

MINI

MANUALE UTENTE - USER MANUAL
BENUTZERHANDBUCH - MANUAL DE USUARIO
NOTICE POUR L'UTILISATEUR



DALLA
CORTE

MINI

INDICE - CONTENTS
INHALT - ÍNDICE
SOMMAIRE

1.0	Manuale utente	5
2.0	User manual	17
3.0	Benutzerhandbuch	29
4.0	Manual de usuario	41
5.0	Notice pour l'utilisateur	53



Grazie per aver acquistato la nostra macchina espresso MINI

Questa macchina combina molteplici caratteristiche innovative quali una rivoluzionaria tecnologia, un design ergonomico, un altissimo standard qualitativo dei materiali e un'estrema facilità d'uso.

Questo manuale è strutturato in modo tale da essere uno strumento utile per familiarizzare con l'uso della macchina. In esso troverete tutte le informazioni importanti inerenti alle caratteristiche di funzionamento, le informazioni tecniche, le istruzioni per l'uso e la corretta manutenzione. Prestando attenzione a quanto contenuto in questo manuale scoprirete di poter ottenere prestazioni di alto livello. Sfogliate e seguite passo passo ciò che segue e prendetevi il tempo necessario per scoprire la vostra nuova macchina caffè in tutti i suoi dettagli.

1.0 Manuale utente

1.1	Dotazione dell'apparecchio	6
1.2	Installazione	8
1.3	Avvertenze per la sicurezza e manutenzione	8
1.4	Messa in funzione e utilizzo	9
1.5	Preparazione del caffè espresso	10
1.6	Preparazione del latte caldo	10
1.7	Manutenzione periodica	11
1.8	Allarmi	12
1.9	Informazioni	14
1.10	Schema elettrico	64

Dotazione dell'apparecchio

- Un portafiltro
- Una serie di filtri
- Una doccetta di ricambio
- Uno spazzolino
- Un pressacaffé manuale
- Chiave a T per vite doccetta
- Misurino dosatore

Avvertenze generali

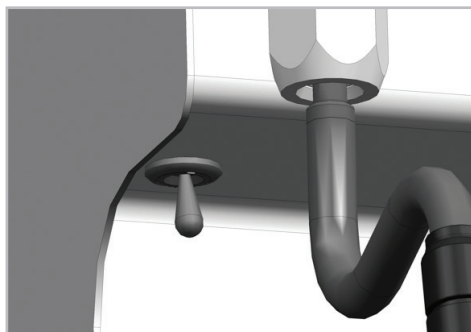
L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.

Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti l'utilizzo e la manutenzione della macchina. Un errato utilizzo può recare danni a persone, animali o cose per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile. L'impianto elettrico, l'impianto idrico, l'impianto di scarico devono già essere predisposti dall'utente in posizione idonea per permettere la corretta installazione. L'installatore non può modificare l'impianto esistente realizzato a cura dell'utente.

ATTENZIONE

Dalla matricola M130147 la caldaia è stata dotata di un interruttore che ne permette l'accensione e lo spegnimento.

Azionare l'interruttore caldaia tagliando il sigillo che lo blocca, ora inizierà il riscaldamento della caldaia. È possibile spegnere e accendere la caldaia quando si desidera, comportando un notevole risparmio energetico.



Predisposizione per l'installazione

- La macchina va posta su una superficie che possa garantire un sicuro appoggio della stessa.
- La macchina deve essere alimentata esclusivamente con acqua fredda e potabile.
- La macchina viene fornita con cavo di alimentazione sprovvisto di spina. È quindi necessario per l'installazione alla rete di alimentazione elettrica reperire un interruttore onnipolare a norma.

Avvertenze per la sicurezza d'uso e la manutenzione

Questa macchina deve essere destinata esclusivamente all'uso per il quale è stata espressamente ideata. Ogni altro utilizzo è da considerarsi inappropriato e sconveniente.

Il produttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri.

La sicurezza elettrica della macchina è raggiunta, solo quando la stessa è correttamente collegata ad un impianto di messa a terra. È necessario far verificare questo fondamentale requisito da personale qualificato.

Il costruttore ed l'installatore non possono essere considerati responsabili per eventuali danni causati dalla mancanza o inefficienza della messa a terra dell'impianto.

L'utilizzo di qualsiasi macchina elettrica comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- Non usare la macchina con le mani o con i piedi bagnati.
- Non usare la macchina a piedi nudi.
- Non permettere che la macchina venga utilizzata da bambini o persone non abilitate.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione ordinaria, disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica e chiudere l'acqua.
- Non lavare la macchina con un getto d'acqua.
- Non lasciare la macchina accesa ed incustodita.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del

costruttore, facendo la manutenzione ordinaria.

- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla completamente, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione diretta. Quindi rivolgersi esclusivamente al proprio Centro Assistenza autorizzato dal costruttore.

ATTENZIONE

Il mancato rispetto di quanto sopradetto compromette la sicurezza della macchina, la sua durata nel tempo e fa decadere la garanzia della stessa.

Messa in funzione e utilizzo

Eseguire le seguenti istruzioni con l'aiuto dello schema della macchina riportato a pag.13.

- Rimuovere il pannello superiore **5** e il recipiente **6** togliendo il tubo e riempirlo di acqua (circa 3 litri).
- Riporre il recipiente al suo posto, inserire il tubo, riposizionare il pannello superiore.
- Accendere muovendo l'interruttore generale **1** della macchina sulla posizione **1** che si illuminerà.
- Subito dopo aver acceso la macchina, l'autolivello automatico comincia a riempire la caldaia fino ad arrivare al livello corretto; in questa fase, i led **2** della tastiera **3** iniziano a lampeggiare.
- Immediatamente dopo che l'autolivello automatico ha terminato la sua funzione premere il pulsante asterisco fino a quando non esce acqua dal gruppo erogatore.

- Nella fase di riscaldamento il gruppo erogatore non funziona, (come si vede dal lampeggio dei leds **2** della tastiera **3**).

- Quando il gruppo erogatore **4** raggiunge la temperatura impostata, le spie led smettono di lampeggiare.

- Adesso la macchina può essere utilizzata in tutte le sue funzioni.

ATTENZIONE

Utilizzare acqua minerale naturale a basso contenuto di calcio, un funzionamento della macchina corretto e duraturo nel tempo per assicurare un corretto e durevole funzionamento della macchina.

Preparazione del caffè espresso

NOTA

Per ottenere sempre un buon caffè è necessario tenere i porta-filtri **7** sempre inseriti nei gruppi erogatori **4** al fine di mantenerli sempre in temperatura.

- Questa macchina ha 3 pulsanti di erogazione caffè per ogni gruppo erogatore di cui 2 dosati elettronicamente ed uno con funzione di erogazione continua e stop.
- I 2 pulsanti dosati devono essere regolati dal tecnico in fase di installazione in accordo con

l'utente e l'utente non deve provare di sua iniziativa a modificare la programmazione degli stessi.

- Quando la spia relativa al tasto premuto si spegne, il caffè è pronto.

NOTA

Questa macchina ha 3 pulsanti di erogazione caffè per ogni gruppo erogatore di cui 2 dosati elettronicamente ed uno con funzione di erogazione continua e stop.

I 2 pulsanti dosati devono essere regolati dal tecnico in fase di installazione in accordo con l'utente e l'utente non deve provare di sua iniziativa a modificare la programmazione degli stessi.

Preparazione del latte caldo

Mettere il latte in un bricco con manico antiustione. Introdurre il tubo vapore **9** nel bricco ed aprire il rubinetto del vapore **8** relativo al tubo del vapore utilizzato. Quando la temperatura del latte è quella desiderata chiudere il rubinetto del vapore.

Appena terminata quest'ultima operazione pulire con un panno umido il tubo vapore per evitare che si formino incrostazioni di latte sul tubo stesso.

ATTENZIONE

Evitare di mettere le mani sotto i gruppi erogatori quando sono in funzione. Non toccare parti metalliche dei gruppi erogatori o dei portafiltri in quanto possono provocare gravi ustioni.

Evitare di aprire il rubinetto del vapore senza aver introdotto il tubo del vapore nel bricco per evitare probabili ustioni.

Manutenzione periodica

L'efficienza della macchina è garantita da una corretta manutenzione della stessa; è importanti quindi attenersi alle seguenti istruzioni per eseguire una corretta manutenzione.

- Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione indossare dei guanti protettivi e resistenti alle alte temperature.
- Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione spegne la macchina tramite l'interruttore generale **1** e chiudere l'acqua dell'impianto.

ATTENZIONE

Il costruttore non può essere considerato responsabile per i danni a persone, cose o animali causate da una non corretta esecuzione della manutenzione.

Pulizia delle parti di carrozzeria

Pulire tutte le parti di carrozzeria con un panno umido non gocciolante evitando di usare detergenti abrasivi.

Pulizia delle parti a contatto con il caffè

- Tutte le sere, o al termine dell'uso della macchina, spegnere la macchina stessa, sganciare i portafiltri dai gruppi erogatori e togliere i filtri dai portafiltri.
- Lavare tutte queste parti con lo spazzolino in dotazione alla macchina per evitare che si formino incrostazioni di caffè sia sulle superfici interne che sulle superfici esterne.
- Pulire inoltre con lo spazzolino le doccette sotto i gruppi erogatori.
- Estrarre dalla macchina la bacinella **10** e la griglia **11** e pulirli meticolosamente da eventuali depositi di caffè.

Pulizia periodica

- Ogni 15 giorni al massimo smontare le doccette ed i portadoccette situati sotto i gruppi erogatori e pulire il tutto con l'apposito spazzolino.
- Rimontare queste parti facendo attenzione a riposizionarle

Allarmi

Questa macchina, oltre ad eseguire tutte le funzioni descritte ne controlla anche la corretta esecuzione. La non corretta esecuzione di una di queste funzioni genera un allarme, visualizzato nel modo seguente:

LAMPEGGIO LENTO DEL LED A TASTO PREMUTO

Questo allarme potrebbe entrare in funzione sia nella fase di programmazione sia in quella di erogazione caffè se 3" dopo avere premuto i tasti **P1** o **P2** il contatore volumetrico non riceve nessun impulso. L'erogazione deve essere interrotta manualmente premendo il tasto **P3**.

correttamente, in caso contrario si potrebbe causare una cattiva estrazione del caffè ed il danneggiamento dei gruppi erogatori.

