts sorgt (Überhitzungsschutz der Pumpe). In diesem Fall die Maschine über den Hauptschalter aus- und wieder einschalten, um die erste Füllung des Boilers zu beenden.

Während des Betriebs ist das Bedienfeld hinterleuchtet.

Die Kontrolllampe der Heizwiderstände  leuchtet auf, wenn das Wasser im Boiler erhitzt werden muss und wenn der Wasserstand im Boiler unzureichend ist.

- 2) Warten Sie, bis die Kontrolleuchte des Heizwiderstands sich ausschaltet.

#### ANMERKUNG:

Wenn sich die Wasserstandskontrolleuchte einschaltet, ist der Wassertank beinahe leer.

#### ANMERKUNG:

Denken Sie daran, dass zur Zubereitung eines guten Espresso die Tassen auf der Tassenwärfläche vorgewärmt werden sollten.

- 3) Nach erfolgtem Füllen die Ausgabetaste drücken, bis Wasser aus der Brühgruppe austritt.
- 4) Die Vorbereitung der Espressomaschine ist hiermit beendet. Sie können nun Espresso zubereiten oder die Dampfdüse zur Dampfausgabe benutzen.

#### ANMERKUNG:

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.

#### ANMERKUNG:

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

### 2.2 WASSEREIGENSCHAFTEN

Es liegt in der Verantwortung des Betreibers, für die Instandhaltung des Filtersystems und die Überwachung der Eigenschaften des Wassers bzw. die Einhaltung der diesbezüglichen Vorschriften zu sorgen.

Sofern die nachstehend aufgeführten Merkmale nicht eingehalten werden, wird die Garantie der Maschine sofort und vollständig hinfällig:

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


### 3. PROGRAMMIERUNG

#### 3.1 PROGRAMMIERUNG DER DOSEN

Zum Aufruf der Programmierungsfunktion ist wie folgt vorzugehen:

**ANMERKUNG:**

Dieser Vorgang ist bei eingeschalteter Maschine vorzunehmen.

- Zum Aufruf der Dosen-Programmierung muss die Ausgabetaste für zwei Tassen Kaffee  5 Sekunden lang gedrückt gehalten werden.
- I tasti erogazione cominceranno a lampeggiare.

**ANMERKUNG:**

Wenn in der Programmierungsfunktion 30 Sekunden lang keine Tasten betätigt werden, schaltet die Maschine wieder auf Normalbetrieb, ohne die eventuell vorgenommenen Einstellungen zu speichern.

#### 3.2 PROGRAMMIERUNG KAFFEE-DOSEN

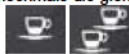
Zur Programmierung der Wassermenge für eine der


Ausgabetasten   ist wie folgt vorzugehen:

- Den Siebträger mit der gewünschten Menge Kaffee füllen (Einzel- oder Doppelsiebträger, je nach zu programmierender Taste).
- Den Siebhalter an der Brühgruppe anbringen.
- Eine der Ausgabetasten drücken:



- Die Ausgabe beginnt. Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge, nochmals die gleiche Taste betätigen.



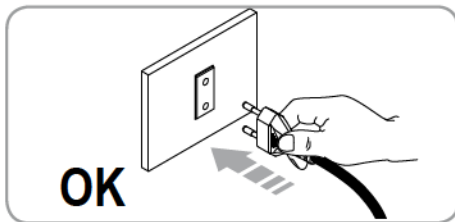
- Zum Verlassen der Programmierung und zur Speicherung der gewünschten Dosis muss die Taste  mindestens 5 Sekunden gedrückt gehalten werden. Die Tasten hören auf zu blinken.

## 4. BETRIEB

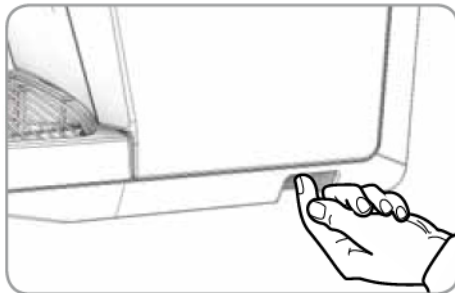
Bevor mit dem Betrieb der Maschine begonnen wird, muss der Bediener die Sicherheitsvorschriften in dieser Anleitung gelesen und einwandfrei verstanden haben.

