



Elettrodomestici Audio Video

ELEKTRO'S di Bonfigli Gianni

P.zza P.Togliatti 14 – I-62029 Tolentino (MC) ITALY
Tel.&Fax +39 (0)733-972820
E-mail elektros@elektros.it Internet www.elektros.it
P.Iva IT01616390439 C.F. BNFNGNN55P15E783G
R.E.A MC-167020

Grazie per aver acquistato la macchina da caffè OSCAR II Nuova Simonelli.

E' una macchina che se usata bene darà molte soddisfazioni per gustare un buon caffè e fare cremosi cappuccini.

Per ottenere un buon caffè e soprattutto molto vapore la Oscar II deve essere accesa da almeno 30 minuti prima dell'uso.

La Oscar II può essere programmata per erogare acqua in un determinato tempo, vedi capitolo 3 manuale d'uso. La programmazione **ha influenza solo sul tempo e non sul volume in tazza**, ciò sta a significare che a pari tempo il volume potrebbe essere differente in base a macinatura, pressatura e quantità di caffè.

É prassi comune fare un purge (breve erogazione d'acqua a vuoto) prima dell'estrazione del caffè, questo purge non è strettamente necessario ma se fatto si consiglia di fare erogare acqua **per meno di 2 secondi**.

É altamente consigliato utilizzare acqua a basso contenuto di calcare tra i 5°f e i 8°f (vedere anche il RESIDUO FISSO a 180° che dovrebbe essere tra i 50mg/L e i 120mg/L).

Un buon metodo è anche quello di usare gli addolcitori universali in sacchetto che sfruttano il processo osmotico delle soluzioni saline, questi sacchetti oltre che essere economici sono efficaci per lunghi periodi e per molti litri d'acqua

Di seguito un elenco delle cose da fare

1) Lasciare sempre le tazzine sulla parte superiore della macchina da caffè, un buon barista avrà sempre le tazze calde

Durante la fase di riscaldamento lasciare inserito il portafiltro senza la polvere del caffè e senza stringere in modo eccessivo, in questo modo il portafiltro sarà alla stessa temperatura del gruppo caffè

2) Appena fatto il cappuccino riaprire il rubinetto del vapore, in questo modo si pulirà la lancia del vapore dal latte che è rimasto

3) Quando abbiamo finito di fare il caffè allentare il portafiltro, in questo modo la guarnizione sottocoppa non si rovinerà

Pulizia e manutenzione

É fondamentale che portafiltro, filtri e doccia siano perfettamente puliti.

É consigliabile fare periodicamente un backflush che possiamo raggruppare in due fasi:

- **backflush giornaliero:** utilizziamo il filtro cieco, eroghiamo acqua per circa 10 secondi, fermiamo l'erogazione, togliamo il portafiltro e svuotiamo il filtro cieco; ripetere l'operazione per altre 3-4 volte

- **backflush ogni 10-15 giorni:** utilizziamo filtro cieco e **detergente apposito**, eroghiamo acqua per circa 10 secondi, fermiamo l'erogazione, ripetere l'operazione per altre 3-4 volte. Dopodichè sciacquare abbondantemente il gruppo caffè per togliere residui del detergente.

NOTA: L'uso del backflush pulirà solo la doccia e parte dell'elettrovalvola 3 vie, non pulirà né le tubazioni né lo scambiatore di calore, pertanto si consiglia ancora una volta l'uso di acqua con basso contenuto di calcare

Thank you for purchasing the coffee machine Nuova Simonelli OSCAR II.

It 's a machine that, if used correctly, will give a lot of satisfaction to taste a good coffee and make creamy cappuccinos.

To get a good coffee and especially much steam OSCAR II must be turned on for at least 30 minutes before use.

Oscar II can be programmed to dispense water at a given time, see chapter 3 in the user manual. The programming **has influence only on time and not on the volume in the cup**, this means that at the same time the volume may be different according to grinding, pressing and quantity of coffee.

It is common practice to do a purge (short dispensing of water) before the extraction of the coffee, this purge is not strictly necessary, but if done it is advisable to deliver water for more than **2 seconds**.

It is highly recommended to use water with low calcium content between 5°f and 8°f (see also FIXED RESIDUE to 180° which should be between 50 mg/L and the 120mg/L).