LAMPEGGIO LENTO DI TUTTI I LEDS

Questo allarme entra in funzione quando termina il time-out della carica della caldaia (2') e genera un blocco della macchina. Per recuperare le funzioni spegnere e riaccendere la macchina.

LAMPEGGIO ALTERNATO DI TUTTI I LEDS

Questo allarme segnala la mancanza di acqua nel serbatoio. L'allarme si spegne automaticamente quando il livello nel serbatoio torna ad essere quello corretto.

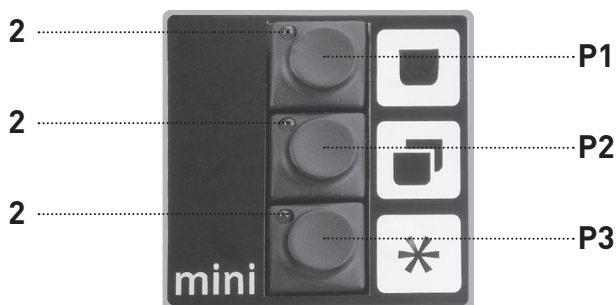
LAMPEGGIO VELOCE DI TUTTI I LEDS

Questo allarme segnala che la sonda di temperatura NTC non funziona. L'allarme termina quando si ripristina la connessione della sonda.

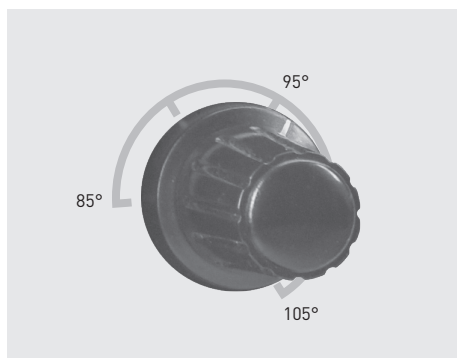
Descrizione della macchina



- | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|--|
| 1 Interruttore generale | 7 Portafiltro completo | 14 Viti per fissare il pannello |
| 2 Leds | 8 Rubinetto vapore | 15 Protezione caldaia |
| 3 Tastiera a 3 tasti | 9 Lanciavapore | 16 Manopola regolazione temperatura |
| 4 Gruppo erogatore | 10 Bacinella | |
| 5 Pannello superiore | 11 Griglia per tazze | |
| 6 Recipiente 3 litri | 12 Manometro caldaia | |
| | 13 Pannello posteriore | |



Le informazioni seguenti sono destinate esclusivamente al centro di assistenza autorizzato



Regolazione temperatura gruppo erogatore

La centralina elettronica installata ha una temperatura regolabile tra 85°C e 110°C.

Per impostare la temperatura del gruppo erogatore agire come segue. Per aumentare la temperatura del gruppo ruotare la manopola della regolazione in senso orario, per ridurla ruotarla in senso antiorario (la manopola della regolazione può ruotare di $\frac{3}{4}$ di giro per effettuare l'escursione max del campo di regolazione definito tra 85°C e 110°C).

Programmazione dosi caffè

La programmazione delle quantità di caffè da erogare si effettua nel seguente modo:

- Tenere premuto il pulsante **P3** della tastiera fino a che si illuminano tutti e 3 i led (circa 30").
- Predisporre il portafiltro e premere il pulsante **P1** (inizia l'erogazione) a quantità desiderata premere il pulsante **P3** per fermare (si spegne il led relativo al pulsante **P1**).
- Ripetere l'operazione premendo il tasto **P2** (inizia l'erogazione) e al raggiungimento della dose desiderata premere per fermare il pulsante **P3** (rimane acceso solo il led del pulsante **P3**).
- Per memorizzare le dosi e uscire dalla programmazione premere nuovamente il pulsante **P3** (si spegne anche il relativo).

Programmazione tempo di preinfusione

È possibile regolare il tempo di preinfusione operando nel seguente modo:

Tenendo premuto il tasto **P1** accendere la macchina, si illumina il led del tasto **P1**, spegnere e riaccendere la macchina, a questo punto si è impostato il tempo di preinfusione a 4 s.

Se si preferisce invece un tempo di preinfusione più corto (2 s) l'operazione sopradescritta va effettuata tenendo premuto il tasto **P2** anziché **P1**, e si illumina il led relativo al tasto **P2**.

Per annullare completamente il tempo di preinfusione si tratta di eseguire la procedura di cui sopra tenendo premuto il tasto **P3** all'accensione della macchina, si illumina il led relativo, quindi spegnere e riaccendere la macchina.

Regolazione pressione caldaia

La pressione del vapore della caldaia è controllata da un pressostato meccanico regolabile.

Per regolare la pressione seguire le istruzioni seguenti:

- Rimuovere il pannello superiore **5**, smontare protezione caldaia **15** togliendo 3 viti.
- Trovare il pressostato di regolazione della caldaia nella parte posteriore sinistra e con un cacciavite a lama girare la vite. Centrale in senso orario per diminuire la pressione e in senso antiorario per aumentarla.
- Riposizionare la protezione, avvitare e riposizionare il pannello superiore.



Thank you for purchasing our espresso machine MINI

This machine combines several innovative features, such as a revolutionary technology, an ergonomic design, the highest quality standard in materials and an extreme easiness of use.

This manual is structured in order to be a useful tool for gaining a good knowledge of the machine and its use. It contains all the important information related to machine functioning, technical details, operating instructions and correct maintenance. High-level performances can be obtained by reading this manual – just follow the instructions carefully and take your time to discover your new coffee machine in all its details.

2.0 User manual

2.1	Machine equipments	18
2.2	Installation	20
2.3	Warning for the safety operation and maintenance	20
2.4	Starting and use of the machine	21
2.5	Preparation of espresso coffee	22
2.6	Hot milk preparation	22
2.7	Periodic maintenance	23
2.8	Alarms	24
2.9	Information	26
2.10	Wiring diagram	64

Machine equipments

- Filter holder with two cups spout
- Filter set
- Shower
- Brush
- Tamper
- T key for shower

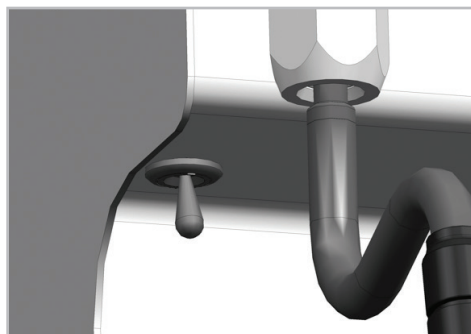
General notes

Installation must be done in accordance with the regulations in force and the manufacturer's instructions. Installation must be done exclusively by skilled personnel. Read carefully the manual of instructions and warnings for the use and maintenance of the machine because improper use could cause damage to people, animals and things.

The Manufacturer cannot be held responsible for that. The electrical system, the water system and the discharge system must be made available by the user in the right place to allow the proper installation. The installer cannot modify the existing set up made available by the user.

WARNING

From the serial number M130147 on, the boiler has been equipped with a switch, which enables to turn the boiler on and off. Remove the seal from the boiler: the heating process will begin. It is possible to turn the boiler on and off, which ensures significant energy savings.



Installation

- After unpacking, put the coffee machine on a flat surface.
- Use only cold drinkable water.
- Machine is supplied without plug. It is necessary to provide oneself with an approved safety one-phase plug.

Warning for the safety operation and maintenance

This product is to be used only for the aim for which it has been projected:

- Making espresso coffee by hot water infusion on roasted and milled coffee.
- Production of steam.

Be careful! Any different use is to be considered improper and therefore dangerous. The producer is not responsible for damage caused to people, objects, or to the machine itself if it has been used in a different way from the purpose which is described in the present manual, or if service and safety maintenance indications are not observed. The coffee machine safety is guaranteed only when the machine is connected with a good earthing electric installation. This primary and necessary requirement must be checked by qualified people. The producer is not responsible

for damages caused by faulty or missing earth connection.

The use of any electrical machine requires the observation of some basic rules:

- Do not use the machine if your hands or feet are wet.
- Do not use the machine barefoot.
- Do not allow children or non authorized people to use the machine.
- Before doing any cleaning or maintenance, disconnect the machine from the power source and shut the water.
- Do not wash the machine with a stream of water.
- Do not leave the machine on and unattended.
- To guarantee the efficiency of the machine and its proper functioning, it is necessary to follow the manufacturer's instructions when performing the regular maintenance.

- In case of damage or malfunctioning, turn off completely. Do not try to repair it. Contact the local distributor.

WARNING

Failure to follow the instructions above will compromise the safety of the machine and its lasting, and will take out any right to the warranty.

Starting and use of the machine

Follow all the instructions described below with the help of the picture on page 25.

- Raise the upper grill (5) and take out the water tank (6) putting pipe out. Refill the water tank with fresh water (about 3 liter).
- Replace the water tank and put inlet pipe. Put back upper grill (5).
- Turn on main switch (1).
- In few minutes the boiler will be refilled up to correct level. All the leds on push-button panel (3) blink.
- Immediately after the refilling has finished its function, press the start button until water comes out from the group head.
- Until boiler does not reach the temperature the head group is off.
- When group (4) reaches correct temperature, leds stop blinking.
- The coffee machine is ready.

WARNING

Use natural mineral water with low calcium content, this is an essential condition to assure a correct and long-lasting functioning of the machine.

Preparation of espresso coffee

NOTE

To obtain a good coffee it is necessary to have filter holder (7) always inserted in the group (4) in order to have a correct temperature.

- Detach filter holder taking care not to touch hot metal parts!
- Clean the filter and fill filter holder with fresh ground coffee (1 coffee dose for 1 cup filter – 2 coffee doses for 2 cups filter).
- Press the coffee lightly with the special tamper and clean the filter ring in order to take away possible coffee remains.
- Connect the filter holder (7) to the group (4) until it locks and push the requested coffee switch (PI-P2).
- When the light switches off, coffee is ready.

NOTE

- This machine has 3 brewing buttons for each group; 2 of them are electronically dosed and one has the continuous brewing function and stop.
- Only the technician can program the doses during the installation. The user cannot program the machine by himself.

Hot milk preparation

Put milk in a jug. Place steam tube (9) in milk jug and open steam tap (8). When milk temperature is right as desired, turn off steam tap (8). First of all clean steam tube with a damp cloth in order to remove all milk deposits on steam tube.

WARNING

- **Do not open steam tap (8) before put steam tube (9) inside milk jug, because it is possible to burn yourself!**
- **Do not put the hands under the coffee groups when they are working.**
- **Do not touch metallic parts of the coffee groups and of the filter-holders because they may cause bad burns.**

Periodic maintenance

The good functioning of coffee machine is guaranteed by a good maintenance.

