



**ZAFFIRO**



**ZAFFIRO BIS**

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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS consigliamo di seguire attentamente quanto riportato in questo semplice libretto di istruzioni per il funzionamento e la manutenzione quotidiana della macchina.

**GB** The ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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 espresso ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS et de maintenir constantes ses prestations, nous vous conseillons de suivre attentivement les instructions reportées dans ce manuel pour le fonctionnement et la manutention quotidienne de la machine.

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

**I**

## INDICE

1. Componenti della macchina	5
1.1 Accessori	5
2. Caratteristiche e dati tecnici	7
3. Avvertenze e norme per la sicurezza	7
4. Istruzioni per l'utente	8
4.1 Messa in funzione della macchina	8
4.2 Erogazione del caffè	9
4.3 Erogazione dell'acqua calda	9
4.4 Erogazione del vapore	9
4.5 Regolazione della macinatura	10
5. Consigli e suggerimenti	10
6. Manutenzione ordinaria	11
7. Decadimento della garanzia	11

**GB**

## INDEX

1. Parts of the machine	5
1.1 Accessories	5
2. Characteristics and technical data	12
3. Safety recommendations and rules	12
4. Instructions for the user	13
4.1 Starting the machine	13
4.2 Preparation of coffee	14
4.3 Distribution of hot water	14
4.4 Distribution of steam	15
4.5 Grinding adjustment	15
5. Recommendations and suggestions	15
6. Routine maintenance	15
7. Invalidation of the warranty	16

**F**

## INDEX

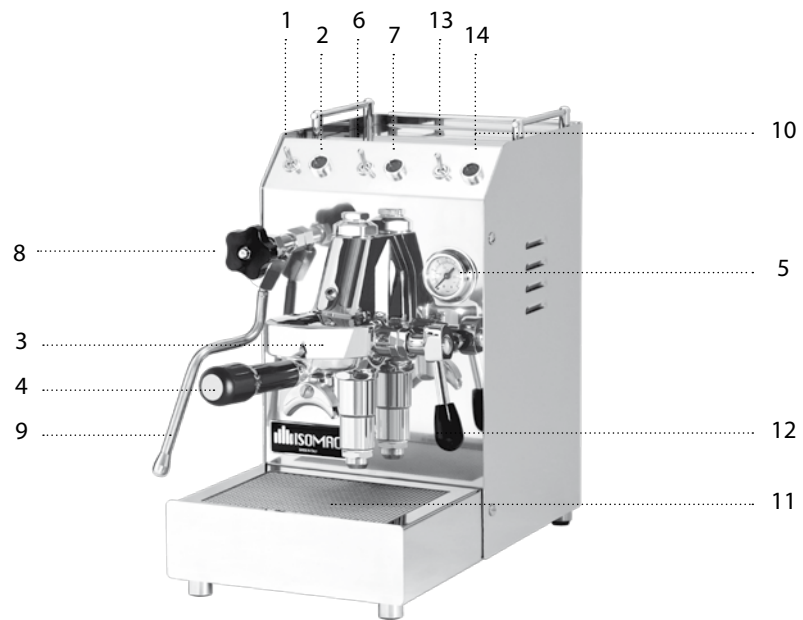
1. Composants de la machine	5
1.1 Accessoires	5
2. Caractéristiques et données techniques	17
3. Avertissements et normes de sécurité	17
4. Instructions pour l'utilisateur	18
4.1 Mise en marche de la machine	18
4.2 Distribution du café	19
4.3 Distribution d'eau chaude	19
4.4 Distribution de vapeur	19
4.5 Réglage de la mouture	20
5. Conseils et suggestions	20
6. Manutention ordinaire	21
7. Expiration de la garantie	21