A good way is also to use the universal softeners in bag that exploit the osmotic process of salt solutions, these bags as well as being cheap are effective for long periods and for many liters of water.

Below is a list of things to do

1) Always leave the cups on top of the coffee machine, a good bartender will always have hot cups

During the step of heating leave the filter holder inserted with no coffee powder and without over tightening, in this way the filter holder will be at the same temperature of the coffee group

2) Once you have done your cappuccino reopen the steam tap so to clean the steam nozzle from the milk residues.

3) When coffee is made, loosen the filter holder, in this way the group gasket will not be damaged

Cleaning and maintenance

It is essential that the filter holder, the filters and shower are clean.

It is advisable to make a backflushing periodically which can be divided into two phases:

Daily backflush: we use the blind filter, we distribute water for about 10 seconds, we stop the delivery, remove the filter holder and empty out the blind filter; we repeat for other 3-4 times.

Backflush every 10-15 days: we use blind filter and specific detergent, we distribute water for about 10 seconds , stop dispensing, repeat the operation for another 3-4 times . Then rinse the coffee group to remove the detergent residues.

NOTE : The use of backflush only clean the shower and the 3-ways solenoid valve, it will not clean either the piping or the heat exchanger, so it is recommended once again the use of water with low calcium content

Merci d'avoir acheté la machine à café Nuova Simonelli OSCAR II

C'est une machine qui, si bien utilisée, donnera beaucoup de satisfaction à déguster un bon café et faire un cappuccino crémeux.

Pour obtenir un bon café et surtout beaucoup de vapeur Oscar II doit être allumée pendant au moins 30 minutes avant utilisation.

Oscar II peut être programmée pour distribuer de l'eau à un moment donné, voir le chapitre 3 dans le mode d'emploi. La programmation **n'a d'influence que sur le temps et non pas sur le volume dans la tasse**, cela signifie que dans le même temps, le volume peut être différent selon le broyage, le pressage et la quantité de café.

Il est pratique courante de faire une purge (distribution de l'eau pendant une courte période) avant l'extraction du café, cette purge n'est pas strictement nécessaire, mais si cela se fait il est conseillé de fournir de l'eau pendant plus de **2 secondes**.

Il est fortement recommandé d'utiliser l'eau avec une faible teneur en calcium comprise entre 5°f et 8°f (voir aussi le résiduel fixe à 180° qui devrait être compris entre 50 mg/L et 120mg/L) .

Une bonne façon est aussi d'utiliser les adoucisseurs universels dans un sac qui exploitent le processus osmotique des solutions salines, ces sacs ainsi que d'être pas cher sont efficaces pendant de longues périodes et pour beaucoup de litres d'eau.

Voici une liste de choses à faire

1) Toujours laisser les tasses sur le dessus de la machine à café, un bon barman aura toujours des tasses chaudes.

Au cours de l'étape de chauffage il faut insérer le porte-filtre sans la poudre de café et sans trop serrer, de cette manière le porte- filtre est à la même température du groupe café.

2)Une fois le cappuccino est fait rouvrir le robinet de la vapeur, de cette façon vous allez nettoyer la buse vapeur du lait qui reste.

3) Quand nous avons fait notre café il faut desserrer le porte-filtre pour ne pas endommager le joint de groupe

Nettoyage et entretien

Il est essentiel que le porte filtre, les filtres et douche sont propres.

Il est conseillé de faire un back-flush périodique qui peut être divisé en deux phases:

- **Backflush chaque jour:** utiliser le filtre aveugle, distribuer de l'eau pendant environ 10 secondes, arrêter la livraison, enlever le porte-filtre et vider le filtre aveugle; Répéter pour 3-4 fois

Backflush tous les 10-15 jours: utiliser le filtre aveugle et le détergent spécifique, distribuer de l'eau pendant environ 10 secondes, arrêter la distribution, répéter l'opération pour 3-4 fois. Ensuite, rincer le groupe café pour enlever le résidu de détergent

NOTER: L'utilisation de backflush nettoye seulement la douche et l'électrovanne 3 voies, elle ne va pas nettoyer les tuyaux ou l'échangeur de chaleur, il est donc recommandé une fois de plus l'utilisation de l'eau à faible teneur en calcium