WARNING

- **Incorrect maintenance that can cause damage to people, animals or objects, cannot be responsibility of the producer.**
- **Before starting maintenance wear protective gloves for high temperature.**
- **Before starting maintenance turn off coffee machine through main switch (1) and close water.**

Cleaning coffee machine body

Clean with a squeezed cloth.
Don't use abrasive detergent.

Cleaning coffee machine parts in contact with coffee

- Daily and only when coffee machine is switched off, take out filter holder (7) from the coffee groups (4) and take out filters from filter holder (7).
- Wash all parts with equipped brush in order to remove possible coffee remains.

Periodic cleaning

- Every 15 days take out shower and holder-shower under the group through equipped "T" key, and clean the parts with brush.
- Reassemble parts carefully. Wrong reassembling can cause bad coffee and group damage.
- Clean coffee group and shower with brush.
- Take out the basin (10) and the cups-grill (11) and remove possible coffee remains.

Alarms

The electronic control board guarantees a correct function. If there are problems we could have some alarms:

SLOW BLINKING OF THE LED WHEN THE PUSH BUTTOM HAS BEEN PRESSED

This alarm could be triggered either in the programming or in erogation operations after keeping pressed **P2** and **P3** for 3 sec. It means that the volumetric counter does not work. The user must press **P3** to stop the erogation of coffee.

SLOW BLINKING OF ALL LEDS

This alarm could be triggered when the boiler's automatic charging keeps inserted for more than 2 seconds. The machine locks out. The user must turn off main switch and then turn on again.

SEQUENTIAL BLINKING OF ALL LEDS

This alarm could be triggered when the water tank is empty. The user must refill the water tank.

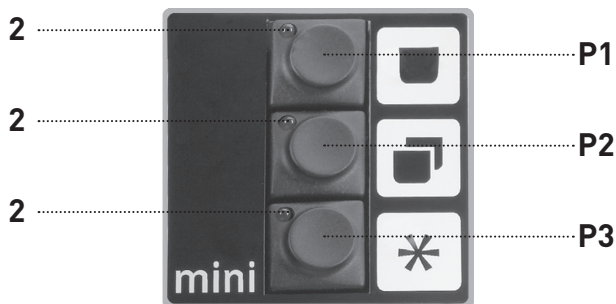
FAST BLINKING OF ALL LEDS

This alarm could be triggered when the temperature probe does not work.

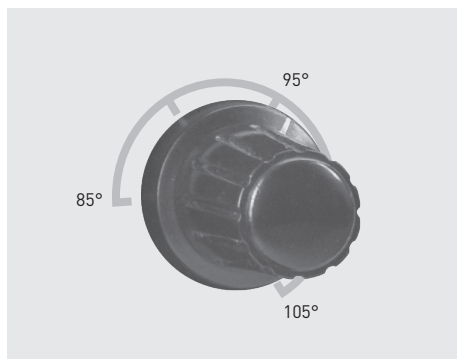
Machine and control panel overview



- | | | |
|---|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Main switch | 7 Complete filter holder | 14 Screws |
| 2 LED | 8 Steam tap | 15 Grill for boiler protection |
| 3 Push-button panel (3 switches) | 9 Steam tube | 16 Temperature regulation knob |
| 4 Group head | 10 Cup-ret basin | |
| 5 Upper grill | 11 Cups grill | |
| 6 Water tank 3 liter capacity | 12 Manometer | |
| | 13 Back panel | |



Information only for authorised assistance centres



Coffee group temperature regulation

The installed electronic central control unit has got a temperature which can be regulated between 85°C and 110°C.

In order to set the temperature of the coffee group, follow these instructions:

In order to raise the temperature of the group, turn the regulation knob clockwise, in order to decrease it turn it anticlockwise (the regulation knob can turn by $\frac{3}{4}$ of the rev to reach the maximum range in the regulation between 85°C and 110°C).

How to program the coffee doses

The coffee doses are programmed in the following way:

- Keep on pressing the button **P3** of the keyboard until all the three leds light up (about 30”).
- Prepare the filterholder and press the button **P1** (coffee supply starts), when You get the quantity you want, press the button **P3** to stop (the led of the button **P1** switches off).
- Repeat the procedure pressing the button **P2** (coffee supply starts), when You get the quantity you want, press the button **P3** to stop (only the led of the of the button **P3** stays on).
- In order to record the doses and finish the procedure, press again the button **P3** (the corresponding led switches off too).

How to program the pre-infusion time

It is possible to regulate the pre-infusion time as follows:

While you keep on pressing the button **P1**, turn on the machine; the led of button **P1** will lighten, turn off the machine and turn it on again, in this way you have set the pre-infusion time at 4 s.

If You prefer a shorter time (2 s), perform the same operation but press the button **P2** instead of **P1**, the led of button **P2** will then lighten up.

In order to cancel the pre-infusion time completely, follow the procedure described here above but press button **P3** when you turn on the machine; the corresponding led will lighten up, then switch off and on again the machine.

Boiler pressure regulation

Steam pressure in the boiler is checked by an adjustable pressostat. For pressure regulation:

- Take away upper panel (**5**), take apart boiler protection (**15**).
- On the left back turn clockwise the central screw of pressostat to reduce pressure or anti-clockwise to increase pressure.
- Assemble the upper protection (**15**), back panel with screw again.



Herzlichen Glückwunsch zum kauf dieser espressomaschine

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine. Diese Maschine verbindet höchste Qualität mit revolutionärer Technik und verfügt über einen einzigartigen Bedienungskomfort!

Zweck und Aufbau der Bedienungsanleitung: Diese Gebrauchsanweisung dient dazu, Sie mit den hervorragenden Eigenschaften Ihrer Maschine vertraut zu machen. Alle wichtigen Hinweise für die richtige Wartung, Bedienungseigenschaften, Sicherheitsvorschriften und technische Informationen sind aufgeführt. Die Beachtung dieser Punkte ist unentbehrlich, wenn optimale Leistung, sicherster Einsatz und einwandfreie Funktion erwartet wird. Bitte machen Sie sich mit dieser Gebrauchsanweisung vertraut und bewahren Sie diese in der Nähe Ihrer Maschine auf, damit bei Bedarf darauf zurückgegriffen werden kann (Programmierung, Reinigung, Betriebsstörung, Sicherheitsmaßnahmen etc.).

3.0 Benutzerhandbuch

3.1	Grundausstattung	30
3.2	Benutzerhinweise	32
3.3	Hinweise zur sicheren bedienung und wartung	32
3.4	Inbetriebnahme	33
3.5	Espresso/kaffeezubereitung	34
3.6	Zubereitung des milchschaums	35
3.7	Regelmäßige Wartung	35
3.8	Alarm	36
3.9	Informationen	38
3.10	Schaltpläne	64

Grundausrüstung

- Siebträger für 2 Tassen
- Filter-Set
- Dusche
- Bürste
- Tamper
- „T“-förmiger Schlüssel
- Dosierlöffel

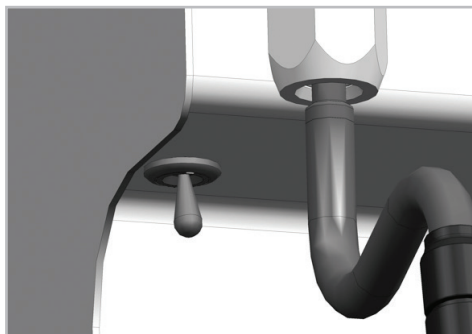
Allgemeine Hinweise

Die Installation muss von qualifiziertem oder autorisiertem Servicepersonal nach den Instruktionen des Herstellers vorgenommen werden. Die Inbetriebnahme der Maschine muss nach den folgenden Anweisungen erfolgen, die Sie bitte sorgfältig lesen. Sie enthält wichtige Informationen über Sicherheit, Installation und Service. Eine falsche Installation kann Schaden bei Menschen, Tieren und Gegenständen verursachen. Der Hersteller kann für Schäden durch unsachgemäße Installation nicht verantwortlich gemacht werden. Die Elektrik, Wasseranschlüsse und Abwasser müssen an der richtigen Stelle

verfügbar sein, um eine ordentliche Installation zu ermöglichen. Der Installateur darf das bereitgestellte Installations-Set der Maschine nicht verändern.

ACHTUNG

Ab der Seriennummer M130147 wird der Boiler mit einem Schalter ausgestattet, der die Ein- und Ausschaltung des Boilers erlaubt. Entfernen Sie das Siegel vom Boilerschalter und schalten sie den Boiler an. Die Boilererwärmung beginnt. Sie können nun den Boiler ein- und ausschalten, was eine hohe Energieeffizienz gewährleistet.



Benutzerhinweise

- Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine ebene Oberfläche.
- Benutzen Sie nur kaltes und trinkbares Wasser.
- Die Maschine wird ohne Stecker geliefert. Bitte besorgen Sie sich eine geprüfte Sicherheitssteckdose mit einer Phase, die mit 16A abgesichert sein muss.

Hinweise zur sicheren bedienung und wartung

Dieses Produkt kann nur zu dem Zweck dienen, für den es entwickelt wurde. Jeder andere Gebrauch muss also als falsch und unvernünftig bezeichnet werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden an Personen, Gegenständen oder an der Maschine selbst, die durch falsche oder unsachgemäße Bedienung entstehen. Die Sicherheit der Kaffeemaschine ist nur garantiert, wenn die Maschine mit einer korrekten, geerdeten elektrischen Installation verbunden ist. Diese grundsätzliche Voraussetzung muss von qualifiziertem Fachpersonal geprüft werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlenden oder fehlerhaften Erdungsanschluss verursacht werden.

Darüber hinaus müssen folgende Grundregeln beachtet werden:

- Die Maschine nicht mit nassen/feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Maschine nicht berühren, wenn man barfuss ist.
- Keine Kinder oder nicht geschulte Personen an die Maschine lassen.
- Die Maschine nicht mit einem Dampfstrahler reinigen.
- Die eingeschaltete Maschine nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vor der Reinigung oder vor dem Service den Stecker abziehen und die Wasserzufuhr absperren.
- Um die volle Funktionsfähigkeit der Maschine zu gewährleisten ist es wichtig, den Herstellerhinweisen genau zu folgen.

