



MAVERICK PLUS

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
USE AND MAINTENANCE MANUAL
NOTICE D'EMPLOI ET ENTRETIEN
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

WWW.ISOMAC.IT

I La macchina per caffè espresso MAVERICK PLUS è stata progettata e costruita con cura per garantire qualità, sicurezza ed affidabilità nel tempo. Per essere certi di sfruttare al meglio le potenzialità e di mantenere inalterate le prestazioni della MAVERICK PLUS consigliamo di seguire attentamente quanto riportato in questo semplice libretto di istruzioni per il funzionamento e la manutenzione quotidiana della macchina.

GB The MAVERICK PLUS espresso coffee machine is designed and constructed with care to ensure quality, safety and reliability in time. To be certain of exploiting its potential in the best possible way and maintaining top performance of the MAVERICK PLUS unaltered we recommend that you follow the instructions in this simple booklet very carefully to install and use the machine and perform daily maintenance correctly.

F La machine à café expresso MAVERICK PLUS a été soigneusement projetée et construite pour garantir qualité, sécurité et fiabilité dans le temps. Afin d'exploiter au mieux les potentialités de la machine MAVERICK PLUS et de maintenir constantes ses prestations, nous vous conseillons de suivre attentivement les instructions reportées dans ce manuel pour le fonctionnement et la maintenance quotidienne de la machine.

D Um Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit auf lange Zeit zu garantieren, wurde die Espressomaschine MAVERICK PLUS mit besonderer Sorgfalt projektiert und hergestellt. Wir empfehlen, die nachfolgende Anleitung für Bedienung und tägliche Wartung genauestens einzuhalten, um die Leistungsfähigkeit der MAVERICK PLUS bestens zu nutzen und zu erhalten.

I

INDICE

- 1.1 Accessori
- 2. Caratteristiche e dati tecnici
- 3. Avvertenze e norme per la sicurezza
- 4. Istruzioni per l'utente
 - 4.1 Messa in funzione della macchina
 - 4.2 Macinatura del caffè
 - 4.3 Erogazione del caffè
 - 4.4 Erogazione dell'acqua calda
 - 4.5 Erogazione del vapore
- 5. Consigli e suggerimenti
- 6. Manutenzione ordinaria
- 7. Decadimento della garanzia

GB

INDEX

- 1. Parts of the machine
 - 1.1 Accessories
- 2. Characteristics and technical data
- 3. Safety recommendations and rules
- 4. Instructions for the user
 - 4.1 Starting the machine
 - 4.2 Use of the coffee grinder
 - 4.3 Preparation of coffee
 - 4.4 Distribution of hot water
 - 4.5 Distribution of steam
- 5. Recommendations and suggestions
- 6. Routine maintenance
- 7. Invalidation of the warranty

F

INDEX

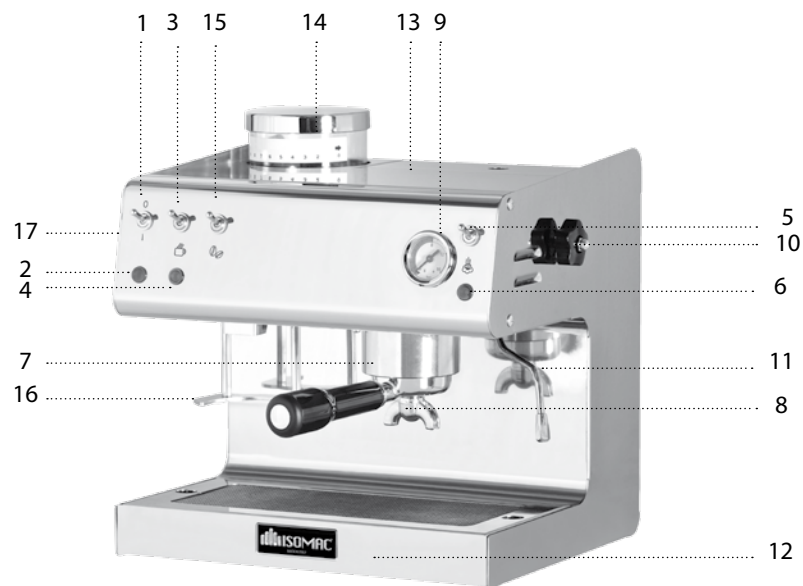
- 1. Composants de la machine
 - 1.1 Accessoires
- 2. Caractéristiques et données techniques
- 3. Avertissements et normes de sécurité
- 4. Instructions pour l'utilisateur
 - 4.1 Mise en marche de la machine
 - 4.2 Mouture du café
 - 4.3 Distribution du café
 - 4.4 Distribution d'eau chaude
 - 4.5 Distribution de vapeur
- 5. Conseils et suggestions
- 6. Manutention ordinaire
- 7. Expiration de la garantie

D

INHALT

- 1. Komponenten der Maschine
 - 1.1 Zubehör
- 2. Eigenschaften und technische Daten
- 3. Hinweise und Normen zur Sicherheit
- 4. Bedienungsanweisung
 - 4.1 Inbetriebnahme der Maschine
 - 4.2 Kaffeemühle
 - 4.3 Kaffeezubereitung
 - 4.4 Heißwassererzeugung
 - 4.5 Dampferzeugung
- 5. Empfehlungen und Hinweise
- 6. Regelmäßige Wartung
- 7. Garantieverfall

ZAFFIRO BIS



I 1. COMPONENTI DELLA MACCHINA

1. Interruttore generale
2. Spia accensione generale
3. Interruttore caffè
4. Spia caffè
5. Interruttore vapore
6. Spia vapore
7. Gruppo erogatore caffè
8. Portafiltro
9. Manometro caffè/pompa
10. Manopola del rubinetto acqua/vapore
11. Lancia acqua/vapore
12. Cassetto raccogli-gocce con griglia appoggia-tazze
13. Scalda-porta tazze
14. Contenitore caffè in grani
15. Interruttore macinacaffè
16. Perni portafiltro
17. Cricchetto

1.1 Accessori

Portafiltro
Filtro da 1 tazza
Filtro da 2 tazze
Misurino
Pressino

GB 1. PARTS OF THE MACHINE

1. Main switch
2. Power on light
3. Coffee switch
4. Coffee light
5. Steam switch
6. Steam light
7. Coffee distribution unit
8. Filter holder
9. Coffee/pump pressure gauge
10. Water/steam tap knob
11. Water/steam nozzle
12. Drip tray with cup rack
13. Cup rack warmer
14. Coffee bean container
15. Switch grinding coffee
16. Filter holder pins
17. Ratchet

1.1 Accessories

Filter holder
Filter for 1 cup
Filter for 2 cups
Measure
Presser

F 1. COMPOSANTS DE LA MACHINE

1. Interrupteur général
2. Voyant d'allumage général
3. Interrupteur café
4. Voyant café
5. Interrupteur vapeur
6. Voyant vapeur
7. Groupe distributeur de café
8. Porte-filtre
9. Manomètre café/pompe
10. Poignée du robinet eau/vapeur
11. Lance eau/vapeur
12. Tiroir ramasse-gouttes avec grille d'appui pour les tasses
13. Réchauffe porte-tasse
14. Conteneur café en grain
15. Interrupteur pur le macinature
16. Chevilles porte-filtre
17. Cliquet

1.1 Accessoires

Porte-filtre
Filtre 1 tasse
Filtre 2 tasses
Doseur
Presse-café



1. KOMPONENTEN DER MASCHINE

1. Hauptschalter
2. Leuchtanzeige allgemeiner Betrieb
3. Schalter Kaffee
4. Leuchtanzeige Kaffee
5. Schalter Dampf
6. Leuchtanzeige Dampf
7. Kaffeegruppe
8. Siebträger
9. Manometer Kaffee/Pumpe
10. Drehknopf für Wasser/Dampf-Hahn
11. Düse für Wasser/Dampf
12. Abtropfkasten mit Gitter zum Abstellen der Tassen

13. Warmhaltefach für Tassen
14. Behälter für Kaffeebohnen
15. Kaffeeschalter
16. Zapfen Siebträger
17. Hebel

Zubehör

- Siebträger zwei Tassen
- Siebträger eine Tasse
- Anpresse
- Messgefäß

Wichtige Informationen zum Manometer für den Pumpendruck bei der Kaffeezubereitung!!!

