



Complimenti, lei ha scelto una macchina davvero *spettacolare*.  
 Legga con attenzione ciò che il libretto delle istruzioni consiglia di fare per "preparare" la sua Jazz. Si accorgerà di quanto sia facile fare ottimi caffè e cremosi cappuccini. Col tempo, si renderà conto anche di quanta poca manutenzione servirà.  
 Una cosa è certa: Jazz sarà la "protagonista" del suo "bar".

**Nuova Simonelli s.r.l.**



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

| Versione          | PESO NETTO | PESO LORDO | POTENZA TERMICA | CAP. CALDAIA | DIMENSIONI MACCHINA (mm) |     |     | DIMENSIONI IMBALLO (mm) |     |     |
|-------------------|------------|------------|-----------------|--------------|--------------------------|-----|-----|-------------------------|-----|-----|
|                   |            |            |                 |              | A*                       | B*  | C*  | A*                      | B*  | C*  |
| <b>Jazz basic</b> | 9 Kg       | 11 Kg      | 500 W           | –            | 230                      | 330 | 370 | 300                     | 400 | 430 |
| <b>Jazz plus</b>  | 12 Kg      | 14 Kg      | 1500 W          | 0,4 l        | 230                      | 330 | 370 | 300                     | 400 | 430 |

\* A: larghezza frontale - B: profondità laterale - C: altezza totale con piedini

# INDICE

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| LETTERA ALLA CONSEGNA .....                                        | pag. 1  |
| INFORMAZIONI INTRODUTTIVE E CARATTERISTICHE TECNICHE .....         | pag. 1  |
| NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA .....                                  | pag. 3  |
| PRESCRIZIONI DI SICUREZZA .....                                    | pag. 3  |
| TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE .....                                   | pag. 5  |
| PANNELLO COMANDI .....                                             | pag. 6  |
| INSTALLAZIONE                                                      |         |
| ■ preparare la macchina: messa a punto .....                       | pag. 8  |
| AVVIAMENTO                                                         |         |
| ■ come fare il caffè .....                                         | pag. 9  |
| ■ come erogare acqua calda .....                                   | pag. 9  |
| ■ come erogare il vapore .....                                     | pag. 9  |
| ■ opzione smart card .....                                         | pag. 9  |
| ■ visualizzazione / programmazione temperatura caffè (basic) ..... | pag.10  |
| ■ visualizzazione / programmazione temperatura caffè (plus) .....  | pag. 10 |
| ARRESTO .....                                                      | pag. 11 |
| PULIZIA .....                                                      | pag. 11 |
| MANUTENZIONE .....                                                 | pag. 11 |
| ANOMALIE E RIMEDI .....                                            | pag.12  |
| SCHEMA .....                                                       | pag.61  |

## 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) cavo alimentazione
  - c) 3 filtri per cialda
- 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.

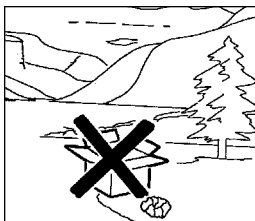
## PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

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**



Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sotto il piano di lavoro della macchina. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti nel paese dove la macchina viene installata, 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 idoneità tecnica certificata, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.

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.



La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

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.



### AVVERTENZA

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;

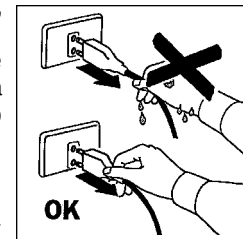


### ATTENZIONE

#### PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

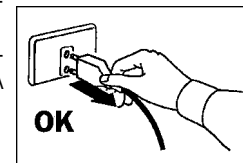
Qualsiasi operazione di pulizia, lavaggio o altri interventi all'interno della macchina devono essere eseguiti a "STATO ENERGETICO ZERO", spina di collegamento alla rete disinserita dalla rete.

- 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.



Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, staccare la spina dopo aver spento l'interruttore della macchina.

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.

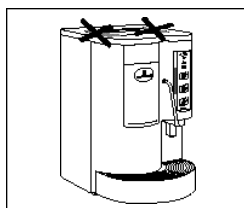
L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.

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 contatti 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 scaldatasse.

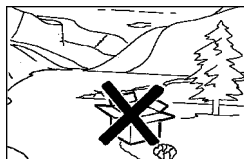


Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

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

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 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.



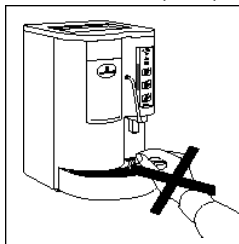
Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.



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



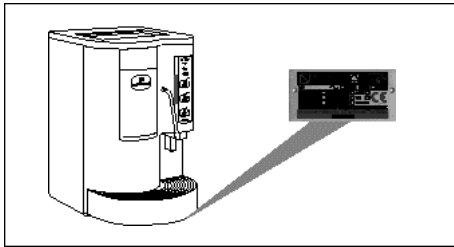
Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

## TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

ITALIANO

### Identificazione macchina

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



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

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

- indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.

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



**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 da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

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



**ATTENZIONE: PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO.**

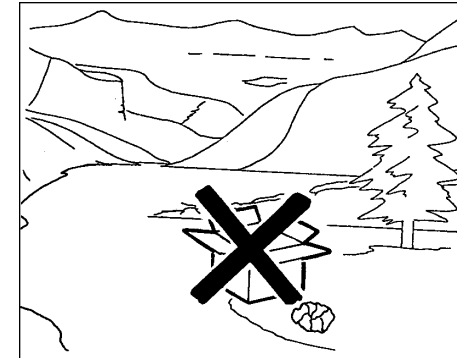
Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.

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.

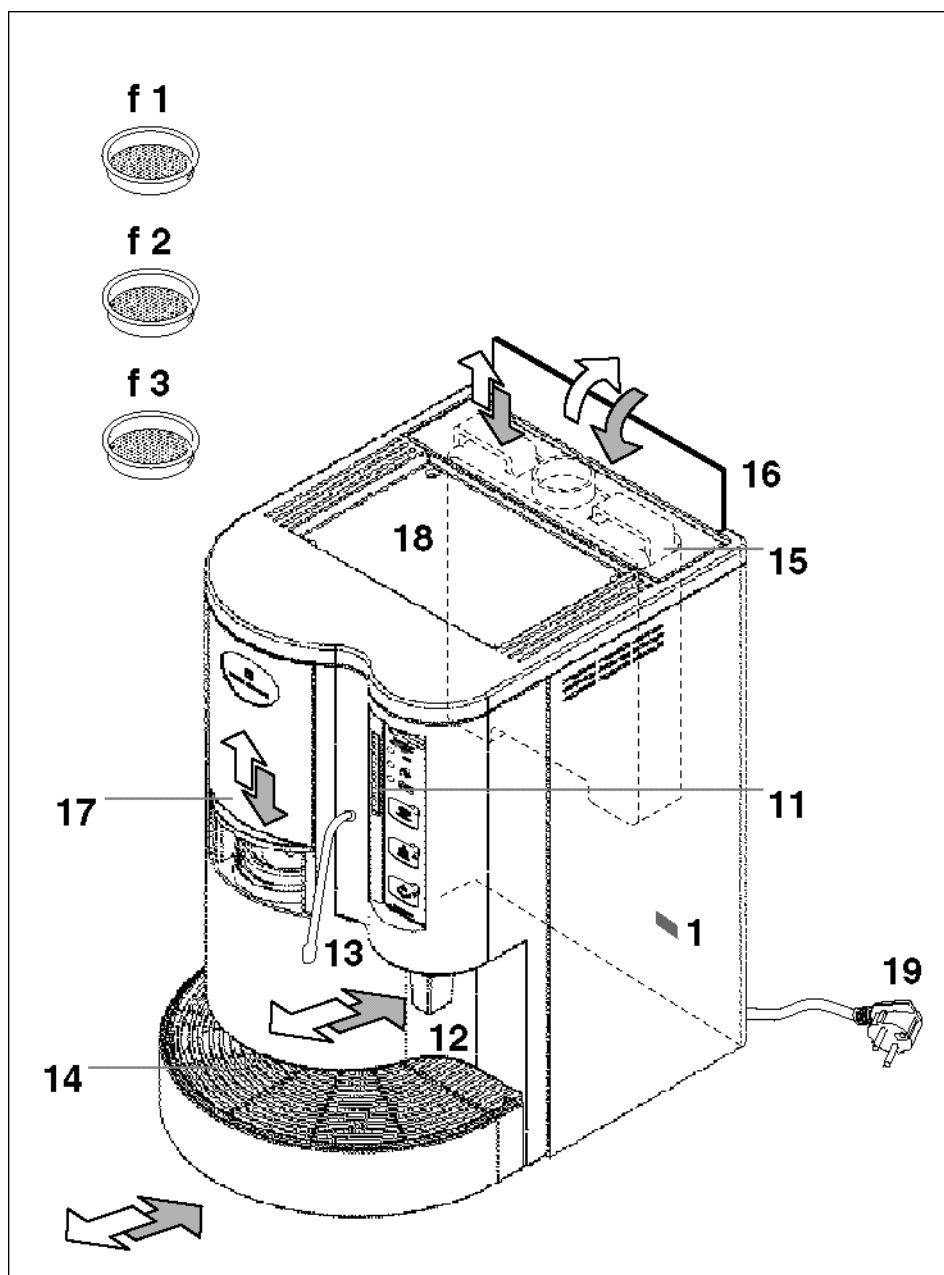


**ATTENZIONE: PERICOLO DI INQUINAMENTO.**

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



## DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI E OPERABILITÀ



1) Interruttore macchina.

- Premuto in posizione 1, alimenta la macchina (spia 2 accesa lampeggiante);
- Ripremuto in posizione 0, spegne la macchina.

2) Spia di accensione:

- Accesa lampeggiante significa che la macchina è alimentata ed in fase di riscaldamento;
- Accesa fissa significa che la macchina è alimentata ed è in temperatura;
- Spenta significa che la macchina non è in funzione.

3) Spia mancanza acqua in vaschetta.

- Accesa significa che bisogna rifornire di acqua il serbatoio (15).

4) Spia SMART CARD.

- Accesa significa che la smart card è stata inserita;
- Spenta significa che la smart card non è stata inserita, oppure, nel caso sia stata inserita, significa che la macchina non è stata abilitata al funzionamento Smart Card o la Smart Card è vuota.

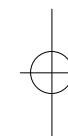
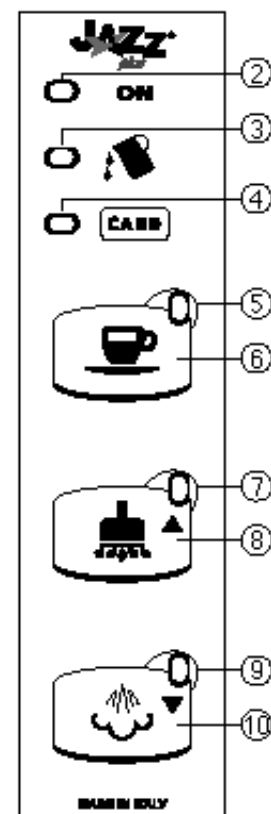
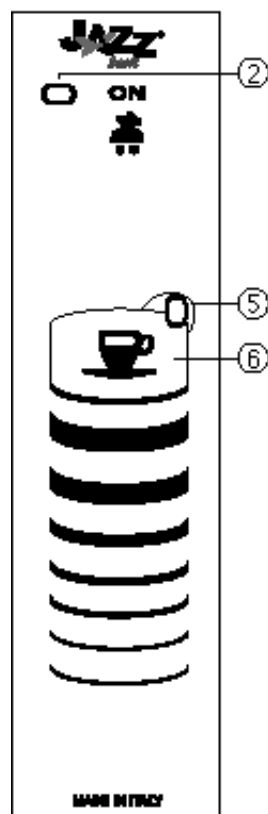
5) Spia erogazione caffè.

- Rimane accesa solo durante l'erogazione del caffè.

6) Tasto erogazione caffè:

- Premuto permette l'erogazione del caffè (spia 5 accesa);
- Ripremuto sospende l'erogazione del caffè (spia 5 spenta)

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>7) Spia erogazione acqua calda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rimane accesa solo durante l'erogazione dell'acqua calda.</li> </ul> <p>8) Tasto erogazione acqua calda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Premuto permette l'erogazione dell'acqua calda (spia 7 accesa);</li> <li>- Ripremuto sospende l'erogazione dell'acqua calda (spia 7 spenta).</li> </ul> <p>9) Spia erogazione vapore</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rimane accesa solo durante l'erogazione del vapore.</li> </ul> <p>10) Tasto erogazione vapore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Premuto permette l'erogazione del</li> </ul> | <p>vapore (spia 9 accesa);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ripremuto sospende l'erogazione del vapore (spia 9 spenta).</li> </ul> <p>11) Fessura per inserimento Smart Card</p> <p>12) Becco erogazione caffè regolabile in altezza (vedi frecce su disegno)</p> <p>13) Lancia erogazione acqua calda/vapore.</p> <p>14) Vaschetta raccogli acqua estraibile.</p> <p>15) Serbatoio acqua estraibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il serbatoio contiene 2,3 litri di acqua. È consigliabile utilizzare acqua a basso</li> </ul> | <p>contenuto di calcio per una durata maggiore della macchina</p> <p>16) Sportello serbatoio acqua</p> <p>17) Sportello frontale inserimento cialda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aperto permette l'inserimento della cialda e blocca l'erogazione del caffè;</li> <li>- Chiuso consente l'erogazione del caffè.</li> </ul> <p>18) Piano scaldatazze</p> <p>19) Spina di collegamento alla rete</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



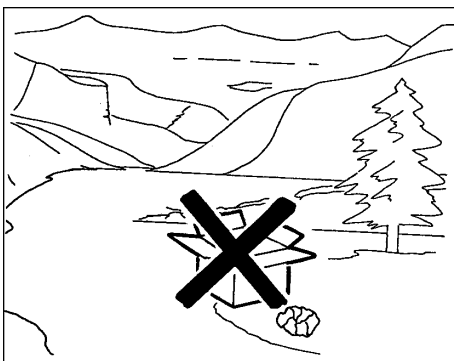
## INSTALLAZIONE

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

- 1) Una volta estratta la macchina dall'imballo comportarsi come descritto SU "NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA".
- 2) Posizionarla su un piano orizzontale
- 3) Attenzione pericolo di inquinamento



**NON DISPERDERE L'IMBALLO NELL'AMBIENTE**



- 4) Aprire lo sportello (16)
- 5) Estrarre il serbatoio (15)
- 6) Specialmente la prima volta, lavare con acqua e sapone il serbatoio
- 7) Riempire di acqua il serbatoio
- 8) Assicurarsi che l'esterno del serbatoio sia asciutto
- 9) Reinserire il serbatoio (15) nel proprio alloggiamento
- 10) Chiudere lo sportellino (16)

- 11) Assicurarsi che la vaschetta raccogli acqua (14) sia ben inserita
- 12) Il becco erogazione (12) può essere messo in due modi:

a) tazze alte

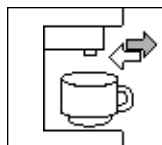


fig. A

b) tazze normali

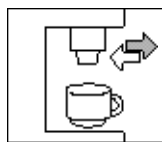


fig. B

- 13) Controllare che la tensione di rete corrisponda alle indicazioni di tergo.
- 14) Solo se l'interruttore macchina (1) è in posizione "O" spento e la tensione di rete corrisponde, inserire la spina nella presa.
- 15) Fine delle operazioni preliminari, la macchina è pronta per la messa a punto.

### COME PREPARARE LA MACCHINA O MESSA A PUNTO

Nota: nel caso la sequenza qui sotto descritta non si verifichi, consultare il capitolo "ANOMALIE E RIMEDI".

Dopo aver terminato le operazioni preliminari:

- 1) Premere l'interruttore macchina (1), la spia di accensione (2) comincia a lampeggiare.

Versioni basic: inizia subito il riscaldamento.

mento.

Versione Plus: la macchina carica automaticamente l'acqua in caldaia (tempo iniziale circa 40 secondi), raggiunto il livello inizia il riscaldamento.

**N.B.: la macchina è dotata di un sistema di sicurezza che dopo 2 minuti circa di funzionamento continuo della pompa arresta la macchina (per evitare il surriscaldamento della pompa stessa) comunicando la condizione di allarme con il lampeggio delle spie (2) e (3). In questo caso, spegnere la macchina con l'interruttore generale (1) e riaccenderla.**

Durante il riscaldamento la spia di accensione (2) lampeggia.

- 2) Attendere che la spia riscaldamento (2) sia accesa fissa, questo vuol dire che l'acqua è in temperatura.
- 3) Nota: se la spia acqua (3) dovesse accendersi vuol dire che il serbatoio d'acqua (15) è vuoto o sta per vuotarsi. In questo caso procedere nel seguente modo: spegnere la macchina premendo l'interruttore (1); riempire la vaschetta di acqua; premere nuovamente l'interruttore (1) per riavviare la macchina.
- 4) Nota: ricordare che per ottenere una buona bevanda è bene servirsi del piano scalda tazze (18) per mantenere le tazzine calde.
- 5) La macchina ha in dotazione N. 3 filtri contraddistinti rispettivamente dai numeri 1, 2, 3, stampati sul bordo laterale del filtro. I filtri permettono di adattare la mac-

china a diversi tipi di caffè secondo lo schema di seguito.

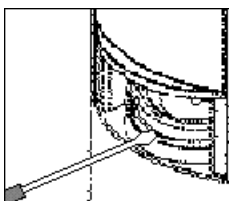
Filtro N. 1: consigliato per espresso ristretto

Filtro N. 2: consigliato per espresso normale

Filtro N. 3: consigliato per espresso lungo.

La macchina viene equipaggiata standard con il filtro N. 2.

Il filtro si trova all'interno dello sportello caffè, sulla parte inferiore. Per rimuoverlo, servirsi di un utensile per sollevarlo dalla sede.

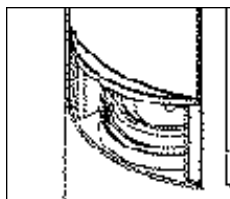


- 6) La preparazione della macchina è finita ed è pronta per fare il caffè (basic,) o per l'erogazione dell'acqua calda / vapore (plus).

## AVVIAMENTO

### COME FARE IL CAFFÈ

- 1) Regolare il becco di erogazione (12) in posizione alta (fig. A) o in posizione bassa (fig. B) in base al tipo di tazzina e posizionare la tazzina sotto al becco.
- 2) Alzare lo sportello (17);
- 3) Inserire la cialda nell'apposito alloggiamento;



- 4) Chiudere lo sportello;
  - 5) Premere il pulsante di erogazione caffè (6), la spia 5 si accenderà; la macchina inizierà ad erogare caffè;
  - 6) Raggiunto il livello desiderato premere il pulsante erogazione caffè (6) per arrestare l'erogazione; la spia 5 si spegnerà.
  - 7) Alzare lo sportello (17), togliere la cialda usata.
- N.B. L'erogazione del caffè si arresta automaticamente dopo 2 minuti se non viene premuto nessun tasto.

### COME EROGARE ACQUA CALDA (solo versione Plus)

 Non toccare la lancia acqua calda durante l'erogazione.)

- 1) Appoggiare la tazza sulla griglia, sotto alla lancia erogazione acqua calda / vapore (13).

- 2) Premere il pulsante acqua calda(8): si accende la spia (7) ed inizia l'erogazione dell'acqua calda.
- 3) Premere nuovamente il pulsante acqua calda (8) per terminare l'erogazione.

N.B. L'acqua calda si arresta automaticamente dopo 10 secondi.

Se è necessaria una quantità maggiore di acqua, premere di nuovo il pulsante acqua calda (8).

### COME EROGARE IL VAPORE

- 1) Immergere per circa 1 cm la lancia vapore (13) nel liquido da riscaldare.
- 2) Premere il pulsante vapore (10): inizia l'erogazione del vapore.
- 3) Ottenuto il riscaldamento desiderato del liquido, premere il pulsante vapore per arrestare l'erogazione.

N.B: l'erogazione vapore si arresta automaticamente dopo 30 secondi.

Se è necessaria una quantità maggiore di vapore, premere di nuovo il pulsante vapore.

N.B: Quando la temperatura della caldaia acqua calda/vapore è inferiore al valore minimo, lampeggiano le due spie acqua calda (7) e vapore (9). Attendere il ripristino della temperatura corretta indicata dallo spegnimento delle due spie (7), (9).

### OPZIONE SMART CARD

Le versioni equipaggiate con lettore Smart Card possono fare caffè solo quando la Smart Card è inserita nell'apposita fessura (11) e la spia CARD (4) è accesa. Senza Smart Card la macchina è abilitata solo alla erogazione di acqua calda e

vapore.

N.B: Se la Smart Card è correttamente inserita ma la spia CARD (4) non è accesa verificare:

- 1) che la SMART CARD non sia vuota;
- 2) che la macchina sia abilitata al funzionamento con SMART CARD.