- Im Schadensfalle oder im Falle einer Fehlfunktion der Maschine sofort abschalten, keine Reparatur vornehmen sondern dem Kundendienst das Problem mitteilen.

ACHTUNG

Jeder unsachgemäße Gebrauch oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung beeinträchtigt die Sicherheit und die Lebensdauer der Maschine und lässt jedes Recht auf Garantie oder Haftung des Herstellers verfallen.

Inbetriebnahme

Folgen Sie den Anweisungen mit Hilfe der Abbildung (Seite 37).

- Entfernen Sie den Tassenwärmer (5) und entnehmen Sie den Wasserbehälter (6). Befüllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser (etwa 3 Liter).
- Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein und führen Sie den Wasserschlauch in den Behälter.
- Schalten Sie nun die Maschine ein (1).
- In wenigen Minuten ist der Boiler mit der richtigen Wassermenge befüllt. Alle drei LED-Lampen blinken während der Aufheizphase.
- Sobald die LED-Lampen aufgehört haben zu blinken und Boiler und die Brühgruppe die richtige Temperatur erreicht haben, ist die Maschine betriebsbereit.

- Drücken Sie die *-Taste für einen ersten Testwasserbezug. Drücken Sie die *-Taste erneut, um den Wasserbezug wieder zu beenden.

- Während der Aufheizphase ist die Maschine nicht betriebsbereit.

ACHTUNG

Um einen reibungslosen und nachhaltigen Betrieb der Maschine zu garantieren, benutzen Sie nur Mineralwasser ohne Kohlensäure mit niedrigem Kalziumgehalt.

Espresso/kaffeezubereitung

HINWEIS

Um immer einen guten Espresso zu erhalten, muss der Siebträger (7) permanent in der Brühgruppe (4) eingespannt sein, damit er ständig die richtige Temperatur hat.

- Beim Entnehmen des Siebträgers nicht die heißen Metallteile berühren.
- Reinigen Sie den Siebträger und das Sieb von möglichen Kaffeerückständen.
- Befüllen Sie den Siebträger mit frisch gemahlenem Kaffee (1 Portion für den einfachen Siebträger, 2 Portionen für den doppelten Siebträger), pressen Sie den gemahlene Kaffee mit dem mitgelieferten Tamper fest und entfernen Sie Kaffeerückstände vom Rand des Siebträgers.
- Spannen Sie den Siebträger sorgfältig in die Brühgruppe ein und drücken Sie den gewünschten Dosierschalter.
- Sobald die Anzeigelampe des Schalters, den Sie betätigt haben, erlischt, ist der Espresso fertig.

HINWEIS

- Diese Maschine hat 3 Brühschalter. 2 davon dosieren automatisch und einer brüht mit fortlaufender Zufuhr und Stopfunktion.
- Die beiden Dosierschalter müssen von einem Techniker bei der Installation eingestellt werden.

Zubereitung des milchschaums

Gießen Sie die Milch in eine Kanne. Stecken Sie die Dampfdüse (4) in die Kanne und öffnen Sie die zur Dampfdüse gehörende Dampfzufuhr (5). Wenn Sie die gewünschte Milchttemperatur erreicht haben, schließen Sie die Dampfzufuhr (5).

Wenn Sie diesen Vorgang abgeschlossen haben, reinigen Sie die Dampfdüse mit einem

feuchten Lappen, um Milchverkrustungen an der Dampfdüse zu vermeiden, und öffnen Sie kurz die Dampfzufuhr, um Milchreste herauszublasen.

ACHTUNG

Um Verbrennungen zu vermeiden, die Dampfzufuhr nicht öffnen, bevor die Dampfdüse in der Kanne steckt.

Regelmäßige wartung

ACHTUNG

Die dauerhafte Funktion der Maschine ist bei richtiger Wartung garantiert. Deshalb ist es wichtig, diesen Anweisungen zur Wartung genau zu folgen.

Bevor Sie die Wartung beginnen, ziehen Sie bitte hitzebeständige Handschuhe an, schalten Sie die Maschine aus (1) und schließen Sie die Wasserzufuhr.

Reinigung

des maschinengehäuses

Reinigen Sie das Maschinengehäuse mit einem ausgedrückten Lappen. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

Reinigung

der gehäuseoberflächen

Reinigen Sie alle Gehäuseteile mit einem nicht tropfenden, feuchten Tuch und benützen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

Tägliche reinigung

- Täglich und nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist, entfernen Sie den Siebträger (7) aus der Brühgruppe (4) und entnehmen Sie das Sieb aus dem Siebträger (7).

- Reinigen Sie alle Teile mit der mitgelieferten Bürste und entfernen Sie alle Kaffeerückstände. Reinigen Sie ebenfalls die Düsche unter der Brühgruppe mit der Bürste.

- Nehmen Sie die Wasserauffangschale und das Tropfgitter aus der Maschine und reinigen Sie beides vorsichtig von Kaffeerückständen.

Periodische reinigung

- Spätestens alle 15 Tage entfernen Sie die Dusche und die Duschhalterung mit dem mitge-

lieferten T-Schlüssel unter der Brühgruppe und reinigen alles mit der entsprechenden Bürste.

- Befestigen Sie die Teile sorgfältig in der richtigen Position an ihrem Platz, sonst können Sie eine schlechte Kaffee-Extraktion verursachen oder sogar die Brühgruppe beschädigen.

Alarm

Die elektronische Kontrolleinheit garantiert eine richtige Arbeitsweise.

Sollte eine der Funktionen nicht einwandfrei funktionieren, erscheinen die folgenden Alarm-signale:

BLINKEN DER TASTATURSCHALTER

Der Volumenzähler funktioniert nicht. Der Benutzer muss mit der Sterntaste ausschalten.

LANGSAMES BLINKEN ALLER ANZEIGELAMPEN

Der Boiler befüllt sich nicht innerhalb von 2 Minuten. Bitte die Maschine aus- und wieder einschalten.

ANZEIGENLAMPEN BLINKEN DER REIHE NACH

Der Wasserbehälter ist leer. Bitte auffüllen.

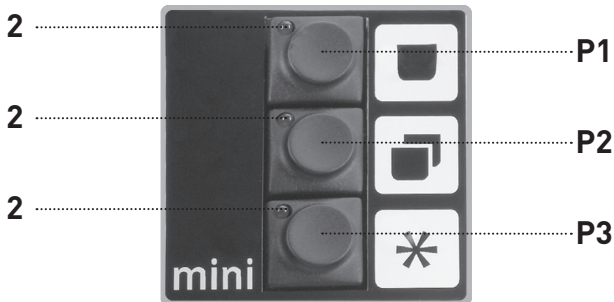
SCHNELLES BLINKEN ALLER ANZEIGELAMPEN

Der Temperaturfühler ist defekt.

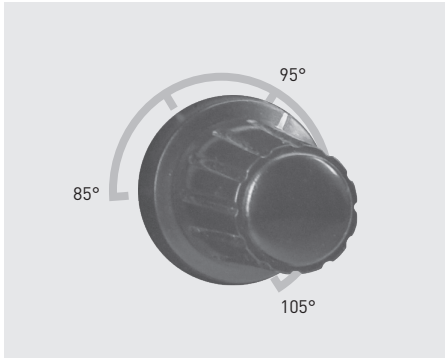
Überblick über maschine und display



- | | | |
|--------------------|---|-------------------------|
| 1 Ein/Aus Schalter | 6 Wasserbehälter 3 Liter Fassungsvermögen | 11 Tropfgitter |
| 2 Anzeigelampen | 7 Filterhalter | 12 Manometer |
| 3 Tastaturschalter | 8 Dampfzufuhr | 13 Rückfront |
| 4 Brühgruppe | 9 Dampfdüse | 14 Schrauben |
| 5 Tassenwärmer | 10 Wasserauffangschale | 15 Boilerschutzgrill |
| | | 16 Temperaturregulation |



Die folgenden Informationen sind ausschließlich für den Service des Wiederverkäufers bestimmt



Brühtemperatureinstellung

Die elektronische Temperaturkontrolle kann die Brühtemperatur im Bereich von 85°C - 110°C stufenlos regeln. Im Uhrzeigersinn, also nach rechts drehen, um die Temperatur anzuheben (max. 110°C), nach links, um sie zu senken (min. 85°C).

Um den Vorgang der Temperaturanpassung zu beschleunigen, kann man 1 - 2 Tassen Wasser aus der Brühgruppe entnehmen. Wenn die Kontrollleuchte erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht.

Programmierung der Kaffeemenge

Die Kaffeemengen werden wie folgt programmiert:

- Halten Sie den Schalter **P3** auf der Tastatur gedrückt bis alle 3 Kontrolllampen aufleuchten (ca. 30 Sek.).
- Spannen Sie den Siebträger für zwei Tassen ein und drücken Sie Schalter **P1** (Kaffeebezug startet), wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben, drücken Sie den Schalter **P3**, um zu stoppen (die Kontrolllampe von Schalter **P1** erlischt).
- Um die Kaffeemengen zu speichern und den Vorgang abzuschließen, drücken Sie noch einmal Schalter **P3** (die entsprechende Kontrolllampe erlischt).

Einstellung von preinfusion

Preinfusionszeit von 4 Sekunden:
Halten Sie Taste **P1** gedrückt und schalten Sie die Maschine EIN. Wenn die LED-Leuchte an der Taste **P1** leuchtet, schalten Sie die Maschine AUS und wieder EIN. Preinfusionszeit von 2 Sekunden:

Halten Sie Taste **P2** gedrückt und schalten Sie die Maschine EIN. Wenn die LED-Leuchte an der Taste **P2** leuchtet, schalten Sie die Maschine AUS und wieder EIN. Wenn dann die Maschine wieder eingeschaltet wird, leuchtet LED **P3**. Schalten Sie die Maschine wieder AUS und wieder EIN. Nun ist die Einstellung der Preinfusion abgeschlossen.

Boilerdruck einstellung

Der Boilerdruck kann durch die Veränderung des mechanischen Pressostats wie folgt eingestellt werden:

- Entfernen Sie die den Tassenwärmer (**5**) und lösen Sie die Schrauben der Boilerschutzplatte.
- Entnehmen Sie die Boilerschutzplatte.
- Im linken hinteren Teil nahe der Maschinenrückwand drehen Sie die mittlere schwarze Schraube mit einem Schlitzschraubenzieher im Uhrzeigersinn, um den Druck zu reduzieren und gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu erhöhen.
- Befestigen Sie die Boilerschutzplatte (**15**) wieder an ihrem Platz.