**D**

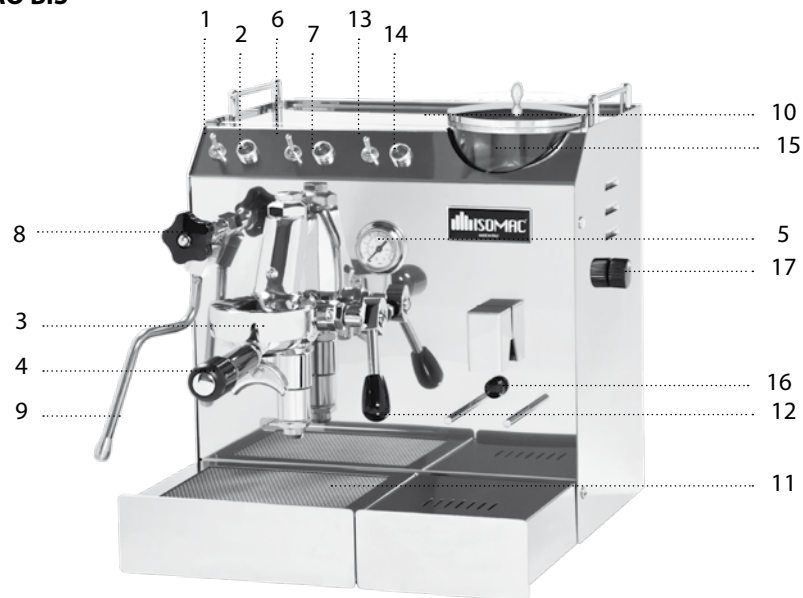
## INHALT

1. Komponenten der Maschine	6
1.1 Zubehör	6
2. Eigenschaften und technische Daten	22
3. Hinweise und Normen zur Sicherheit	22
4. Bedienungsanweisung	23
4.1 Inbetriebnahme der Maschine	23
4.2 Kaffeezubereitung	24
4.3 Heißwassererzeugung	24
4.4 Dampferzeugung	25
4.5 Einstellung des Mahlgrades	25
5. Empfehlungen und Hinweise	25
6. Regelmäßige Wartung	26
7. Garantieverfall	27

## ZAFFIRO



## ZAFFIRO BIS



### I 1. COMPONENTI DELLA MACCHINA

1. Interruttore generale
2. Spia accensione generale
3. Gruppo erogatore caffè
4. Portafiltro
5. Manometro caffè/pompa
6. Interruttore acqua calda
7. Spia acqua calda
8. Manopola prelievo acqua/vapore
9. Lancia prelievo acqua/vapore
10. Scalda porta-tazze
11. Cassetto raccogli-gocce con griglia appoggia-tazze

12. Leva caffè
13. Interruttore vapore
14. Spia vapore
15. Contenitore caffè in grani
16. Micro-interruttore
17. Manopola Regolatore

#### 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 distribution unit
4. Filter holder
5. Coffee/pump pressure gauge
6. Hot water switch
7. Hot water light
8. Hot water/steam knob
9. Hot water/steam nozzle
10. Cup rack warmer
11. Drip tray with cup rack

12. Coffee lever
13. Steam switch
14. Steam light
15. Coffee bean container
16. Micro-switch
17. Grinding regulation knob

#### 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. Groupe distributeur de café
4. Porte-filtre
5. Manomètre café/pompe
6. Interrupteur eau chaude
7. Voyant eau chaude
8. Poignée de prélèvement d'eau chaude/vapeur
9. Lance de prélèvement d'eau chaude/vapeur
10. Réchauffe porte-tasse
11. Tiroir ramasse-gouttes avec grille d'appui pour les tasses

12. Levier café
13. Interrupteur vapeur
14. Voyant vapeur
15. Conteneur café en grain
16. Micro-interrupteur
17. Bouton de réglage de la mouture

#### 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. Kaffeegruppe
4. Siebträger
5. Manometer Kaffee/Pumpe
6. Schalter Wasser
7. Leuchtanzeige Wasser
8. Drehknopf für Wasser/Dampf-Hahn
9. Düse für Wasser/Dampf
10. Warmhaltefach für Tassen
11. Abtropfkasten mit Gitter zum Abstellen der Tassen
12. Hebel Kaffee

13. Schalter Dampf
14. Leuchtanzeige Dampf
15. Behälter für Kaffeebohnen
16. Mikroschalter
17. Einstellung Kaffeemühle

### 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 üeine hochwertige Espressoröstung verwenden.



## 2. CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

La macchina per caffè espresso ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS ha le seguenti caratteristiche:

- telaio completamente in acciaio inox AISI 304
- gruppo erogatore caffè manuale in ottone cromato
- lancia acqua/vapore in rame cromato
- caldaia in ottone nichelato
- tubi in rame per allacciamenti idraulici
- micro per spegnimento automatico della macchina in caso di mancanza d'acqua nel serbatoio

### Dati tecnici: ZAFFIRO

Profondità: 410 mm	Potenza: 1400 W
Larghezza: 230 mm	Peso: 19 kg
Altezza: 410 mm	Tensione: 230 V - 50 Hz
Pompa: 12-14 atm	115 V - 60 Hz
Serbatoio: 3 l	

### Dati tecnici: ZAFFIRO BIS

Profondità: 410 mm	Potenza: 1400 W
Larghezza: 400 mm	Peso: 25 kg
Altezza: 410 mm	Tensione: 230 V - 50 Hz
Pompa: 12-14 atm	115 V - 60 Hz
Serbatoio: 3 l	

## 3. AVVERTENZE E NORME PER LA SICUREZZA

Seguire attentamente le norme comportamentali elencate di seguito:

! la macchina per caffè espresso ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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 porre le mani ad 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: 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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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.

Eseguire 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 (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

A questo punto la macchina da caffè ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS è pronta per l'uso.

Nel caso in cui finisse l'acqua nel serbatoio interverrà un micro, posto sotto la piastra porta-serbatoio, che farà spegnere la macchina automaticamente.

Per rimettere in funzione la macchina eseguire le seguenti operazioni:

- spegnere la macchina con l'interruttore generale (1)
- staccare il cavo di alimentazione

• riempire il serbatoio di acqua

• reinserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente

• riaccendere la macchina con l'interruttore generale (1)

### 4.2 Erogazione del caffè

**! Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua**

- accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1)
- riempire un portafiltro (4) ad una tazza se si desidera un solo caffè o il portafiltro a due tazze se si desiderano due caffè contemporaneamente e pressare leggermente il caffè con l'apposito pressino
- inserire il portafiltro (4) nel gruppo erogatore caffè (3) ruotando da sinistra a destra ☺ sino al bloccaggio dello stesso
- posizionare una o due tazze sotto il portafiltro (4)
- alzare la leva caffè (12). Uscirà caffè dalla parte inferiore del portafiltro (4)
- abbassare la leva (12) a raggiungimento della quantità di caffè desiderata
- se si desidera fare altri caffè togliere il portafiltro (4) ruotando da destra a sinistra ☻ e vuotare i fondi di caffè. Ripetere poi le operazioni sopra-elencate

### 4.3 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 prelievo acqua calda (9)
- ruotare in senso antiorario ☺ la manopola del rubinetto acqua/vapore (8)
- premere l'interruttore acqua calda (6). Uscirà acqua a 95°C circa dalla parte inferiore della lancia acqua/vapore (9)
- ruotare in senso orario ☻ la manopola del rubinetto acqua/vapore (8)
- premere nuovamente l'interruttore acqua calda (6) al raggiungimento della quantità di acqua desiderata

### 4.4 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. 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 (9)
- premere l'interruttore vapore (13). La Spia vapore (14) e la spia acqua calda (7) si accenderanno contemporaneamente
- attendere circa 30 secondi
- immergere la lancia acqua/vapore (9) nel liquido da scaldare
- ruotare in senso antiorario ☺ la manopola del rubinetto acqua/vapore (8).
- uscirà vapore dalla parte inferiore della lancia acqua/vapore (9)
- far fuoriuscire la quantità di vapore necessaria per scaldare il liquido
- ruotare in senso orario ☻ la manopola del rubinetto acqua/vapore (8) per fermare l'uscita del vapore

- premere nuovamente l'interruttore vapore (13)
- premere nuovamente l'interruttore vapore (5).