## VISUALIZZAZIONE/PROGRAMMAZIONE TEMPERATURA CAFFÈ' (Versione Basic)

Per accedere alla visualizzazione/programmazione della temperatura del caffè:

- 1) Spegner la macchina se è accesa
- 2) Con lo sportello aperto, premere il tasto di erogazione del caffè (6) e con il tasto premuto accendere la macchina.
- 3) Rilasciare ora il tasto di erogazione del caffè (6).
- 4) Dopo qualche secondo la macchina visualizza la temperatura con dei lampeggi del tasto di erogazione del caffè (5). Ad ogni lampeggio della spia tasto erogazione caffè (5) corrispondono 2°C, partendo dagli 86°C.  
Facciamo qualche esempio pratico:  
1 lampeggio corrisponde ad 86°C.  
3 lampeggi corrispondono ad 90°C.  
4 lampeggi corrispondono ad 92°C.
- 5) Terminata la visualizzazione della temperatura è possibile cambiarla.
- 6) Ogni volta che viene premuto il tasto di erogazione del caffè (6) la temperatura aumenta di 2°C. Arrivati ai 96°C si ripartirà dai 86°C.
- 7) Dopo qualche secondo che non viene premuto il tasto di erogazione la macchina ricomincerà a visualizzare la temperatura corrente.

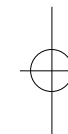
- 8) Per uscire dalla programmazione/visualizzazione spegnere la macchina e riaccenderla: la macchina memorizza la nuova impostazione di temperatura ed è di nuovo pronta per fare caffè.

## VISUALIZZAZIONE/PROGRAMMAZIONE TEMPERATURA CAFFÈ' (Versione Plus)

Per accedere alla visualizzazione/programmazione della temperatura caffè la macchina deve essere accesa.

- 10) Mantenere premuto il pulsante erogazione caffè per 10 secondi circa fino a quando si accendono le spie acqua calda (7) e vapore (9).
- 11) Rilasciare il pulsante erogazione caffè: la spia erogazione caffè (5) lampeggia velocemente;
- 12) Tenere premuto per circa 3 secondi il pulsante erogazione caffè fino a quando la spia lampeggiante erogazione caffè si spegne.
- 13) La macchina visualizza la temperatura con dei lampeggi sequenziali delle spie acqua calda (7) e vapore (9). Ad ogni lampeggio della spia acqua calda (7) corrispondono 10 °C; ad ogni lampeggio della spia vapore (9) corrisponde 1°C. Le temperature visualizzate vanno sommate a quella base di 70°C.  
Facciamo un esempio pratico:  
Temperatura di base: 70°C  
2 lampeggi spia acqua calda (7):  
 $10 + 10 = 20^\circ\text{C}$   
3 lampeggi spia vapore (9):  
 $1 + 1 + 1 = 3^\circ\text{C}$   
Temperatura totale caffè:  
 $70 + 20 + 3 = 93^\circ\text{C}$

- 14) Terminata la visualizzazione della temperatura è possibile, se lo si desidera, cambiare la temperatura.
- 15) Ogni volta che viene premuto il pulsante acqua calda (8) la temperatura aumenta di 1°C
- 16) Ogni volta che viene premuto il pulsante vapore (10) la temperatura scende di 1 °C.
- 17) Selezionato il valore desiderato, premere il pulsante erogazione caffè (6) per circa 3 secondi fino a quando si accendono le 2 spie acqua calda (7) e vapore (9).
- 18) Rilasciare il tasto erogazione caffè (6): la macchina memorizza la nuova impostazione di temperatura ed è di nuovo pronta per fare caffè.



## ARRESTO

Per arrestare la macchina bisogna premere l'interruttore di macchina (1) in posizione "O", tutte le spie si spegneranno.

Nota: per lunghe pause e per sicurezza è bene disinserire la spina dalla presa.

## PULIZIA

Esclusa la pulizia del gruppo erogatore, 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.

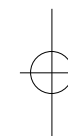
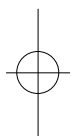
- 1) Pulizia della lancia  
Utilizzare un panno leggermente imbevuto di acqua calda e/o di detergente neutro.
- 2) Pulizia della superficie esterna della macchina  
- Per la pulizia esterna della macchina non usare nessun tipo di solvente ma unicamente un panno leggermente imbevuto d'acqua calda e sapone neutro.
- 3) Pulizia della griglia.  
- Pulire la griglia con acqua calda e sapone utilizzando una spazzola.

| N° | TIPI DI PULIZIA                 | N° parte | FREQUENZA         |              |                 |
|----|---------------------------------|----------|-------------------|--------------|-----------------|
|    |                                 |          | subito dopo l'uso | giornalmente | settimanalmente |
| 1  | Pulizia lancia                  | 13       | ■                 | ■            | ■               |
| 2  | Pulizia esterna macchina        |          |                   | ■            | ■               |
| 3  | Pulizia griglia                 | 14       |                   | ■            | ■               |
| 4  | Pulizia vaschetta raccogliacqua | 14       | ■                 | ■            | ■               |
| 5  | Pulizia serbatoio acqua         | 15       |                   |              | ■               |
| 6  | Pulizia gruppo erogatore        | 9        |                   |              | ■               |

- 4) Pulizia vaschetta portaliquidi  
- Pulire la vaschetta portaliquido con acqua calda e sapone utilizzando eventualmente una spazzola.  
NOTA: la vaschetta portaliquido può essere lavata in lavastoviglie  
ATTENZIONE: non utilizzare mai nessun tipo di solvente.
- 5) 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 sconvolino.
- 7) Pulizia gruppo erogatore  
- Abbassare lo sportello (17) senza inserire la cialda;  
- Premere il pulsante erogazione caffè (6) e lasciare uscire acqua dal becco per 15/20 secondi;  
- Premere il pulsante erogazione caffè per arrestare l'erogazione.

## MANUTENZIONE

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



## 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La macchina non prepara l'espresso</b>                              | Versione con Smart Card: non è stata inserita la scheda o la scheda è vuota.<br>Verificare se è accesa la spia mancanza acqua: manca acqua nel serbatoio o il serbatoio non è inserito correttamente. In questo caso procedere nel seguente modo: spegnere la macchina premendo l'interruttore (1); riempire la vaschetta di acqua; premere nuovamente l'interruttore (1) per riavviare la macchina.<br>La macchina deve essere decalcificata.                  |
| <b>La "crema" è troppo poca o manca del tutto</b>                      | Il caffè macinato ha una grana troppo grossa.<br>Il caffè non è fresco.<br>L'acqua non è fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>La "crema" è troppo scura e/o il caffè ha un sapore di bruciato</b> | La temperatura dell'acqua per il caffè è troppo alta.<br>Abbassare la temperatura dell'acqua per il caffè.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Il caffè non è abbastanza caldo</b>                                 | L'acqua calda passa attraverso il filtro troppo velocemente. Per fare 2 tazze occorrono 25-40 secondi.<br>La temperatura dell'acqua per il caffè è troppo bassa, aumentare la temperatura.<br>Le tazze sono fredde. Le tazze devono essere poste sul piano scaldato o preriscaldate con acqua calda prima di usarle.<br>È intervenuto il termostato di sicurezza caldaia: rivolgersi al centro assistenza più vicino.<br>La macchina deve essere decalcificata. |



Congratulations, you have chosen a truly spectacular machine. Read the user's manual carefully and follow the instructions given for "preparing" your Jazz professional. You will realize how easy it is to have superb coffee and creamy cappuccinos. In time you will also come to realize how little maintenance is needed. One thing is certain, Jazz will be the "star" of your bar.

Nuova Simonelli s.r.l.



The international mark of approvement certifies that all our machines have undergone severe tests and inspections. (International certification attests to the thorough testing and calibration of these machines).

ENGLISH

| Models     | NET WEIGHT | GROSS WEIGHT | HEATING CAPACITY | BOILER CAPACITY | MACHINEDIMENSIONS(inch) |     |       | PACKAGEDIMENSIONS(inch) |       |     |
|------------|------------|--------------|------------------|-----------------|-------------------------|-----|-------|-------------------------|-------|-----|
|            |            |              |                  |                 | A*                      | B*  | C*    | A*                      | B*    | C*  |
| Jazz basic | 20 Lb      | 24 Lb        | 500 W            | –               | 9"                      | 13" | 14,6" | 11,8"                   | 15,8" | 17" |
| Jazz plus  | 27 Lb      | 31 Lb        | 1500 W           | 0.4 l           | 9"                      | 13" | 14,6" | 11,8"                   | 15,8" | 17" |

\* A: Width - B: Depth - C: Height with feet

# CONTENTS

ENGLISH

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| DELIVERY LETTER .....                                    | pag.13  |
| INTRODUCTION AND TECHNICAL FEATURES .....                | pag.13  |
| GENERAL DELIVERY NOTES .....                             | pag.15  |
| SAFETY INDICATIONS .....                                 | pag.15  |
| SHIPPING AND HANDLING .....                              | pag.17  |
| CONTROL PANEL .....                                      | pag. 18 |
| INSTALLATION                                             |         |
| ■ machine preparing: set up .....                        | pag.20  |
| STARTING                                                 |         |
| ■ how to make the coffee .....                           | pag.21  |
| ■ how to supply hot water .....                          | pag.21  |
| ■ how to supply steam .....                              | pag.21  |
| ■ smart card options .....                               | pag.21  |
| ■ coffee temperature display / programming (basic) ..... | pag.22  |
| ■ coffee temperature display / programming (plus) .....  | pag. 22 |
| STOP .....                                               | pag.23  |
| CLEANING .....                                           | pag. 23 |
| MAINTENANCE .....                                        | pag. 23 |
| TROUBLESHOOTING .....                                    | pag.24  |
| DIAGRAMS .....                                           | pag.61  |

## 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) Power cable
  - c) 3 pod filters
- 3) The machine and accessories are not damaged in any way.

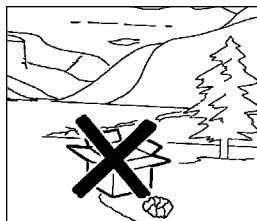
In case of damage or missing pieces, immediately contact the manufacturer or its sales agent in your area or its insurance company.

## 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.

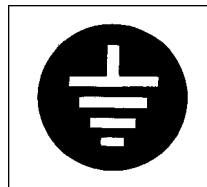
After having removed the packaging, make certain that the unit is not damaged in any way. If you have any doubts, do not use the unit and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) out of the reach of children as they are a potential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

 **DANGER OF POLLUTION**



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.

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.



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

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.



### 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;

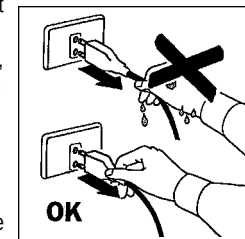


### CAUTION

#### DANGER OF ELECTRIC SHOCKS

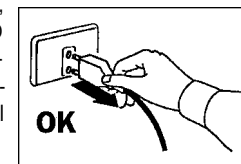
All cleaning, washing and other operations performed on the inside of the machine must be performed when the machine is in a state of "ZERO ENERGY"; that is unplugged from the mains.

- 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.



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

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.

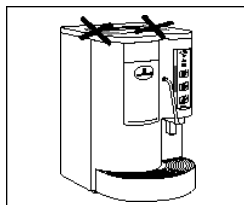


In case of breakdown or poor function, turn off the unit. Never tamper with the unit. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.

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.



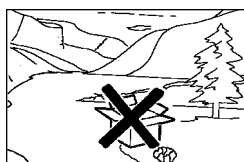
The user must never replace the unit's power supply cord. If this cord is damaged, turn off the unit and have it replaced by a professionally qualified technician.

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.



Caution: DANGER OF POLLUTION

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



14

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

15

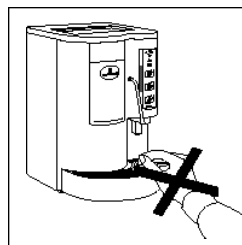
Once you have started washing the machine, complete the job or residues of detergent could be left inside the dispensing assembly.



Caution: DANGER OF INTOXICATION

16

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



Caution: DANGER OF BURNS

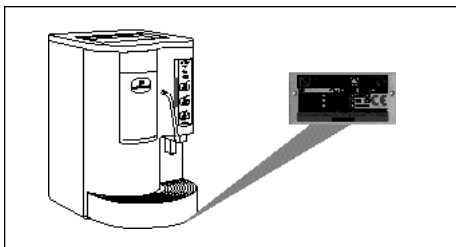
17

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

## SHIPPING AND HANDLING

### Machine ID

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



The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet. Operators performing any shipping or handling operations must

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

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



#### 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 off the ground and drive to the loading zone. After having made certain that there are no obstacles, things or persons in the way, proceed with loading.

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



#### CAUTION: DANGER OF IMPACT OR PINCHING

Before performing the following operations, make certain that the load is in sta-

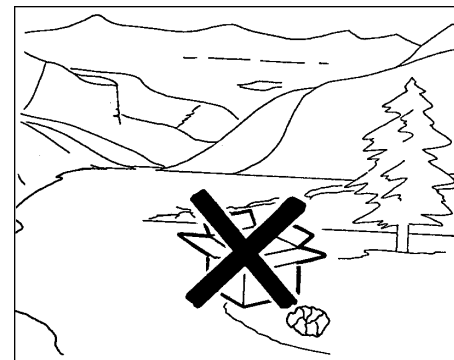
ble and will not fall when the straps are cut.

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

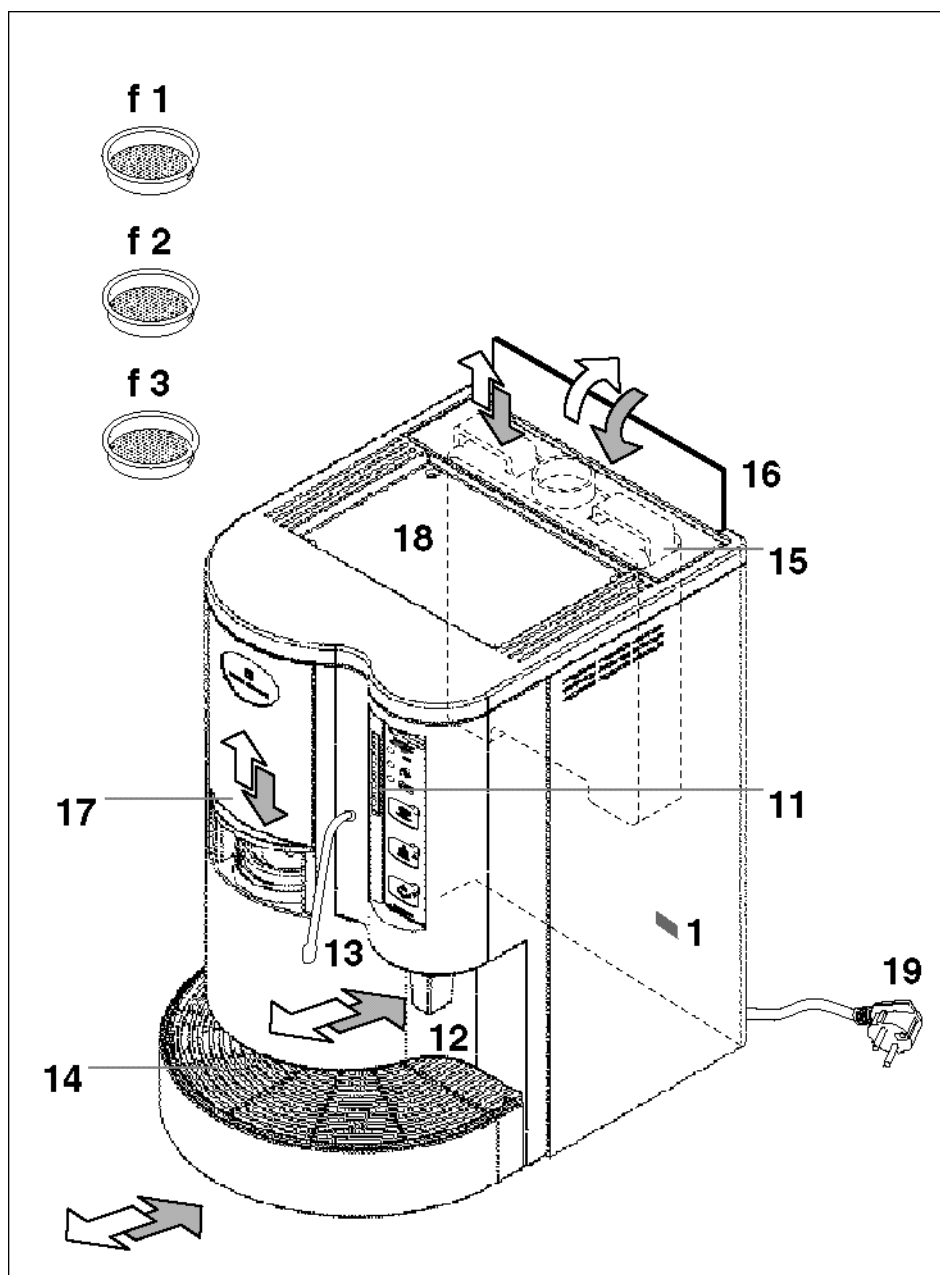
Once the machine has been released from the pallet or container, do not pollute the environment with these items.



ENGLISH

## DESCRIPTION OF CONTROL PANEL AND OPERATION

ENGLISH



- 1) Machine switch
  - Pressed in position 1, this powers the machine (indicator 2 on flashing);
  - Pressed again in position 0, the machine switches off.

- 2) Starting light:
  - When this flashes, the machine is energised and heating;
  - When permanently on, this means the machine is energised and has reached operating temperature;
  - When this is off, it means the machine is not working.

- 3) No water in tray indicator.
  - When this is on, it means the tank must be filled with water (15).

- 4) SMART CARD indicator.
  - When this is on, it means the smart card has been inserted;
  - When this is off, it means the smart card has not been inserted, or, if it has been inserted, it means the machine has not been enabled for Smart Card operation or the Smart Card is empty.

- 5) Coffee dispensing indicator.
  - This only remains on while the machine is dispensing coffee.

- 6) Coffee dispensing key:
  - Press to dispense coffee (indicator 5 on);
  - Press again to stop dispensing coffee (indicator 5 off).

7) Hot water supply indicator

- This only remains on while the machine is dispensing hot water.

8) Hot water dispensing key:

- Press to dispense hot water (indicator 7 on);
- Press again to stop dispensing hot water (indicator 7 off).

9) Steam supply indicator

- This only remains on while the machine is dispensing steam.

10) Steam dispensing key:

- Press to dispense steam (indicator 9 on);
- Press again to stop dispensing steam (indicator 9 off).

11) Slot for inserting Smart Card

12) Coffee dispensing nozzle height adjustable (see arrows on drawing)

13) Hot water/steam dispensing nozzle.

14) Pull-out water collection tray

15) Pull-out water tank:

- The tank contains 2.3 litres of water. It is best to use low-mineral content water to ensure longer machine life

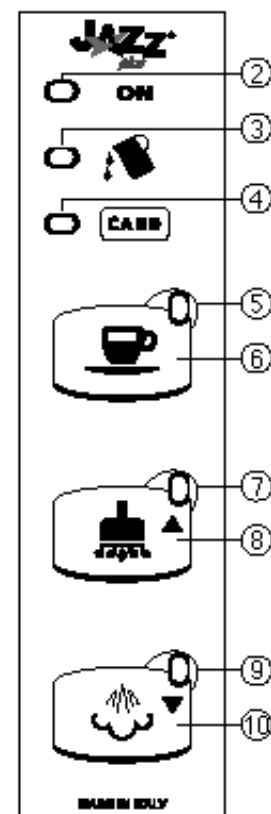
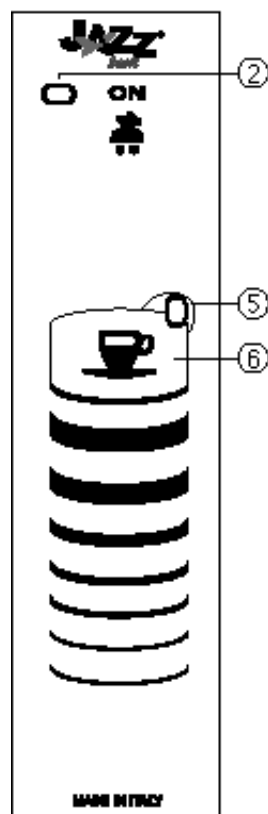
16) Water tank door

17) Pad fitting front door:

- When open, the pad can be fitted and coffee dispensing is stopped
- When closed, coffee dispensing is possible.

18) Cup heating surface

19) Mains connection plug.



# INSTALLATION

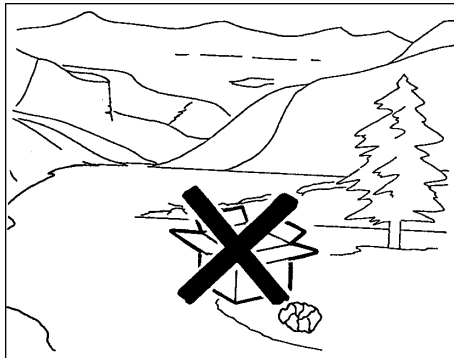
Before installing, carefully read the safety instructions at the beginning of this manual, especially how to place the MACHINE IN POWER ZERO CONDITION - PRELIMINARY OPERATIONS.