¡Enhorabuena por la compra de su máquina de café espresso!

Esta máquina reúne numerosas características innovadoras tales como diseño ergonómico, tecnología revolucionaria, materiales de gran calidad y extrema facilidad de uso.

El presente manual está estructurado para ser un instrumento útil para familiarizarse con el uso de la máquina.

Contiene todas las informaciones importantes acerca de las particularidades de funcionamiento, datos técnicos, instrucciones de uso y correcto mantenimiento. Leyendo el manual podrá obtener prestaciones de alto nivel. Siga las instrucciones paso a paso y tómese el tiempo necesario para descubrir todos los detalles de su nueva máquina de café.

4.0 Manual de usuario

4.1	Dotacion de la maquina	42
4.2	Predisposicion para la instalacion	44
4.3	Avisos para la seguridad y el mantenimiento	44
4.4	Misa en funcion y utilizacion	45
4.5	Preparacion del cafe expreso	46
4.6	Preparacion de leche caliente	46
4.7	Mantenimiento periodico	47
4.8	Alarms	48
4.9	Informaciones	50
4.10	Esquema eléctrico	64

Dotacion de la maquina

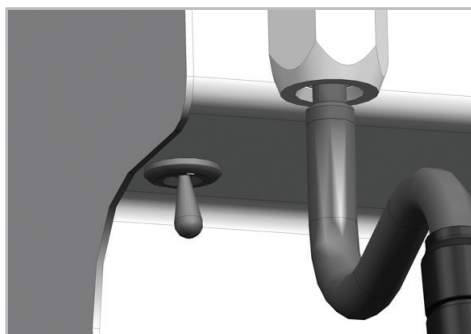
- Un portafiltro
- Una serie de filtros
- Una ducha de recambio
- Un cepillo
- Un apreta-café manual
- Llave a T para tornillo ducha
- Medidor dosificador

Advertencias generales

La instalación se tiene que hacer siguiendo las leyes actuales, según las instrucciones del constructor y de personal cualificado. Leer detenidamente las instrucciones y los avisos contenidos en este manual porque dan importantes indicaciones sobre la utilización y el mantenimiento de la máquina. El constructor no se responsabiliza de los posibles daños causados por un uso incorrecto de la máquina. La instalación eléctrica, hidráulica y la instalación de desagüe deberán estar obligatoriamente preparadas por el usuario en el lugar apropiado para permitir una instalación correcta de la máquina. El instalador no modificará la instalación existente realizada por el usuario.

ATENCIÓN

A partir del número de serie M130147 la caldera ha sido dotada de un interruptor que permitirá encenderla o apagarla. Pulsar el interruptor de la caldera para cortar el sello que lo bloquea, así comenzará el calentamiento de la caldera. Se puede apagar y encender la caldera cuando se desee, lo que comporta un notable ahorro energético.



Predisposición para la instalación

- La máquina debe ser posicionada sobre una superficie que pueda garantizar un apoyo seguro de la misma.
- La máquina debe ser alimentada exclusivamente con agua fría y potable.
- La máquina se provee sin enchufe, entonces tiene que ser instalada de manera fija a la red de alimentación eléctrica, entonces hay que prever un interruptor bipolar conforme a la ley.

Avisos para la seguridad de utilización y el mantenimiento

Esta máquina debe ser utilizada exclusivamente para las funciones para las que ha sido creada (preparación de café, leche e infusiones) y no debe ser utilizada para otros fines. El constructor no se responsabiliza de los posibles daños causados por un uso incorrecto de la máquina.

La seguridad eléctrica se alcanza solamente cuando la máquina está correctamente conectada a una instalación con toma de tierra.

Es necesario que esta condición esencial sea verificada por personal cualificado.

El constructor y el instalador no se considerarán responsables de los posibles daños causados por la falta o la ineficiencia de la toma de tierra de la instalación.

La utilización de cualquier máquina eléctrica implica el respeto de unas normas fundamentales:

- No utilicen la máquina con las manos y los pies mojados.
- No utilicen la máquina con los pies descalzos.
- No permitan que niños o personas que no lo saben hacer, utilicen la máquina.
- Antes de hacer cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufen la máquina de la red de alimentación eléctrica y cierren el agua.
- No laven la máquina con agua abundante.
- No dejen la máquina encendida sin control.

- Para garantizar la eficiencia de la máquina y para que funcione correctamente, se deben seguir las instrucciones del constructor, haciendo el mantenimiento ordinario.
- En caso de problemas y/o de mal funcionamiento de la máquina, apagarla completamente, sin intentar ninguna reparación directa.
- Luego recurrir exclusivamente al Centro de Asistencia Técnica autorizado por el constructor.

ATENCIÓN

Si no se respetan las indicaciones aquí expuestas, se compromete la seguridad de la máquina, su duración en el tiempo y les hará perder el derecho a la garantía.

Misa en funcion y utilizacion

Seguir las instrucciones siguientes con la ayuda del esquema de la máquina que se encuentra en la pag. 48.

- Quitar el panel de arriba **5** y quitar el recipiente **6** quitando los tubos y llenarlo de agua (alrededor 3 litros).
- Reposicionar el recipiente en su sitio, introducir los tubos, reposicionar el panel de arriba.
- Encender moviendo el interruptor general **1** de la máquina en la posición 1 que se iluminará.
- Inmediatamente después de que se haya encendido la máquina, el autonivel automático empieza a llenar la caldera hasta llegar al nivel de función; en esta fase, los led 2 del teclado **3** empiezan a relampaguear.

- Inmediatamente después de la recarga ha terminado su función, pulse el botón estrella hasta que el agua sale de los grupos erogadores.

- En la fase de recalentamiento el grupo erogador no funciona, (como se nota por el relampagueo de los leds **2** del teclado **3**).
- Cuando el grupo erogador **4** llega a la temperatura programada, los indicadores led dejan de relampaguear.
- Ahora se puede utilizar la máquina con todas sus funciones.

ATENCIÓN

Utilizar agua mineral natural con bajo contenido de calcio, condición totalmente necesaria para asegurar un correcto funcionamiento a largo plazo del aparato.

Preparación del café expresso

NOTA

Para conseguir siempre un buen café se deben dejar los portafiltro **7** siempre colocados en los grupo erogadores **4** para que se permanezcan siempre a la temperatura correcta.

- Saque el portafiltro que se va a utilizar, evitando tocar la piezas metálicas calientes.
- Limpie el filtro interior del portafiltros de los restos del café ya utilizado.
- Cargue el filtro con café molido nuevo (1 dosis de café para el filtro a una taza, 2 dosis para el filtro a dos tazas), apretar el café molido con el apretador manual entregado como accesorio y limpie el borde del filtro de los restos de café.
- Introduzca el portafiltro fuertemente y apriete una de las 4 teclas dosificación automático **P1-P2-P4-P5**.
- Cuando el indicador de la tecla apretada se apaga, el café está listo.

NOTA

- Esta máquina tiene 3 teclas de erogación café para cada grupo erogador; 2 de ellas están dosificadas electrónicamente y una tiene la función de erogación continua y stop.
- Las 2 teclas dosificadas deben ser programadas por el técnico en el momento de la instalación de acuerdo con el utilizador, que no debe intentar modificar la programación según su iniciativa.

Preparación de leche caliente

Ponga la leche en una jarra con mango antiquemaduras. Introduzca el tubo de vapor **4** en la jarra y abra el grifo del vapor **5** conectado al tubo del vapor utilizado. Cuando la temperatura de la leche es la deseada, cierre el grifo del vapor.

Terminada esta operación, limpie el tubo vapor con un paño húmedo

para evitar incrustaciones de leche en el mismo.

ATENCIÓN

Evite abrir el grifo del vapor sin haber introducido el tubo del vapor en la jarra para evitar quemaduras.

Mantenimiento periódico

La eficiencia de la máquina está garantizada por un correcto mantenimiento de la misma; es importante seguir las instrucciones siguientes para hacer un correcto mantenimiento.

ATENCIÓN

• **El constructor no se puede considerar responsable de los daños a personas, cosas o animales causados por un mantenimiento incorrecto de la máquina.**

• **Antes de hacer cualquier tipo de mantenimiento, ponga unos guantes de protección que resistan temperaturas elevadas.**

• **Antes de hacer cualquier tipo de mantenimiento, apague la máquina con el interruptor general 1 y cierre el agua de la instalación.**

Limpieza de las partes de carrocería

Limpie todas las partes de la carrocería con un paño húmedo que no gotee evitando de utilizar detergentes abrasivos.

Limpieza de las partes en contacto con el café

Todas las noches, o cuando se termina de utilizar la máquina, apáguela, quite los portafiltros de los grupos erogadores y quite los filtros de los portafiltros.

• Lave todas estas partes con el cepillo accesorio evitar las incrustaciones de café en las superficies interiores y exteriores.

• Limpie también con el cepillo las duchas situadas debajo los grupos erogadores.

• Quite la palangana **10** y la rejilla **11** y límpiele con cuidado los residuos de café.

Limpieza periódica

• Cada 15 días máximo, desmontar las duchitas y los portaduchitas que se encuentran bajo los grupos erogadores y limpiar todo con el cepillo apropiado.

• Volver a instalar estas partes teniendo cuidado para ponerlas en la posición correcta, si no se podría causar una mala extracción del café y un daño a los grupos erogadores.

Alarms

Esta máquina, no solamente tiene todas las funciones ya descritas, sino controla también que sean ejecutadas de manera correcta.

La ejecución equivocada de una de estas funciones genera una alarma, visualizada de la manera siguiente:

RELAMPAGUEO LENTO DEL LED CUANDO LA TECLA ESTÁ APRETADA

Esta alarma podría entrar en función tanto en la fase de programación como en la de erogación café si 3" después de que se hayan apretado las teclas P1 o P2 el contador volumétrico no detecta ningún impulso. La erogación tiene que ser parada manualmente apretando la tecla P3.

RELAMPAGUEO LENTO DE TODOS LOS LEDS

Esta alarma entra en función cuando termina el time-out de la carga de la caldera (2') y genera un bloqueo de la máquina. Para recuperar las funciones apagar y volver a encender la máquina.

RELAMPAGUEO ALTERNADO DE TODOS LOS LEDS

Esta alarma avisa de que falta agua en el tanque. La alarma desaparece automáticamente cuando el nivel en el tanque vuelve a ser correcto.