Das Manometer hat in erster Linie eine optische Funktion und keine technische Funktion für die Espressomaschine. Es zeigt an, dass bei dem Kaffee-Brühvorgang ein Druck entsteht, und es hilft bei der Beurteilung, ob der Mahlgrad des verwendeten Kaffees optimal eingestellt ist. Zeigt er einen Druck von ca. 4-6 Bar an, ist dies ein Indiz für einen zu groben Mahlgrad oder für zu wenig Kaffeepulver im Siebträger. Bei einem Druckaufbau von ca. 13-15 Bar ist entweder der Mahlgrad zu fein eingestellt oder zuviel Kaffeepulver im Siebträger. Der optimale Pumpendruck auf dem Kaffeepulver liegt bei ca. 9-10 Bar. Die Angabe des Herstellers von 15 Bar Pumpendruck bezieht sich auf die maximale Leistung, die eingebaute Pumpe leisten kann, für die Kaffeezubereitung wäre dieser Druck viel zu hoch.

Hinweis: Die in der Maschine verwendeten Manometer zeigen den Pumpendruck nicht immer sehr genau an. Die Maschine würde auch ohne Manometer technisch genauso funktionieren.

Die beste Möglichkeit für die Beurteilung des richtigen Mahlgrads und der verwendeten Kaffeepulvermenge ist nach wie vor die Auslauf-Geschwindigkeit des Kaffees aus der Brühgruppe. Läuft der Kaffee sehr schnell und bildet keine oder nur wenig Crema, ist das ein Indiz dafür, dass der Mahlgrad zu grob oder die verwendete Kaffeepulvermenge zu wenig ist. Im Umkehrschluss bedeutet das: läuft der Kaffee sehr langsam und ist die Crema verbrannt (dunkelbraun), ist der Mahlgrad zu fein eingestellt oder es wurde zuviel Kaffeepulver verwendet. Bei einer Haushaltsmaschine sollte die Auslaufzeit für einen Espresso ca. 10-20 Sekunden je nach verwendetem Kaffee betragen. Ein weiterer Grund für die fehlende Cremabildung könnte die Verwendung von zu altem vorgemahlenem Kaffeepulver sein. Die beste Qualität erzielt man nur mit portionsweise frisch gemahlenem Kaffee aus einer geeigneten Espressomühle. Auch sollten Sie immer eine hochwertige Espressoröstung verwenden.



2. CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

La macchina per caffè espresso MAVERICK PLUS ha le seguenti caratteristiche:

- macinacaffè incorporato con macinatura istantanea
- telaio completamente in acciaio inox
- scaldia-porta tazze in acciaio inox
- cassetto raccogli-gocce con griglia appoggia-tazze in acciaio inox
- gruppo erogatore caffè con anello sottocoppa cromato
- rubinetto interno acqua/vapore in ottone dotato di by-pass di sicurezza
- lancia acqua/vapore in rame cromato
- caldaia in ottone

Dati tecnici: MAVERICK PLUS

Profondità: 290 mm

Larghezza: 370 mm

Altezza: 360 mm

Pompa: 12-14 atm

Serbatoio: 3 l

Potenza: 1000 W

Peso: 13 kg

Tensione: 230 V - 50 Hz

115 V - 60 Hz

3. AVVERTENZE E NORME PER LA SICUREZZA

Seguire attentamente le norme comportamentali elencate di seguito:

! la macchina per caffè espresso MAVERICK PLUS deve essere utilizzata per lo scopo per cui è stata costruita

! un errato utilizzo della macchina può causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non può considerarsi responsabile

! rivolgersi sempre ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice per operazioni diverse da quelle descritte nel libretto delle istruzioni e per ogni tipo di riparazione

! accertarsi che la tensione della rete elettrica coincida con quella indicata sull'etichetta dati

! accertarsi che la potenza elettrica dell'impianto sia compatibile con quella indicata sull'etichetta dati

! la macchina da caffè deve essere collegata ad un efficace e sicuro impianto di messa a terra. Far controllare l'impianto nel caso in cui ci fossero dubbi a riguardo

! accertarsi che l'impianto di alimentazione elettrica sia dotato di un dispositivo salva-vita ben funzionante e di una sezione dei conduttori adeguata alla potenza di assorbimento

! per ogni tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina dalla corrente, astenersi da interventi diretti di verifica e/o riparazione e rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice

! non riempire il serbatoio di acqua quando la macchina è collegata alla rete elettrica

! verificare la presenza dell'acqua nel serbatoio quando la macchina è in funzione

! non modificare la macinatura del caffè mentre il macinacaffè è in funzione

! non dimenticare, dopo aver utilizzato il vapore, di disattivare l'interruttore vapore

! non porre le mani e altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore.

L'acqua e il vapore possono provocare gravi ustioni

! non introdurre mani, parti del corpo ed oggetti all'interno della macchina se collegata elettricamente

! non toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi

! non toccare le parti roventi della macchina (parte inferiore del gruppo erogatore caffè e lancia acqua/vapore)

! prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria accertarsi di avere scollegato la spina dalla rete elettrica, facendo attenzione a non tirare il cavo di alimentazione, o di aver disattivato l'interruttore generale

! se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato esso dovrà essere sostituito da un nuovo cavo disponibile presso l'azienda costruttrice e/o il suo centro assistenza

! non immergere la macchina da caffè in nessun tipo di liquido

! non utilizzare detersivi o sostanze abrasive per la pulizia della macchina

! non lasciare la macchina esposta agli agenti atmosferici

! non lasciare la macchina a portata di bambini e di persone incapaci di utilizzarla

! tenere la macchina da caffè lontana da ogni fonte di calore

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

4.1 Messa in funzione della macchina

Per mettere in funzione la macchina per caffè espresso MAVERICK PLUS seguire attentamente le indicazioni riportate di seguito:

- aprire l'imballo esterno, estrarre la macchina da caffè ed accertarsi dell'integrità della stessa. Verificare la presenza degli accessori di cui la macchina è dotata (vedi paragrafo 1.1)
- posizionare la macchina sopra ad un piano orizzontale
- togliere il coperchio, estrarre il contenitore dell'acqua (posto all'interno della macchina) e sciacquarlo
- riempire il contenitore con acqua pulita, posizionarlo nuovamente nella sua sede ed inserirvi i tubicini di silicone. Chiudere il coperchio della macchina
- inserire la spina nella presa di corrente
- premere l'interruttore generale (1). La spia di accensione generale (2) e la spia caffè (4) si accenderanno

Eeguire le operazioni indicate di seguito ogni volta che si accende la macchina e ogni volta che si preleva vapore:

- porre un contenitore sotto la lancia acqua/vapore (11)
- ruotare in senso antiorario ☺ la manopola del rubinetto acqua/vapore (10)
- premere l'interruttore caffè (3). Uscirà acqua dal terminale della lancia acqua/vapore (11)
- premere nuovamente l'interruttore caffè (3)
- ruotare la manopola acqua/vapore (10) in senso orario ☻ per chiudere il rubinetto
- attendere circa 3-4 minuti affinché la macchina vada in pressione e la spia caffè (4) si spenga

A questo punto la macchina da caffè MAVERICK PLUS è pronta per l'uso.