ENGLISH

- 1) After taking the machine out of the packaging, proceed as indicated IN "GENERAL NOTES ON DELIVERY".
- 2) Position on a flat surface
- 3) Caution - pollution hazard



**DO NOT THROW PACKAGING AWAY INTO THE ENVIRONMENT**



- 4) Open door (16)
- 5) Remove tank (15)
- 6) Especially the first time, wash the tank with soap and water
- 7) Fill the tank with water
- 8) Make sure the outside of the tank is dry
- 9) Refit the tank (15) in its housing
- 10) Close the door (16)
- 11) Make sure the water collection tray (14) is well fitted
- 12) The dispenser nozzle (12) can be positioned in two ways:

a) high cups

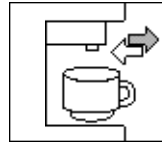


fig. A

b) normal cups

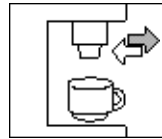


fig. B

- 13) Make sure the mains voltage corresponds to that shown on the rear.
- 14) Fit the plug in the socket only if the machine switch (1) is in "O" off position and the mains voltage corresponds.
- 15) End of preliminary operations. The machine is ready to be prepared for operation.

## HOW TO PREPARE OR SET UP THE MACHINE

Note: in the event of the following sequence not occurring, refer to the "TROUBLE-SHOOTING" chapter.

After terminating the preliminary operations:

- 1) Press the machine switch (1), the start-up indicator light (2) will start flashing.  
Basic version: heating begins straight away.  
Plus Version: the machine automatically fills the boiler with water (initial time about 40 seconds). When level has been achieved, heating starts.

**NOTE the machine features a safety system which, after about 2 minutes of continuous pump operation, stops the machine (to prevent the pump from overheating) and notifies alarm condition by means of flashing of indicator lights (2) and (3).**

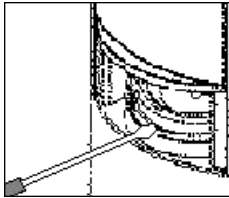
**In this case, turn off the machine by means of master switch (1) and then turn it back on again.**

During heating, the start-up light (2) flashes.

- 2) Wait for the heating indicator light (2) to stay permanently on. This means the water has reached the proper temperature.
- 3) Note: if the water indicator light (3) comes on, this means the water tank (15) is empty or is about to empty. In this case, proceed as follows: switch off the machine by pressing switch (1); fill the tank with water; press the switch (1) again to start up the machine.
- 4) Note: remember that to make a good drink, it is best to use the cup heater (18) to keep the cups hot.
- 5) The machine features 3 filters marked 1,2,3 respectively on the sides. Thanks to these filters, the machine can be adapted to different types of coffee according to the following diagram.  
Filter No. 1: recommended for strong espresso  
Filter No. 2: recommended for normal espresso  
Filter No. 3: recommended for weak espresso.

The machine is equipped with filter N. 2 as standard.

The filter is located inside the coffee door, in the lower section. To remove this, use a tool to lift out of the housing.

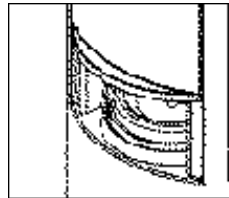


- 6) Machine preparation has now finished and the machine is ready to make the coffee (basic) or provide hot water /steam (plus).

## STARTUP

### HOW TO MAKE THE COFFEE

- 1) Adjust the dispenser nozzle (12) to high position (fig. A) or low position (fig. B) depending on the type of cup and position the cup under the nozzle.
- 2) Raise the door (17);
- 3) Fit the pad in the housing provided;



- 4) Close the door;
- 5) Press the coffee dispensing button (6), indicator light 5 will come on; the machine will begin dispensing coffee;
- 6) Once the desired level has been achieved, press the coffee dispensing button (6) to stop dispensing; the indicator light 5 will go off.
- 7) Lift door (17), remove the used pad.  
NOTE. The coffee supply stops automatically after 2 minutes if no key is pressed.

### HOW TO SUPPLY HOT WATER (Plus version only)



Do not touch the hot water nozzle during supply)

- 1) Rest the cup on the grid, underneath the hot water/steam nozzle (13).
- 2) Press the hot water button (8): the indicator light (7) comes on and the hot water supply begins.

- 3) Press the hot water button (8) again to terminate supply.

N.B. The hot water supply stops automatically after 10 seconds.

If a larger quantity of water is required, press the hot water button (8) again.

### HOW TO SUPPLY STEAM

- 1) Immerge the steam nozzle (13) by about 1 cm in the liquid to be heated.
- 2) Press the steam button (10): the steam supply starts.
- 3) Once desired heating has been achieved, press the steam button to stop the supply.

NOTE: the steam supply stops automatically after 30 seconds.

If a larger quantity of steam is required, press the steam button again.

N.B: When the hot water/steam boiler temperature is below the minimum value, the two indicators - hot water (7) and steam (9) - flash. Wait for the return of the correct temperature indicated by the switching off of the two indicators (7), (9).

### SMART CARD OPTION

The versions featuring Smart Card drive can only make coffee when the Smart Card is inserted in the special slot (11) and the CARD indicator (4) is on.

Without the Smart Card, the machine can only supply hot water and steam.

N.B: If the Smart Card is correctly inserted, but the CARD indicator (4) is not on, check:

- 1) the SMART CARD is not empty;
- 2) the machine is able to operate with SMART CARD.

## COFFEE TEMPERATURE DISPLAY/PROGRAMMING (Basic Version)

To access coffee temperature display / programming, the machine must be off.

- 1) Switch the machine off;
- 2) While keeping the coffee supply button (6) pressed, switch the machine on;
- 3) Release now the button (6);
- 4) After few moments the machine displays the temperature by means of the sequential flashing of the coffee supply button (5). Each flash corresponds to 2 °C.

The displayed temperatures must be added to the basic one of 86 °C.

Let us take a practical example:

1 flash corresponds to 86 °C

3 flashes correspond to 90 °C

4 flashes correspond to 92°C

- 5) Once the temperature has been displayed, it can be changed, if desired;
- 6) Every time the coffee supply button (6) is pressed, the temperature increases by 2 ° C. Once 96° C have been reached, the machine starts again from 86 °C..
- 7) Some moments after releasing the button, the machine will start to display the current temperature.
- 8) In order to leave the set-up of temperature, switch the machine off and again on; the new selected temperature has now been stored and the machine is ready to make coffee.

## COFFEE TEMPERATURE DISPLAY/PROGRAMMING (Plus Version)

To access coffee temperature display/programming, the machine must be on.

- 10) Keep the coffee supply button pressed for about 10 seconds until the hot water (7) and steam (9) indicators come on.
- 11) Release the coffee dispensing button: the coffee dispensing indicator light (5) will flash quickly;
- 12) Keep the coffee supply button pressed for about 3 seconds until the coffee supply flashing light goes off.
- 13) The machine displays the temperature by means of the sequential flashing of the hot water (7) and steam (9) indicator lights. Each flash of the hot water indicator light (7) corresponds to 10 °C; each flash of the steam indicator light (9) corresponds to 1°C. The displayed temperatures must be added to the basic temperature of 70°C.

Let us take a practical example:

Basic temperature: 70°C

2 flashes of the hot water indicator (7):

$10 + 10 = 20^{\circ}\text{C}$

3 flashes of the steam indicator (9):

$1 + 1 + 1 = 3^{\circ}\text{C}$

Total coffee temperature:

$70 + 20 + 3 = 93^{\circ}\text{C}$

- 14) Once the temperature has been displayed, if desired, the temperature can be changed.
- 15) Every time the hot water button (8) is pressed, the temperature increases by 1°C
- 16) Every time the steam button (10) is pressed, the temperature drops by 1 °C.
- 17) After selecting the desired setting,

- press the coffee supply button (6) for about 3 seconds until the 2 indicators, hot water (7) and steam (9) come on.
- 18) Release the coffee supply key (6): the machine stores the new temperature setting and is again ready to make coffee.

## STOP

To stop the machine, press machine switch (1) in "O" position, all the indicator lights will go off.

Note: in the case of long intervals and for safety reasons, the plug is best taken out of the socket.

## CLEANING

Excluding dispensing unit cleaning, as shown on the following table, any cleaning must be done in zero power condition (plug disconnected from mains) and with the hot parts at environment temperature, according to this table.

- 1) Cleaning the nozzle  
Use a cloth slightly dampened in hot water and/or neutral detergent.
- 2) Cleaning the external surface of the machine  
- To clean the external surface of the machine, never use solvents but only a cloth slightly dampened with hot water and neutral soap.
- 3) Cleaning the grid.  
- Clean the grid with hot water and soap using a brush.

| N° | TYPES OF CLEANING                         | N° part | FREQUENCY             |       |        |
|----|-------------------------------------------|---------|-----------------------|-------|--------|
|    |                                           |         | immediately after use | daily | weekly |
| 1  | Cleaning the nozzle                       | 13      | ■                     | ■     | ■      |
| 2  | Cleaning the external part of the machine |         |                       | ■     | ■      |
| 3  | Cleaning the grid                         | 14      |                       | ■     | ■      |
| 4  | Cleaning the water collection tray        | 14      | ■                     | ■     | ■      |
| 5  | Cleaning the water tank                   | 15      |                       |       | ■      |
| 6  | Cleaning the dispensing unit              | 9       |                       |       | ■      |

- 4) Cleaning the liquid holder tray  
- Clean the liquid holder tray with hot water and soap, if necessary using a brush.  
NOTE: the liquid holder tray can be washed in a dishwasher  
IMPORTANT: never use solvents.
- 5) Cleaning the water tank  
- Use soap and water and rinse well.  
NOTE: if the water has left any undesired deposits, wash using a tube brush.
- 7) Cleaning the dispensing unit  
- Lower the door (17) without inserting the pad;  
- Press the coffee dispensing button (6) and allow the water to exit from the nozzle for 15/20 seconds;  
- Press the coffee dispensing button to stop the coffee supply.

## MAINTENANCE

If the cleaning operations are performed as described above, no maintenance jobs are required. For all jobs that need doing on the machine, contact the dealer that sold it to you.

ENGLISH



## TROUBLESHOOTING

If your espresso coffee machine is not working properly, check the following troubleshooting guide.  
Also refer to the corresponding sections of the operator's manual.

| Faults                                                              | Remedies                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>The machine fails to make the espresso coffee</b>                | Smart Card version: the card has not been inserted or the card is empty.<br>Check whether the no-water indicator is on: there is no water in the tank or the tank is not engaged properly. In this case, proceed as follows: switch off the machine by pressing switch (1); fill the tank with water; press the switch (1) again to start up the machine.<br>The machine needs de-mineralising. |
| <b>"Cream" is insufficient or there is none</b>                     | The coffee is ground too coarse<br>The coffee is not fresh<br>The water is not fresh                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>The "cream" is too dark and/or the coffee has a burned taste</b> | The temperature of the coffee water is too high.<br>Lower the coffee water temperature.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>The coffee is not hot enough</b>                                 | The water is passing through the filter too quickly. 25-40 seconds are needed to make 2 cups.<br>The coffee water temperature is too low. Increase the temperature.<br>The cups are cold. The cups must be put on the cup heater or preheated with hot water before using.<br>The boiler thermostat has tripped: contact your nearest dealer.<br>The machine needs de-mineralising.             |

ENGLISH





Toutes nos félicitations, vous avez choisi une machine vraiment spectaculaire.

Veuillez lire attentivement ce qui figure dans le livret des instructions pour "préparer" votre Jazz professionnel. Vous vous apercevrez comme c'est simple de faire d'excellents cafés et de crémeux cappuccini. Avec le temps, vous vous rendrez également compte qu'elle n'a besoin que de très peu d'entretien.

Une chose est certaine: Jazz sera la "protagoniste" de votre bar.

**Nuova Simonelli s.r.l.**



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

**FRANÇAIS**

| Modèles    | POIDS<br>NET | POIDS<br>BRUT | PUISSANCE<br>THERMIQUE | CAPACITÉ DE LA<br>EMAUDIÈRE | DIMENSION DE LAMAQUINA(mm) |     |     | DIMENSION DE L'EMBALLAGE (mm) |     |     |
|------------|--------------|---------------|------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----|-----|-------------------------------|-----|-----|
|            |              |               |                        |                             | A*                         | B*  | C*  | A*                            | B*  | C*  |
| Jazz basic | 9 Kg         | 11 Kg         | 500 W                  | –                           | 230                        | 330 | 370 | 300                           | 400 | 430 |
| Jazz plus  | 12 Kg        | 14 Kg         | 1500 W                 | 0.4 l                       | 230                        | 330 | 370 | 300                           | 400 | 430 |

\* A: Largeur - B: Profondeur - C: Hauteur avec pieds

# SOMMAIRE

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| LETTRE À LA LIVRAISON .....                                       | pag.25  |
| INFORMATIONS D'INTRODUCTION / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....   | pag.25  |
| REMARQUES GÉNÉRALES À LA LIVRAISON .....                          | pag.27  |
| CONSIGNES DE SECURITE .....                                       | pag. 27 |
| TRANSPORT ET MANUTENTION .....                                    | pag.29  |
| TABLEAU DES COMMANDES .....                                       | pag.30  |
| INSTALLATION                                                      |         |
| ■ préparer la machine: mise au point .....                        | pag.32  |
| DEMARRAGE                                                         |         |
| ■ comment préparer le café .....                                  | pag.33  |
| ■ comment distribuer l'eau chaude .....                           | pag.33  |
| ■ comment distribuer la vapeur .....                              | pag.33  |
| ■ option smart card .....                                         | pag.34  |
| ■ visualisation / programmation temperature du café (basic) ..... | pag.34  |
| ■ visualisation / programmation temperature du café (plus) .....  | pag.34  |
| ARRET .....                                                       | pag.35  |
| NETTOYAGE .....                                                   | pag.35  |
| ENTRETIEN .....                                                   | pag.35  |
| ANOMALIES ET REMEDES .....                                        | pag.36  |
| SCHEMA .....                                                      | pag.61  |

## 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:

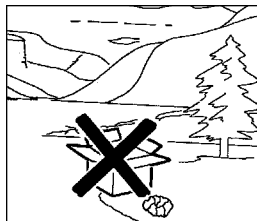
- 1) L'emballage est en bon état
- 2) Le contenu est:
  - a) machine
  - b) câble d'alimentation
  - c) filtre pur la tablette
- 3) Que la machine ou les accessoires ne sont pas détériorés.

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

## 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.



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.

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.



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.

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.



### 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;

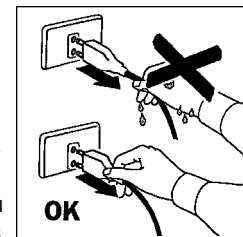


### ATTENTION

#### RISQUE DE DECHARGE ELECTRIQUE

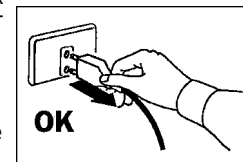
Toute opération de nettoyage, de lavage ou d'autres interventions à l'intérieur de la machine doivent être effectuées en "SITUATION ENERGETIQUE ZERO" et la fiche de raccordement au secteur (3) débranchée.

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



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

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



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.

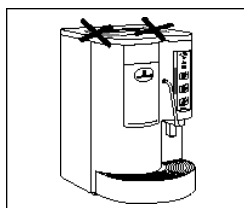
L'éventuelle réparation des produits doit être effectuée uniquement par le constructeur ou par le centre d'assistance conventionné et en utilisant exclusivement des pièces détachées d'origine.

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.

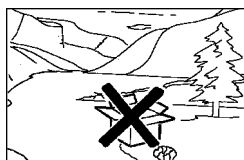


Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas de détérioration, arrêter l'appareil et pour le remplacer s'adresser uniquement à un personnel professionnel qualifié.

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.



Attention:



#### DANGER DE POLLUTION

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 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.



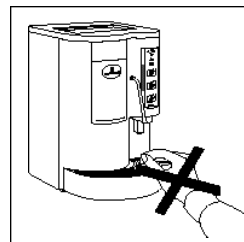
Attention: RISQUE D'INTOXICATION



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.



Attention: RISQUE DE BRULURE

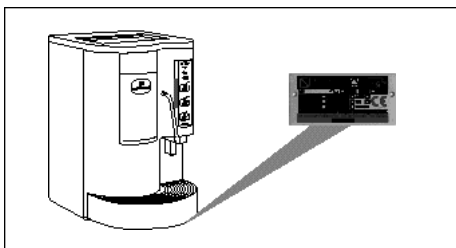


Ne pas oublier qu'avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien, de vidange, de réglage, l'opérateur qualifié doit porter des gants de travail et des chaussures contre les accidents.

## TRANSPORT ET MANUTENTION

### Identification de la machine

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



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

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

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

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



**ATTENTION: RISQUE DE CHOC OU D'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 du sol et aller dans la zone de chargement. Après avoir contrôlé qu'il n'y a pas d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.

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



**ATTENTION : RISQUE DE CHOC OU D'ECRASEMENT.**

Avant l'opération suivante, contrôler que la charge est en place et qu'en coupant les sangles elle ne tombe pas.

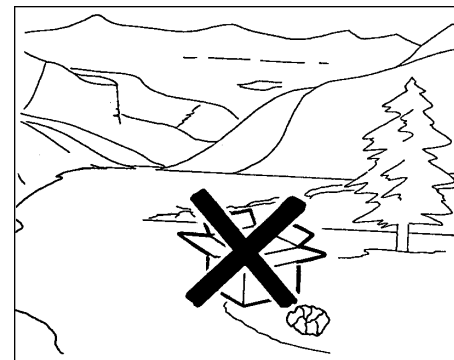
L'opérateur, avec des gants et des chaus-

sures 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.**

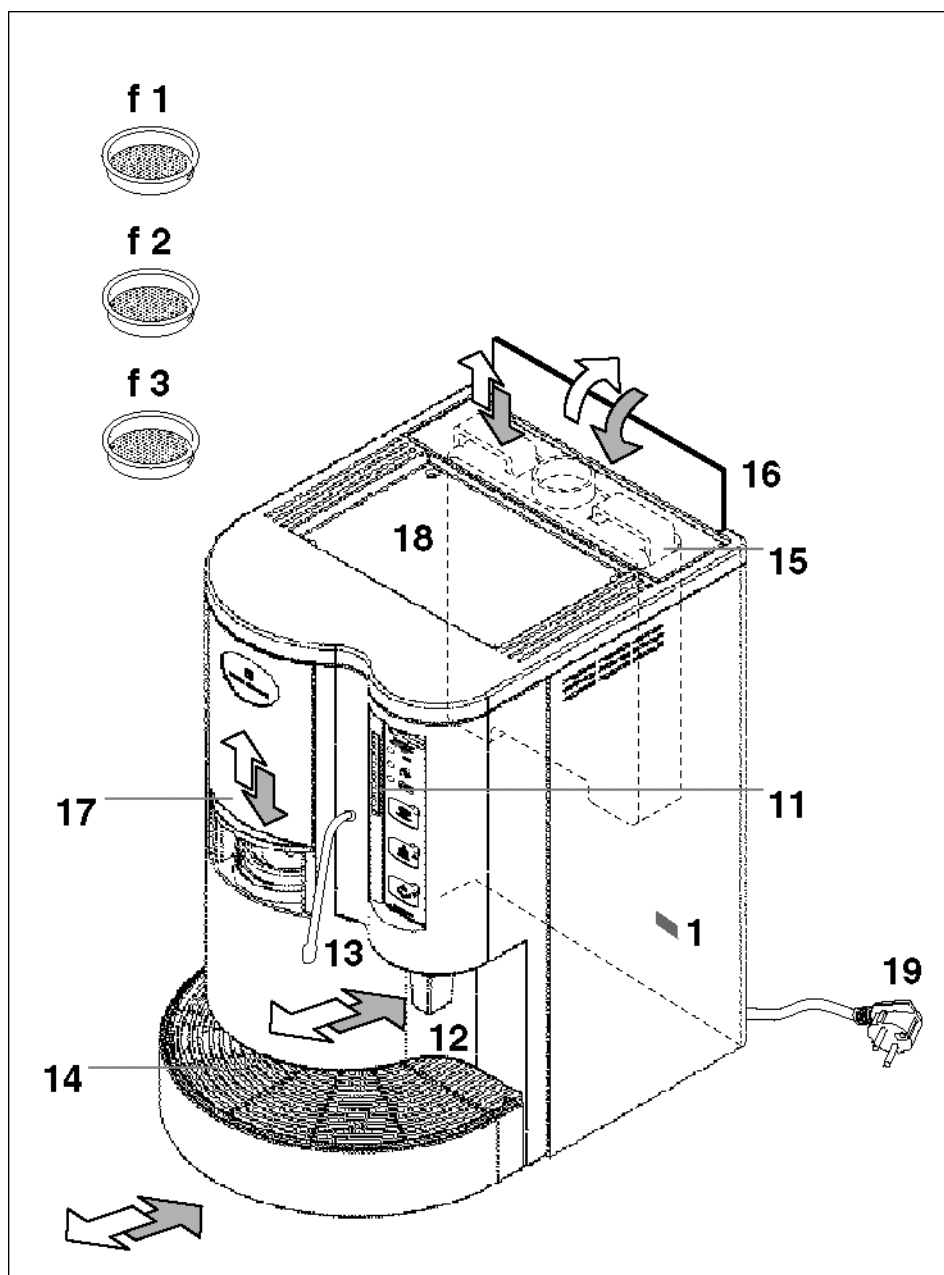
Lorsque la machine est libérée de la palette ou du conteneur, ne pas la jeter dans la nature, danger de pollution.