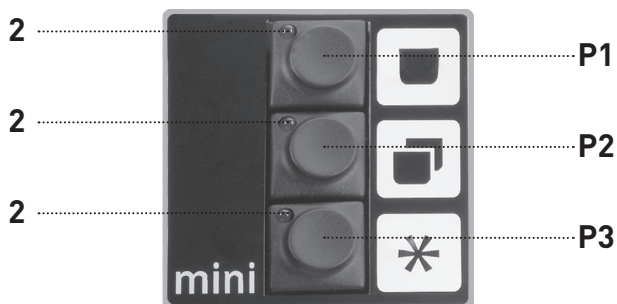
RELAMPAGUEO RÁPIDO DE TODOS LOS LEDS

Esta alarma avisa de que la sonda de temperatura NTC no funciona. La alarma desaparece restableciendo la conexión de la sonda.

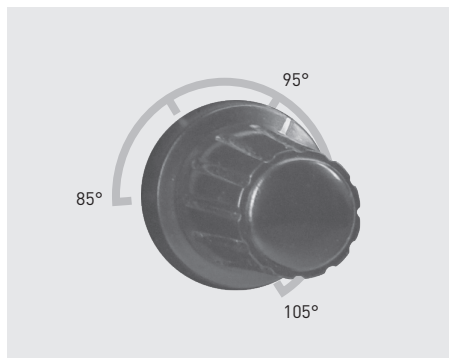
Descripción de la máquina



- | | | |
|-------------------------------|------------------------------|---|
| 1 Interruptor general | 8 Grifo vapor | 14 Tornillos para fijar el panel |
| 2 Leds | 9 Lanza vapor | 15 Protección caldera |
| 3 Teclado a 3 teclas | 10 Palangana | 16 Mango regulación temperatura |
| 4 Grupo erogador | 11 Rejilla para tazas | |
| 5 Panel superior | 12 Manómetro caldera | |
| 6 Recipiente 3 litros | 13 Panel posterior | |
| 7 Portafiltro completo | | |



Las informaciones siguientes son exclusivamente para el centro asistencia autorizado



Regulación temperatura grupo

La centralita electrónica instalada tiene una temperatura que se puede regular entre 85°C y 110°C. Para ajustar la temperatura del grupo seguir estas instrucciones:

Para subir la temperatura del grupo girar el mango de la regulación en sentido horario, para bajarla girarlo en sentido antihorario (el mango de la regulación puede girar de $\frac{3}{4}$ de vuelta para que se consiga la máxima excursión de regulación entre 85° y 110°).

Programación dosis café

La programación de las cantidades de café para la erogación se hace de la manera siguiente:

- Seguir apretando la tecla **P3** del teclado hasta que se iluminen todos los 3 led (aproximadamente 30").
- Predisponer el portafiltro y apretar la tecla **P1** (empieza la erogación), cuando se consigue la cantidad deseada apretar la tecla **P3** para terminar (se apaga el led de la tecla **P1**).
- Repetir la operación con apretando la tecla **P2** (empieza la erogación) cuando se consigue la cantidad deseada apretar la tecla **P3** para terminar (se queda encendido solo el led de la tecla **P3**).
- Para memorizar las dosis y salir de la programación apretar de nuevo la tecla **P3** (se apaga también el led).

Programación tiempo de preinfusión

Es posible arreglar el tiempo de preinfusión como sigue:

Apretando la tecla **P1** encender la máquina, se ilumina el led de la tecla **P1**, apagar y volver a encender la máquina, ahora está arreglado el tiempo de preinfusión a 4 s.

Si se prefiere un tiempo de preinfusión más corto (2 s), hacer la operación de arriba apretando la tecla **P2** en vez que **P1**, se ilumina el led correspondiente a la tecla **P2**.

Para anular completamente el tiempo de preinfusión, hacer la misma procedura apretando la tecla **P3** cuando se enciende la máquina, se ilumina el led correspondiente, luego apagar y volver a encender la máquina.

Regulación presión caldera

La presión del vapor de la caldera es controlada por un presóstato mecánico que se puede regular. Para regular la presión seguir las instrucciones siguientes:

- Quitar el panel de arriba **5**, desmontar protección caldera **15** quitando 3 tornillos.
- Detectar el presóstato de regulación de la caldera en la parte posterior izquierda y con un destornillador a hoja girar el tornillo central en sentido horario para reducir la presión y en sentido antihorario para aumentar.
- Reposicionar la protección, atornillar y reposicionar el panel superior.



Félicitations pour l'achat de cette machine à café expresso

Elle possède de multiples caractéristiques innovantes: technologie révolutionnaire, design ergonomique, standard qualitatif élevé matériel et emploi extrêmement facile.

Cette notice est faite de manière à devenir un instrument utile pour qu'il soit possible de se familiariser avec la machine.

Vous y trouverez tous les renseignements importants sur ses caractéristiques de fonctionnement, ainsi que des renseignements techniques, le mode d'emploi et la notice pour un entretien correct. En faisant attention à tout ce qui se trouve dans cette notice, vous découvrirez que vous pouvez obtenir des performances de haut niveau. Feuillotez-la et suivez les instructions pas à pas en prenant tout le temps qu'il faut pour découvrir votre nouvelle machine dans tous ses détails.

5.0 Notice pour l'utilisateur

5.1	Dotation dell'appareil	54
5.2	Preparation pour l'installation	56
5.3	Recommandations pour d'utilisation	56
5.4	Mise en marche et utilisation	57
5.5	Preparation du cafe espresso	58
5.6	Preparation du lait chaud	59
5.7	Entretien periodique	59
5.8	Alarmes	60
5.9	Informations	62
5.10	Schéma électrique	64

Dotation de l'appareil

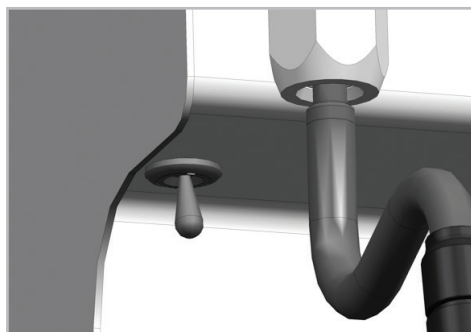
- Un portefiltre
- Une série de filtres
- Une douchette de rechange
- Une brosse
- Un presse-café manuel
- Clé a T pour vis douchette
- Mesure doseur

Instructions générales

L'installation doit être effectuée selon les lois de sécurité actuelles en vigueur et selon les instructions du constructeur et du personnel qualifié. Lire attentivement les instructions et les indications contenues dans ce manuel pour l'utilisation et l'entretien de la machine. Dalla Corte décline toute responsabilité pour des dommages survenus par suite de négligence dans l'utilisation et l'entretien non appropriés sur la machine ou adjonction de pièces qui ne sont pas d'origine Dalla Corte. Le raccordement électrique, hydraulique, et le raccordement de décharge devront être préparés par le client de façon à garantir une installation correcte. L'installateur ne peut pas modifier l'installation existante réalisée par le client.

ATTENTION

A partir de la matricule M130147 la chaudière a été douée d'un interrupteur qui permet de l'allumer et de l'éteindre. Actionner l'interrupteur de la chaudière, en coupant les scellés qui le bloquent, pour permettre à la chaudière de commencer à chauffer. Il est possible d'éteindre la chaudière et de l'allumer quand on le désire, ce qui permet de faire d'importantes économies de courant.



Préparation pour l'installation

- La machine doit être posée sur un plan de travail qui peut garantir un appui sûr de la machine même.
- La machine doit être alimentée exclusivement avec de l'eau froide potable.
- La machine est fournie sans fiche, de façon à être raccordée au réseau d'alimentation électrique de manière fixe, donc il faut prévoir un interrupteur bipolaire suivant les normes actuelles.

Recommandations pour d'utilisation

N'utiliser la machine que pour l'usage auquel elle a été destinée. Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages causés par suite de négligence dans l'utilisation de la machine.

La sécurité électrique de l'appareil est uniquement obtenue si celui-ci est parfaitement connecté à une installation de mise à la terre.

Il est nécessaire que le personnel qualifié vérifie cette condition essentielle. Le constructeur et l'installateur ne peuvent être considérés responsables d'éventuels dommages causés par le manque ou l'inefficacité de la mise à la terre de l'installation.

L'utilisation de toutes machines électriques impose des règles fondamentales:

- Ne pas utiliser la machine pieds nus.
- La machine ne doit pas être utilisée par des enfants ou des personnes non habilités à utiliser ce type de matériel.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien ordinaire, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique et hydraulique.
- Ne pas laver la machine au jet d'eau.
- Ne pas laisser la machine allumée sans contrôle.
- Pour garantir l'efficacité de la machine et pour son bon fonctionnement il est indispensable de suivre les indications du constructeur, assurant la manutention ordinaire.

- En cas de panne et/ou de problèmes de fonctionnement de la machine, l'éteindre complètement, en évitant toute tentative de réparation. S'adresser uniquement au centre d'assistance autorisé par le constructeur.

ATTENTION

Le non respect des recommandations ci-dessus peut compromettre la sécurité de la machine, sa durabilité et annuler la garantie.

Mise en marche et utilisation

- Allumer l'interrupteur électrique **7** et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre l'interrupteur général de l'appareil.
- Vérifier que le voyant **10** est allumé.
- L'appareil allumé, le remplissage automatique de la chaudière démarre jusqu'au niveau de fonctionnement; pendant cette opération le voyant **7** s'allume.
- Immédiatement après cette phase, le voyant **8** est également allumé (chauffe de la chaudière).
- Quand la chaudière atteint la température désirée, les groupes café démarrent la chauffe.
- Lorsque tous les groupes café ont atteint la température programmées, la machine émet un signal, les voyants **3** et **6** s'arrêtent de clignoter et le voyant **6** reste allumé la machine est prête à être utilisée. Suivre les instructions suivantes avec l'aide du schéma de la machine qui se trouve à la pag.61.
- Répositionner le récipient à sa place, introduire les tuyaux, répositionner le panneau supérieur.
- Encendre déplaçant l'interrupteur général **1** de la machine dans la position 1 qui va s'allumer.
- Dès qu'on encend la machine, l'autoniveau automatique commande le remplissage de la chaudière jusqu'au niveau de fonctionnement; dans cette phase le led **2** commence à clignoter. Immédiatement après l'autoniveau automatique a fini sa fonction, appuyez sur la touche étoile jusqu'à ce que l'eau provient de groupe érogateur.
- Pendant le réchauffement le groupe érogateur ne fonctionne pas, (les leds **2** clignotent).
- Quand le groupe érogateur **4** arrive à la température qu'on a programmée, les voyants led arrêtent de clignoter.