**! Non dimenticare, dopo aver utilizzato il vapore, di disattivare l'interruttore vapore (13).  
La mancata operazione verrà segnalata dalla spia vapore che rimarrà accesa (14)**

**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

#### **4.5 Regolazione della macinatura**

Per ottenere caffè più grosso ruotare la manopola regolatore (17) in senso anti-orario ☺, per ottenere caffè più fine girare in senso orario ☻.

- Utilizzare il portafiltro con filtro da 1 tazza se si vuole un caffè, da due tazze se si desiderano due caffè contemporaneamente.
- Appoggiare il portafiltro al micro-interruttore del macinacaffè (16) per macinare il caffè.
- Staccare il portafiltro dal micro-interruttore (16) a quantità desiderata di caffè.
- Pressare leggermente il caffè appena macinato con il pressino in dotazione.

### **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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS espresso coffee machine has the following features:

- all AISI 304 stainless steel construction
- manual coffee distribution unit in chrome-plated brass
- water/steam nozzle in chrome-plated copper
- boiler in nickel-plated brass
- copper pipes for water connections
- micro switch for automatic cutoff of machine in case of lack of water in tank

### Zaffiro Technical Data:

Depth: 410 mm	Power: 1400 W
Width: 230 mm	Weight: 19 kg
Height: 410 mm	Voltage: 230V-50Hz
Pump: 12-14 atm	115V-60Hz
Tank: 3 l	

### Zaffiro Bis Technical Data:

Depth: 410 mm	Power: 1400 W
Width: 400 mm	Weight: 25 kg
Height: 410 mm	Voltage: 230V-50Hz
Pump: 12-14 atm	115V-60Hz
Tank: 3 l	

## 3. SAFETY RECOMMENDATIONS AND RULES

Follow these rules carefully:

! the ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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

! 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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS espresso machine follow the instructions below:

- place a container under the water/steam nozzle (9)
- turn the knob on the water/steam tap (8) counter-clockwise ☺ press the hot water switch (6). Water will come out of the water/steam nozzle (9)
- press the hot water switch again (6)
- turn the water/steam knob (8) clockwise ☺ to close the tap
- wait about 3-4 minutes until the machine is pressurized and hot water light (7) goes off

**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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS coffee machine is ready to use.

If the water in the tank is used up, a micro switch located under the tank plate will switch the machine off automatically.

To start the machine again proceed as follows:

- switch off the machine with the main circuit breaker (1)
- unplug it
- fill the tank with water
- plug in the power cable
- switch on the machine with the main circuit breaker (1)

### 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

#### 4.3 Distribution of hot water

**! 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 (9)
- turn the steam/hot water tap knob (8) counter-clockwise ↻
- press the hot water switch (6). Hot water at about 95°C will come out of the bottom of the steam/hot water nozzle (9)
- turn the steam/hot water nozzle (8) clockwise ↻
- press the hot water switch (6) again when you have enough hot water

#### 4.4 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 (9)
- press the steam switch (13). The steam light (14) and the hot water light (7) will both light up together
- wait about 30 seconds
- immerse the water/steam nozzle (9) in the liquid to be heated
- turn the knob on the steam/hot water tap (8) counter-clockwise ↻ steam will come out of the bottom of the steam/hot water nozzle (9)
- heat the liquid with the steam
- turn the knob on the steam/hot water tap (8) clockwise ↻ to stop the steam
- press the steam switch again (13)

**! Do not forget to turn the steam switch (13) off after using the steam function. If it does not work this will be signaled by the steam light that stays lit (14)**

**Repeat the operations indicated in paragraph 4.1 to refill the water tank**

- place a container under the water/steam nozzle (9)
- turn the knob on the water/steam tap (8) counter-clockwise ↻
- press the hot water switch (6). Water will come out of the water/steam nozzle (9)

- press the hot water switch again (6)
- turn the water/steam knob (8) clockwise ↻ to close the tap
- wait about 3-4 minutes until the machine is pressurized and the hot water light (7) goes off

#### 4.5 Grinding adjustment

- For coarser coffee turn the grinding regulation knob (17) counter-clockwise ↻, and for finer grinding turn it clockwise ↻.
- Use the filter holder with the 1 cup filter for one cup of coffee, and the two cup filter for two cups of coffee at the same time.
- Rest the filter holder on the micro-switch of the coffee grinder (16) to grind the coffee.
- Detach the filter holder from the micro-switch (16) when you have enough coffee.
- Press the freshly ground coffee slightly with the presser.