### 4.1 EIN-/AUSSCHALTEN DER MASCHINE

- Die Maschine an eine Steckdose anschließen.




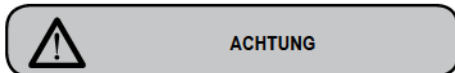
- Die Einschalttaste der Maschine drücken.



Die Maschine nimmt nun folgende Kontrollen vor:

#### Kontrolle des Wasserstands im Boiler

- Korrektter Füllstand: die Kontrolllampe der Heizwiderstände  leuchtet auf und die Maschine beginnt zu heizen.
- Nicht korrekter Füllstand: die Pumpe wird eingeschaltet, um den Füllstand wieder herzustellen.



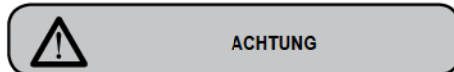
Wenn nach 90 Sekunden der Füllstand im Boiler nicht erreicht wurde, wird die Pumpe abgeschaltet und die 4 Leds des Bedienfelds beginnen zu blinken. Die Maschine muss nun aus- und wieder eingeschaltet werden, um das Füllen des Boilers fortzusetzen.

#### ANMERKUNG:



Das Nachfüllen von Wasser während des normalen Betriebs ist von der Kaffee-Ausgabe abhängig. Die Maschine füllt erst nach Beendigung der Ausgabe Wasser nach.

#### Kontrolle des Wasserstands im Tank

- Korrektter Füllstand: die Kontrolllampe ist ausgeschaltet.
- Nicht korrekter Füllstand: die Kontrolllampe leuchtet ohne zu blinken.







Wenn die Kontrolllampe des Wasserstands im Tank während des Heizvorgangs aufleuchtet, wird dieser bis zum Ende fortgesetzt (sofern genügend Wasser im Tank ist) und die Maschine setzt eine eventuell noch laufende Ausgabe bis zu Ende fort. Danach muss der Wasserstand im Tank wieder hergestellt werden, um den normalen Betrieb der Maschine wieder aufnehmen zu können.

Nach Ausführung der obigen Kontrollen ist die Maschine betriebsbereit. Die Leds der Kaffee-Ausgabetafeln  und die Kontrolllampe des Heizwiderstands (solange das Heizen im Gang ist)  leuchten auf.

### 4.2 STAND-BY DER MASCHINE

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

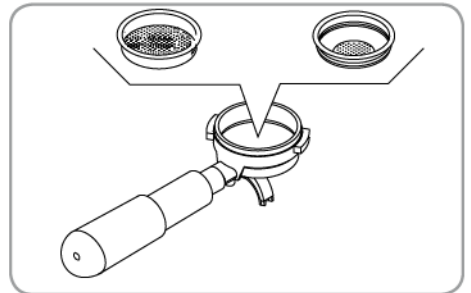
- Zur Aktivierung des Stand-by-Zustands die Ausgabetafeln für eine Tasse Kaffee  5 Sekunden lang gedrückt halten (beginnt zu blinken).
- Zur Wiederherstellung des normalen Betriebs, nochmals die Ausgabetafeln für eine Tasse Kaffee  drücken (die Leds der Ausgabetafeln   beginnen zu blinken).

### 4.3 KAFFEEAUSGABE

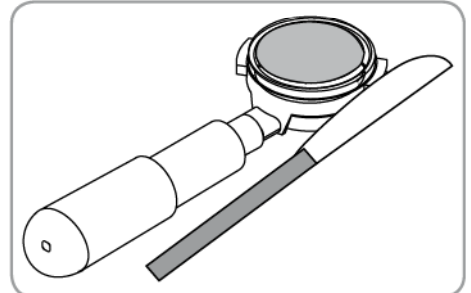


Sollten bei den nachstehend beschriebenen Schritten Probleme auftreten, lesen Sie bitte im Kapitel "STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN" nach.

