



MINA

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

DALLA
CORTE

mina

MINA

INDICE - CONTENTS
INHALT - ÍNDICE
SOMMAIRE

1.0	Manuale utente	5
2.0	User manual	33
3.0	Benutzerhandbuch	61
4.0	Manual de usuario	89
5.0	Notice pour l'utilisateur	117

Grazie per aver acquistato la nostra macchina espresso MINA

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 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	Targa dati	6
1.2	Dotazione apparecchio	7
1.3	Avvertenze generali	8
1.4	Predisposizione installazione	10
1.5	Sicurezza e manutenzione	12
1.6	Descrizione generale	16
1.7	Messa in funzione e utilizzo	18
1.8	Manutenzione periodica	25
1.9	Pulizia Periodica	28
1.10	Anomalie	29

Targa dati

**DALLA
CORTE**

DALLA CORTE S.R.L.
VIA ZAMBELETTI, 10
20021 BARANZATE (ITALY)
MADE IN ITALY



SERIAL N
A15002155
YEAR 2016

MODEL
MINA

I 13 0,15Mpa
200-230V 50/60Hz
2850W IPX2

Dotazione dell'apparecchio

- un portafiltro completo da 1 dose
- un portafiltro completo da 2 dosi
- un set completo di tubi flessibili per la connessione idrica e di scarico
- due filtri per caffè 1 dose
- due filtri per caffè 2 dosi in 3 diverse profondità
- due doccette a rete
- una doccetta trattamento nano-tecnologia B-MC-0039A
- un filtro cieco
- uno spazzolino per la pulizia
- un barattolo di pastiglie detergenti
- un pressa caffè manuale
- un panno per la pulizia generale delle parti esterne
- un supporto in gomma per la pressatura del caffè
- un manuale d'uso e manutenzione

Avvertenze generali

Leggete attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Un errato utilizzo può arrecare danni a persone, animali o cose per le quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

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 dell'apparecchio è raggiunta solo quando la stessa è correttamente collegata ad un impianto di messa a terra.

L'impianto elettrico, l'impianto idrico e l'impianto di scarico devono 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.

Avvertenze generali

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo a norma disponibile presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica

Per un buon funzionamento ed un buon mantenimento dell'apparecchiatura può essere necessario installare un addolcitore per l'acqua di alimentazione, al fine di evitare la formazione di calcare nello stesso. Questa valutazione deve essere fatta dall'installatore e l'utente deve prevedere lo spazio per una corretta installazione dell'addolcitore secondo le istruzioni riportate nel libretto istruzioni dello stesso.

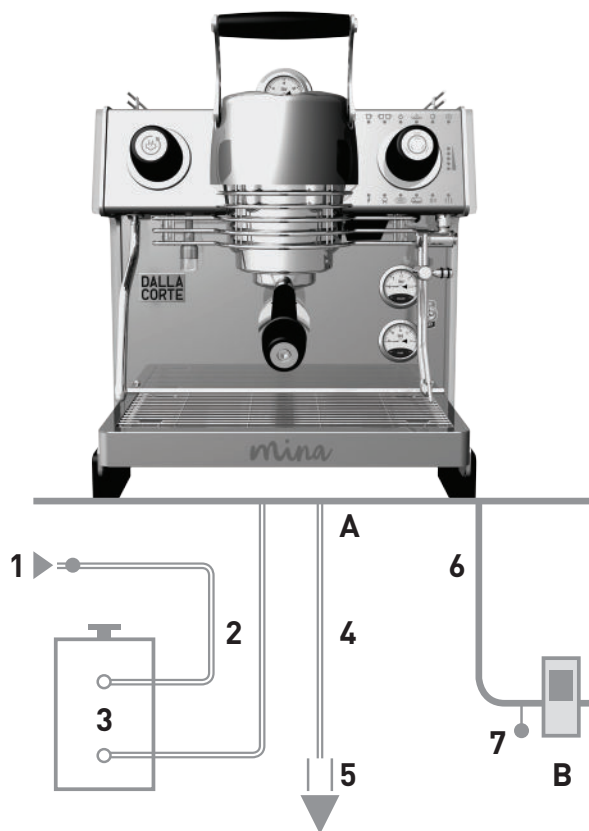
Il livello di pressione acustica continuo, ponderato, è inferiore a 70 dB.