- Maintenant il est possible d'utiliser la machine dans toutes ses fonctions.

ATTENTION

Utiliser de l'eau minérale naturelle à petit contenu de calcium, condition essentielle pour avoir un fonctionnement correct et à longue durée de la machine.

Préparation du café espresso

NOTE

Pour obtenir un bon café laisser les porte-filtres **10 - 11** enclenchés dans les groupes café **12** pour maintenir une bonne température.

- Décrocher le portefiltre **4**, évitant de toucher les parties mécaniques chaudes.
- Nettoyer le filtre intérieur du portefiltre et quitter les résidus du café déjà utilisé.
- Mettre du nouveau café moulu dans le filtre (1 dose de café pour chaque filtre à une tasse, 2 doses pour le filtre à deux tasses), presser le café moulu avec le presseur manuel en dotation et quitter les résidus du café du bord du filtre.
- Raccrocher le portafiltre et appuyer sur l'une des 2 touches au dosage automatique **P1-P2**.
- Quand le voyant de la touche utilisée s'éteint, le café express est prêt.

NOTE

- Cet appareil a 3 touches d'érogation du café pour chaque groupe érogateur, 2 desquels dosés électroniquement et 1 ayant la fonction d'érogation continue et stop.
- Les 2 touches dosage doivent être réglés par le service technique lors de l'installation d'accord avec l'utilisateur. L'utilisateur ne doit pas essayer de sa propre initiative à changer la programmation de dosage.

Préparation du lait chaud

Orienter la lance vapeur sur l'égoût et ouvrir le robinet vapeur pour purger.

Verser le lait dans une cruche et plonger la lance vapeur dans le lait. Ouvrir le robinet vapeur **5**.

Quand la température désirée du lait est atteinte, fermer le robinet vapeur. Après cette opération, nettoyer la lance vapeur avec un chiffon

humide pour éviter des dépôts de lait et la purger en ouvrant le robinet vapeur quelques secondes.

ATTENTION

Eviter d'ouvrir le robinet vapeur sans avoir introduit la lance vapeur dans la cruche pour éviter d'éventuelles brûlures.

Entretien périodique

L'efficacité de l'appareil est garantie par un entretien régulier et soigné. Il est important de suivre ces instructions:

ATTENTION

- **Le constructeur ne peut être tenu comme responsable pour les dommages à personnes, animaux ou objets causés par un mauvais entretien de la machine.**
- **Avant tout entretien, mettre des gants de protection résistants aux températures élevées.**
- **Avant tout entretien, éteindre l'appareil avec l'interrupteur générale 1 et fermer l'arrivée d'eau.**

Nettoyage des parties de la carrosserie

Nettoyer toutes les parties de la carrosserie avec un chiffon hu-

mide, en évitant d'utiliser des détergents abrasifs.

Nettoyage des parties a contact avec la café

- Tous les soirs, ou lorsqu'on termine d'utiliser l'appareil, éteindre la machine, détacher les portefiltres des groupes érogateurs et enlever les filtres des portefiltres.
- Laver toutes ces parties avec la brosse en dotation avec la machine pour éviter des incrustations de café sur les surfaces intérieures et sur les surfaces extérieures.
- Nettoyer aussi avec la brosse les douchettes sous les groupes érogateurs.
- Enlever la cuvette **10** et la grille **11** de l'appareil et les nettoyer attentivement des éventuels résidus de café.

Nettoyage periodique

Chaque 15 jours au maximum démonter les douchettes et les portedouchettes positionnés sous les groupes érogateurs et nettoyer tout avec la brosse correcte.

Rémonter ces parties faisant attention à les positionner correctement, parce que si non l'on pourrait avoir une mauvaise extraction du café et des dommages aux groupes érogateurs.

Alarmes

L'unité de contrôle électronique de cet appareil ,en plus d'avoir toutes les fonctions déjà expliquées, contrôle aussi qu'elles soient exécutées de façon correcte.

L'exécution erronée de l'une de ces fonctions engendre un alarme:

LE LED CLIGNOTE LENTEMENT AU MEME TEMPS QU'ON APPUYE SUR LA TOUCHE

Cet alarme pourrait intervenir soit dans la phase de programmation soit dans celle d'érogation du café si 3" après qu'on a appuyé sur les touches **P1** ou **P2** le compteur volumétrique ne reçoit aucun signal. L'érogation doit être arrêtée manuellement en appuyant sur la touche **P3**.

TOUS LES LEDS CLIGNOTENT LENTEMENT

Cet alarme intervient à la fin du temps prévu pour le chargement de la chaudière (2') et il engendre un blocage de l'appareil.

Pour reprendre toutes les fonctions il faut éteindre et encendre à nouveau la machine.

TOUS LES LEDS CLIGNOTENT ALTERNATIVEMENT

Cet alarme nous dit qu'il manque de l'eau dans le reservoir. L'alarme disparaît automatiquement quand le niveau dans le reservoir rejoint le niveau correct.

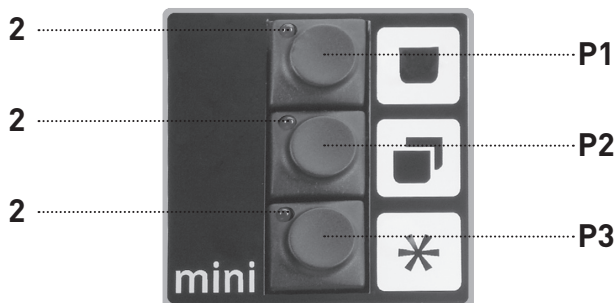
TOUS LES LEDS CLIGNOTENT RAPIDEMENT

Cet alarme nous dit que la sonde de température NTC ne fonctionne pas. L'alarme disparaît quand on remet en marche la connexion de la sonde.

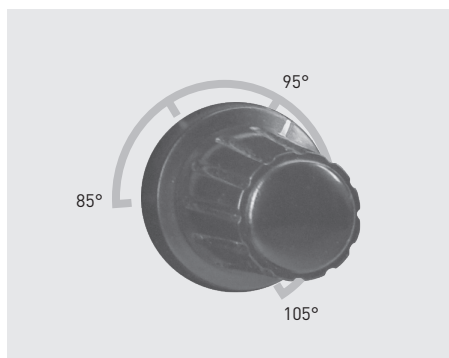
Description de la machine



- | | | |
|--------------------------------|----------------------------------|--|
| 1 Interrupteur générale | 8 Robinet vapeur | 13 Panneau postérieur |
| 2 Leds | 9 Jette vapeur | 14 Vis pour fixer le panneau |
| 3 Clavier à 3 touches | 10 Cuvette | 15 Protection chaudière |
| 4 Groupe érogateur | 11 Grille pour les tasses | 16 Poignée régulation température |
| 5 Panneau supérieur | 12 Manomètre chaudière | |
| 6 Récipient 3 litres | | |
| 7 Portefiltre complet | | |



Les informations suivantes sont destinées exclusivement au centre d'assistance autorisé



Regulation temperature groupe

La centrale électronique installée a une température que l'on peut régler entre 85°C et 110°C. Pour régler la température du groupe suivre ces instructions: Pour augmenter la température du groupe tourner la poignée pour le réglage dans le sens des aiguilles d'une montre, pour la réduire tournée la poignée dans l'autre sens (la poignée peut tourner de $\frac{3}{4}$ de tour pour avoir l'excursion la plus élevée du réglage entre 85°C et 110°C).

Programmation doses café

La programmation des quantités de café est faite selon la procédure suivante:

- Continuer appuyant sur le bouton **P3** du clavier jusqu'à quand tous les trois leds s'éclairent (environ 30").
- Prédéposer le portefiltre et appuyer sur le bouton **P1** (l'érogation commence), quand on arrive à la quantité que l'on veut, appuyer sur le bouton **P3** pour arrêter (le led du bouton **P1** s'éteint).
- Répéter l'opération en appuyant sur le bouton **P2** (l'érogation commence) et quand on arrive à la dose que l'on veut, appuyer sur le bouton **P3** pour arrêter (seulement le led **P3** reste allumé).
- Pour mémoriser les doses et sortir de la programmation appuyer à nouveau sur le bouton **P3** (le led s'éteint aussi).

Programmation temps de préinfusion

Il est possible de régler le temps de préinfusion suivant ces instructions:

Allumer la machine en appuyant sur la touche **P1**, le led de la touche **P1** s'illumine; éteindre et allumer à nouveau la machine, ainsi on a déterminé le temps de préinfusion à 4 s.

Si l'on préfère un temps de préinfusion plus court (2 s), on doit faire l'opération décrite ci-dessus en appuyant sur la touche **P2** au lieu de **P1**, et le led de la touche **P2** s'illumine.

Pour annuler complètement le temps de préinfusion, on doit suivre le même procédé en appuyant sur la touche **P3** quand on encend la machine, le led correspondant s'illumine, donc il faut éteindre et allumer la machine à nouveau.