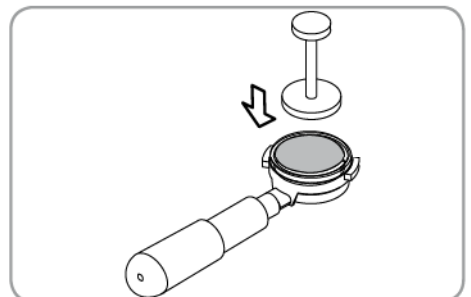
- Nachdem die Maschine eingestellt wurde, das gewünschte Sieb (Einzel- oder Doppelsieb) in den Siebträger einsetzen.



- Den Kaffeedosierer randvoll mit Kaffee füllen und in das Sieb geben.

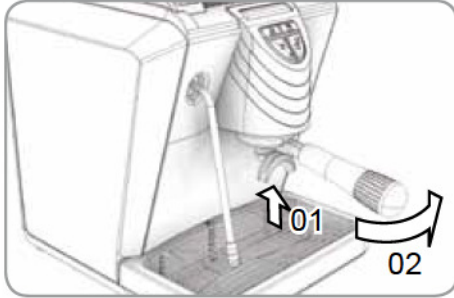


- Den Kaffee mit dem zugehörigen Stopfer im Sieb gleichmäßig andrücken.







- 4) Den Rand des Siebs von eventuellen Kaffeepulverresten reinigen und den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen.



- 5) Eine Tasse/zwei Tassen unter den Ausgabeschnabel/die Ausgabeschnäbel stellen.



- 6) Je nachdem, ob eine oder zwei Tassen Kaffee gebrüht werden sollen, die entsprechende Taste   drücken.
- 7) Die Pumpe wird eingeschaltet und die Kaffee-Ausgabe beginnt.
- 8) Nach Erreichen der eingestellten Menge wird die Pumpe abgeschaltet und die Ausgabe automatisch beendet.

#### 4.4 DAMPFERZEUGUNG

##### ANMERKUNG:

Sollten bei den nachstehend beschriebenen Schritten Probleme auftreten, lesen Sie bitte im Kapitel "STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN" nach.



GEFÄHRDUNG DURCH VERBRÜHEN



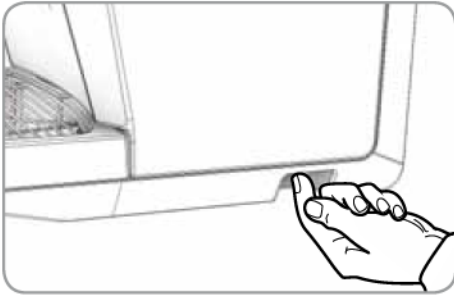
- 1) Zum Bewegen des Dampfrohrs muss zwingend die Gummi-Isolierung verwendet werden.
- 2) Reinigen Sie nach Einstellung der Maschine die Dampfbohrung mit einem Tuch, das mit warmem Wasser befeuchtet wurde.
- 3) Achten Sie darauf, dass sich die Auslaßöffnung der Düse innerhalb des Rostis befindet.
- 4) Den Dampfhebel langsam und vorsichtig betätigen und offen halten, bis eventuell im Inneren des Rohrs vorhandene Wassertropfen ausgetreten sind.
- 5) Wenn nur noch reiner Dampf austritt, das Dampfrohr an der Isolierung halten und in die zu erhitzende Flüssigkeit tauchen.
- 6) Regeln Sie die Dampfmenge nach Bedarf mittels des Knopfes. Lassen Sie beim Regeln der Dampfmenge die Düse in die Flüssigkeit eingetaucht.
- 7) Nach erfolgtem Erhitzen der Flüssigkeit, den Dampfhebel schließen und den Behälter mit der erhitzten Flüssigkeit abnehmen.
- 8) Reinigen Sie die Auslaßöffnung der Düse mittels eines mit warmem Wasser befeuchteten Tuches, um Reste der erhitzten Flüssigkeit von der Düse zu entfernen.
- 9) Das Erhitzen der Flüssigkeit ist damit beendet.