4.2 Macinatura del caffè

A macchina in funzione:

- versare il caffè in grani nel contenitore del macinacaffè (14)

L'etichetta numerata collocata sul contenitore caffè (14) raffigura i vari tipi di macinatura.

Il numero 0 indica la macinatura più fine, il numero 10 la macinatura più grossa.

Il macinacaffè è già regolato per una macinatura ottimale che corrisponde al livello 3 dell'etichetta. Per varie ragioni, miscela del caffè, umidità... potrebbe essere necessario modificare la macinatura

! Non modificare la macinatura del caffè mentre il macinacaffè è in funzione

- se si desidera modificare la macinatura tenere premuto il cricchetto (17) e ruotare il contenitore caffè (14) sino ad ottenere la macinatura voluta. Per ottenere caffè più grosso ruotare il contenitore caffè (14) in senso antiorario ☺, per ottenere caffè più fine girare in senso orario ☻ lasciare il cricchetto (17) per bloccare il tipo di macinatura desiderata
- utilizzare il portafiltro (8) con filtro da 1 tazza se si vuole un caffè, da due tazze se si desiderano due caffè contemporaneamente
- appoggiare il portafiltro (8) sui perni portafiltro (16), premere l'interruttore (15) per macinare il caffè
- al raggiungimento della quantità di caffè desiderata, premere l'interruttore (15) per interrompere la macinatura
- pressare leggermente il caffè appena macinato con il pressino in dotazione

4.3 Erogazione del caffè

! Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua

- accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1)
- riempire il portafiltro (8), con filtro ad una tazza se si desidera un solo caffè o con filtro a due tazze se si desiderano due caffè contemporaneamente, e pressare leggermente il caffè con l'apposito pressino
- inserire il portafiltro (8) nel gruppo erogatore caffè (7) ruotando da sinistra a destra ☻ sino al bloccaggio dello stesso
- posizionare una o due tazze sulla griglia appoggia-tazze (12) in corrispondenza del portafiltro (8)
- premere l'interruttore caffè (3). Uscirà il caffè dalla parte inferiore del portafiltro (8)
- premere nuovamente l'interruttore caffè (3) al raggiungimento della quantità di caffè desiderata
- se si desidera fare altri caffè togliere il portafiltro (8) ruotando da destra a sinistra ☺ e vuotare i fondi di caffè. Ripetere poi le operazioni sopra-elencate

4.4 Erogazione dell'acqua calda

! Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua

! Non porre le mani ad altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore (11). L'acqua e il vapore possono provocare ustioni

- accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1)
- posizionare un contenitore sotto la lancia acqua/vapore (11)
- ruotare in senso antiorario ☺ la manopola del rubinetto acqua/vapore (10)
- premere l'interruttore caffè (3). Uscirà acqua a 95°C circa dalla parte inferiore della lancia acqua/vapore (11)
- ruotare in senso orario ☻ la manopola del rubinetto acqua/vapore (10)
- premere nuovamente l'interruttore caffè (3) al raggiungimento della quantità di acqua desiderata

4.5 Erogazione del vapore

! Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua

! Non porre le mani ad altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore (11).

L'acqua e il vapore possono provocare ustioni

- accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1)
- posizionare un contenitore sotto la lancia acqua/vapore (11)
- premere l'interruttore vapore (5). La spia vapore (6) e la spia caffè (4) si accenderanno contemporaneamente
- attendere circa 30 secondi
- immergere la lancia acqua/vapore (11) nel liquido da scaldare
- ruotare in senso antiorario ☺ la manopola del rubinetto acqua/vapore (10)
- uscirà vapore dalla parte inferiore della lancia acqua/vapore (11)
- far fuoriuscire la quantità di vapore necessaria per scaldare il liquido
- ruotare in senso orario ☺ la manopola del rubinetto acqua/vapore (10) per fermare l'uscita del vapore
- premere nuovamente l'interruttore vapore (5).

! Non dimenticare, dopo aver utilizzato il vapore, di disattivare l'interruttore vapore (5). La mancata operazione verrà segnalata dalla spia vapore che rimarrà accesa (6)

Ripetere le operazioni indicate nel paragrafo 4.1 per riempire la caldaia di acqua

- porre un contenitore sotto la lancia acqua/vapore (9)
- ruotare in senso antiorario ☺ la manopola del rubinetto acqua/vapore (8).
- premere l'interruttore acqua calda (6). Uscirà acqua dal terminale della lancia acqua/vapore (9)
- premere nuovamente l'interruttore acqua calda (6)
- ruotare la manopola acqua/vapore (8) in senso orario ☺ per chiudere il rubinetto
- attendere circa 3-4 minuti affinché la macchina vada in pressione e la spia acqua calda (7) si spenga.

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Per gustare un ottimo caffè:

- acquistare una buona miscela di caffè in grani
- conservare il caffè in grani in un luogo asciutto
- macinare il caffè in grani tutte le volte che si desidera un caffè
- dosare e pressare leggermente la macinatura per renderla più omogenea

Per ottenere un caffè bollente:

- lasciare sempre inserito il portafiltro, con relativo filtro vuoto, nel gruppo erogatore caffè
- sciacquare il portafiltro ed il filtro con acqua bollente premendo l'interruttore caffè
- con la stessa acqua bollente pre-riscaldare le tazze

Per ottenere un buon cappuccino:

- utilizzare un recipiente alto e stretto riempito circa a metà di latte
- immergere la lancia del rubinetto acqua/vapore per 1 cm
- aprire il rubinetto acqua/vapore con la manopola
- il latte sarà ricoperto da una schiuma soffice e cremosa

Se si desidera solamente scaldare il latte:

- immergere la lancia del rubinetto acqua/vapore sino in fondo al recipiente
- aprire il rubinetto acqua/vapore con la manopola
- chiudere il rubinetto acqua/vapore una volta raggiunta la temperatura desiderata

6. MANUTENZIONE ORDINARIA

! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria accertarsi di avere scollegato la spina dalla rete elettrica, facendo attenzione a non tirare il cavo di alimentazione, o di aver disattivato l'interruttore generale

! Non utilizzare detersivi o sostanze abrasive

Al fine di garantire il mantenimento della macchina MAVERICK PLUS è consigliabile effettuare quotidianamente semplici operazioni di pulizia:

- pulire il serbatoio dell'acqua periodicamente
- cambiare frequentemente l'acqua nel serbatoio se la macchina dovesse essere usata saltuariamente
- togliere i residui di caffè immergendo i filtri in acqua calda
- pulire il cassetto raccogli-gocce e la griglia appoggia tazze utilizzando acqua calda
- pulire la lancia acqua/vapore per evitare l'ostruzione dei fori nella parte terminale
- pulire il telaio e tutte le parti esterne della macchina con un panno umido. Asciugare con un panno asciutto per togliere gli aloni e rendere lucida la macchina o pulire la doccetta (parte inferiore del gruppo erogatore) dai residui di caffè con un panno umido e far scorrere l'acqua attraverso premendo l'interruttore caffè
- pulire la doccetta (parte inferiore del gruppo erogatore) dai residui di caffè con un panno umido e far scorrere l'acqua attraverso premendo l'interruttore caffè

7. DECADIMENTO DELLA GARANZIA

La garanzia non avrà più effetto ed il costruttore declina ogni responsabilità qualora non fossero rispettate le indicazioni descritte nel libretto delle istruzioni. Per operazioni diverse da quelle descritte rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice. L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle istruzioni solleva la ISOMAC e tutti i venditori da qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose.