### **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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS a les caractéristiques suivantes:

### Données techniques Zaffiro:

Profondeur : 410 mm	Puissance : 1400 W
Largeur : 230 mm	Poids : 19 kg
Hauteur : 410 mm	Tension : 230 V - 50 Hz
Réservoir : 3 l	115 V - 60 Hz
Pompe : 12-14 atm	

### Données techniques Zaffiro Bis:

Profondeur : 410 mm	Puissance : 1400 W
Largeur : 400 mm	Poids : 25 kg
Hauteur : 410 mm	Tension : 230 V - 50 Hz
Réservoir : 3 l	115 V - 60 Hz
Pompe : 12-14 atm	

- structure 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

## 3. AVERTISSEMENTS ET NORMES DE SECURITE

Respecter attentivement les normes comportementales indiquées ci-dessous:

Respecter attentivement les normes comportementales indiquées ci-dessous :

! la machine à café expresso ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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 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 détergents 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 espresso ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS, 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
- brancher la fiche dans la prise de courant
- appuyer sur l'interrupteur général (1). Le voyant d'allumage général (2) et le voyant eau chaude (7) 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:**

- imettre un conteneur sous la lance eau/vapeur (9)
- tourner dans le sens anti-horaire ↺ la poignée du robinet eau/vapeur (8)
- appuyer sur l'interrupteur eau chaude (6). L'eau sort de l'extrémité de la lance eau/vapeur (9)
- appuyer de nouveau sur l'interrupteur eau chaude (6)
- tourner la poignée eau/vapeur (8) dans le sens horaire ↻ pour fermer le robinet
- attendre environ 3-4 minutes que la machine se mette sous pression et que le voyant eau chaude (7) s'éteigne

La machine à café ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS est alors prête à l'utilisation.

Si la quantité d'eau du réservoir n'est plus suffisante, un micro, situé sous la plaque de support du réservoir, intervient et provoque l'arrêt automatique de la machine.

Pour remettre en marche la machine, exécuter les opérations suivantes:

- éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général (1)
- débrancher le câble d'alimentation
- remplir le réservoir d'eau
- rebrancher le câble d'alimentation dans la prise de courant
- allumer de nouveau la machine à l'aide de l'interrupteur général (1)

### 4.2 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 (4) une tasse pour obtenir un seul café ou le porte-filtre deux tasses pour obtenir deux cafés simultanément, tasser légèrement le café à l'aide du presse-café fourni
- insérer le porte-filtre (4) dans le groupe distributeur de café (3) tournant de gauche à droite ↻ jusqu'à ce que ce dernier se bloque positionner une ou deux tasses sous le porte-filtre (4)
- lever le levier café (12). Le café sort de la partie inférieure du porte-filtre (4)
- baisser le levier (12) lorsque la quantité souhaitée de café a été distribuée
- pour faire d'autres cafés, enlever le porte-filtre (4) tournant ↺ de gauche à droite et vider les fonds de café. Répéter ensuite les opérations indiquées ci-dessus

### 4.3 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 (9)
- tourner dans le sens anti-horaire ↺ la poignée du robinet eau/vapeur (8)
- appuyer sur l'interrupteur eau chaude (6). De l'eau à environ 95°C sort de la partie inférieure de la lance eau/vapeur (9)
- tourner dans le sens horaire ↻ la poignée du robinet au/vapeur (8)
- appuyer de nouveau sur l'interrupteur eau chaude (6) lorsque la quantité d'eau souhaitée a été distribuée

### 4.4 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 (9)
- appuyer sur l'interrupteur vapeur (13). Le voyant vapeur (14) et le voyant eau chaude (7) s'allument simultanément
- attendre environ 30 secondes
- immerger la lance eau/vapeur (9) dans le liquide à réchauffer
- tourner dans le sens anti-horaire ↺ la poignée du robinet eau/vapeur (8)
- la vapeur sort de la partie inférieure de la lance eau/vapeur (9)
- faire sortir la quantité de vapeur nécessaire pour réchauffer le liquide

- tourner dans le sens horaire ☺ la poignée du robinet eau/vapeur (8) pour interrompre la sortie de vapeur
- appuyer de nouveau sur l'interrupteur vapeur (13).