##### ANMERKUNG:

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

## 5. AUSSCHALTEN

Zum Abschalten der Maschine muss die Einschalt-Taste nochmals gedrückt werden (alle Kontrolllampen erlöschen).



### ANMERKUNG:

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

## 6. WARTUNG

Die Wartung umfasst:

- 1) Reinigung der verschiedenen Komponenten (siehe Kapitel "Reinigung") mit Minimalfrequenz alle zwei Wochen.
- 2) Jährliche Austausch der Duschkopf und Dichtungsgruppe. Um dies zu tun, kontaktieren Sie Ihren Fachmann.

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

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

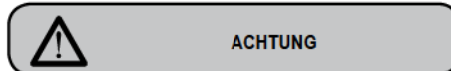
Im Fall von Instandhaltungs-/Reparaturarbeiten müssen die jeweils verwendeten Bauteile die gleichen Hygiene- und Sicherheitsbedingungen gewährleisten, die für diese Maschine vorgesehen sind. Originalersatzteile bieten diese Gewähr.

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

## 7. 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.

- 1) **Reinigung der Düse**  
Verwenden Sie hierzu ein mit etwas warmem Wasser angefeuchtetes Tuch und/oder Neutralreiniger.
- 2) **Reinigung des Filters und Filterhalters.**
  - Benutzen Sie ggf. ein Werkzeug, um den Filter vom Filterhalter zu trennen.
  - Unter fließendem Wasser reinigen und anschließend trocknen.
  - Filter ggf. mit einer Bürste putzen.
- 3) **Reinigung des Gehäuses der Espressomaschine.**
  - Verwenden Sie zur Reinigung der Außenfläche der Espressomaschine keinesfalls Lösungsmittel, sondern ausschließlich ein mit Neutralreiniger und warmem Wasser leicht angefeuchtetes Tuch.
- 4) **Reinigung des Rostes.**
  - Reinigen Sie den Rost mit warmem Wasser und Reinigungsmittel unter Verwendung einer Bürste.
- 5) **Reinigung des Flüssigkeitsbehälters.**
  - Reinigen Sie den Flüssigkeitsbehälter mit warmem Wasser und Reinigungsmittel. Benutzen Sie ggf. eine Bürste.



**ACHTUNG**

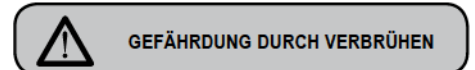
Verwenden Sie keinesfalls Lösungsmittel.

### 6) Reinigung des Wassertanks.

- Verwenden Sie hierzu Wasser und Reinigungsmittel. Anschließend gründlich mit klarem Wasser spülen.

### ANMERKUNG:

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



**GEFÄHRDUNG DURCH VERBRÜHEN**

Operation durchgeführt mit der Maschine auf, so achten Sie genau.