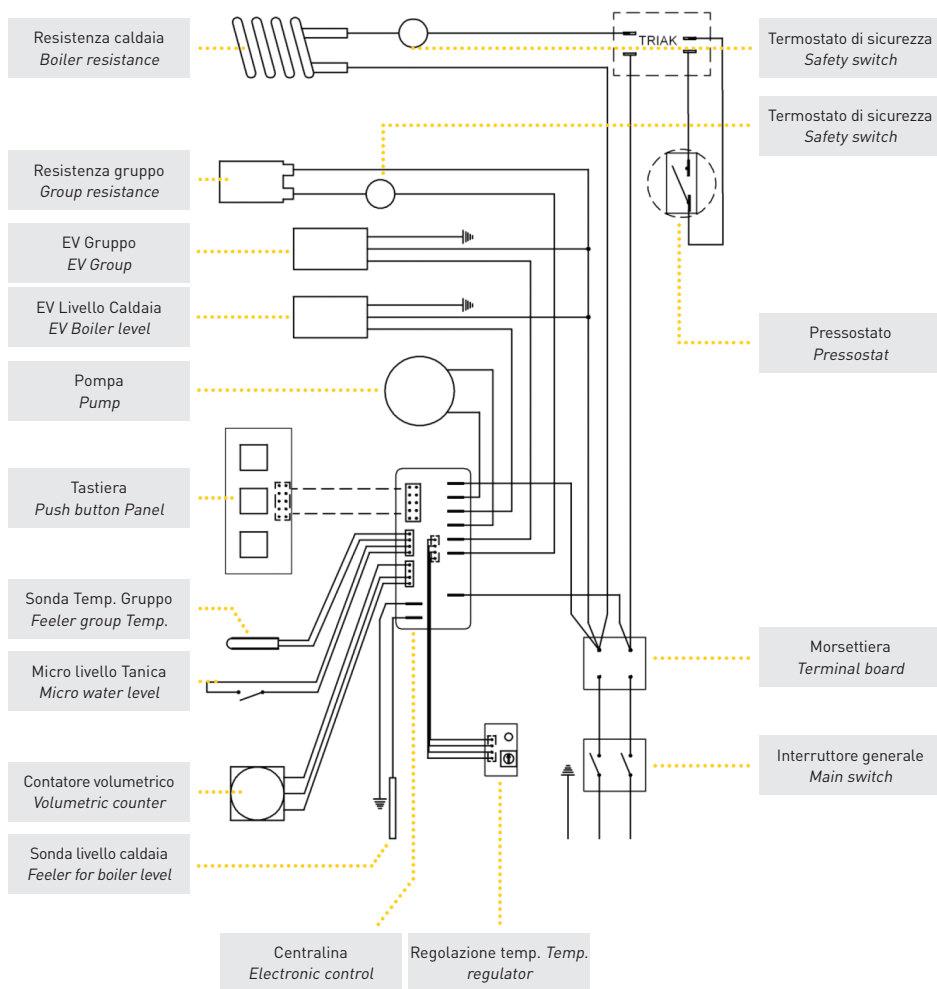
Réglage pression chaudière

La pression du vapeur de la chaudière est contrôlée par un pressostat mécanique réglable. Pour régler la pression suivre ces instructions:

- Enlever le panneau supérieur **5**, démonter la protection chaudière **15** enlevant les 3 vis.
- Trouver dans la partie postérieure gauche le pressostat de réglage de la chaudière et avec un tournevis à lame tourner le vis centrale en sens horaire pour réduire la pression et en sens antihoraire pour l'augmenter.
- Rémonter la protection, visser et repositionner le panneau supérieur.

Schema elettrico - Wiring diagram - Schaltpläne Esquema eléctrico - Schéma électrique

**DALLA
CORTE**



DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ DIRETTIVA 2006/42/EC

La sottoscritta società: **DALLA CORTE S.R.L.**

Con sede in: Via Zambelletti, 10 / Baranzate (MI),
ITALY

Dichiara che la macchina per caffè espresso:

È conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 2006/42/EC ed alla legislazione nazionale che la recepisce, avendo seguito la seguente procedura di valutazione di conformità: Norma UNI 9887, ISPSEL rev. 95

L'insieme a pressione è composto da una caldaia dotata di dispositivi di sicurezza e regolazione, utilizzato per la preparazione rapida di caffè espresso, vapore ed infusi.

L'insieme soddisfa anche le seguenti Direttive Comunitarie: 2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

EEC CONFORMITY DECLARATION ACT 2006/42/EC

The undersigned: **DALLA CORTE S.R.L.**

With premises at: Via Zambelletti 10, Baranzate
(Milan), ITALY

Declares that:

The espresso coffee machine has been projected and manufactured in conformity with Directive 2006/42/EC and relevant national law, in accordance with the following norm for conformity evaluation: UNI 9887, ISPSEL rev. 95

The pressure element is composed of a boiler with safety devices and regulation, used for the quick preparation of espresso, steam and infusions.

The pressure element conforms to the EEC directive: 2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

EWG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG RICHTLINIE 2006/42/EG

Der Unterzeichner: **DALLA CORTE S.R.L.**

Mit Sitz in: Via Zambelletti 10, Baranzate (Mailand),
ITALIEN

Erklärt dass:

Die Espresso-Kaffeemaschine gemäß der Richtlinien 2006/42/EG und entsprechenden nationalen Gesetzen gemäß den folgenden Normen zur Konformitätsbewertung projiziert und hergestellt wurde: UNI 9887, ISPSEL rev. 95

Die Druckelemente bestehen aus einem Boiler mit Sicherheitseinrichtungen und Regulierung für die schnelle Zubereitung von Espresso, Dampf und Infusionen. Das Druckelement entspricht der EWG-Richtlinie: 2006/42/EG - 2006/95/EG - 2004/108/EG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE (DIRECTIVA CE 2006/42/CE)

La sociedad abajo firmante: **DALLA CORTE S.R.L.**

Con domicilio social en: Via Zambelletti 10,
Baranzate (Milan), ITALY

Declara que la máquina de café espresso:

Cumple las disposiciones aplicables de la Directiva 2006/42/CE y la legislación nacional que la traspone y ha sido sometida al siguiente procedimiento de valoración de conformidad: Norma UNI 9887, ISPSEL rev. 95

El conjunto de presión está compuesto por una caldera dotada de dispositivos de seguridad y regulación y se utiliza para la preparación rápida de café espresso, vapor e infusiones.

El citado conjunto también es conforme a las siguientes Directivas Comunitarias: 2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ DIRECTIVE 2006/42/EC

La société soussignée: **DALLA CORTE S.R.L.**

Adresse du siège: Via Zambelletti 10, Baranzate
(Milan), ITALY

Déclare que la machine à café expresso:

Est conforme aux exigences essentielles de la Directive 2006/42/EC et à la législation nationale qui l'a adoptée, puisqu'elle a suivi la procédure suivante d'évaluation de conformité: Norme UNI 9887, ISPSEL rev. 95

L'ensemble à pression est fait d'une chaudière équipée de dispositifs de sécurité et de régulation, utilisé pour la préparation rapide de café expresso, vapeur et infusions.

L'ensemble répond aussi aux directives communautaires suivantes: 2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE

Produttore: **DALLA CORTE S.R.L.**

Con sede in: Via Zambeletti 10, Baranzate (MI)
ITALY

La macchina per caffè espresso è conforme alle prescrizioni delle seguenti normative:

- 2004/108/EC Direttiva Compatibilità Elettromagnetica con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate:

EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3 :2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2 :1997 + A1:2001 + A2:2008

- 2006/95/CE Direttiva Bassa Tensione con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate:

EN 60335- 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milano, Italia, 21 aprile 2011

Il Presidente del C.d.A.

Paolo Dalla Corte

EEC CONFORMITY DECLARATION

Manufacturer: **DALLA CORTE S.R.L.**

with premises at: Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY

The espresso coffee machine conforms to the following EEC acts:

- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, with the application of the following clauses:

EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

- Low Voltage Directive 2006/95/EC, with the application of the following clauses:
EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milan, Italy, 21st April 2011

Chairman of the Board of Directors
Paolo Dalla Corte

EWG KONFORMITÄT SERKLÄRUNG

Hersteller: **DALLA CORTE S.R.L.**

Mit Sitz in: Via Zambelletti 10, Baranzate (Milano),
ITALIEN

Die Espresso-Kaffeemaschine entspricht den folgenden EWG-Richtlinien:

- Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG, unter Anwendung der folgenden Klauseln:

EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, unter Anwendung der folgenden Klauseln:

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Mailand, Italien, 21. April 2011

Vorstandsvorsitzender
Paolo Dalla Corte

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Fabricante: **DALLA CORTE S.R.L.**

Con domicilio social en: Via Zambelletti 10,
Baranzate (Milan), ITALY

**La máquina de café espresso es conforme a lo
dispuesto en las siguientes normas:**

- Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas: EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3 :2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2 :1997 + A1:2001 + A2:2008
- Directiva 2006/95/CE sobre Baja Tensión, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas: EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A 13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A1 1:2006 + A2:2008 + A12:2010, EN 62233:2008

En Milán, Italia, a 21 de abril de 2011

El Presidente del Consejo de Administración

Paolo Dalla Corte

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant: **DALLA CORTE S.R.L.**

Adresse du siège: Via Zambelletti 10, Baranzate (Milan), ITALY

La machine à café expresso est conforme aux prescriptions des normes suivantes:

- 2004/108/EC Directive compatibilité électromagnétique avec application des parties/ clauses suivantes des normes harmonisées: EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
- 2006/95/CE Directive basse tension avec application des parties/clauses suivantes de normes harmonisées: EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milan, Italie, le 21 avril 2011

Le Président du Conseil d'Administration
Paolo Dalla Corte

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente il prodotto consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energie e di risorse.

INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC

This product must not be disposed of as urban waste at the end of its working life. It must be taken to a special waste collection centre licensed by local authorities or to a dealer providing this service.

Separate disposal of the product will avoid possible negative consequences for the environment and for health resulting from inappropriate disposal, and will enable the constituent materials to be recovered, with significant savings in energy and resources.



2002/96/EC

ANWEISUNG FÜR DIE RICHTIGE ENTSORGUNG DES PRODUKTS GEMÄSS DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Dieses Produkt darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Restmüll entsorgt werden. Es muss in einer Entsorgungsstelle für Sonderabfälle, die von den örtlichen Behörden genehmigt ist oder bei einem Händler, der diese Dienstleistung anbietet, abgegeben werden.

Eine getrennte Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Konsequenzen für Umwelt und Gesundheit, die aus einer unangemessenen Entsorgung entstehen und ermöglicht, dass die Inhaltsstoffe mit beachtlichen Einsparungen an Energie und Ressourcen wiederverwertet werden können.

ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO DE CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE

Al final de la vida útil del producto, este no deberá eliminarse junto con los residuos urbanos. Deberá entregarse al centro de recogida selectiva especial del Ayuntamiento o bien a una empresa que ofrezca servicios semejantes.

Eliminar por separado el producto evita posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud que pudieran derivarse de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales que lo componen, con la finalidad de obtener un importante ahorro de energía y recursos.

INSTRUCTIONS POUR UNE ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec des ordures ménagères.

Il peut être remis aux centres chargés du ramassage sélectif prévus par les administrations communales ou bien chez des détaillants garantissant ce service.

Le fait d'éliminer le produit séparément permet d'éviter des conséquences négatives possibles sur l'environnement et sur la santé dérivant d'un traitement inadéquat; ceci permet également de récupérer les matériels dont il est fait pour garantir une économie importante d'énergie et de ressources.

DALLA CORTE S.R.L.
VIA ZAMBELETTI 10
20021 BARANZATE (MI) ITALY

T +39 02 454 864 43
info@dallacorte.com
www.dallacorte.com

Z-0005