Predisposizione per l'installazione

LEGENDA

- 1 Rubinetto alimentazione idrica
- 2 Tubi flessibili per connessione idrica
- 3 Addolcitore acqua (opzionale)
- 4 Tubo di scarico
- 5 Sifone di scarico
- 6 Cavo di alimentazione elettrica
- 7 Presa elettrica 16 A SCHUKO monofase
- A Apertura sul piano di appoggio
- B Vano inferiore

Fig.1



Predisposizione per l'installazione

L'apparecchiatura va posta su una superficie che possa garantire un sicuro appoggio della stessa.

In fase di predisposizione degli impianti prevedere un'apertura **A** Fig.1 (10 x 10 cm) sulla superficie di appoggio per poter effettuare i collegamenti con gli impianti nel vano sottostante **B** Fig.1.

L'apparecchiatura deve essere alimentata esclusivamente con acqua fredda destinata al consumo umano, a norma e in ottemperanza alle regole nazionali.

La pressione di rete idrica deve essere compresa tra 0,1 e 0,6 MPa.

In mancanza di quest'ultimo requisito, consultare il costruttore.

Tra la rete idrica ed il tubo di alimentazione dell'acqua della macchina deve essere installato un rubinetto di intercettazione in modo da poter chiudere il passaggio d'acqua in caso di necessità (**1** Fig.1).

Predisporre il sifone di scarico **5** Fig.1 con diametro minimo di 40 mm collegato all'impianto di scarico del locale di installazione.

Il collegamento elettrico va effettuato predisponendo un dispositivo a corrente differenziale (RCD) che abbia una corrente differenziale di funzionamento nominale che non superi i 30 mA.

Sicurezza e 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 dell'apparecchio 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 e 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 apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- Non usare l'apparecchio con le mani o con i piedi bagnati o a piedi nudi.

Sicurezza e manutenzione

- L'apparecchiatura non deve essere usata da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure in mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchiatura.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione ordinaria, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e chiudere l'acqua.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura, non lavare con getti d'acqua e non immergerla in acqua.
- Non lasciare l'apparecchiatura accesa ed incustodita per lunghi periodi (es. 1 giorno).

Sicurezza e manutenzione

ATTENZIONE

Il mancato rispetto di quanto sopra descritto può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura, la sua durata nel tempo e fa decadere la garanzia della stessa.

Questa apparecchiatura può essere utilizzata solo da personale qualificato per questo tipo di attività.

Evitare perciò che bambini o persone non abilitate utilizzino questa apparecchiatura.

Questa apparecchiatura deve essere usata solo per lo scopo per cui è stata costruita, ogni altro uso è da considerarsi erroneo o irragionevole, quindi il costruttore non è considerato responsabile per eventuali danni causati a cose, animali o persone a seguito di uso erroneo o irragionevole di questa apparecchiatura.

- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando la manutenzione ordinaria.

Sicurezza e manutenzione

- L'apparecchiatura deve essere posizionata su un piano d'appoggio sicuro, perfettamente orizzontale e ad una altezza da terra di 85/90 cm.
- La temperatura dell'ambiente di lavoro dell'apparecchiatura deve essere compresa tra minimo 5° e massimo 30°. Nel caso di una temporanea permanenza in ambiente sotto zero rivolgersi esclusivamente al proprio Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.
- Nell'installazione dell'apparecchiatura utilizzare il set di giunzioni (in dotazione). **Le vecchie non devono essere assolutamente riutilizzate.**
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla completamente, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione autonoma. Quindi, rivolgersi esclusivamente al Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.