FRANÇAIS

## DESCRIPTION DU PANNEAU DES COMMANDES ET D'EXPLOITATION

FRANÇAIS



- 1) Interrupteur machine.
  - Pressé sur position 1, il met la machine sous tension (témoin lumineux 2 allumé en clignotant);
  - Pressé de nouveau sur position 0, il arrête la machine.
- 2) Témoin lumineux d'actionnement:
  - Allumé en clignotant, signale que la machine est sous tension et en train de chauffer;
  - Allumé fixe, signale que la machine est sous tension et à la température voulue;
  - Eteint, signale que la machine ne fonctionne pas.
- 3) Témoin lumineux, absence d'eau dans le réservoir.
  - Allumé, signale qu'il faut remettre de l'eau dans le réservoir (15).
- 4) Témoin lumineux SMART CARD.
  - Allumé, signale que la smart card a été insérée;
  - Eteint, signale que la smart card n'a pas été insérée, ou si elle a été insérée, il signale que la machine n'a pas été habilitée au fonctionnement Smart Card ou que la Smart Card est vide.
- 5) Témoin lumineux de distribution du café.
  - Reste allumé seulement pendant la distribution du café.
- 6) Touche distribution du café:
  - Pressée, elle permet la distribution du café (témoin lumineux 5 allumé);
  - Pressée de nouveau, elle arrête la distribution du café (témoin lumineux 5 éteint).

7) Témoins lumineux de distribution de l'eau

- Reste allumé seulement pendant la distribution de l'eau chaude.

8) Touche distribution d'eau chaude;

- Pressée, elle permet la distribution de l'eau chaude (témoin lumineux 7 allumé);
- Pressée de nouveau, elle arrête la distribution de l'eau chaude (témoin lumineux 7 allumé).

9) Témoin lumineux distribution de vapeur

- Reste allumé seulement pendant la distribution de la vapeur.

10) Touche distribution de la vapeur:

- Pressée, elle permet la distribution de la vapeur (témoin lumineux 9 éteint);
- Pressée de nouveau, elle arrête la distribution de la vapeur (témoin lumineux 9 éteint).

11) Fente pour insérer la Smart Card

12) Bec de distribution du café, réglable en hauteur (voir flèches sur la figure).

13) Buse de distribution de l'eau chaude/vapeur.

14) Bac extractible de récupération de l'eau.

15) Réservoir d'eau extractible:

- Le réservoir contient 2,3 litres d'eau. Il est conseillé d'utiliser de l'eau contenant peu de calcium pour une plus grande durée de la machine

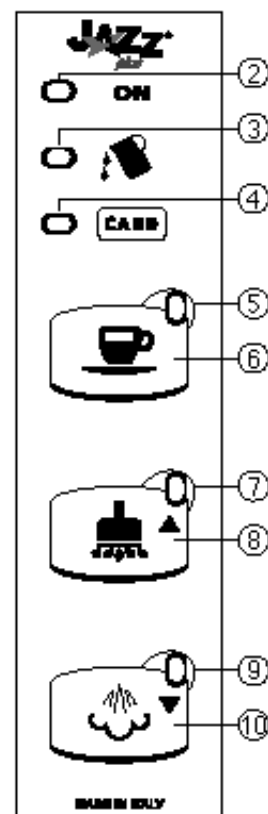
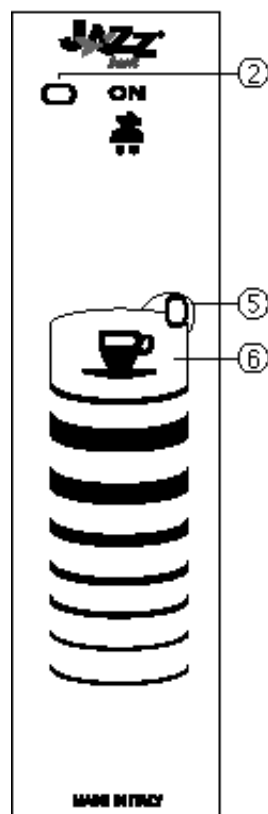
16) Portillon réservoir d'eau

17) Portillon avant introduction tablette:

- Ouvert il permet l'introduction de la tablette et bloque la distribution du café;
- Fermé, il permet la distribution du café

18) Plan chauffe-tasses

19) Fiche de branchement au secteur.



FRANÇAIS

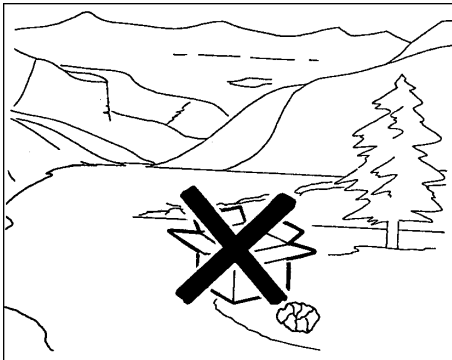
# INSTALLATION

Avant d'effectuer l'installation, il faut lire attentivement les consignes de sécurité au début de cette notice et en particulier comment mettre en SITUATION ENERGETIQUE ZERO LA MACHINE OPERATIONS PRELIMINAIRES.

- 1) Après avoir sorti la machine de son emballage, faire ce qui est indiqué SUR "REMARQUES GENERALES A LALIVRAISON".
- 2) La positionner sur un plan horizontal
- 3) Attention danger de pollution



**NE PAS JETER L'EMBALLAGE DANS LA NATURE**



- 4) Ouvrir le portillon (16)
- 5) Extraire le réservoir (15)
- 6) Surtout la première fois, laver le réservoir avec de l'eau et du savon
- 7) Remplir le réservoir d'eau
- 8) S'assurer que l'extérieur du réservoir est sec
- 9) Replacer le réservoir (15) dans son logement
- 10) Fermer le portillon (16)

- 11) S'assurer que le bac de récupération de l'eau (14) est bien introduit
- 12) Le bec de distribution (12) peut être placé de deux manières:
  - a) tasses hautes

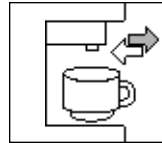


fig. A

- b) tasses normales

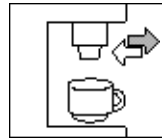


fig. B

- 13) Contrôler que la tension du secteur correspond aux indications au dos.
- 14) Introduire la fiche dans la prise seulement si l'interrupteur machine (1) est sur la position "O" éteint et si la tension du secteur correspond, brancher la fiche dans la prise.
- 15) Fin des opérations préliminaires, la machine est prête pour la mise au point.

## COMMENT PREPARER LA MACHINE OU LA MISE AU POINT

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

Après avoir terminé les opérations préliminaires:

- 1) Presser l'interrupteur machine (1), le témoin lumineux d'actionnement (2) commence à clignoter.

Versions basic: le réchauffement commence immédiatement.

Version Plus: la machine charge automatiquement l'eau dans la chaudière (temps initial environ 40 secondes), une fois le niveau atteint, le réchauffement commence.

**N.B.: la machine est équipée d'un système de sécurité qui, après 2 minutes environ de fonctionnement continu de la pompe, arrête la machine (pour éviter l'échauffement de la pompe) en communiquant la condition d'alarme par le clignotement des témoins lumineux (2) et (3).**

**Dans ce cas, arrêter la machine à l'aide de l'interrupteur général (1), puis la remettre de nouveau en marche.**

Pendant le réchauffement le témoin lumineux d'actionnement (2) clignote.

- 2) Attendre que le témoin lumineux de réchauffement (2) soit allumé fixe, ce qui signifie que l'eau est à la température voulue.
- 3) Note: si le témoin lumineux de l'eau (3) s'allume cela signifie que le réservoir d'eau (15) est vide ou qu'il est en train de se vider.

Dans ce cas procéder comme suit: arrêter la machine en appuyant sur l'interrupteur (1); remplir le réservoir d'eau; appuyer de nouveau sur l'interrupteur (1) pour faire redémarrer la machine.

- 4) Note: Ne pas oublier que pour obtenir une bonne boisson il est préférable d'utiliser le plan chauffe-tasses (18)

pour qu'elles restent chaudes.

- 5) La machine est équipée de 3 filtres portant respectivement les numéros 1, 2, 3, gravé sur le bord latéral du filtre. Les filtres permettent d'adapter la machine à plusieurs types de café en fonction du schéma ci-après.

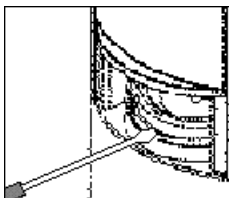
Filtre N° 1: conseillé pour un café serré

Filtre N° 2: conseillé pour un café normal

Filtre N° 3: conseillé pour un café allongé.

La machine est équipée en standard avec le filtre N° 2.

Le filtre se trouve à l'intérieur du portillon café, sur la partie inférieure. Pour le déposer, utiliser un outil de manière à le soulever de son logement.

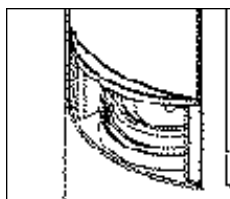


- 6) La préparation de la machine est terminée et elle prête à faire le café (basic) ou pour la distribution de l'eau chaude / vapeur (plus).

## ACTIONNEMENT

### COMMENT FAIRE LE CAFE

- 1) Régler le bec de distribution (12) dans la position haute (fig. A) ou dans la position basse (fig. B) en fonction du type de tasse et positionner cette dernière sous le bec.
- 2) Lever le portillon (17);
- 3) Introduire la tablette dans l'emplacement prévu à cet effet;



- 4) Fermer le portillon;
- 5) Presser le poussoir de distribution du café (6), le témoin lumineux 5 s'allumera; la machine commencera à distribuer le café;
- 6) Arrivé au niveau voulu, presser le poussoir de distribution du café (6) pour arrêter la distribution ; le témoin lumineux 5 s'éteindra.
- 7) Lever le portillon (17), enlever la tablette usagée.

N.B. La distribution du café s'arrête automatiquement après 2 minutes, si aucune touche n'est pressée.

## COMMENT DISTRIBUER

### L'EAU CHAUDE

(seulement version Plus)

( Ne pas toucher la buse d'eau chaude pendant la distribution.)

- 1) Poser la tasse sur la grille, sous la buse de distribution d'eau chaude / de vapeur (13).
  - 2) Presser le poussoir d'eau chaude (8): le témoin lumineux s'allume (7) et la distribution de l'eau chaude commence.
  - 3) Presser de nouveau le poussoir d'eau chaude (8) pour terminer la distribution.
- N.B. L'eau chaude s'arrête automatiquement après 10 secondes.

Si l'on a besoin d'une plus grande quantité d'eau, presser de nouveau le poussoir d'eau chaude (8).

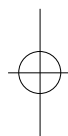
### COMMENT DISTRIBUER LA VAPEUR

- 1) Plonger la buse de la vapeur (13), environ 1 cm, dans le liquide à réchauffer.
- 2) Presser le poussoir de la vapeur (10): la distribution de la vapeur commence.
- 3) Arrivé au réchauffement voulu du liquide, presser le poussoir de la vapeur pour arrêter la distribution.

N.B: la distribution de la vapeur s'arrête automatiquement après 30 secondes.

Si l'on a besoin d'une plus grande quantité de vapeur, presser de nouveau le poussoir de la vapeur.

N.B: Lorsque la température de la chaudière d'eau/vapeur est inférieure à la valeur minimum, les deux témoins lumineux d'eau chaude (7) et de vapeur (9) clignotent. Attendre le rétablissement de la température exacte signalée lorsque les deux témoins lumineux (7), (9) s'éteignent.



## OPTION SMART CARD

Les versions équipées d'un lecteur Smart Card peuvent faire le café uniquement lorsque la Smart Card est insérée dans la fente, prévue à cet effet (11) et que le témoin lumineux CARD (4) est allumé. Sans Smart Card la machine n'est habilitée qu'à la distribution d'eau chaude et de vapeur.

N.B: Si la Smart Card est correctement insérée, mais que le témoin lumineux CARD (4) n'est pas allumé, il faut contrôler:

- 1) que la SMART CARD n'est pas vide;
- 2) que la machine est habilitée au fonctionnement avec la SMART CARD.

## VISUALISATION/PROGRAMMATION TEMPERATURE DU CAFE (Version Basic)

Pour accéder à la visualisation/programmation de la température du café:

- 1) Eteindre la machine si elle est allumée.
- 2) Avec la porte ouverte, presser la touche de distribution du café (6) et avec la touche pressée allumer la machine.
- 3) Maintenant relâcher la touche de distribution du café (6).
- 4) Après quelques second la machine visualise la température avec des clignotes de la touche de distribution du café (5). À chaque clignote de l'espion touche distribution café (5) correspond 2°C en partant depuis 86°C.

Faisons quelque exemple pratique:

1 clignote correspond à 86°C.

3 clignotes correspondent à 90°C.

4 clignotes correspondent à 92°C.

- 5) Quand on a terminé la visualisation de la température il est possible de la changer.
- 6) Chaque fois qu'on presse la touche de distribution du café (6), la température augmente de 2°C. Une fois arrivé à 96°C on repartira depuis 86°C.
- 7) Après quelques second qu'on ne presse pas la touche de distribution, la machine recommencera à visualiser la température courante.
- 8) Pour sortir de la programmation/visualisation éteindre la machine et l'allumer de nouveau: la machine mémorise la nouvelle position de température et il est de nouveau prête pour faire café.

## VISUALISATION/PROGRAMMATION TEMPERATURE DU CAFE (Version Plus)

Pour accéder à la visualisation/programmation de la température du café, la machine doit être actionnée.

- 10) Maintenir enfoncé le poussoir de distribution du café, pendant environ 10 secondes, jusqu'à ce que s'allument les témoins lumineux d'eau chaude (7) et de vapeur (9).

- 11) Relâcher le poussoir de distribution du café: le témoin lumineux de distribution du café (5) clignote rapidement;

- 12) Maintenir enfoncé, pendant environ 3 secondes, le poussoir de distribution du café jusqu'à ce que s'éteigne le témoin lumineux clignotant de distribution du café.

- 13) La machine visualise la température par des clignotements séquentiels des témoins lumineux eau chaude (7) et vapeur (9). Chaque clignotement du témoin lumineux eau chaude (7) correspond à 10 °C; chaque clignotement du témoin lumineux vapeur (9) correspond à 1°C. Les températures visualisées sont totalisées à la température de base de 70°C.

Prenons un exemple pratique:

Température de base: 70°C

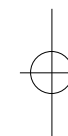
2 clignotements du témoin lumineux eau chaude (7):  $10 + 10 = 20^\circ\text{C}$

3 clignotements du témoin lumineux vapeur (9):  $1 + 1 + 1 = 3^\circ\text{C}$

Température totale du café :  $70 + 20 + 3 = 93^\circ\text{C}$

- 14) Après la visualisation de la température il est possible de changer cette dernière, si on le désire.

- 15) Toutes les fois que l'on presse le pous-





- soir eau chaude (8) la température augmente de 1°C
- 16) Toutes les fois que l'on presse le poussoir vapeur (10) la température diminue de 1 °C.
- 17) Après avoir sélectionné la valeur voulue, presser le poussoir de distribution du café (6), pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce que s'allument les deux témoins lumineux eau chaude (7) et vapeur (9).
- 18) Relâcher la touche de distribution du café (6): la machine mémorise la nouvelle programmation de la température et est de nouveau prête à faire du café.

## ARRET

Pour arrêter la machine il faut placer l'interrupteur de machine (1) sur la position "O", tous les témoins lumineux s'éteignent

Note: pendant de longues pauses et par sécurité il est préférable de débrancher la fiche de la prise.

## NETTOYAGE

Sauf le nettoyage du groupe de distribution, il est indiqué dans le tableau qui suit, tous les types de nettoyages qui doivent être effectués à situation énergétique zéro (fiche débranchée du secteur) et avec les pièces chaudes à température ambiante, selon ce tableau.

- 1) Nettoyage de la buse
- Utiliser un chiffon légèrement mouillé à

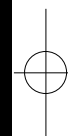
| N. | DE TYPES DE NETTOYAGE                  | N. de comp. | FREQUENCE                    |                |                |
|----|----------------------------------------|-------------|------------------------------|----------------|----------------|
|    |                                        |             | immédiatement après l'emploi | tous les jours | chaque semaine |
| 1  | Nettoyage buse                         | 13          | ■                            | ■              | ■              |
| 2  | Nettoyage extérieur de la machine      |             | ■                            | ■              | ■              |
| 3  | Nettoyage de la grille                 | 14          |                              | ■              | ■              |
| 4  | Nettoyage du bac de récupération d'eau | 14          | ■                            | ■              | ■              |
| 5  | Nettoyage du réservoir d'eau           | 15          |                              |                | ■              |
| 6  | Nettoyage du groupe de distribution    | 9           |                              |                | ■              |

- l'eau chaude et/ou avec un nettoyant neutre.
- 2) Nettoyage de la surface extérieure de la machine
- Pour le nettoyage extérieur de la machine, n'utiliser aucun type de solvant mais seulement un chiffon légèrement mouillé à l'eau et au savon neutre.
- 3) Nettoyage de la grille.
- Nettoyer la grille à l'eau chaude et au savon à l'aide d'une brosse.
- 4) Nettoyage du bac porte-liquides
- Nettoyer le bac porte-liquide à l'eau chaude et au savon en utilisant éventuellement une brosse.
- NOTE: le bac porte-liquide peut être lavé dans le lave-vaisselle
- ATTENTION : Ne jamais utiliser aucun type de solvant.
- 5) Nettoyage du réservoir d'eau
- Utiliser de l'eau et du savon, puis bien rincer.
- NOTE: si pour n'importe quelle raison l'eau a laissé des dépôts non-désirés, effectuer le lavage à l'aide d'un goupillon.
- 7) Nettoyage du groupe de distribution
- Baisser le portillon (17) sans intro-

- duire la tablette;
- Presser le poussoir de distribution du café (6) et laisser s'écouler l'eau du bec pendant 15/20 secondes;
  - Presser le poussoir de distribution du café pour arrêter cette dernière.

## ENTRETIEN

Si l'on effectue les nettoyages indiqués dans la partie précédente, il n'y a aucun entretien à faire. Pour toute intervention sur la machine, contacter le concessionnaire où la machine a été achetée.



## ANOMALIES ET REMÈDES

Si votre machine à café express ne fonctionne pas correctement, essayez de voir parmi les causes et les remèdes qui vous sont proposés ci-dessous.

Regardez également les paragraphes correspondants dans la notice d'utilisation.

| Anomalies                                                          | Remèdes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La machine ne prépare pas l'express</b>                         | Version avec Smart Card: la carte n'a pas été insérée ou elle est vide.<br>Contrôler si le témoin lumineux d'absence d'eau est allumé : il manque de l'eau dans le réservoir ou le réservoir est mal installé. Dans ce cas procéder comme suit: arrêter la machine en appuyant sur l'interrupteur (1); remplir le réservoir d'eau; appuyer de nouveau sur l'interrupteur (1) pour faire redémarrer la machine.<br>La machine doit être détartrée.                             |
| <b>La "crème" n'est pas suffisante ou manque complètement</b>      | Le café moulu a un grain trop gros.<br>Le café n'est pas frais.<br>L'eau n'est pas fraîche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>La "crème" est trop foncée et/ou le café a un goût de brûlé</b> | La température de l'eau est trop élevée pour le café.<br>Diminuer la température de l'eau pour le café.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Le café n'est pas assez chaud</b>                               | L'eau chaude passe dans le filtre trop rapidement. Pour faire 2 tasses il faut 25-40 secondes.<br>La température de l'eau est trop basse pour le café, augmenter la température.<br>Les tasses sont froides. Les tasses doivent être placées sur le plan chauffe-tasses ou préchauffées à l'eau chaude avant de les utiliser.<br>Le thermostat de sécurité de la chaudière est intervenu: contacter le centre d'assistance le plus proche.<br>La machine doit être détartrée. |



Herzlichen Glückwunsch, Sie haben eine wirklich spektakuläre Espressomaschine gekauft.

Lesen Sie sich die Hinweise und Ratschläge in der Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um zu erfahren, wie Sie mit Ihrer professionellen Jazz "Kaffee zubereiten" können. Sie werden staunen, wie einfach es ist, ausgezeichneten Espresso und cremigen Cappuccino zu erhalten. Und mit der Zeit werden Sie auch feststellen, wie wenig Wartung Ihre Maschine benötigt.

Eines ist sicher: Jazz wird bestimmt zum "Star" Ihrer Kaffeebar.

Nuova Simonelli s.r.l.