### 7) Reinigung der Dusche

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

### 8) Reinigung der Dichtungsgruppe.

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

### 9) Reinigung der Ausgabegruppe.

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

### N° ART DER REINIGUNG

### HÄUFIGKEIT

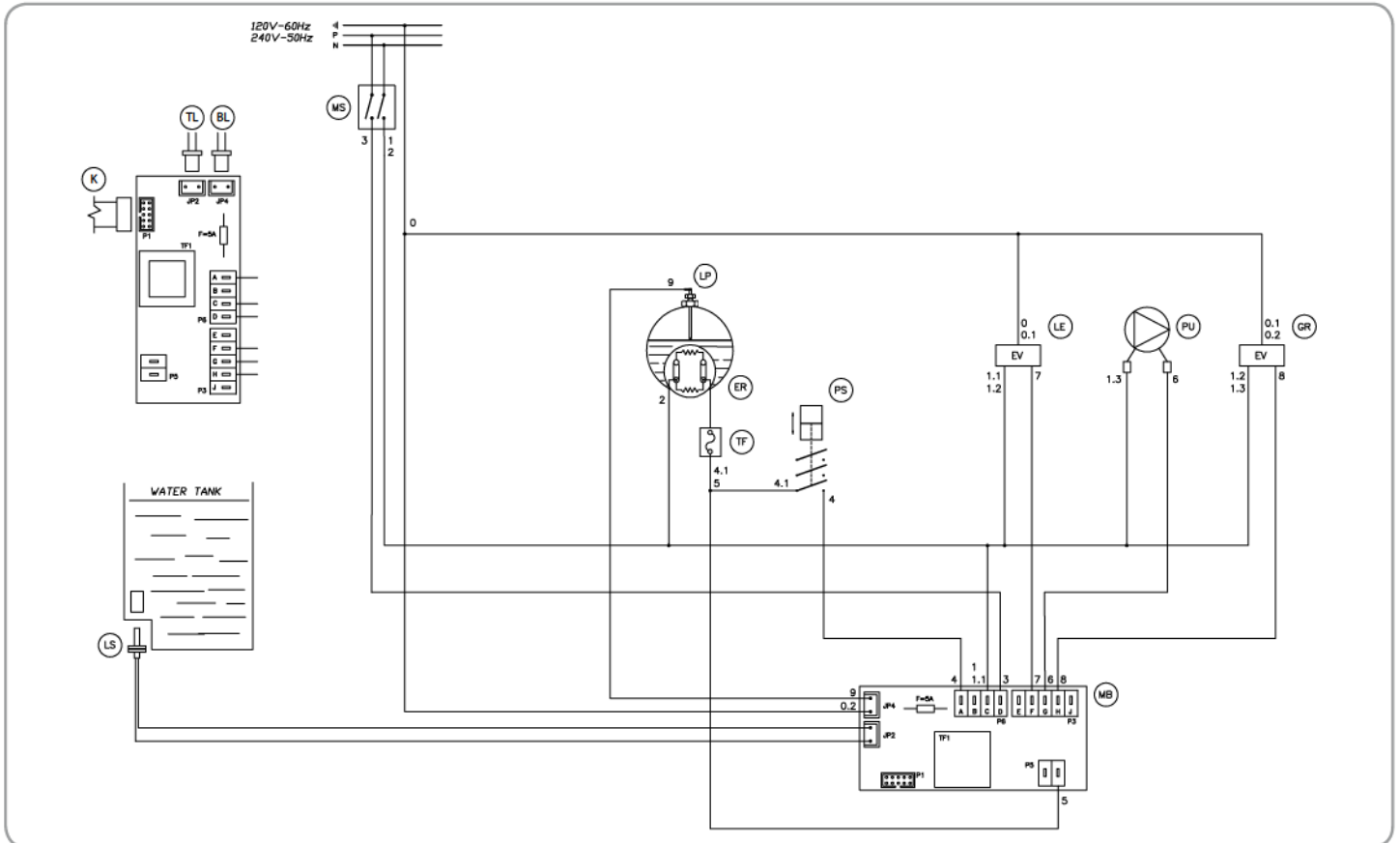
	HÄUFIGKEIT		
	Unmittelbar nach Gebrauch	Täglich	Wöchentlich
1 Reinigung der Düse	■	■	■
2 Reinigung des Filters und Filterhalters	■	■	■
3 Reinigung des Maschinengehäuses		■	■
4 Reinigung des Rostes		■	■
5 Reinigung des Flüssigkeitsbehälters	■	■	■
6 Reinigung des Wassertanks			■
7 Reinigung der Dusche		■	
8 Reing. der Dichtung der Ausgabegruppe		■	■
9 Reinigung der Ausgabegruppe			■

## 8. STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN

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

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 Abschnitt 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 Sicherheitsschalter des Kessels ist in Aktion getreten: bitte wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.
Die Pumpe bekommt kein Wasser vom Tank.	Den Dampfahn öffnen und mehrmals die Kaffe-Erzeugung-Taste drücken.