Descrizione generale

LEGENDA

- 1 Interruttore generale
- 2 Manopola multifunzione
- 3 Bacinella
- 4 Lancia vapore
- 5 Rubinetto vapore
- 6 Uscita acqua calda
- 7 Manometro caldaia
- 8 Manometro pompa
- 9 Portafiltro
- 10 Cloche erogazione manuale
- 11 Manometro gruppo

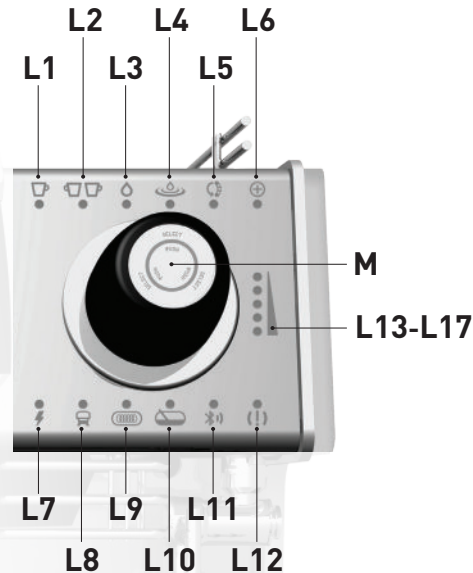
Fig.2



Descrizione generale

Pannello comandi

Fig.3



LEGENDA

- L1** Selezione per caffè singolo
- L2** Selezione per caffè doppio
- L3** Selezione per erogazione acqua 1 dose
- L4** Selezione per erogazione acqua 2 dosi o MCS
- L5** Selezione per erogazione manuale con cloche
- L6** Selezione lavaggio caldaia
- L7** Linea
- L8** Gruppo in temperatura
- L9** Caldaia in temperatura
- L10** Autolivello in funzione
- L11** BT
- L12** Segnalazione allarmi
- L13-L17** Posizione cloche
- M** Manopola multifunzione



Messa in funzione e utilizzo

NOTA



La sequenza di attivazione di riscaldamento qui descritto avviene solo quando l'apparecchiatura viene accesa dopo uno spegnimento totale attraverso l'interruttore generale (1 Fig.2).

Questa sequenza serve a non richiedere troppa energia nella fase di riscaldamento dell'apparecchio, evitando così problemi di sovraccarico dell'impianto elettrico del locale di installazione.



Eeguire le seguenti istruzioni con l'aiuto dello schema riportato in Fig.1.

- Aprire il rubinetto dell'alimentazione idrica (1 Fig.1).
- Accendere l'interruttore dell'impianto elettrico (7 Fig.1) ed alzare la levetta dell'interruttore generale dell'apparecchiatura (1 Fig.2); verificare quindi che la spia ⚡ si accenda.
- Appena accesa l'apparecchiatura, l'autolivello automatico inizia il riempimento della caldaia fino al raggiungimento del livello di funzionamento; in questa fase la spia  si illumina.
- Terminata la fase di caricamento, il gruppo erogatore attivato inizia a riscaldare, la spia  lampeggerà.

Messa in funzione e utilizzo

- Al termine della fase di riscaldamento la spia  smetterà di lampeggiare e resterà fissa.
- Immediatamente dopo inizia la fase di riscaldamento della caldaia, nella fase di riscaldamento la spia  lampeggia. Una volta raggiunta la temperatura impostata la spia avrà luce fissa.
- Durante il riscaldamento della caldaia il gruppo erogatore può già essere utilizzato.

Manopola multifunzione

Ruotando la manopola multifunzione (**M** Fig.3) si possono scegliere le funzioni desiderate, ogni posizione della manopola attiverà una delle spie da  a .

Di seguito, per semplificazione, si richiamano le funzioni con -.