La ISOMAC assicura la più ampia collaborazione per ogni eventuale chiarimento.



Solo per Paesi UE

Non gettare le apparecchiature elettriche tra i rifiuti domestici. Secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche e la sua attuazione in conformità alle norme nazionali, le apparecchiature elettriche esauste devono essere raccolte separatamente, al fine di essere reimpiegate in modo eco-compatibile.

2. CHARACTERISTICS AND TECHNICAL DATA

The MAVERICK PLUS espresso coffee machine has the following features:

- built-in coffee grinder with instant grinding
- fully stainless steel construction
- stainless steel cup rack warmer
- drip tray and cup rack in stainless steel
- coffee distributor with chrome-plated cup ring
- internal water/steam tap in brass with safety by-pass
- chrome-plated copper water/steam nozzle
- brass boiler

Zaffiro Bis Technical Data:

Depth: 290 mm	Power: 1000 W
Width: 370 mm	Weight: 13 kg
Height: 360 mm	Voltage: 230V-50Hz
Pump: 12-14 atm	115V-60Hz
Tank: 3 l	

3. SAFETY RECOMMENDATIONS AND RULES

Follow these rules carefully:

! the MAVERICK PLUS espresso machine should only be used for the purpose for which it was made
! improper use of the machine can cause damage to persons and property for which the manufacturer cannot be held responsible

! always contact a qualified service center or the manufacturer for operations other than those described in the instruction book and for all types of repairs

! make sure the mains voltage is the same as the data on the rating plate

! make sure the electric power system is compatible with the data on the rating plate

! the coffee maker should be well and safety grounded. Have the system checked if you have any doubts

! make sure the power system is equipped with a safety cutoff that works properly and that the cross section of the cables is sufficient for the power absorbed

! for any type of malfunction or problems not specified here, unplug the machine and do not attempt to check and/or repair it yourself. Contact a qualified service center or the manufacturer

! do not fill the tank with water when the machine is plugged in

! make sure there is water in the tank when the machine is operating

! do not change the grinding parameters when the coffee grinder is running

! do not forget to turn the steam switch off after using the steam function

! never place your hands or other parts of the body in the path of the water/steam nozzle. Hot water and steam can cause serious burns

! never place your hands or other parts of the body or any other object inside the machine when it is plugged in

! never touch the machine with wet hands or feet

! never touch the hot parts of the machine (bottom of coffee distributor and water/steam nozzles)

! before performing any routine maintenance make sure the machine is unplugged, without pulling the power cable, or that the main circuit breaker is off

! if the power cable should be damaged and have to be replaced, order a new cable from the

manufacturer and/or its service center

! never immerse the coffee machine in any type of liquid

! do not use detergents or abrasive substances to clean the machine

! do not leave the machine exposed to atmospheric agents

! do not leave the machine within reach of children or people who are not capable of using it

! keep the coffee maker away from any heat sources

4. INSTRUCTIONS FOR THE USER

4.1 Starting the machine

To start the MAVERICK PLUS espresso machine follow the instructions below:

- open the external packing and take the machine out. Inspect the machine to ascertain that it is intact and in good condition. Check for the presence of all the accessories supplied with the machine (see paragraph 1.1)
- position the machine on a flat surface
- remove the cover and take out the water tank (located inside the machine) and rinse it
- fill the container with clean water, return it to its housing and insert the silicon tubes. Close the cover on the machine
- plug in the machine
- press the main circuit breaker (1). The main power on light (2) and the coffee light (4) will go on

Perform the following operations every time you switch the machine on and every time you draw steam:

- place a container under the water/steam nozzle (11)
- turn the knob on the water/steam tap (10) counter-clockwise ☹
- press the coffee switch (3). Water will come out of the water/steam nozzle (11)
- press the coffee switch again (3)
- turn the water/steam knob (10) clockwise ☺ to close the tap
- wait about 3-4 minutes until the machine is pressurized and the coffee light (4) goes off

Now the MAVERICK PLUS coffee machine is ready to use

4.2 Use of the coffee grinder

With the machine on:

- pour coffee beans into the coffee grinder container (14)
-

The numbered label on the coffee container (14) refers to the different degrees of grinding. 0 is the finest, 10 is the coarsest

The coffee grinder is set for optimum grinding which is level 3 on the label. For various reasons, the type of coffee, moisture... it may be necessary to change the setting

! do not change the setting on the coffee grinder while it is in use

- if you want to change the grinding setting, hold the ratchet down (17) and turn the coffee container (14) until you have the desired grinding. For coarser coffee turn the coffee container (14) counter-clockwise ☹, and for finer grinding turn it clockwise ☺
- release the ratchet (17) to lock the setting

- use the filter holder (8) with the 1 cup filter for one cup of coffee, and the two cup filter for two cups of coffee at the same time
- place the filter holder (8) on the pins holder (16), press the switch (15) to grind coffee
- after reaching the desired quantity of coffee, press the switch (15) to stop the milling
- press the freshly ground coffee slightly with the presser supplied

4.2 Preparation of coffee

! Make sure the tank is always full of water

- make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1)
- fill a one cup filter holder (4) if you want one cup of coffee or a two cup filter holder if you want two cups at the same time, and press the coffee slightly with the presser
- fit the filter holder (4) in the coffee distribution unit (3) and twist from left to right ↻ to block it in place
- place one or two cups under the filter holder (4)
- push the coffee lever (12) up. Coffee will come out the bottom of the filter holder (4)
- lower the lever (12) when you have enough coffee
- if you want to make more coffee remove the filter holder (4) by turning it from right to left ↻ and empty out the used grounds. Repeat the above operations

4.4 Distribution of hot water

! Make sure the tank is always full of water

- make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1)
- fill the filter holder (8), with the one cup filter for one cup only or with the two cup filter for two cups at the same time, and press the coffee slightly with the special presser
- fit the filter holder (8) in the coffee distribution unit (7) and twist from left to right ↻ to block it
- place one or two cups on the cup rack (12) under the filter holder (8)
- press the coffee switch (3). Coffee will come out of the bottom of the filter holder (8)
- press the coffee switch again (3) when you have enough coffee desiderata
- if you want to make more coffee remove the filter holder (8) by turning it from right to left ↻ and empty out the used grounds. Repeat the above operations

4.5 Distribution of steam

! Always make sure the tank is full of water

! never place your hands or other parts of the body in the path of the water/steam nozzle. Hot water and steam can cause serious burns

- make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1)
- place a container under the steam/ hot water nozzle (11)
- press the steam switch (5). The steam light (6) and the coffee light (4) will both light up together
- wait about 30 seconds
- immerse the water/steam nozzle (11) in the liquid to be heated
- turn the knob on the steam/hot water tap (10) counter-clockwise ↻
- steam will come out of the bottom of the steam/hot water nozzle (11)
- heat the liquid with the steam
- turn the knob on the steam/hot water tap (10) clockwise ↻ to stop the steam
- press the steam switch again (5).