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

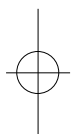
DEUTSCH

| Modelle    | NETTO<br>GEWICHT | BRUTTO<br>GEWICHT | WÄRMELEISTUNG | KESSEL<br>LEISTUNGSFÄHIGKEIT | MASCHINEABMESSUNGEN(mm) |     |     | VERPACKUNGABMESSUNGEN (mm) |     |     |
|------------|------------------|-------------------|---------------|------------------------------|-------------------------|-----|-----|----------------------------|-----|-----|
|            |                  |                   |               |                              | A*                      | B*  | C*  | A*                         | B*  | C*  |
| Jazz basic | 9 Kg             | 11 Kg             | 500 W         | –                            | 230                     | 330 | 370 | 300                        | 400 | 430 |
| Jazz plus  | 12 Kg            | 14 Kg             | 1500 W        | 0.4 l                        | 230                     | 330 | 370 | 300                        | 400 | 430 |

\* A: Breite - B: Tiefe - C: Höhe mit Füßchen

# INHALTSVERZEICHNIS

|                                                            |                |
|------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>BEGLEITSCHREIBEN BEI AUSLIEFERUNG .....</b>             | <b>pag. 37</b> |
| <b>EINLEITUNG / TECHNISCHE MERKMALE .....</b>              | <b>pag. 37</b> |
| <b>ALLGEMEINE HINWEISE ZUR AUSLIEFERUNG .....</b>          | <b>pag. 39</b> |
| <b>SICHERHEITSVORSCHRIFTEN .....</b>                       | <b>pag. 39</b> |
| <b>TRANSPORT UND AUFSTELLUNG .....</b>                     | <b>pag. 41</b> |
| <b>BEDIENFELD .....</b>                                    | <b>pag. 42</b> |
| <b>INSTALLATION</b>                                        |                |
| ■ Gerät vorbereiten: Einstellung .....                     | pag. 44        |
| <b>STARTEN</b>                                             |                |
| ■ kaffeezubereitung .....                                  | pag. 45        |
| ■ heisswasserzubereitung .....                             | pag. 45        |
| ■ dampferzeugung .....                                     | pag. 45        |
| ■ smart card option .....                                  | pag. 46        |
| ■ kaffeetemperaturanzeige und programmierung (basic) ..... | pag. 46        |
| ■ kaffeetemperaturanzeige und programmierung (plus) .....  | pag. 46        |
| <b>AUSSCHALTEN .....</b>                                   | <b>pag. 47</b> |
| <b>REINIGUNG .....</b>                                     | <b>pag. 47</b> |
| <b>WARTUNG .....</b>                                       | <b>pag. 47</b> |
| <b>STÖRUNGEN UND PROBLEMLÖSUNGEN .....</b>                 | <b>pag. 48</b> |
| <b>SCHALTPLÄNE .....</b>                                   | <b>pag. 61</b> |



**DEUTSCH**



## 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) Das Versorgungskabel
  - c) 3 filter
- 3) daß die Espressomaschine und die Zubehörteile keine Beschädigungen aufweisen.

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

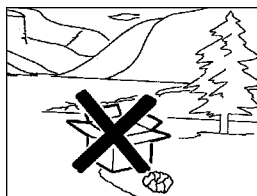
## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

Versichern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, daß die Maschine unversehrt ist. In Zweifelsfällen darf das Gerät nicht benutzt werden und muß einem Fachmann vorgelegt werden. Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Polystyrolschaum, Nägel usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen. Bitte sorgen Sie für deren ordnungsgemäße Entsorgung.

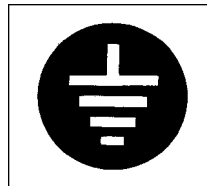


UMWELT-  
VERSCHMUTZUNG-  
SGEFAHR



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.



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.

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.

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



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;

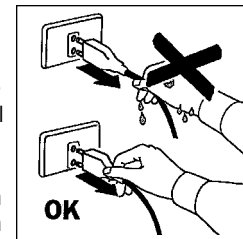


ACHTUNG

GEFÄHRDUNG DURCH ELEKTROSCHLAG

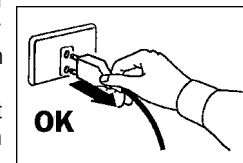
Alle Reinigungs- oder Spülvorgänge sowie sonstige Arbeiten am Geräteinnern müssen im "ENERGIEZUSTAND NULL", d.h. bei herausgezogenem Netzstecker (3) vorgenommen werden.

- 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.

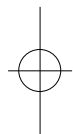


V o r

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



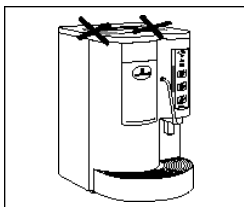
DEUTSCH



**7** Vor Durchführung der Reinigungsarbeiten ist das Gerät auf den Energiezustand "0" einzustellen, d.h. "GERÄTESCHALTER AUSSCHALTEN UND NETZSTECKER HERAUSZIEHEN". Halten Sie sich strikt an die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs.

**8** 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.

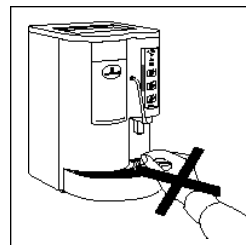
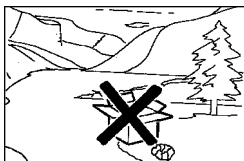
**9** Bei der Installation muß ein qualifizierter Elektriker für den Einbau eines laut den geltenden



Sicherheitsvorschriften vorgeschriebenen, allpoligen Stecker mit einer Kontaktöffnungsabstand größer oder gleich 3 mm sorgen.

**10** Zur Vermeidung von Überhitzung sollte das Versorgungskabel vollständig abgerollt werden.

**11** Belüftungs- und / oder Wärmeableitgitter, insbesondere der Tassenvorwärmrost, dürfen nicht bedeckt werden.



**12** 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.

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



Achtung: GEFÄHRDUNG DURCH UMWELTVERSCHMUTZUNG

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.

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

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



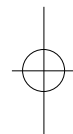
Achtung: VERGIFTUNGSGEFAHR

**16** 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: GEFÄHRDUNG DURCH VERBRÜHEN

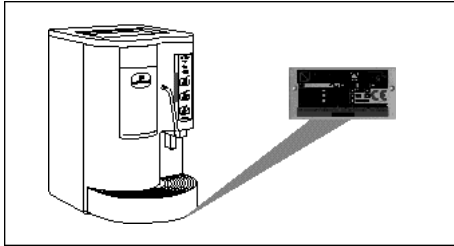
**17** Denken Sie bei allen Installations-, Wartungs-, Ablauf- und Einstellarbeiten stets daran,



## TRANSPORT UND AUFSTELLUNG

### Maschinenkennzeichnung

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



Das Gerät wird auf Paletten geliefert, die jeweils 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 Hebwerkzeug (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 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 Hebwerkzeug) auf eine Höhe von ca. 30 cm über dem Boden und bewegen Sie sie anschließend an ihren Lagerort.



**ACHTUNG: GEFÄHRDUNG DURCH STOß ODER QUETSCHEN.**

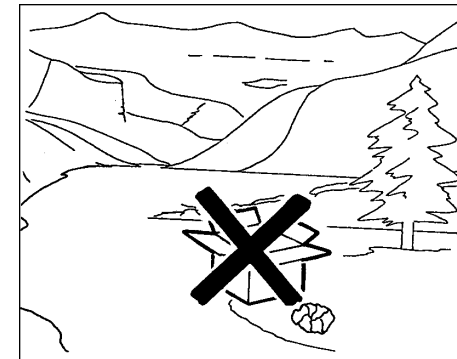
Versichern Sie sich vor der nachstehend beschriebenen Maßnahme, daß die Ladung sicher steht und auch bei Durchtrennen der Transportbänder nicht fällt.

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 Maschine gewährleistet ist.



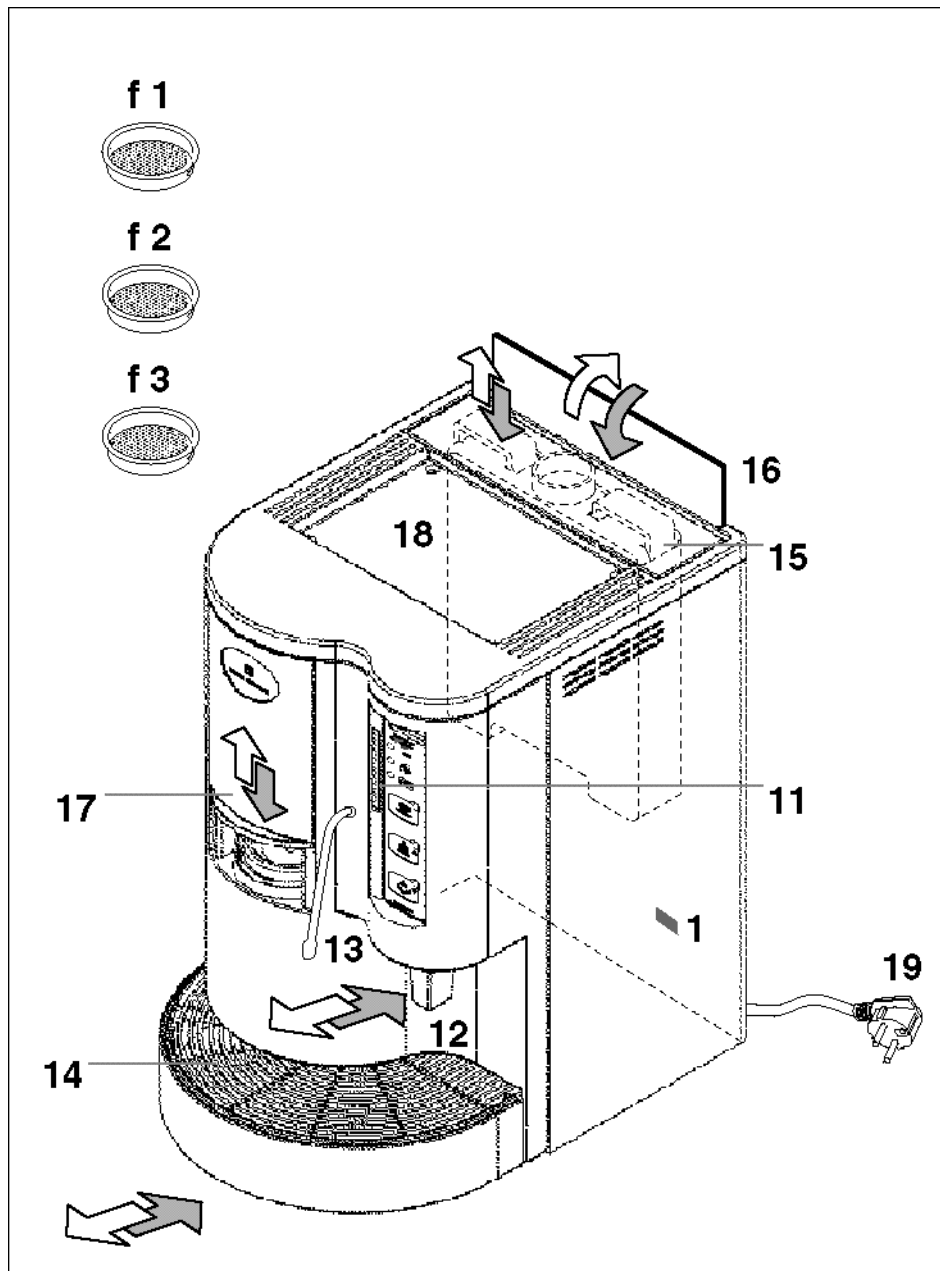
**ACHTUNG: GEFAHR DER UMWELTVERSCHMUTZUNG.**

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



DEUTSCH

## BESCHREIBUNG DES BEDIENUNGS - UND BETÄTIGUNGSTAFEL

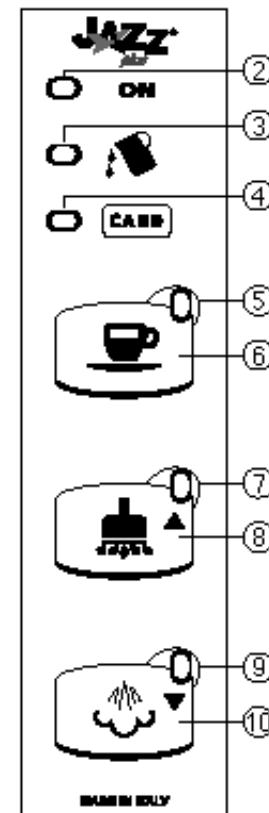
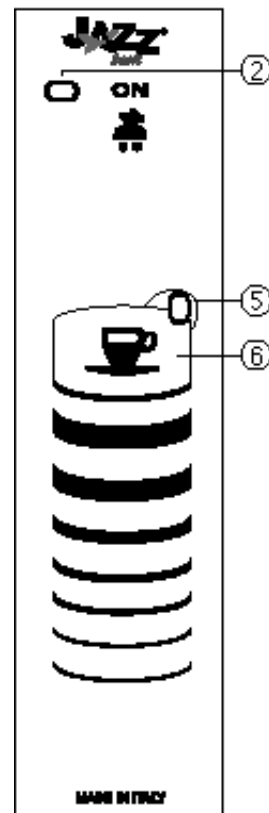


- 1) Maschinenschalter.
  - Bei Schalter in Position 1 wird die Maschine mit Spannung versorgt (Kontrollleuchte 2 blinkt);
  - bei Schalter in Position 0 wird die Maschine ausgeschaltet.
- 2) Einschaltkontrollleuchte:
  - die blinkende Kontrollleuchte zeigt an, dass die Maschine unter Spannung steht und sich in der Aufheizphase befindet;
  - die eingeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass die Maschine unter Spannung steht und die erforderliche Temperatur erreicht hat;
  - die ausgeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass die Maschine nicht in Betrieb ist.
- 3) Kontrollleuchte für Wasserstand im Behälter.
  - die eingeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass Wasser nachgefüllt werden muss (15).
- 4) SMART CARD-Kontrollleuchte
  - die eingeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass die Smart Card eingesteckt wurde;
  - die ausgeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass die Smart Card nicht eingesteckt wurde, die Maschine nicht für den Betrieb mit der Smart Card aktiviert wurde oder die Smart Card leer ist.
- 5) Kaffeeausgabe-Kontrollleuchte.
  - Bleibt nur während der Ausgabe des Kaffees eingeschaltet.
- 6) Kaffeeausgabe-Taste:
  - Beim Drücken der Taste wird Kaffee ausgegeben (Kontrollleuchte 5 ist eingeschaltet);

- Bei nochmaligem Drücken wird die Kaffeeausgabe unterbrochen (Kontrollleuchte 5 ist ausgeschaltet).
- 7) Heißwasserausgabe-Kontrollleuchte
  - Bleibt nur während der Heißwasserausgabe eingeschaltet.
- 8) Heißwasserausgabe-Taste:
  - Beim Drücken der Taste wird heißes Wasser ausgegeben (Kontrollleuchte 7 eingeschaltet);
  - Bei nochmaligem Drücken wird die Heißwasserausgabe unterbrochen (Kontrollleuchte 7 ausgeschaltet).
- 9) Dampferzeugungskontrollleuchte
  - Bleibt nur während der Dampferzeugung eingeschaltet.

- 10) Dampfausgabe-Taste:
  - Beim Drücken der Taste wird Dampf erzeugt (Kontrollleuchte 9 eingeschaltet);
  - Bei nochmaligem Drücken wird die Dampferzeugung unterbrochen (Kontrollleuchte 9 ausgeschaltet).
- 11) Schlitz zum Einstecken der Smart Card
- 12) Höhenverstellbare Tülle für die Kaffeeausgabe (siehe Pfeile auf der Zeichnung)
- 13) Heißwasser-/Dampfausgaberohr.
- 14) Herausnehmbare Wasserauffangschale.
- 15) Herausnehmbarer Wasserbehälter:

- Der Behälter fasst 2,3 Liter Wasser. Es empfiehlt sich, Wasser mit geringem Kalkgehalt zu verwenden, da sich die Lebensdauer der Maschine dadurch erhöht.
- 16) Tür des Wasserbehälters
- 17) Vordere Tür zum Einlegen der Kaffee-konzentrat-tablette:
  - In geöffnetem Zustand wird das Einlegen der Tablette ermöglicht und die Kaffeeausgabe blockiert;
  - In geschlossenem Zustand ist die Kaffeeausgabe möglich.
- 18) Tassenwärmfläche
- 19) Netzstecker.



DEUTSCH

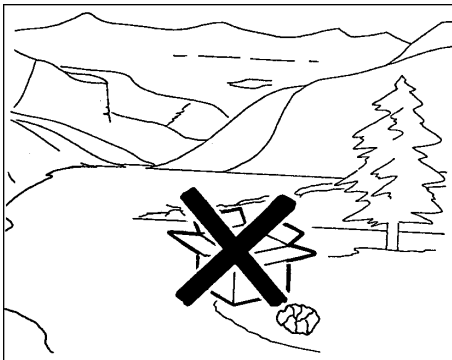
# INSTALLATION

Vor Durchführung der Installation sind die Sicherheitsvorschriften des vorliegenden Handbuches sorgfältig durchzulesen. Beachten Sie insbesondere die Hinweise bezüglich des STROMFREIMACHENS DER MASCHINE WÄHREND DER VORBEREITUNGSMASSENNAHMEN

- 1) Nach dem Auspacken der Maschine sind die "ALLGEMEINEN ANWEISUNGEN BEI AUSLIEFERUNG" zu beachten.
- 2) Maschine auf ebener Fläche aufstellen
- 3) Achtung: Umweltverschmutzungsgefahr



**VERPACKUNG DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEND ENTSORGEN**



- 4) Tür öffnen (16)
- 5) Tank herausnehmen (15)
- 6) Vor dem ersten Gebrauch ist der Tank mit Wasser und Geschirrspülmittel zu reinigen
- 7) Behälter mit Wasser auffüllen
- 8) Versichern Sie sich, dass der Behälter außen trocken ist

- 9) Behälter (15) wieder einsetzen
- 10) Klappe schließen (16)
- 11) Versichern Sie sich, dass die Wasserauffangschale (14) richtig eingesetzt ist
- 12) Die Ausgabetülle (12) kann in zwei verschiedene Stellungen gebracht werden:

a) hohe Tassen

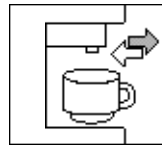


Abb. A

b) normale Tassen

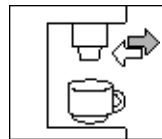


Abb. B

- 13) Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung den Angaben auf der Rückseite der Maschine entspricht.
- 14) Netzstecker nur dann einstecken, wenn der Maschinenschalter (1) sich in Position "O" (ausgeschaltet) befindet und die Netzspannung den erforderlichen Werten entspricht.
- 15) Nach Beendigung dieser vorbereitenden Maßnahmen ist die Maschine für die Einstellung bereit.

## EINSTELLUNG DER MASCHINE

Anmerkung: Sollte die nachstehend beschriebene Abfolge nicht in der beschriebenen Weise ablaufen, ist das Kapitel "STÖRUNGEN UND ABHILFEMAßNAHMEN" zu lesen.

Nach Beendigung der vorbereitenden Maßnahmen:

- 1) Maschinenschalter (1) drücken, die Einschalt-Kontrollleuchte (2) beginnt zu blinken.

Versionen basic: Hier beginnt sofort die Aufheizphase.

Version Plus: Die Maschine lässt automatisch Wasser in den Boiler einlaufen (Anfangszeit circa 40 Sekunden), nach Erreichen des erforderlichen Pegels beginnt die Aufheizphase.

**N.B.: Die Maschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, welches die Maschine nach 2-minütigem Dauerbetrieb der Pumpe ausschaltet (um eine Überhitzung der Pumpe zu vermeiden) und diesen Alarmzustand durch Blinken der Kontrollleuchten (2) und (3) anzeigt.**

**In diesem Fall ist die Maschine durch Betätigen des Hauptschalters (1) auszuschalten und anschließend wieder einzuschalten.**

Während der Aufheizphase blinkt die Einschalt-Kontrollleuchte (2).

- 2) Warten Sie, bis die Aufheiz-Kontrollleuchte (2) ständig eingeschaltet bleibt: das Wasser hat nun die erforderliche Temperatur erreicht.
- 3) Anmerkung: Wenn sich die Wasserkontrollleuchte (3) einschaltet, bedeutet dies, dass der Wasserbehälter (15) leer oder unzureichend gefüllt ist. In diesem Fall ist wie folgt vorzugehen: Maschine durch Betätigen des

Schalters (1) ausschalten; Behälter mit Wasser füllen; Schalter (1) erneut drücken, um die Maschine wieder einzuschalten.

- 4) Anmerkung: Denken Sie bitte daran, dass die Tassen zur Zubereitung eines guten Kaffees auf die hierfür vorgesehene Wärmfläche (18) gestellt werden sollten, um sie warm zu halten.
- 5) Die Maschinenausstattung umfasst 3 Filter, die mit den Nummern 1, 2, 3, auf dem seitlichen Filterrand gekennzeichnet sind.

Mit den Filtern kann die Maschine für die Zubereitung verschiedener Kaffeearten ausgerüstet werden, wie nachstehend aufgeführt ist.