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



### LEGENDA / KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

<p><b>LP</b> Sonda livello acqua Water level probe Sonde niveau eau Füllstandsonde Wasser Sonda de nivel del agua</p>	<p><b>MB</b> Main board Main board Main board Main board Main board</p>	<p><b>PS</b> Pressostato Pressure switch Pressostat Druckschalter Presostato</p>	<p><b>LE</b> Valvola livello acqua Water level valve Soupape niveau eau Füllstandventil Wasser Válvula de nivel de agua</p>	<p><b>TL</b> Livello serbatoio Tank level Niveau réservoir Füllstand Tank Nivel del depósito</p>	<p><b>K</b> Pulsantiera Keyboard Clavier Tastenfeld Teclado</p>
<p><b>PU</b> Pompa Pump Pompe Pumpe Bomba</p>	<p><b>LS</b> Sensore livello serbatoio Tank level sensor Capteur niveau réservoir Füllstandsensor Tank Sensor de nivel del depósito</p>	<p><b>TF</b> Fusibile Thermal fuse Fusible Schmelzsicherung Fusible</p>	<p><b>GR</b> Gruppo valvola Group valve Groupe soupape Ventil Gruppe Grupo válvula</p>	<p><b>BL</b> Livello caldaia Boiler level Niveau chaudière Füllstand Boiler Nivel de la caldera</p>	

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE ATTREZZATURA A PRESSIONE

EC DECLARATION OF CONFORMITY PRESSURE EQUIPMENT

DECLARATION DE CONFORMITE MACHINE SOUS PRESSION

EU-KONFORMITÄTSEKTLARUNG UNTER DRUCK BETRIEBENES GERAT

DECLARACION DE CONFORMIDAD MÁQUINAS A PRESIÓN

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

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

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

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

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

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

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

Modello e anno di fabbricazione: Vedi targa dati su macchina **Model and production: See label on machine** **Modèle et année de fabrication: Contrôler les données sur la machine**

Modell und Baujahr: siehe Etikette auf der Maschine **Modelo y año de fabricación: Véase ficha técnica en la máquina**

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

**Caldaia • Boiler • Chaudière • Herstell • Caldera:**

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

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

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

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

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

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

**Norme applicate:** Raccolte M, S, VSR edizione '78 e '95 conservate presso la sede legale.

**Applied regulations:** Collections M, S, VSR editions '78 and '95 and available in the registered office.

**Normas appliquées:** Recaltes M, S, VSR édition '78 et '95 gardées chez la siège legale.

**Angewendeten Normen:** Sammlungen M, S, VSR '78 und '95, die beim Rechtsitz erhältlich sind.

**Normas aplicadas:** Recogidas M, S, VSR edición 78 y '95 conservadas en la sede legal.

**Disegno n°:** (Vedi parte finale del Libretto Istruzioni)

**Drawing No.:** (See the end of the Instruction Booklet)

**Dessin n°:** (Voir la fin du livret d'instructions)

**Zeichnungs-Nr.:** (Siehe Ende der Gebrauchsanleitung)

**Dibujo n.:** (Ver al final del Manual de Instrucciones)

**Amministratore delegato • Managing Director • Administrateur délégué • Geschäftsführer • Administrator delegado:**

*Ottavi Nando*

Belforte del Chienti, 01/07/2015

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

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

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

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

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





Nuova Distribution Centre  
LLC 6940 Salashan PKWY BLDG A 98248  
Ferdale, WA  
Tel. +1.360.3662226  
Fax +1.360.3664015  
videoconf.+1.360.3188595  
[www.nuovasimonelli.it](http://www.nuovasimonelli.it)  
[info@nuovasimonelli.com](mailto:info@nuovasimonelli.com)



Via M. d'Antegiano, 6  
62020 Belforte del Chienti  
Macerata Italy  
Tel. +39 0733 9501  
Fax +39.0733-950242  
[www.nuovasimonelli.it](http://www.nuovasimonelli.it)  
E-mail: [n.simonelli@nuovasimonelli.it](mailto:n.simonelli@nuovasimonelli.it)