**! do not forget to turn the steam switch (5) off after using the steam function.
If it does not work this will be signaled by the steam light that stays lit (6)**

5. RECOMMENDATIONS AND SUGGESTIONS

To enjoy excellent coffee:

- purchase a good brand of coffee in beans
- keep the coffee in beans in a dry place
- grind the coffee beans fresh when you make coffee
- measure and press the ground coffee slightly to pack it more uniformly

For boiling hot coffee:

- leave the filter holder with the empty filter in the coffee distribution unit at all times
- rinse the filter holder and filter with boiling hot water by pressing the coffee switch
- use the same boiling water to pre-heat the cups

For a delicious cappuccino:

- use a tall narrow milk pitcher half full
- immerse the steam/hot water nozzle 1 cm into the milk
- open the tap with the knob
- the milk will be covered with a creamy froth

If you just want to heat the milk:

- immerse the steam/hot water nozzle all the way into the milk
- open the steam/hot water tap with the knob
- close the tap when the milk is hot enough

6. ROUTINE MAINTENANCE

**! Before performing any routine maintenance make sure the machine is unplugged, without pulling the power cable, or that the main circuit breaker is off
! do not use detergents or abrasive substances to clean the machine**

To ensure good upkeep of the MAVERICK PLUS machine we recommend cleaning it every day:

- clean the water tank regularly
- change the water in the tank frequently if the machine is only used occasionally
- remove the residues of coffee by soaking the filters in hot water
- clean the drip tray and cup rack with hot water
- clean the steam/hot water nozzle to prevent obstruction of the holes in the end
- clean the structure and all the external parts of the machine with a damp cloth. Dry with a dry cloth to remove any halo and shine the machine
- clean the funnel (bottom part of the coffee distribution unit) to remove all residues of coffee with a damp cloth and run water through it by pressing the coffee switch

7. INVALIDATION OF THE WARRANTY

The warranty will be invalidated and the manufacturer will not accept liability for any damage due to failure to follow the instructions in this manual.

For operations other than those described contact a qualified service center or the manufacturer.

Use of the machine in any other way than as contemplated in the instructions will relieve ISOMAC and all sales outlets of any liability for damage to persons or property. ISOMAC assures the user of full collaboration for any clarification necessary.



Only for EU countries.

Do not dispose of electric tools together with household waste material!

In observance of European Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment and its implementation in accordance with national law, electric tools that have reached the end of their life must be collected separately and returned to an environmentally compatible recycling facility.

2. CARACTERISTIQUES ET DONNEES TECHNIQUES

La machine à café expresso MAVERICK PLUS a les caractéristiques suivantes:

- moulin à café incorporé avec mouture instantanée
- structure en acier inoxydable
- réchauffe porte-tasse en acier inoxydable
- tiroir ramasse-gouttes avec grille d'appui pour les tasses en acier inoxydable
- groupe distributeur de café avec anneau chromé
- robinet interne eau/vapeur en laiton avec by-pass de sécurité
- lance eau/vapeur en cuivre chromé
- chaudière en laiton

Données techniques Zaffiro Bis:

Profondeur : 290 mm	Puissance : 1000 W
Largeur : 370 mm	Poids : 13 kg
Hauteur : 360 mm	Tension : 230 V - 50 Hz
Réservoir : 3 l	115 V - 60 Hz
Pompe : 12-14 atm	

3. AVERTISSEMENTS ET NORMES DE SECURITE

Respecter attentivement les normes comportementales indiquées ci-dessous:

! la machine à café expresso MAVERICK PLUS ne doit pas être utilisée pour des applications autres que celles pour lesquelles elle a été conçue

! d'éventuels dommages provoqués à des personnes ou des choses en raison d'une utilisation incorrecte de la machine ne sont pas imputables au constructeur

! s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice pour effectuer des opérations non indiquées dans le manuel d'instructions et pour toute réparation

! s'assurer que la tension du réseau électrique corresponde à celle indiquée sur l'étiquette des données techniques

! contrôler que la puissance électrique de l'installation est compatible avec la valeur indiquée sur l'étiquette des données techniques

! la machine à café doit être raccordée à une installation de mise à terre efficace et sûre. En cas de doutes, faire contrôler l'installation

! s'assurer que le dispositif d'alimentation électrique soit doté d'un système de sécurité en bon état de marche et d'une section de conducteurs appropriée à la puissance d'absorption

! en cas d'anomalie ou d'inconvénient non spécifié dans le manuel, débrancher la fiche de la prise de courant, éviter toute intervention directe de contrôle et/ou de réparation et s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice

! ne pas remplir le réservoir d'eau lorsque la machine est branchée au réseau électrique

! vérifier la présence d'eau dans le réservoir lorsque la machine est en marche

! ne pas modifier la mouture du café lorsque le moulin à café est en marche

! ne pas oublier de désactiver l'interrupteur vapeur après avoir utilisé la fonction vapeur

! ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur. L'eau et la vapeur peuvent provoquer des graves brûlures.

! ne pas introduire les mains, des parties du corps ou des objets à l'intérieur de la machine si cette dernière est branchée au réseau électrique

- ! ne pas toucher les machine avec des mains ou des pieds mouillés ou humides
- ! ne pas toucher les parties brûlantes de la machine (partie inférieure du groupe distributeur de café et lance eau/vapeur)
- ! avant d'effectuer toute opération de manutention ordinaire, s'assurer que la fiche soit débranchée du réseau électrique tout en évitant de ne pas tirer le câble d'alimentation, ou que l'interrupteur général ait été désactivé
- ! si le câble d'alimentation est endommagé, remplacer ce dernier par un câble neuf disponible auprès de la société constructrice et/ou de l'un de ses centres d'assistance
- ! ne pas immerger la machine à café dans du liquide quel qu'il soit
- ! ne pas utiliser de détergers ou de substances abrasives pour le nettoyage de la machine
- ! ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques
- ! ne pas laisser la machine à la portée d'enfants ou de personnes incapables de l'utiliser
- ! tenir la machine à café loin de toute source de chaleur

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

4.1 Mise en marche de la machine

Pour mettre en marche la machine à café expresso MAVERICK PLUS, suivre attentivement les indications suivantes:

- ouvrir l'emballage externe, en extraire la machine à café et s'assurer de son intégrité. Vérifier par ailleurs la présence des accessoires accompagnant la machine (voir paragraphe 1.1)
- positionner la machine sur une surface horizontale
- enlever le couvercle, extraire le conteneur de l'eau (situé à l'intérieur de la machine) et le rincer
- remplir le conteneur d'eau propre, le positionner de nouveau à sa place et insérer les tubes de silicone. Fermer le couvercle de la machine
- insérer la fiche dans la prise de courant
- appuyer sur l'interrupteur général (1). Le voyant d'allumage général (2) et le voyant café (4) s'allument

Exécuter les opérations indiquées ci-dessous chaque fois que l'utilisateur allume la machine et chaque fois qu'il prélève de la vapeur:

- mettre un conteneur sous la lance eau/vapeur (11)
- tourner dans le sens anti-horaire ↺ la poignée du robinet eau/vapeur (10)
- appuyer sur l'interrupteur café (3). L'eau sort de l'extrémité de la lance eau/vapeur (11)
- appuyer de nouveau sur l'interrupteur café (3)
- tourner la poignée eau/vapeur (10) dans le sens horaire ↻ pour fermer le robinet
- attendre environ 3-4 minutes que la machine se mette sous pression et que le voyant café (4) s'éteigne.

La machine à café MAVERICK PLUS est alors prête à l'utilisation.

4.2 Mouture du café

Lorsque la machine est en marche:

- verser le café en grains dans le conteneur du moulin à café (14)
- L'étiquette numérotée sur le conteneur café (14) représente les différents types de mouture. Le numéro 0 indique une mouture plus fine et le numéro 10 une mouture plus grosse

Le moulin à café est déjà réglé pour garantir une mouture optimale, correspondant au niveau 3 de

l'étiquette. Pour différents motifs tels que le mélange du café, l'humidité, il pourrait être nécessaire de modifier la mouture.