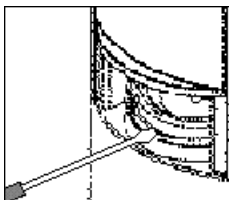
Filter N. 1: Für starken Espresso

Filter N. 2: Für normalen Espresso

Filter N. 3: Für verdünnten Espresso.

In der Standardausrüstung ist die Maschine mit Filter 2 ausgestattet.

Der Filter befindet sich im Innern der Kaffeeklappe auf der Unterseite. Zum Herausnehmen des Filters ist ein Werkzeug erforderlich, mit dem der Filter aus seinem Sitz gehoben wird.

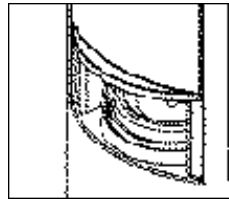


- 6) Die Einstellung der Maschine ist hiermit abgeschlossen. Die Maschine ist nun bereit, Kaffee (basic) zuzubereiten oder Heißwasser / Dampf (plus) zu erzeugen.

## STARTEN

### KAFFEEZUBEREITUNG

- 1) Je nach Fassengröße ist die Ausgabetülle (12) in die obere Position (Abb. A) oder in die untere Position (Abb. B) zu bringen. Tasse unter die Tülle stellen.
- 2) Klappe (17) heben;
- 3) Kaffeekonzentrat-Tablette in den hierfür vorgesehenen Einsatz legen;



- 4) Klappe schließen;
- 5) Ausgabetaste (6) drücken; Kontrollleuchte 5 schaltet sich ein; die Maschine beginnt mit der Kaffeeausgabe;
- 6) Nach Erreichen der gewünschten Menge erneut die Ausgabetaste (6) drücken, um die Ausgabe zu stoppen; Kontrollleuchte 5 schaltet sich aus.
- 7) Klappe (17) heben und die gebrauchte Tablette herausnehmen.

N.B. Die Kaffeeausgabe wird nach 2 Minuten automatisch gestoppt, wenn keine Taste gedrückt wird.

## HEISSWASSERZUBEREITUNG

(nur Version Plus)

 Rohr während der Heißwasserausgabe nicht anfassen.)

- 1) Tasse auf das Gitter unter das Heißwasser- / Dampfausgaberohr stellen (13).
- 2) Heißwassertaste drücken (8): Daraufhin schaltet sich die Kontrollleuchte (7) ein und die Heißwasserausgabe beginnt.
- 3) Zur Unterbrechung der Heißwasserausgabe ist erneut die entsprechende Taste (8) zu drücken.

N.B. Die Heißwasserausgabe wird automatisch nach 10 Sekunden unterbrochen. Wenn eine größere Menge Heißwasser benötigt wird, ist erneut die Heißwassertaste (8) zu drücken.

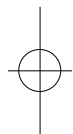
### DAMPFERZEUGUNG

- 1) Dampfrohr (13) circa 1 cm tief in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen.
- 2) Dampftaste (10) drücken: Daraufhin beginnt die Dampferzeugung.
- 3) Nach der gewünschten Erwärmung der Flüssigkeit ist die Dampftaste erneut zu drücken, um die Dampferzeugung zu unterbrechen.

N.B: Die Dampferzeugung wird nach 30 Sekunden automatisch gestoppt, wenn keine Taste gedrückt wird.

Wenn eine größere Dampfmenge benötigt wird, ist die Dampftaste erneut zu drücken.

N.B: Falls die Heißwasser-/Dampf-temperatur unter dem Mindestwert liegt, blinken die beiden Kontrollleuchten für



Heißwasser (7) und Dampf (9). Sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist, schalten sich die beiden Kontrollleuchten (7), (9) wieder aus.

## SMART CARD-OPTION

Bei den mit dem Smart Card-Leser ausgestatteten Versionen kann die Kaffeezubereitung nur dann erfolgen, wenn die Smart Card in den hierfür vorgesehenen Schlitz (11) eingesteckt wurde und die Kontrollleuchte CARD (4) eingeschaltet ist. Ohne Smart Card kann die Maschine nur Heißwasser und Dampf erzeugen.

N.B: Wenn die Smart Card richtig eingesteckt ist, die CARD-Kontrollleuchte (4) sich aber nicht einschaltet, kontrollieren Sie:

- 1) ob die SMART CARD möglicherweise leer ist;
- 2) ob die Maschine für den SMART CARD-Betrieb ausgerüstet ist.

## KAFFEETEMPERATURANZEIGE UND -PROGRAMMIERUNG (Basic-Version)

Um die Kaffeetemperatur anzeigen und programmieren zu können, muss die Maschine ausgeschaltet sein:

- 1) Schalten Sie die Maschine aus, falls sie eingeschaltet ist;
- 2) Hit offenen tür, halten Sie die Kaffeeausgabetaste (6) und schalten Sie gleichzeitig die Maschine ein;
- 3) Lassen Sie jetzt die Kaffeeausgabetaste los (6);
- 4) Nach wenigen Sekunden wird die Temperatur durch das Blinken der Kaffeeausgabetaste angezeigt (5). Jedem Blinken der Kontrollleuchte der Kaffeeausgabetaste (5) entspricht 2

°C. Die auf diese Weise angezeigte Temperatur muss zum Basiswert von 86 °C addiert werden.

Hier ein praktisches Beispiel:

1-maliges Blinken entspricht 86 °C  
3-maliges Blinken entspricht 90 °C  
4-maliges Blinken entspricht 92 °C

- 5) Nach erfolgter Anzeige der Temperatur kann diese, wenn gewünscht, verändert werden;
- 6) Bei jedem Drücken der Kaffeeausgabetaste (6) wird die Temperatur um 2 °C erhöht. Nachdem man die Temperatur 96 °C erreicht hat, fängt man wieder von 86°C an.
- 7) Wenige Sekunde nachdem die Kaffeeausgabetaste nicht gedrückt wird, wird die laufende Temperatur angezeigt.
- 8) Um die Kaffeetemperaturanzeige und -programmierung zu verlassen, schalten Sie die Maschine aus und wieder ein: die Maschine speichert nun die neu eingestellte Temperatur und ist gleich anschließend zur Kaffeezubereitung bereit.

## KAFFEETEMPERATURANZEIGE UND -PROGRAMMIERUNG (Version Plus)

Um die Kaffeetemperatur anzeigen und einstellen zu können, muss die Maschine eingeschaltet sein.

- 10) Halten Sie die Kaffeeausgabetaste 10 Sekunden lang gedrückt bis die Heißwasserkontrollleuchte (7) und Dampfkontrollleuchte (9) sich einschalten.

- 11) Lassen Sie die Kaffeeausgabetaste los: Die Kaffeeausgabe-Kontrollleuchte (5) beginnt nun in schnellem Rhythmus zu blinken;

- 12) Halten Sie die Kaffeeausgabetaste circa 3 Sekunden gedrückt bis die blinkende Kaffeeausgabe-Kontrollleuchte sich ausschaltet.

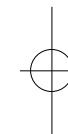
- 13) Die Maschine zeigt nun die Kaffeetemperatur durch sequentielles Blinken der Kontrollleuchten für Heißwasser (7) Dampf (9) an. Jedes Blinken der Kontrollleuchte für Heißwasser (7) entspricht 10 °C; Jedes Blinken der Kontrollleuchte für Dampf (9) entspricht 1°C. Die auf diese Weise angezeigte Temperatur muss zum Basiswert von 70°C addiert werden.

Hier ein praktisches Beispiel:

Basistemperatur: 70°C  
2-maliges Blinken der Heißwasserkontrollleuchte (7):  $10 + 10 = 20^\circ\text{C}$   
3-maliges Blinken der Dampfkontrollleuchte (9):  $1 + 1 + 1 = 3^\circ\text{C}$   
Kaffeetemperatur:  $70 + 20 + 3 = 93^\circ\text{C}$

- 14) Nach erfolgter Anzeige der Temperatur kann diese, wenn gewünscht, verändert werden.

- 15) Bei jedem Drücken der Heißwassertaste (8) wird die Temperatur um 1°C erhöht



- 16) Bei jedem Drücken der Dampftaste (10) wird die Temperatur um 1 °C vermindert.
- 17) Nach Einstellung der gewünschten Temperatur ist die Kaffeeausgabetaste (6) circa 3 Sekunden lang gedrückt zu halten, bis sich die beiden Kontrollleuchten für Heißwasser (7) und Dampf (9) einschalten.
- 18) Kaffeeausgabetaste (6) wieder loslassen: Die Maschine speichert nun die neu eingestellte Temperatur und ist gleich anschließend zur Kaffeezubereitung bereit.

### MASCHINE STILLSETZEN

Zum Stillsetzen der Maschine ist der Maschinenschalter (1) in die Position "O" zu stellen, so dass alle Kontrollleuchten sich ausschalten.

Anmerkung: Bei längeren Betriebsunterbrechungen und aus Sicherheitsgründen ist auch der Netzstecker zu ziehen.

### REINIGUNG

Mit Ausnahme der Ausgabegruppe ist die Reinigung aller übrigen in der Tabelle angegebenen Teile nur bei herausgezogenem Netzstecker durchzuführen. Während des Betriebs erhitzte Teile müssen vor der Reinigung auf Raumtemperatur abgekühlt sein.

- 1) Reinigung des Heißwasserrohres  
Rohr mit einem leicht angefeuchteten Tuch und/oder Neutralreiniger abwischen.

| N° | ART DER REINIGUNG                 | TEILENUMMER | HÄUFIGKEIT           |         |             |
|----|-----------------------------------|-------------|----------------------|---------|-------------|
|    |                                   |             | sofort nach Gebrauch | täglich | wöchentlich |
| 1  | Reinigung des Heißwasserrohres    | 13          | ■                    | ■       | ■           |
| 2  | Außenreinigung der Maschine       |             |                      | ■       | ■           |
| 3  | Reinigung des Gitters             | 14          |                      | ■       | ■           |
| 4  | Reinigung der Wasserauffangschale | 14          | ■                    | ■       | ■           |
| 5  | Reinigung des Wasserbehälters     | 15          |                      |         | ■           |
| 6  | Reinigung der Ausgabegruppe       | 9           |                      |         | ■           |

- 2) Reinigung der Außenflächen der Maschine
  - Zur Reinigung der Außenflächen darf keinesfalls Lösungsmittel verwendet werden. Wischen Sie die Flächen mit einem in warmem Wasser und Neutralreiniger getränkten Lappen ab.
- 3) Reinigung des Gitters.
  - Reinigen Sie das Gitter mit einer Bürste in warmer Seifenlauge.
- 4) Reinigung des Flüssigkeitsbehälters
  - Flüssigkeitsbehälter mit warmem Wasser und Neutralreiniger unter eventuellem Einsatz einer Bürste reinigen.

ANMERKUNG: Der Flüssigkeitsbehälter kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden

ACHTUNG: Keine Lösungsmittel verwenden!
- 5) Reinigung des Wasserbehälters
  - Mit Wasser und Neutralreiniger reinigen und gut nachspülen.

Anmerkung: Falls sich im Behälter

unerwünschte Rückstände gebildet haben ist zur Reinigung eine Spülbürste zu verwenden.

- 7) Reinigung der Ausgabegruppe
  - Klappe (17) absenken ohne eine Tablette eingelegt zu haben;
  - Kaffeeausgabetaste (6) drücken und für 15/20 Sekunden Wasser auslaufen lassen;
  - Kaffeeausgabetaste erneut drücken, um die Ausgabe zu stoppen.

### WARTUNG

Wenn die im vorhergehenden Abschnitt beschriebenen Reinigungsmaßnahmen regelmäßig durchgeführt werden, benötigt die Maschine keine Wartung. Bei allen Arten von Eingriffen in der Maschine wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

## STÖRUNGEN UND ABHILFE

Sollte Ihre Maschine einmal nicht einwandfrei funktionieren, sehen Sie bitte unter den nachstehend beschriebenen Ursachen und Abhilfemaßnahmen nach.

Schlagen Sie gegebenenfalls auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung nach.

| Störungen                                                        | Abhilfen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Maschine bereitet keinen Espresso zu</b>                      | Version mit Smart Card: Karte wurde nicht eingesteckt oder ist leer.<br>Kontrollieren, ob die Wasserstandskontrollleuchte eingeschaltet ist: Kein Wasser im Wasserbehälter oder Behälter ist nicht richtig eingesetzt. In diesem Fall ist wie folgt vorzugehen: Maschine durch Betätigen des Schalters (1) ausschalten; Behälter mit Wasser füllen; Schalter (1) erneut drücken, um die Maschine wieder einzuschalten.<br>Maschine muss entkalkt werden.                |
| <b>Kein oder zu wenig "Schaum" auf dem Espresso</b>              | Kaffee ist zu grob gemahlen.<br>Kaffee ist nicht frisch.<br>Wasser ist nicht frisch.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>"Schaum" ist zu dunkel und/oder Kaffee schmeckt verbrannt</b> | Temperatur des Kaffeewassers ist zu heiß.<br>Temperatur des Wassers für die Kaffeezubereitung vermindern.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Kaffee ist nicht heiß genug</b>                               | Das Heißwasser läuft zu schnell durch den Filter. Zur Zubereitung von 2 Tassen sind 25-40 Sekunden nötig.<br>Die Temperatur des Kaffeewassers ist zu niedrig: Temperatur erhöhen.<br>Tassen sind kalt. Tassen müssen sich auf der Tassenwärmläche befinden oder vor Gebrauch mit heißem Wasser erwärmt werden.<br>Sicherheitsthermostat des Boilers hat angesprochen: Wenden Sie sich bitte an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.<br>Maschine muss entkalkt werden. |



Felicitaciones, Usted ha elegido una máquina realmente espectacular. Lea detenidamente los consejos del manual de instrucciones para “preparar” su Jazz profesional. Descubrirá cuánto es fácil preparar óptimos cafés y cremosos capuchinos. Con el tiempo, también se dará cuenta del poco mantenimiento necesario. Una cosa es segura: Jazz será la “protagonista” de su bar.

**Nuova Simonelli s.r.l.**



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

| Modelos    | PESO NETO | PESO BRUTO | POT. TERMICA | CAP. CALDERA | DIMENSION MAQUINA (mm) |     |     | DIMENSION EMBALAJE (mm) |     |     |
|------------|-----------|------------|--------------|--------------|------------------------|-----|-----|-------------------------|-----|-----|
|            |           |            |              |              | A*                     | B*  | C*  | A*                      | B*  | C*  |
| Jazz basic | 9 Kg      | 11 Kg      | 500 W        | –            | 230                    | 330 | 370 | 300                     | 400 | 430 |
| Jazz plus  | 12 Kg     | 14 Kg      | 1500 W       | 0.4 l        | 230                    | 330 | 370 | 300                     | 400 | 430 |

\* A: Anchura - B: Profundidad - C: Alteza con pie

**ESPAÑOL**

# INDICE

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| CARTA DE ENTREGA .....                                                  | pag.49  |
| INFORMACION PRELIMINAR Y CARACTERISTICAS TECNICAS .....                 | pag.49  |
| NOTAS GENERALES DE ENTREGA .....                                        | pag.51  |
| PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD .....                                       | pag.51  |
| TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO .....                                       | pag.53  |
| PANEL DE MANDOS .....                                                   | pag.54  |
| INSTALACION                                                             |         |
| ■ preparar la máquina: Puesta a punto .....                             | pag.56  |
| PUESTA EN MARCHA                                                        |         |
| ■ como se hace el café .....                                            | pag.57  |
| ■ como suministrar el agua caliente .....                               | pag.57  |
| ■ como suministrar el vapor .....                                       | pag.57  |
| ■ opcion smart card .....                                               | pag.58  |
| ■ visualización / programación de la temperatura del café (basic) ..... | pag.58  |
| ■ visualización / programación de la temperatura del café (plus) .....  | pag.58  |
| PARADA .....                                                            | pag.59  |
| LIMPIEZA .....                                                          | pag.59  |
| MANTENIMIENTO .....                                                     | pag.59  |
| ANOMALIAS Y SOLUCIONES .....                                            | pag. 60 |
| ESQUEMAS .....                                                          | pag.61  |

## 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:

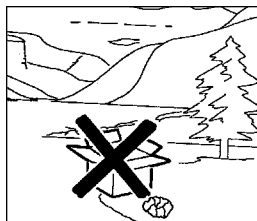
- 1) El embalaje se encuentre íntegro
- 2) El contenido esté compuesto por:
  - a) máquina
  - b) el cable de alimentación
  - c) 3 filtros
- 3) La máquina o los accesorios no presenten daños.

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

## 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.

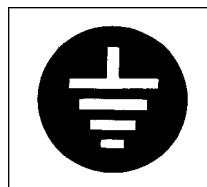
Tras haber quitado el embalaje, cerciorarse de la integridad del aparato. En caso de dudas, no utilizarlo y consultar personas profesionalmente calificadas. Los elementos del embalaje (sacos de plástico, poliestireno celular, clavos, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños, dado que constituyen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



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 capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato, indicada en la placa.



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 prohíbe el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de prolongación. Si su empleo fuera indispensable, entonces es necesario llamar a un electricista patentado.

La máquina debe ser instalada en conformidad con las normativas sanitarias locales en vigencia para las instalaciones hidráulicas, por tanto para ello es necesario llamar a un técnico autorizado.

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.



### 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

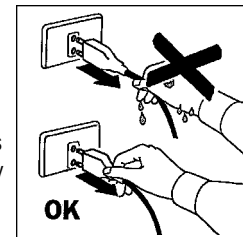


### ATENCION

#### PELIGRO DE CHOQUE ELECTRICO

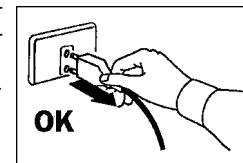
Todas las operaciones de limpieza, lavado o intervenciones en el interior de la máquina deben ser efectuadas en "ESTADO ENERGETICO CERO", es decir con el enchufe de conexión a la red (3) desconectado.

- No usar el aparato mientras se está descalzo
- No usar cables de prolongación en ambientes de baño o ducha
- 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



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

Para las operaciones de limpieza, llevar la máquina al estado energético "0", es decir con el "INTERRUPTOR APAGADO Y EL ENCHUFE DESCONECTADO" y atenerse exclusivamente a las indicaciones incluidas en el presente manual.

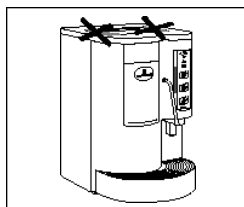


En caso de avería o mal funcionamiento, apagar el aparato. Está terminantemente prohibido intentar cualquier tipo de reparación. Dirigirse exclusivamente a personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos deberá ser efectuada sólo por la casa fabricante o por un centro de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

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

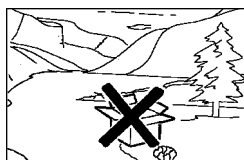
Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda desplegar completamente el cable de alimentación.

No obstruir las rejillas de aspiración y/o de disipación térmica, especialmente la del calentador de tazas.



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

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.



Atención: PELIGRO DE CONTAMINACION

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 de las paredes o de otras máquinas.



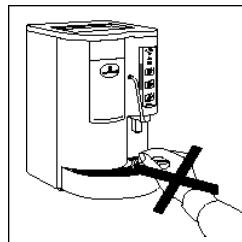
Una vez iniciado el lavado de la máquina es importante no interrumpirlo, dado que pueden quedar residuos de detergente dentro del grupo de erogación.



Atención: PELIGRO DE INTOXICACION



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.



Atención: PELIGRO DE QUEMADURA

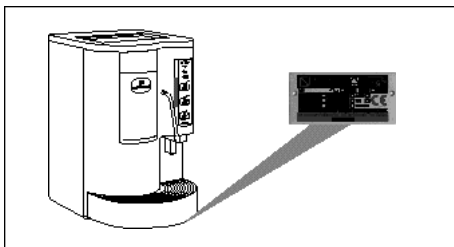


Recordar que, antes de efectuar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga o regulación, el operador cualificado debe ponerse guantes y calzado de protección.

## TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

### Identificación máquina

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



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

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

- Ponerse guantes y calzado de protección y un mono con elásticos en los puños y tobillos.

El transporte de la paleta debe ser efectuado con un medio de elevación adecuado (tipo carretilla elevadora).



**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 del piso y llegar a la zona de carga. Tras haber controlado que no hayan obstáculos, sean cosas o personas, proceder a la carga.

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



**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 cor-

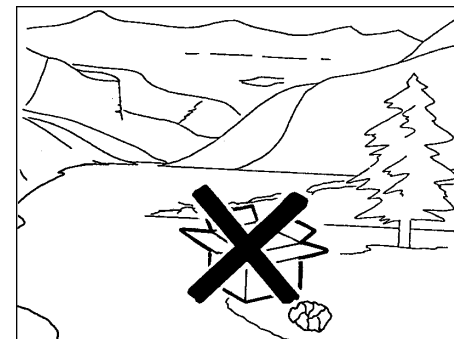
ten los flejes.

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.