**! 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:**

- 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

#### **4.5 Réglage de la mouture**

Pour obtenir du café plus gros, tourner le bouton de réglage de la mouture (17) dans le sens anti-horaire ☹, pour obtenir un café plus fin, tourner dans le sens horaire ☺.

- Utiliser le porte-filtre avec un filtre une tasse pour obtenir un seul café ou un filtre deux tasses pour obtenir deux cafés simultanément.
- Poser le porte-filtre au micro-interrupteur du moulin à café (16) afin de moulinier le café.
- Détacher le porte-filtre du micro-interrupteur (16) lorsque la quantité souhaitée de café a été distribuée.
- Tasser légèrement le café moulu à l'aide du presse-café.

#### **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
- moulinier 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 détergers ou de substances abrasives**

Afin de garantir l'entretien de la machine ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS weist folgende Konstruktionseigenschaften auf:

### Zaffiro Technische Daten:

Tiefe: 410 mm	Leistung: 1400 W
Breite: 230 mm	Gewicht: 19 kg
Höhe: 410 mm	Spannung: 230 V - 50 Hz
Pumpe: 12-14 atm	115 V - 60 Hz
Tank: 3 l	

### Zaffiro Bis Technische Daten:

Tiefe: 410 mm	Leistung: 1400 W
Breite: 400 mm	Gewicht: 25 kg
Höhe: 410 mm	Spannung: 230 V - 50 Hz
Pumpe: 12-14 atm	115 V - 60 Hz
Tank: 3 l	

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl Inox AISI 304
- FAEMA Brühgruppe E61, manuell, aus verchromtem Messing
- Düse für Wasser + Dampf aus verchromtem Kupfer
- Kupferkessel von außen vernickelt
- Wasserführende Rohre aus Kupfer, dichtungslos mit Verbindungen aus Messing
- Mikroschalter für automatische Abschaltung der Maschine bei zu geringer Frischwassermenge

## 3. HINWEISE UND NORMEN ZUR SICHERHEIT

Die nachfolgend aufgeführten Anweisungen genauestens einhalten:

! Die Espressomaschine ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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 Sie, ob die vorhandene Netzspannung der auf dem Maschinenschild angegebenen entspricht

! Kontrollieren Sie, 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 Elektrospesung 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

! 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 erhältlich, 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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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 Wasser (7) 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 (9) bringen
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (8) gegen den Uhrzeigersinn verstellen
- Den Schalter Wasser (6) drücken. Aus der Wasser/Dampf-Düse (9) tritt Wasser aus
- Erneut den Schalter Wasser (6) drücken
- Den Wasser/Dampf-Drehknopf (8) im Uhrzeigersinn verstellen, um den Hahn zu schließen
- Ungefähr 3-4 Minuten abwarten bis das System der Maschine unter Druck steht und
- die Leuchtanzeige Wasser (7) erlischt

An diesem Punkt ist die Espressomaschine ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS für den Betrieb bereit

Falls Wasser im Tank fehlen sollte, greift der Mikroschalter, der sich unter der Halterungsplatte des Tanks befindet, ein und schaltet die Maschine automatisch ab.