! ne pas modifier la mouture du café lorsque le moulin à café est en marche

- pour modifier la mouture, maintenir le cricquet pressé (17) et tourner le conteneur café (14) jusqu'à obtenir la mouture souhaitée. Pour obtenir du café plus gros, tourner le conteneur café (14) dans le sens anti-horaire ↺, pour obtenir un café plus fin, tourner dans le sens horaire ↻
- laisser le cricquet (17) afin de bloquer le type de mouture souhaitée
- utiliser le porte-filtre (8) avec un filtre une tasse pour obtenir un seul café ou un filtre deux tasses pour obtenir deux cafés simultanément
- placer le porte-filtre (8) sur les broches du porte-filtre (16), appuyer l'interrupteur (15) pour mouler le café
- après avoir atteint la quantité désirée de café, appuyer sur l'interrupteur (15) pour arrêter la mouture
- tasser légèrement le café moulu à l'aide du presse-café fourni avec la machine.

4.3 Distribution du café

! S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau

- contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1)
- remplir le porte-filtre (8), avec un filtre une tasse pour obtenir un seul café ou un filtre deux tasses pour obtenir deux cafés simultanément, tasser légèrement le café à l'aide du presse-café fourni
- insérer le porte-filtre (8) dans le groupe distributeur de café (7) tournant de gauche à droite ↻ jusqu'à ce que ce dernier se bloque
- positionner une ou deux tasses sur la grille d'appui pour les tasses (12) dans le même axe que le porte-filtre (8)
- appuyer sur l'interrupteur café (3). Le café sort de la partie inférieure du porte-filtre (8)
- appuyer de nouveau sur l'interrupteur café (3) jusqu'à ce que la quantité souhaitée de café ait été distribuée
- pour faire d'autres cafés, enlever le porte-filtre (8) tournant ↺ de gauche à droite et vider les fonds de café. Répéter ensuite les opérations indiquées ci-dessus.

4.4 Distribution d'eau chaude

! S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau

! ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur (11). L'eau et la vapeur peuvent provoquer de graves brûlures

- contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1)
- positionner un conteneur sous la lance eau/vapeur (11)
- tourner dans le sens anti-horaire ↺ la poignée du robinet eau/vapeur (10)
- appuyer sur l'interrupteur café (3). De l'eau à environ 95°C sort de la partie inférieure de la lance eau/vapeur (11)
- tourner dans le sens horaire ↻ la poignée du robinet au/vapeur (10)
- appuyer de nouveau sur l'interrupteur café (3) lorsque la quantité d'eau souhaitée a été distribuée

4.5 Distribution de vapeur

! S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau

! ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur (11). L'eau et la vapeur peuvent provoquer de graves brûlures

- contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1)
- positionner un conteneur sous la lance eau/vapeur (11)
- appuyer sur l'interrupteur vapeur (5). Le voyant vapeur (6) et le voyant café (4) s'allument simultanément
- attendre environ 30 secondes
- immerger la lance eau/vapeur (11) dans le liquide à réchauffer
- tourner dans le sens anti-horaire ↺ la poignée du robinet eau/vapeur (10)
- à vapeur sort de la partie inférieure de la lance eau/vapeur (11)
- faire sortir la quantité de vapeur nécessaire pour réchauffer le liquide
- tourner dans le sens horaire ↻ la poignée du robinet eau/vapeur (10) pour interrompre la sortie de vapeur
- appuyer de nouveau sur l'interrupteur vapeur (5).

! ne pas oublier, après l'utilisation de la vapeur, de désactiver l'interrupteur vapeur (5). Dans le cas contraire, l'oubli sera signalé au moyen du voyant vapeur qui restera allumé (6)

Répéter les opérations indiquées au paragraphe 4.1 pour remplir la chaudière d'eau.

5. CONSEILS ET SUGGESTIONS

Pour obtenir un café savoureux:

- acheter un bon mélange de café en grain
- conserver le café en grain dans un endroit sec
- moulin le café en grain à chaque fois que l'utilisateur souhaite un café
- doser et tasser légèrement le café moulu afin de rendre ce dernier plus homogène

Pour obtenir un café très chaud:

- toujours laisser le porte-filtre, avec un filtre vide, dans le groupe distributeur de café
- rincer le porte-filtre et le filtre avec de l'eau bouillante en appuyant sur l'interrupteur café
- préchauffer les tasses avec la même eau bouillante

Pour obtenir un bon cappuccino:

- utiliser un récipient haut et étroit à moitié rempli de lait
- immerger la lance du robinet eau/vapeur à 1 cm
- ouvrir le robinet eau/vapeur à l'aide de la poignée
- le lait est alors recouvert d'une mousse moelleuse et crémeuse

Pour réchauffer le lait:

- immerger la lance du robinet eau/vapeur jusqu'au fond du récipient
- ouvrir le robinet eau/vapeur à l'aide de la poignée
- fermer le robinet eau/vapeur dès que la température souhaitée a été atteinte

6. MANUTENTION ORDINAIRE

! Avant d'effectuer toute opération de manutention ordinaire contrôler que la fiche n'est pas branchée à la prise de courant, tout en veillant à ne pas tirer le câble d'alimentation, ou que l'interrupteur général n'est pas activé

! Ne pas utiliser de détergents ou de substances abrasives

Afin de garantir l'entretien de la machine MAVERICK PLUS il est recommandé d'effectuer quotidiennement de simples opérations de nettoyage:

- nettoyer le réservoir d'eau périodiquement
- changer fréquemment l'eau du réservoir si la machine est utilisée de temps en temps
- enlever les résidus de café en immergeant les filtres dans de l'eau chaude
- nettoyer le tiroir ramasse-gouttes et la grille d'appui pour les tasses en utilisant de l'eau chaude
- nettoyer la lance eau/vapeur pour éviter l'obstruction des trous des extrémités
- nettoyer la structure et toutes les parties externes de la machine à l'aide d'un chiffon humide. Sécher à l'aide d'un chiffon sec afin d'ôter toute trace et de faire briller la machine
- nettoyer la douche (partie inférieure du groupe distributeur) des résidus de café au moyen d'un chiffon humide et faire couler l'eau au travers en appuyant sur l'interrupteur café

7. EXPIRATION DE LA GARANTIE

La garantie n'aura plus effet et le constructeur déclinera toute responsabilité si les indications décrites dans ce manuel ne sont pas respectées. Pour toute opération autre que celles décrites dans le manuel, s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice. En cas d'utilisation diverse non indiquée dans les instructions, ISOMAC et tous ses vendeurs déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes ou des choses.

ISOMAC reste à disposition pour d'éventuels éclaircissements.



Pour les pays européens uniquement

Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères! Conformément à la directive européenne 2002/96/EG relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques (DEEE), et à sa transposition dans la législation nationale, les appareils électriques doivent être collectés à part et être soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

2. EIGENSCHAFTEN UND TECHNISCHE DATEN

Die Espressomaschine MAVERICK PLUS weist folgende Konstruktionseigenschaften auf:

- eingebaute Kaffeemühle mit Sofortbetrieb
- Gehäuse komplett aus rostfreiem Stahl
- Warmhaltefach für Tassen aus rostfreiem Stahl
- Abtropfkasten mit Gitter zum Abstellen der Tassen aus rostfreiem Stahl
- Kaffeegruppe mit Unterschale verchromt
- interner Hahn für Wasser/Dampf aus Messing mit Sicherheitsbypass
- Düse Wasser/Dampf aus verchromtem Kupfer
- Heißwasserkessel aus Messing

Zaffiro Bis Technische Daten:

Tiefe: 290 mm	Leistung: 1000 W
Breite: 370 mm	Gewicht: 13 kg
Höhe: 360 mm	Spannung: 230 V - 50 Hz
Pumpe: 12-14 atm	115 V - 60 Hz
Tank: 3 l	