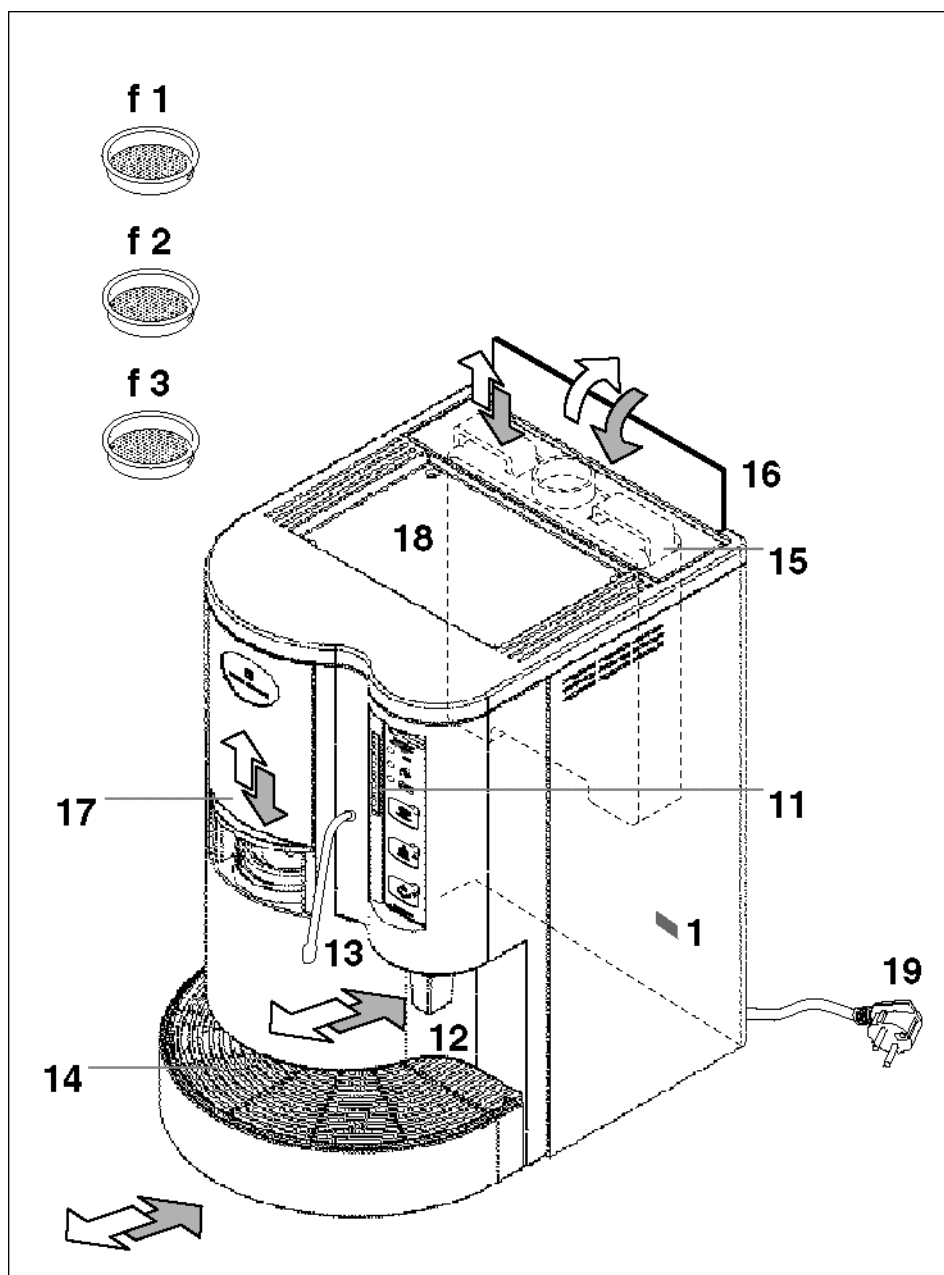


**ATENCIÓN: PELIGRO DE CONTAMINACIÓN.**

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.



## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS Y OPERACIONES



- 1) Interruptor de la máquina.
  - Si se acciona en la posición 1, alimenta la máquina (testigo 2 encendido intermitente);
  - Si se acciona en la posición 0, apaga la máquina.

- 2) Testigo de encendido:
  - Si está intermitente, significa que la máquina está alimentada y en fase de calentamiento.
  - Si está encendido de forma fija, significa que la máquina está alimentada y ha alcanzado la temperatura.
  - Si está apagado, significa que la máquina no funciona.

- 3) Testigo de falta de agua en el depósito.
  - Si está encendido, significa que hay que suministrar agua en el depósito (15).

- 4) Testigo SMART CARD.
  - Si está encendido, significa que la smart card se ha introducido correctamente.
  - Si está apagado, significa que la smart card no se ha introducido en la ranura o, si se ha introducido, significa que la máquina no está habilitada para el funcionamiento con Smart Card o que ésta se encuentra vacía.

- 5) Testigo de suministro del café.
  - Permanece encendido únicamente durante el suministro del café.

- 6) Tecla de suministro del café:
  - Si se pulsa, activa el suministro del café (testigo 5 encendido);
  - Si se vuelve a pulsar, interrumpe el suministro del café (testigo 5 apagado).

7) Testigo de suministro del agua caliente  
- Permanece encendido únicamente durante el suministro del agua caliente.

8) Tecla de suministro del agua caliente  
- Si se pulsa, activa el suministro del agua caliente (testigo 7 encendido);  
- Si se vuelve a pulsar, interrumpe el suministro del agua caliente (testigo 7 apagado).

9) Testigo de suministro del vapor  
- Permanece encendido únicamente durante el suministro del vapor.

10) Tecla de suministro del vapor:  
- Si se pulsa, activa el suministro del

vapor (testigo 9 encendido);  
- Si se vuelve a pulsar, interrumpe el suministro del vapor (testigo 9 apagado).

11) Ranura para la introducción de la Smart Card

12) Boquilla de suministro del café de altura regulable (véase flechas en el dibujo)

13) Tubo de suministro del agua caliente / vapor.

14) Bandeja extraíble para la recolección del agua.

15) Depósito del agua extraíble:

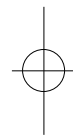
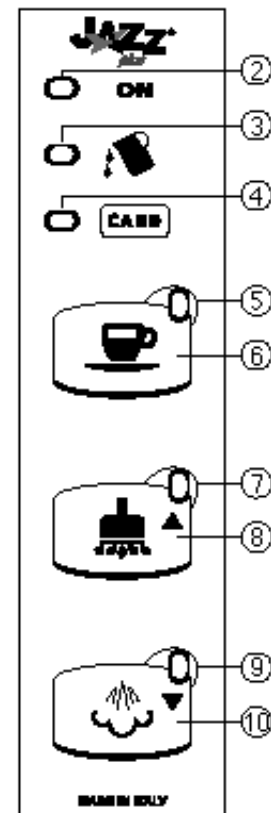
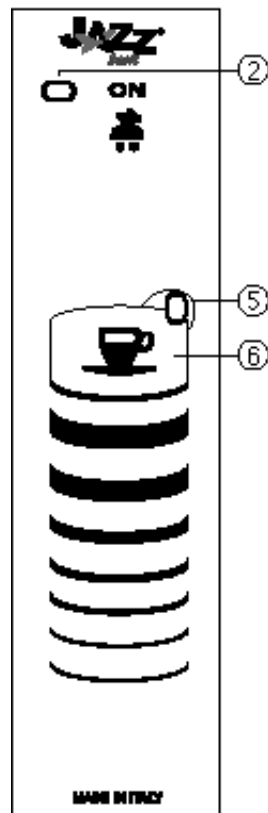
- El depósito tiene una capacidad de 2,3 litros de agua. Se aconseja utilizar agua con bajo contenido de cal para que la máquina dure más.

16) Tapa del depósito agua

17) Tapa frontal de introducción del filtro:  
- Si está abierta, permite la introducción del filtro y bloquea el suministro del café.  
- Si está cerrada, permite el suministro del café.

18) Superficie de calentamiento de las tazas

19) Enchufe de conexión a la red.



ESPAÑOL

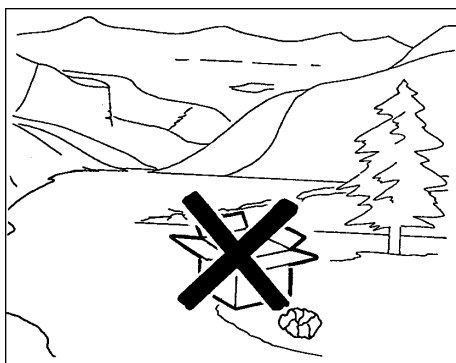
# INSTALACIÓN

Antes de efectuar la instalación, hay que leer atentamente las instrucciones de seguridad al inicio de este manual y, en particular, el párrafo sobre cómo activar el ESTADO ENERGÉTICO CERO DE LA MÁQUINA en las OPERACIONES PRELIMINARES.

- 1) Tras extraer la máquina de su embalaje, hay que efectuar las operaciones descritas en el párrafo "NOTAS GENERALES PARA LA ENTREGA".
- 2) Colocar la máquina sobre una superficie plana.
- 3) Atención: peligro de contaminación



**NO ABANDONAR EL EMBALAJE EN EL MEDIO AMBIENTE**



- 4) Abrir la tapa (16)
- 5) Extraer el depósito (15)
- 6) Antes de usar el aparato por primera vez, hay que lavar el depósito con agua y jabón.
- 7) Llenar el depósito con agua.
- 8) Asegurarse de que la parte exterior del depósito esté seca.

- 9) Introducir el depósito (15) en su sede.
- 10) Cerrar la tapa (16).
- 11) Asegurarse de que la bandeja de recolección del agua (14) esté introducida correctamente.
- 12) La boquilla de suministro (12) se puede instalar de dos maneras:

a) para tazas altas

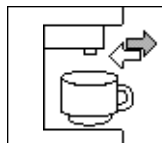


fig. A

b) para tazas normales

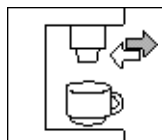


fig. B

- 13) Controlar que la tensión de red corresponda a la indicada en la parte posterior de la máquina.
- 14) Únicamente si el interruptor de la máquina (1) se encuentra en posición de apagado "O" y la tensión de red es adecuada, conectar el enchufe a la toma.
- 15) A este punto, las operaciones preliminares se han terminado y la máquina se encuentra lista para la puesta a punto.

## CÓMO PREPARAR LA MÁQUINA O PUESTA A PUNTO

Nota: En caso de que existan problemas en la secuencia descrita a continuación, consultar el capítulo "ANOMALÍAS Y SOLUCIONES".

Terminadas las operaciones preliminares:

- 1) Accionar el interruptor de la máquina (1): el testigo de encendido (2) se pone intermitente.

Versión Basic: empieza inmediatamente el calentamiento.

Versión Plus: la máquina carga automáticamente el agua en la caldera (tiempo inicial aproximadamente 40 segundos) y, una vez alcanzado el nivel correcto, empieza el calentamiento.

**N.B.: la máquina está dotada de un sistema de seguridad que, transcurridos 2 minutos aproximadamente de funcionamiento continuo de la bomba, detiene la máquina (para evitar que dicha bomba se recaliente) y advierte de la condición de alarma mediante el encendido intermitente de los testigos (2) y (3).**

**En este caso, hay que apagar la máquina mediante el interruptor general (1) y volver a encenderla.**

Durante el calentamiento el testigo de encendido (2) se pone intermitente.

- 2) Esperar que el testigo de encendido (2) esté encendido de manera fija: esto significa que el agua ha alcanzado la temperatura.
- 3) Nota: si el testigo del agua (3) se enciende, significa que el depósito de agua (15) está vacío o está a punto de vaciarse.

En este caso, efectuar las operaciones siguientes: apagar la máquina mediante el interruptor general (1); llenar el

depósito con agua; accionar nuevamente el interruptor general (1) para poner en marcha la máquina.

- 4) Nota: se recuerda que para obtener una óptima bebida es aconsejable utilizar la superficie de calentamiento de las tazas (18) para mantenerlas calientes.
- 5) La máquina está dotada con 3 filtros marcados respectivamente con los números 1, 2 y 3 en el borde lateral de los mismos.

Los filtros permiten adaptar la máquina a los diferentes tipos de café según el esquema siguiente.

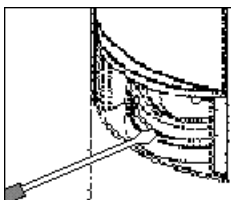
Filtro N. 1: aconsejado para café exprés corto

Filtro N. 2: aconsejado para café exprés normal

Filtro N. 3: aconsejado para café exprés largo.

La máquina se envía de serie equipada con el filtro N. 2.

El filtro se encuentra dentro de la tapa café, en la parte inferior. Para quitarlo, levantarlo de su sede con una herramienta.

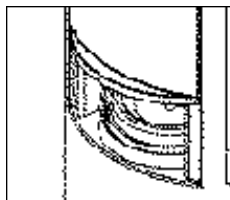


- 6) Las operaciones de preparación de la máquina han terminado y ésta se encuentra lista para hacer el café (Basic) o para el suministro del agua caliente / vapor (Plus).

## PUESTA EN MARCHA

### ¿CÓMO SE HACE EL CAFÉ?

- 1) Regular la boquilla de suministro (12) hasta la posición alta (fig. A) o baja (fig. B) en función de la taza que se desea colocar debajo de la boquilla.
- 2) Levantar la tapa (17).
- 3) Introducir el filtro en su sede.



- 4) Cerrar la tapa.
- 5) Pulsar la tecla de suministro del café (6): el testigo 5 se enciende y la máquina empieza a suministrar café.
- 6) Una vez alcanzado el nivel deseado, pulsar de nuevo la tecla de suministro del café (6) para detener el suministro; el testigo 5 se apaga.
- 7) Levantar la tapa (17) y quitar el filtro usado.

N.B. El suministro del café se detiene automáticamente transcurridos 2 minutos si no se pulsa ninguna tecla.

### ¿CÓMO SUMINISTRAR EL AGUA CALIENTE?

(sólo en la versión Plus)



No tocar el tubo de agua caliente durante el suministro)

- 1) Apoyar la taza sobre la rejilla, debajo del tubo de suministro del agua calien-

te / vapor (13).

- 2) Pulsar la tecla de suministro del agua caliente (8): el testigo (7) se enciende y se activa el suministro del agua caliente.
- 3) Pulsar nuevamente la tecla de suministro del agua caliente (8) para interrumpir el suministro.

N.B. El suministro de agua caliente se detiene automáticamente transcurridos 10 segundos.

Si se desea una cantidad mayor de agua, pulsar de nuevo la tecla de suministro del agua caliente (8).

### ¿CÓMO SUMINISTRAR EL VAPOR?

- 1) Sumergir aproximadamente 1 cm del tubo de suministro del vapor (13) en el líquido que se desea calentar.
- 2) Pulsar la tecla de suministro del vapor (10): empieza el suministro del vapor.
- 3) Tras obtener el calentamiento deseado del líquido, pulsar de nuevo la tecla de suministro de vapor para interrumpir el suministro.

N.B.: el suministro de vapor se detiene automáticamente transcurridos 30 segundos.

Si se desea una cantidad mayor de vapor, pulsar de nuevo la tecla correspondiente.

N.B: Cuando la temperatura de la caldera de agua caliente/vapor es inferior al valor mínimo, los dos testigos agua caliente (7) y vapor (9) se encienden intermitentemente. Esperar hasta que se restablezca la temperatura correcta indicada mediante el apagado de los dos testigos (7) y (9).

## OPCIÓN SMART CARD

Las versiones dotadas con lector Smart Card únicamente pueden hacer café cuando la Smart Card se ha introducido en su ranura (11) y el testigo SMART CARD (4) se encuentra encendido.

Sin la Smart Card la máquina sólo está habilitada para el suministro de agua caliente y vapor.

N.B: Si la Smart Card se ha introducido correctamente pero el testigo SMART CARD (4) no está encendido, controlar:

- 1) que la SMART CARD no esté vacía;
- 2) que la máquina esté habilitada para el funcionamiento con SMART CARD.

## VISUALIZACIÓN/PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL CAFÉ (Versión Basic)

Para acceder a la visualización/programación de la temperatura del café:

- 1) Apagar la máquina si es encendida.
- 2) Con la puerta abierta, presar la tecla de erogación del café (6) y con la tecla comprimida encender la máquina.
- 3) Ahora dejar la tecla de erogación del café (6).
- 4) Después algunos segundos la máquina visualiza la temperatura con algunos relampagueos de la tecla de erogación del café (5). A cada relampagueo de la tecla de erogación café (5) corresponden 2°C, partiendo de los 86°C.

Hacemos algunos ejemplo práctico:

1 relampagueo corresponde a 86°C.

3 relampagueos corresponden a 90°C.

4 relampagueos corresponden a 92°C.

- 5) Acabada la visualización de la temperatura es posible cambiarla.
- 6) Cada vez que se presiona la tecla de erogación del café (6) la temperatura aumenta de 2°C. Llegados a los 96°C se repartirá de los 86°C.
- 7) Después algunos segundos que la tecla de erogación no se presiona, la máquina recomenzará a visualizar la temperatura corriente.
- 8) Para salir del programación/visualización apagar la máquina y encenderla de nuevo: la máquina memoriza la nueva impostación de temperatura y es de nuevo lista para hacer café.

## VISUALIZACIÓN/PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL CAFÉ (Versión Plus)

Para acceder a la visualización/programación de la temperatura del café, la máquina tiene que estar encendida.

- 10) Mantener pulsada la tecla de suministro del café durante 10 segundos hasta que se enciendan los testigos del agua caliente (7) y del vapor (9).
- 11) Soltar la tecla de suministro del café: el testigo de suministro del café (5) se enciende con una rápida intermitencia;
- 12) Mantener pulsada durante 3 segundos la tecla de suministro del café hasta que el testigo intermitente de suministro del café se apague.

- 13) La máquina visualiza la temperatura con intermitencias en secuencia de los testigos de agua caliente (7) y vapor (9). A cada intermitencia del testigo del agua caliente (7) corresponden 10°C; a cada intermitencia del testigo del vapor (9) corresponde 1°C. Las temperaturas visualizadas se deben sumar a la temperatura básica de 70°C.

A continuación se describe un ejemplo práctico:

Temperatura básica: 70°C

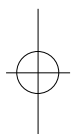
2 intermitencias del testigo de agua caliente (7):  $10 + 10 = 20^\circ\text{C}$

3 intermitencias del testigo del vapor (9):  $1 + 1 + 1 = 3^\circ\text{C}$

Temperatura total del café:  $70 + 20 + 3 = 93^\circ\text{C}$

- 14) Terminada la visualización de la temperatura es posible, si se desea, cambiar la temperatura.

- 15) Cada vez que se pulsa la tecla del agua caliente (8), la temperatura aumenta 1°C.



- 16) Cada vez que se pulsa la tecla de vapor (10), la temperatura disminuye 1 °C.
- 17) Una vez seleccionado el valor deseado, pulsar la tecla de suministro del café (6) durante 3 segundos hasta que se enciendan los 2 testigos de agua caliente (7) y vapor (9).
- 18) Soltar la tecla de suministro del café (6): la máquina memoriza la nueva programación de la temperatura y se encuentra lista para hacer el café.

## PARADA

Para parar la máquina hay que accionar el interruptor (1) en posición "O"; todos los testigos se apagan.

Nota: para largas pausas y para una mayor seguridad, se aconseja desconectar el enchufe de la toma.

## LIMPIEZA

Salvo la limpieza del grupo de suministro, como se ilustra en la tabla, todas las operaciones de limpieza deben ser efectuadas con la máquina sin tensión (enchufe desconectado de la toma) y con las piezas calientes a temperatura ambiente, como se indica en la tabla siguiente.

- 1) Limpieza del tubo  
Utilizar un trapo ligeramente mojado con agua caliente y/o detergente neutro.
- 2) Limpieza de la superficie exterior de la máquina

| N° | TIPOS DE LIMPIEZA                              | N° pieza | FRECUENCIA                 |          |              |
|----|------------------------------------------------|----------|----------------------------|----------|--------------|
|    |                                                |          | inmediatamente tras el uso | cada día | semanalmente |
| 1  | Limpieza del tubo                              | 13       | ■                          | ■        | ■            |
| 2  | Limpieza exterior de la máquina                |          |                            | ■        | ■            |
| 3  | Limpieza de la rejilla                         | 14       |                            | ■        | ■            |
| 4  | Limpieza de la bandeja de recolección del agua | 14       | ■                          | ■        | ■            |
| 5  | Limpieza del depósito del agua                 | 15       |                            |          | ■            |
| 6  | Limpieza del grupo de suministro               | 9        |                            |          | ■            |

- Para la limpieza del exterior de la máquina no utilizar algún tipo de disolvente, únicamente un trapo ligeramente mojado con agua caliente y jabón neutro.

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

- 4) Limpieza de la bandeja de recolección del agua  
- Limpiar la bandeja de recolección del agua con agua caliente y jabón con la ayuda de un cepillo

NOTA: la bandeja de recolección del agua se puede lavar en el lavavajillas  
ATENCIÓN: no utilizar algún tipo de disolvente.