Zur Wiederinbetriebnahme wie folgt vorgehen:

- Die Maschine mittels Hauptschalter (1) ausschalten.
- Das Speisekabel aus der Steckdose ziehen.
- Den Tank mit Wasser füllen.
- Das Speisekabel wieder anschließen.
- Die Maschine mittels Hauptschalter (1) einschalten

#### 4.2 Kaffeezubereitung

**! Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist.**

- Sicherstellen, dass die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1)
- Einen Filterhalter (4) für eine Tasse Kaffee oder den Filterhalter für zwei gleichzeitig zuzubereitende Tassen Kaffee füllen und den Kaffee mit dem Anpresser leicht andrücken
- Den Filterhalter (4) in die Gruppe Kaffeeauslauf (3) mit einer Drehung von links nach rechts ↻ bis zur kompletten Blockierung einsetzen
- Eine oder zwei Tassen unter den Filterhalter (4) stellen
- Den Hebel Kaffee (12) anheben. Der Kaffee läuft am unteren Teil des Filterhalters (4) heraus
- Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, den Hebel (12) wieder absenken
- Wenn weitere Tassen Kaffee zubereitet werden sollen, den Filterhalter (4) mit einer Drehung von rechts nach links ↻ entnehmen, den Kaffeesatz entfernen und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen

#### 4.3 Heißwassererzeugung

**! Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist**

**! Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampfdüse 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 (9) halten
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (8) gegen den Uhrzeigersinn ↻ verstellen
- Den Schalter Wasser (6) drücken, worauf aus der Wasser/Dampf-Düse (9) Wasser mit einer Temperatur von ca. 95°C austritt
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (8) im Uhrzeigersinn ↻ verstellen
- Wenn die gewünschte Wassermenge erreicht ist den Schalter Wasser (6) erneut drücken

#### 4.4 Dampferzeugung

**! Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist**

**! Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampf-Düse 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 (9) halten
- Den Schalter Dampf (13) drücken. Die Dampf-Leuchtanzeige (14) und die Wasser- Leuchtanzeige (7) leuchten gleichzeitig auf

- Circa 30 Sekunden abwarten
- Die Wasser/Dampf-Düse (9) in die zu erwärmende Flüssigkeit tauchen.
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (8) gegen den Uhrzeigersinn verstellen
- Aus der Wasser/Dampf-Düse (9) tritt Dampf aus
- Die zum Erwärmen der Flüssigkeit erforderliche Menge Dampf erzeugen
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (8) im Uhrzeigersinn verstellen, um die Dampferzeugung zu stoppen
- Den Schalter Dampf (13) wieder drücken

**! Niemals vergessen nach der Dampferzeugung den Dampf-Schalter (13) wieder auszuschalten. Falls dieses nicht erfolgt bleibt die Dampf- Leuchtanzeige weiterhin erleuchtet (14)**

Den unter Absatz 4.1 beschriebenen Vorgang zum Wasserauffüllen wiederholen:

- Ein Gefäß unter die Düse Wasser/Dampf (9) bringen
- Den Drehknopf des Wasser/Dampf-Hahns (8) gegen den Uhrzeigersinn verstellen
- Den Schalter Wasser (6) drücken. Aus der Wasser/Dampf-Düse (9) tritt Wasser aus
- Erneut den Schalter Wasser (6) drücken
- Den Wasser/Dampf-Drehknopf (8) im Uhrzeigersinn verstellen, um den Hahn zu schließen
- Ungefähr 3-4 Minuten abwarten bis das System der Maschine unter Druck steht und die Leuchtanzeige Wasser (7) 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 entlüftet.

#### 4.5 Einstellung des Mahlgrades

- Für ein gröbbares Kaffeepulver den Einstellung Kaffeemühle (17) gegen den Uhrzeigersinn ↻ drehen, für ein feineres Kaffeepulver dagegen im Uhrzeigersinn ↻ drehen.
- Für eine Tasse Kaffee den Siebträger mit Filter für 1 Tasse benutzen, für zwei gleichzeitig bereitete Tassen dagegen den Siebträger für 2 Tassen benutzen.
- Den Siebträger zum Mikroschalter der Kaffeemühle (16) andrücken um den Kaffee zu mahlen.
- Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, den Siebträger vom Mikroschalter (16) entnehmen.
- Den Kaffee mit dem mitgelieferten Anpresser leicht andrücken.

#### 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 ZAFFIRO/ZAFFIRO BIS 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](http://www.isomac.it)** e-mail: **[espresso@isomac.it](mailto:espresso@isomac.it)**