3. HINWEISE UND NORMEN ZUR SICHERHEIT

Die nachfolgend aufgeführten Anweisungen genauestens einhalten:

! Die Espressomaschine BRIO darf nur für den spezifischen Zweck für den sie konstruiert wurde verwendet werden

! Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Dingen, die durch eine unzulässige Verwendung der Maschine entstehen sollten

! Für Reparaturen oder Eingriffe, die nicht in der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte immer an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller

! Kontrollieren, ob die vorhandene Netzspannung der auf dem Maschinenschild angegebenen entspricht

! Kontrollieren, ob die elektrische Leistung der auf dem Maschinenschild angegebenen entspricht

! Die Kaffeemaschine an eine sichere, geerdete Stromleitung anschließen. Falls Zweifel bestehen, das Elektrosystem überprüfen

! Kontrollieren, ob die Elektrospeisung mit einem perfekt funktionierendem Fehlstrom-Schutzschalter ausgerüstet ist, der absorbierten Leistung der Kabel entspricht

! Falls nicht genau zu definierende Anomalien oder Defekte auftreten sollten, die Stromzufuhr unterbrechen, keine direkten Eingriffe und/oder Reparaturen vornehmen. In diesen Fällen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder an den Hersteller

! Den Wassertank niemals auffüllen wenn die Maschine unter Strom steht

! Während des Betriebs der Maschine kontrollieren, ob der Wassertank gefüllt ist

! Während die Kaffeemühle in Betrieb ist, keine Neueinstellungen vornehmen

! Niemals vergessen nach Verwendung der Dampfdüse den Schalter für die Dampferzeugung abzuschalten

! Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampfdüse bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen

! Niemals Hände, andere Körperteile oder Gegenstände in das Innere der Maschine bringen solange

diese an das elektrische Stromnetz angeschlossen ist

! Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren

! Die heißen Teile der Maschine (untere Komponenten der Gruppe Kaffeeauslauf und Wasser-/Dampfdüse) nicht berühren

! Vor Beginn der Wartungsarbeiten an der Maschine darauf achten, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist (den Stecker herausziehen, nicht am Kabel ziehen) oder den Hauptschalter abstellen

! Sollte das Speisekabel beschädigt werden, muss es durch ein neues, beim Hersteller und/oder beim Service-Zentrum erhältliches, ersetzt werden

! Die Espressomaschine niemals in Flüssigkeiten jedweder Art tauchen

! Zur Reinigung der Maschine keine Scheuermittel oder ähnliche Substanzen verwenden

! Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen

! Kindern oder Personen, die nicht mit der Bedienung der Maschine vertraut sind, den Zugang zur Maschine verbieten

! Die Espressomaschine keinen Hitzequellen aussetzen

4. BETRIEBSANLEITUNG

4.1 Inbetriebnahme der Maschine

Zur Inbetriebnahme der Espressomaschine MAVERICK PLUS folgende Anweisungen genauestens einhalten:

- Die Außenverpackung öffnen, die Espressomaschine herausziehen, ihre Unversehrtheit überprüfen und kontrollieren, ob alle Zubehörteile (siehe Absatz 1.1) vorhanden sind
- Die Maschine auf einer horizontalen Fläche aufstellen
- Den Deckel abnehmen, den im Inneren befindlichen Wassertank herausziehen und gründlich ausspülen
- Den Tank mit sauberem Wasser füllen, wieder einsetzen und die Silikonschläuche einführen. Den Deckel der Maschine wieder schließen
- Den Stecker in die Steckdose einstecken
- Den Hauptschalter (1) drücken. Die Leuchtanzeige allgemeiner Betrieb (2) und die Leuchtanzeige Kaffee (4) leuchten auf

Die nachfolgenden Vorgänge immer dann ausführen, wenn die Maschine in Betrieb gesetzt wird und immer dann wenn Dampf erzeugt wird:

- Ein Gefäß unter die Düse Wasser/Dampf (11) bringen
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (10) gegen den Uhrzeigersinn @ verstellen
- Den Schalter Kaffee (3) drücken. Aus der Wasser/Dampf-Düse (11) tritt Wasser aus
- Erneut den Schalter Kaffee (3) drücken
- Den Wasser/Dampf-Drehknopf (10) im Uhrzeigersinn @ verstellen, um den Hahn zu schließen
- Ungefähr 3-4 Minuten abwarten bis das System der Maschine unter Druck steht und die Leuchtanzeige Kaffee (4) erlischt

An diesem Punkt ist die Espressomaschine MAVERICK PLUS für den Betrieb bereit

4.2 Kaffeemühle

Bei betriebsbereiter Maschine:

- Kaffeebohnen in den Behälter der Kaffeemühle (14) füllen

Das auf dem Kaffeebehälter (14) angebrachte Etikett weist auf die verschiedenen Feinheitsgrade beim Mahlen hin. Ziffer 0 bedeutet feingemahlen, Ziffer 10 bedeutet sehr grob gemahlen.

Die Kaffeemühle ist bereits auf den optimalen Feinheitsgrad 3 (siehe Etikett) eingestellt. Aus verschiedenen Gründen, wie zum Beispiel besondere Kaffeemischungen, Feuchtigkeit usw. kann es erforderlich werden den Feinheitsgrad zu verstellen.

! Während die Kaffeemühle in Betrieb ist keine Neueinstellungen vornehmen

- Wenn eine Neueinstellung vorgenommen werden soll, den Hebel (17) gedrückt halten und den Kaffeebehälter (14) solange drehen bis der gewünschte Feinheitsgrad eingestellt ist. Für ein gröberes Kaffeepulver den Kaffeebehälter (14) gegen den Uhrzeigersinn @ drehen, für ein feineres Kaffeepulver dagegen im Uhrzeigersinn @ drehen
- Den Hebel (17) loslassen, um die Einstellvorrichtung zu blockieren
- Für eine Tasse Kaffee den Siebträger (8) mit Filter für 1 Tasse benutzen, für zwei gleichzeitig zubereitete Tassen dagegen den Siebträger für 2 Tassen
- Legen Sie den Siebträger (8) in die Dosierung Gabel (16), drücken sie den Schalter (15), um die Mühle in betrieb zu setzen
- Ist der Gewünschte Kaffee menge erreicht, drücken Sie den Schalter (15) um die Mahlung zu Unterbrechen
- Den Kaffee mit dem mitgelieferten Anpresser leicht andrücken.

4.3 Kaffeezubereitung

! Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist.

- Kontrollieren, ob die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1)
- Den Siebträger (8), mit einem Filter für eine Tasse oder mit zwei Filtern für zwei gleichzeitig zubereitete Tassen füllen und den Kaffee mit dem Anpresser leicht andrücken • Den Siebträger (8) in die Gruppe Kaffeeauslauf (7) mit einer Drehung von links nach rechts U bis zur kompletten Blockierung einsetzen
- Eine oder zwei Tassen auf dem Abtropfkasten mit Gitter (12) unter den Siebträger (8) stellen
- Den Schalter Kaffee (3) drücken. Der Kaffee läuft am unteren Teil des Siebträgers (8) heraus
- Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, den Schalter Kaffee (3) erneut drücken
- Wenn weitere Tassen Kaffee zubereitet werden sollen, den Siebträger (8) mit einer Drehung von rechts nach links U entnehmen, den Kaffeesatz entfernen und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen

4.4 Heißwassererzeugung

! Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist

! Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampfdüse (11) bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen

- Kontrollieren, ob die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1)