- 5) Limpieza del depósito del agua  
- Utilizar agua y jabón y aclarar abundantemente.

NOTA: si, por cualquier motivo, el agua ha dejado depósitos indeseados, efectuar el lavado con una escobilla.

- 7) Limpieza del grupo de suministro  
- Bajar la tapa (17) sin introducir el filtro;  
- Pulsar la tecla de suministro del café (6) y dejar salir el agua por la boquilla

- la durante 15/20 segundos;
- Pulsar la tecla de suministro del café para detener el suministro.

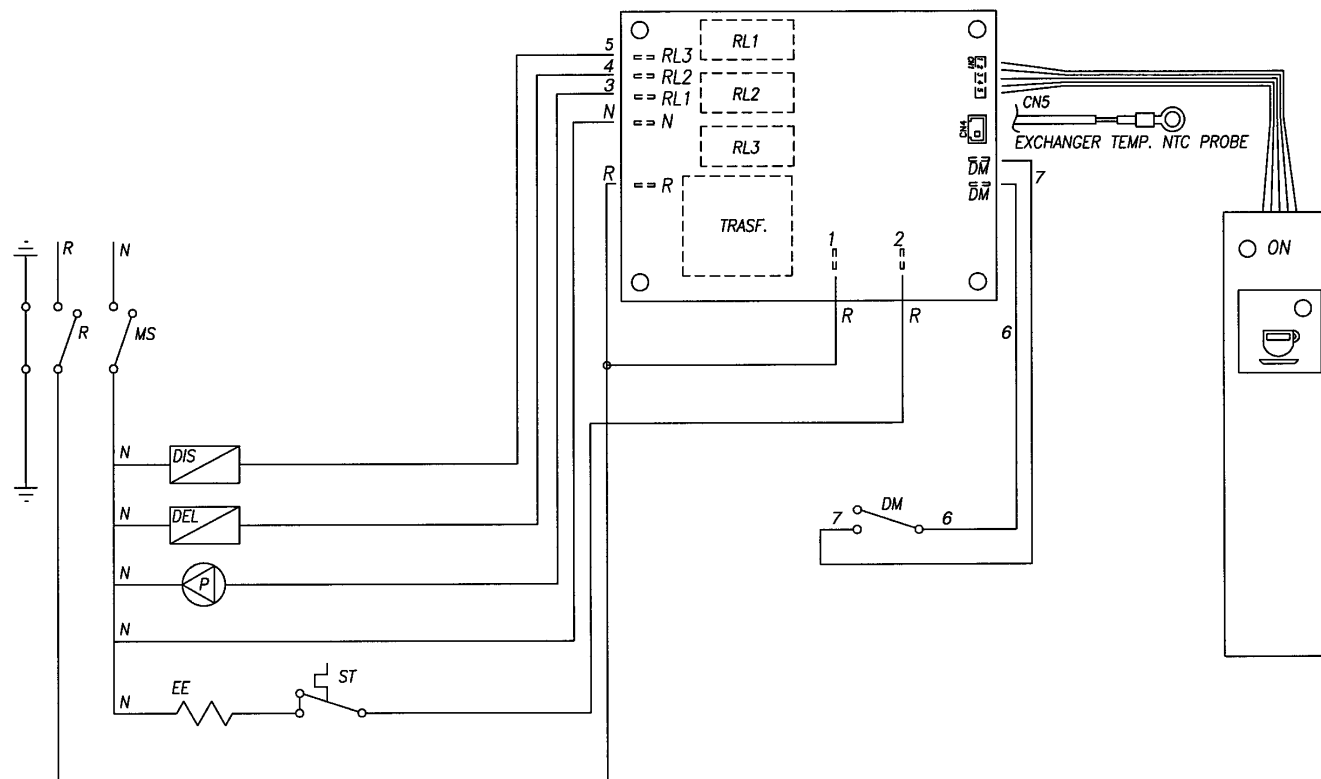
## MANTENIMIENTO

Si se efectúan las operaciones de limpieza descritas en el punto precedente, no se ha de efectuar alguna operación de mantenimiento. Para cualquier intervención en la máquina, ponerse en contacto con el concesionario donde se ha comprado la máquina.

## ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

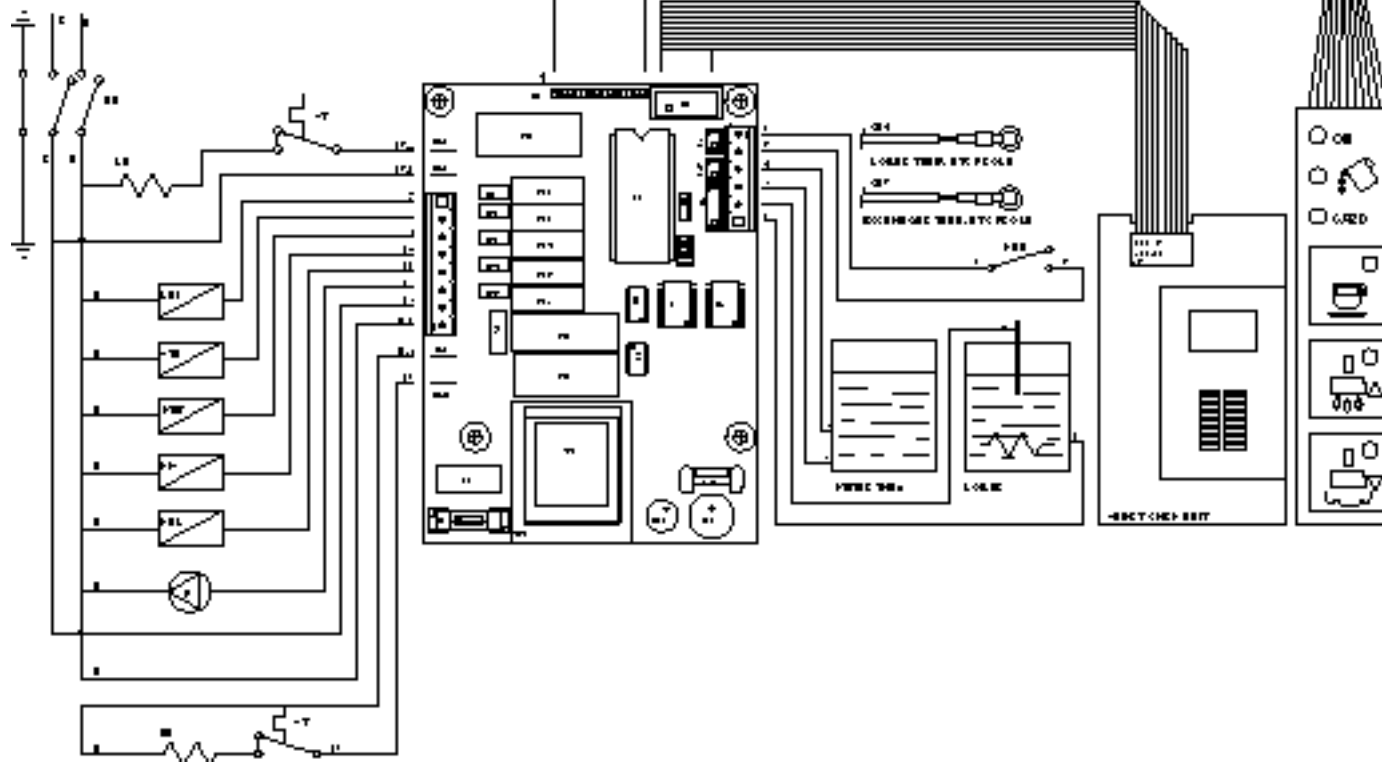
Si la máquina para café exprés no funciona, consultar las anomalías y soluciones indicadas a continuación.  
Consultar también las partes del manual dedicadas al uso de la máquina.

| Anomalías                                                               | Soluciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La máquina no prepara el café</b>                                    | Versión con Smart Card: no se ha introducido la tarjeta o la tarjeta está vacía.<br>Comprobar si se ha encendido el testigo de falta agua: falta agua en el depósito o el depósito no se ha colocado correctamente. En este caso, efectuar las operaciones siguientes: apagar la máquina mediante el interruptor general (1); llenar el depósito con agua; accionar nuevamente el interruptor general (1) para poner en marcha la máquina.<br>Se debe quitar la cal de la máquina.                                                 |
| <b>Hay poca "crema" o no la hay para nada</b>                           | El café molido posee un grano demasiado grueso.<br>El café no es fresco.<br>El agua no es fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>La "crema" es demasiado oscura y/o el café tiene gusto a quemado</b> | La temperatura del agua para el café es demasiado alta.<br>Disminuir la temperatura del agua para el café.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>El café no está bastante caliente</b>                                | El agua caliente pasa a través del filtro con demasiada rapidez. Para preparar 2 tazas se tardan 25-40 segundos.<br>La temperatura del agua para el café es demasiado baja; aumentar la temperatura.<br>Las tazas están frías. Las tazas se han colocar en la superficie de calentamiento de las tazas o se deben calentar con agua caliente antes de usarlas.<br>Se ha accionado el termostato de seguridad de la caldera: ponerse en contacto con el servicio de asistencia más cercano.<br>Se debe quitar la cal de la máquina. |



| Legenda |                                    | DM  | MICRO PORTA-DOOR MICRO-SWICH-MICROSWICH PORTE-TUR MIKROSHALTER-MICROIN-TERUPTOR PUERTA                                          | DEL | ELETTROVALVOLAEROGAZIO-NE-DELIVERYSOLENOID-ELEC-TROVAN GROUPE-GROUPEN VENTIL- ELECTROVALVULA EROGACION | ST | TERMOSTATO SICUREZZA-SAFETYTHERMOSTAT-THERMO-STATSECURITE-SICHERHEITTHERMOSTAT-TER-MOSTATO SEGURIDAD |
|---------|------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| R       | MARRONE-BROWN-MARRON-BRAUN-CASTANO | EE  | RES. SCAMBIATORE-EXCHAN-GER ELEMENT-RESISTANCE EXCHANGEUR-WARMEAUSTAUSCHER-RESISTENCIATROCA-DOR                                 | P   | MOTORE POMPA-PUMPMOTOR-MOTEUR DE POMPE-PUMPEN MOTOR-MOTOR BOMBA                                        | MS | INT. GENERALE-MAIN SWICH-INTERRUPTEUR GENERAL-HAU-PSCHALTER-INTERRUPTOR GENERAL                      |
| N       | BLU-BLEU-BLUE-BLAU-AZUL            |     |                                                                                                                                 |     |                                                                                                        |    |                                                                                                      |
| 3       | ROSSO-RED-ROUGE-ROT-ROJO           |     |                                                                                                                                 |     |                                                                                                        |    |                                                                                                      |
| 4       | VIOLA-VIOLET-VIOLET-VIOLETT-VIOLA  | DIS | ELETTROVALVOLASCARICO-DISCHARGE SOLENOID-SOUPA-PE ELECTRIC DE DECHARGE-MENT-ENTLADUNG SOLENOID-VENTIL-ELECTROVALVULA DESCARGADO |     |                                                                                                        |    |                                                                                                      |
| 5       | VERDE-GREEN-VERT-GRUN-VERDE        |     |                                                                                                                                 |     |                                                                                                        |    |                                                                                                      |
| 6       | GRIGIO-GREY-GRIS-GRAU-GRIS         |     |                                                                                                                                 |     |                                                                                                        |    |                                                                                                      |
| 7       | GRIGIO-GREY-GRIS-GRAU-GRIS         |     |                                                                                                                                 |     |                                                                                                        |    |                                                                                                      |

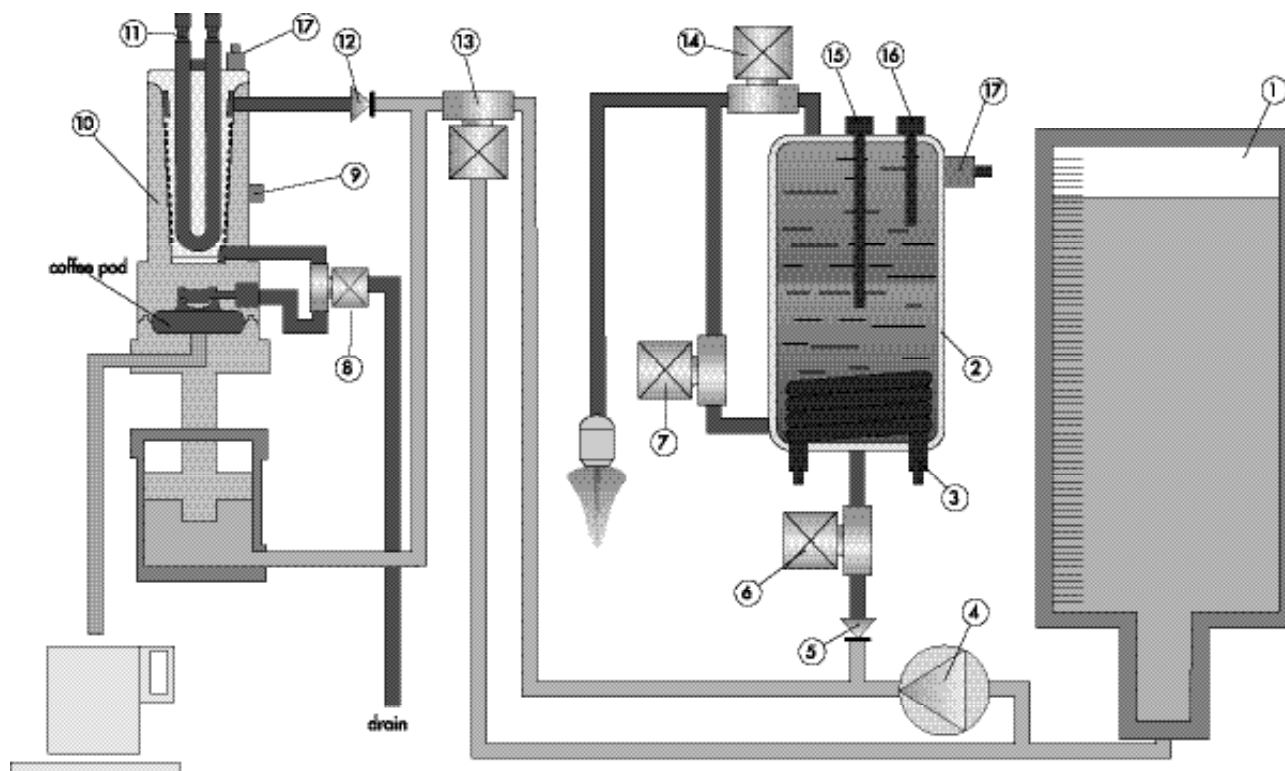
## SCHEMA ELETTRICO "JAZZ PLUS"



### Legenda

|    |                                                               |    |                                                                                                |     |                                                                                                              |     |                                                                                                       |
|----|---------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RR | MARRONE-BROWN-MARRON-BRAUN-CASTANO                            | 9  | GIALLO-YELLOW-JAUNE-GELB-AMARILLO                                                              | BE  | RESISTENZA BOILER – BOILER ELEMENT-RESISTANCE CHAUDIERE-BOILER HEIZUNG-RESISTENCIA BOILER                    | DEL | TROVALVULA DE CARGADO                                                                                 |
| N  | BLU-BLEU-BLUE-BLAU-AZUL                                       | 10 | VERDE-GREEN-VERT-GRUN-VERDE                                                                    | LEV | ELETTROVALVOLA LIVELLO-LEVEL                                                                                 |     | ELETTROVALVOLA EROGAZIONE-DELIVERY SOLENOID-ELECTROVAN                                                |
| 1  | GIALLO/VERDE-YELLOW/GREEN-JAUNE/VERT-GELB/GRUN-AMARILLO/VERDE | 11 | VIOLA-VIOLET-VIOLET-VIOLETT-VIOLA                                                              |     | SOLENOID-ELECTROVANNE NIVEAU-VENTILFUR WASSER AUTOMATIC-ELECTROVALVULA NIVEL                                 |     | GROUPE-GRUPPEN VENTIL- ELECTROVALVULA EROGACION                                                       |
| 2  | ROSSO-RED-ROUGE-ROT-ROJO                                      | 12 | ROSSO-RED-ROUGE-ROT-ROJO                                                                       | STE | ELETTROVALVOLA VAPORE – STEAM SOLENOID-ELECTROVANNE VAPEUR-DAMPF VENTIL-ELECTROVALVULA VAPOR                 | P   | MOTORE POMPA-PUMP MOTOR-MOTEUR DE POMPE-PUMPEN                                                        |
| 3  | NERO-BLACK-NOIR-SCHWARZ-NEGRO                                 | 13 | MARRONE-BROWN-MARRON-BRAUN-CASTANO                                                             |     |                                                                                                              | ST  | MOTOR-MOTOR BOMBA                                                                                     |
| 4  | NERO-BLACK-NOIR-SCHWARZ-NEGRO                                 | 15 | MARRONE-BROWN-MARRON-BRAUN-CASTANO                                                             | WAT | ELETTROVALVOLA ACQUA CALDA-HOT WATER SOLENOID-ELECTROVANNE EAU CHAUDE-HEISSWASSER VENTIL-ELECTROVALVULA AGUA | MS  | TERMOSTATO SICUREZZA-SAFETY THERMOSTAT-THERMOSTAT SECURITE-SICHERHEIT THERMOSTAT-TERMOSTATO SEGURIDAD |
| 5  | GRIGIO-GREY-GRIS-GRAU-GRIS                                    | 16 | MARRONE-BROWN-MARRON-BRAUN-CASTANO                                                             | DIS | ELETTROVALVOLA SCARICO-DISCHARGE SOLENOID-SOUPAPE ELECTRIC DE DECHARGEMENT-ENTLADUNG SOLENOID VENTIL-ELEC-   |     | INT. GENERALE-MAIN SWICH-INTER-rupteur GENERAL-HAUPSCHALTER-INTERRUPTOR GENERAL                       |
| 6  | GRIGIO-GREY-GRIS-GRAU-GRIS                                    | DM | MICRO PORTA-DOOR MICROSWICH-MICROSWICH PORTE-TUR MIKRO-SHALTER-MICRO INTERRUPTOR PUERTA        |     |                                                                                                              |     |                                                                                                       |
| 7  | BIANCO-WHITE-BLANC-WEISS-BLANCO                               | EE | RES. SCAMBIATORE-EXCHANGER ELEMENT-RESISTANCE EXCHANGEUR-WARMEAUSTAUSCHER-RESISTENCIA TROCADOR |     |                                                                                                              |     |                                                                                                       |
| 8  | ARANCIO-ORANGE-ORANGE-ORANGE-NARANJO                          |    |                                                                                                |     |                                                                                                              |     |                                                                                                       |

## SCHEMA IDRAULICO "JAZZ"



### Legenda

- |                                                                                              |                                                                                                                                |                                                                                                       |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Vaschetta Acqua - Water Tank - Cuve De L'eau - Wasser Becken - Contenedor Del Agua         | 5 Valvola Ritegno - Retaining Valve - Valve De Non Retour - Ruckschventil - Valvola Anti Regreso                               | Temperature - Temperaturfuhler - Sonda de Temperatura                                                 | Electrovalvula Vapor                                                                                                |
| 2 Caldaia Servizi - Boiler - Chaudiere - Kessel - Caldera                                    | 6 Elettrovalvola Autolivello - Level Solenoid Valve - Electrovanne Niveau - Ventil Fur Wasser Automatic - Electrovalvula Nivel | 10 Scambiatore di Calore - Heat Exchanger - Echangeur de Chaleur - Warmaustausher - Trocador de Calor | 15 Sonda di Livello - Level Probe - Sonde Niveau - Niveaufuhler - Sonda Nivel Agua                                  |
| 3 Resistenza - Heating Element - Resistance - Heizwiderstand - Resistencia -                 | 7 Elettrovalvola Acqua Calda - Hot Water Solenoid Valve - Electrovanne Eau Chade - Heisswasser Ventil - Electrovalvula Agua    | 11 Resistenza - Heating Element - Resistance Chaudiere - Boiler Heizung - Resistencia Boiler          | 16 Sonda di Temperatura - Temperature Probe - Sonde de Temperature - Temperaturfuhler - Sonda de Temperatura        |
| 4 Pompa AVibrazione - Vibration Pump - Pompe AVibration - Schwingung Pumpe - Bomba Vibracion | 8 Elettrovalvola Di Erogazione - Delivery Solenoid Valve - Electrovanne Groupe - Gruppen Ventil - Electrovalvula Erogacion     | 12 Valvola di Ritegno - Retaining Valve - Valve de Non Retour - Ruckschventil - Valvola Anti Regreso  | 17 Termostato Di Sicurezza - Safety Thermostat - Thermostat Securite - Sicherheitsthermostat - Termostato Seguridad |
|                                                                                              | 9 Sonda di Temperatura - Temperature Probe - Sonde de                                                                          | 13 Elettrovalvola - Solenoid Valve - Electrovanne - Ventil - Electrovalvula                           |                                                                                                                     |
|                                                                                              |                                                                                                                                | 14 Elettrovalvola Vapore - Steam Solenoid Valve - Electrovanne Vapeur - Dampf Ventil -                |                                                                                                                     |