- Ein Gefäß unter die Wasser/Dampf- Düse (11) halten
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (10) gegen den Uhrzeigersinn U verstellen
- Den Schalter Kaffee (3) drücken, worauf aus der Wasser/Dampf-Düse (11) Wasser mit einer Temperatur von ca. 95°C austritt
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (10) im Uhrzeigersinn U verstellen
- Wenn die gewünschte Wassermenge erreicht ist den Schalter Kaffee (3) erneut drücken

4.5 Dampferzeugung

! Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist

! Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampf-Düse (11) bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen

- Kontrollieren, ob die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1)
- Ein Gefäß unter die Wasser/Dampf-Düse (11) halten
- Den Schalter Dampf (5) drücken. Die Dampf-Leuchtanzeige (6) und die Kaffee30 Leuchtanzeige (4) leuchten gleichzeitig auf
- Circa 30 Sekunden abwarten
- Die Wasser/Dampf-Düse (11) in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen.
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (10) gegen den Uhrzeigersinn verstellen
- Aus der Wasser/Dampf-Düse (11) tritt Dampf aus
- Die zum Erwärmen der Flüssigkeit erforderliche Menge Dampf erzeugen
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (10) im Uhrzeigersinn U verstellen, um die Dampferzeugung zu stoppen
- Den Schalter Dampf (5) wieder drücken

! Niemals vergessen nach der Dampferzeugung den Dampf-Schalter (5) wieder auszuschalten. Falls dieses nicht erfolgt bleibt die Dampf- Leuchtanzeige weiterhin erleuchtet (6)

Den unter Absatz 4.1 beschriebenen Vorgang zum Wasserauffüllen wiederholen:

- Ein Gefäß unter die Düse Wasser/Dampf (11) bringen
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (10) gegen den Uhrzeigersinn U verstellen
- Den Schalter Kaffee (3) drücken. Aus der Wasser/Dampf-Düse (11) tritt Wasser aus
- Erneut den Schalter Kaffee (3) drücken
- Den Wasser/Dampf-Drehknopf (10) im Uhrzeigersinn U verstellen, um den Hahn zu schließen
- Ungefähr 3-4 Minuten abwarten bis das System der Maschine unter Druck steht und die Leuchtanzeige Kaffee (4) erlischt

Entlüften: Nach jedem Einschalten und nach jeder Dampfentnahme muss die Maschine entlüftet werden.

Dadurch wird der Heizkessel wieder voll mit Wasser gefüllt, und eine Beschädigung der Heizung wird verhindert.

Bei Nichtbeachtung erlischt jeglicher Garantieanspruch!!!

Zum entlüften gehen Sie genau so vor, als ob Sie heißes Wasser aus der Dampf- bzw. Heißwasserdüse entnehmen würden.

Folgen Sie den Anweisungen im Kapitel 4.3 Heißwassererzeugung der Bedienungsanleitung. Sobald ein ruhiger, kontinuierlich fließender Wasserstrahl austritt, ist die Maschine.

5. EMPFEHLUNGEN UND HINWEISE

Wichtigste Regeln für einen besonders guten Kaffee:

- ausschließlich gute Mischungen von Kaffeebohnen verwenden
- die Kaffeebohnen an einem trockenen Ort aufbewahren
- die Kaffeebohnen erst dann mahlen, wenn der Kaffee zubereitet werden soll
- das dosierte Kaffeepulver leicht anpressen

Wichtigste Regeln für einen wirklich heißen Kaffee:

- den Siebträger mit dem entsprechenden leeren Filter immer in der Maschine belassen
- den Siebträger und den Filter durch Drücken des Schalters Kaffee mit heißem Wasser ausspülen
- die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen

Wichtigste Regeln für einen besonders guten Cappuccino:

- ein enges hohes Gefäß ca. zur Hälfte mit Milch füllen
- die Düse des Wasser/Dampf-Hahns 1 cm weit einführen
- mittels Drehknopf den Wasser/Dampf-Hahn öffnen
- auf diese Weise wird die Milch aufgeschäumt

Wenn die Milch nur erwärmt werden soll:

- die Düse des Wasser/Dampf-Hahns bis zum Boden des Gefäßes einführen
- mittels Drehknopf den Wasser/Dampf-Hahn öffnen
- nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist den Wasser/Dampf-Hahn wieder schließen

6. REGELMÄSSIGE WARTUNG

! Vor Beginn der Wartungsarbeiten an der Maschine darauf achten, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist (den Stecker herausziehen, nicht am Kabel ziehen) oder den Hauptschalter abstellen

! Keine Scheuermittel oder ähnliche Substanzen verwenden

Um die Funktionsfähigkeit der Maschine MAVERICK PLUS auf Zeit zu erhalten, sollte sie täglich gesäubert werden:

- Den Wassertank regelmäßig säubern
- Öfters das Wasser wechseln wenn die Maschine nur selten benutzt wird
- Die Filter in heißem Wasser säubern, alle Kaffeereste entfernen
- Den Abtropfkasten und das Anstellgitter für Tassen mit heißem Wasser säubern
- Die Wasser/Dampf-Düse gründlich säubern, um Verstopfungen zu vermeiden
- Das Gehäuse und alle anderen externen Teile der Maschine mit einem feuchten Tuch säubern. Die Maschine anschließend mit einem trockenen Tuch polieren
- Den Auslaufstutzen für Kaffee mit einem feuchten Tuch säubern, alle Kaffeereste entfernen und durch Betätigung des Kaffee-Schalters Wasser durchlaufen lassen

Entkalken: Je nach örtlicher Wasserhärte ist eine Entkalkung der Maschine alle 1 bis 6 Monate notwendig (Faustregel: je härter das Wasser ist, um so häufiger ist eine Entkalkung notwendig).

Dazu bitte nur spezielle Entkalker für Espressomaschinen oder Zitronensäure verwenden (wichtig: niemals Essig !!!). Dazu die empfohlene Dosierung des Entkalkers in den Tank geben, mit Wasser auffüllen und die Maschine gemäß Anleitung in Betrieb nehmen. Tassenweise Wasser aus dem Brühkopf und der Heißwasserdüse entnehmen.

Zwischendurch das Mittel 10-20 Minuten einwirken lassen. Den kompletten Tank auf diese Weise entleeren (immer nur tassenweise). Anschließend den Tank ausspülen, mit frischem Wasser füllen und auf die gleiche Art und Weise entleeren.

Bei Nichtbeachtung erlischt jeglicher Garantieanspruch!!!

Tipp: Durch die Benutzung unseres Wasserfiltersystems erhalten Sie nicht nur eine schönere Crema, der Caffè schmeckt auch besser. Darüber hinaus erhöhen sich die Entkalkungsintervalle deutlich. Und nicht zuletzt verringern Sie damit die Schwermetall- und Nitratbelastungen des Wassers, mit denen man heutzutage auch beim besten Trinkwasser rechnen muss.

7. GARANTIEVERFALL

Bei Nichtbeachtung der in der vorliegenden Betriebsanleitung aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften auftreten sollten.

Für Eingriffe, die von den vorliegenden Anweisungen abweichen, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller.

Ein Gebrauch der Maschine, der nicht in den vorliegenden Anweisungen angeführt wird, entbindet die Fa. ISOMAC sowie alle Wiederverkäufer von jeglicher Haftung für Schäden an Personen oder Dingen.

Die Fa. ISOMAC steht Ihnen jederzeit für weitere Erklärungen zur Verfügung.



Nur für EU-Länder

Werfen Sie Elektrowerkzeuge nicht in den Hausmüll!

Gemäss Europäischer Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik. Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrowerkzeuge getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

ISOMAC® Srl

via Montenero, 3 - 20098 - San Giuliano Milanese (MI) - Italia

Telefono +39 02 982171 r.a. - Fax +39 02 9821786

web: **www.isomac.it** e-mail: **espresso@isomac.it**