Programmazione dosi in auto-acquisizione

Ruotare la manopola **M** e selezionare la dose da impostare. Tenere premuta la manopola **M** per almeno 6 sec. Trascorso tale tempo la funzione **L** selezionata lampeggia in modo lento per indicare la procedura di modifica. Premendo la manopola **M**, inizia l'erogazione

Messa in funzione e utilizzo

con lampeggio veloce della relativa spia **L**, che termina quando viene ripremuta la manopola **M** e si acquisisce il nuovo tempo di erogazione (nel caso di erogazione tea1-tea2) o di dose caffè (nel caso di erogazione caffè 1-2). Se MCS è attivo (opzionale), non è possibile selezionare il tea2 in quanto funzione non disponibile.

Preparazione del caffè espresso

ATTENZIONE

Evitare di mettere le mani sotto il gruppo erogatore quando questo è in funzione. Non toccare parti metalliche del gruppo erogatore o del portafiltro in quanto possono provocare ustioni.

Per ottenere sempre un buon caffè è necessario tenere il portafiltro (9 Fig.2) sempre inserito nel gruppo erogatore al fine di mantenerli sempre alla temperatura corretta.

- Sganciare il portafiltro, evitando di impugnare parti metalliche calde.
- Pulire il filtro interno al portafiltro da eventuali residui di caffè.
- Caricare il filtro con caffè macinato fresco (1 dose di caffè per il filtro singolo, 2 dosi per il filtro doppio), pressare con fermezza

Messa in funzione e utilizzo

il caffè macinato con l'apposito pressino manuale in dotazione, pulire il bordo del filtro da eventuali residui di caffè e riagganciare il portafiltro al gruppo erogatore.

- Ruotare la manopola multifunzione **M** per selezionare il tipo di erogazione desiderato: pos ☐ per 1 caffè, ☐☐ per caffè doppio o ☐ per erogazione manuale tramite la cloche. Per l'effetto FLASH spostare la cloche verso il basso e subito riportarla in alto.
- Premere la manopola **M** per iniziare l'erogazione nel caso di selezione ☐ o ☐☐ mentre confermando con posizione ☐ si ottiene il flash di 2 s, quindi spostare la cloche gradualmente e la posizione verrà segnalata dalle spie da **L13** a **L17** a seconda della posizione della cloche stessa.

Preparazione del latte caldo

NOTA

Per ottenere una crema di latte di buona qualità è necessario eseguire una specifica procedura durante il riscaldamento. Questa procedura può essere appresa attraverso corsi di formazione o video specifici.

Messa in funzione e utilizzo

Per manovrare la lancia vapore utilizzare l'apposita impugnatura isolante. Non aprire il rubinetto del vapore senza aver introdotto il tubo del vapore nel bricco per evitare possibili ustioni.

Versare del latte in un bricco con il manico.




Introdurre la lancia vapore (4 Fig.2) nel bricco ed aprire il rubinetto vapore ruotando la manopola (5 Fig.2) in senso antiorario. 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. Poi scaricare per un istante del vapore sulla griglia della bacinella per pulire da eventuali residui di latte anche l'interno della lancia vapore, facendo attenzione agli schizzi.

Erogazione acqua calda

ATTENZIONE

Evitare di azionare il prelievo di acqua calda prima di aver posizionato sotto il tubo di erogazione un recipiente, al fine di evitare possibili ustioni.

Messa in funzione e utilizzo

Posizionare un recipiente (resistente a temperature di almeno 125°C) sotto il diffusore dell'acqua calda (6 Fig.2) e ruotare la manopola multifunzione **M** su  o  le 2 funzioni sono diversificate per la quantità di acqua erogata (se presente MCS solo ).

È possibile programmare, al momento dell'installazione, la quantità di acqua calda da erogare per gli infusi. Questa programmazione deve essere eseguita solo ed esclusivamente dall'installatore.

Utilizzo dell'MCS (opzionale)

ATTENZIONE

Non utilizzare il sistema MCS con la lancia vapore rivolta verso l'operatore o altra persona.

NOTA


Per un buon funzionamento dell'MCS è necessario, dopo ogni suo utilizzo, pulire bene la lancia vapore e il terminale. Si consiglia inoltre di smontare il terminale dalla lancia vapore almeno 2 volte al giorno (a seconda dall'utilizzo dell'MCS), pulirlo e rimontarlo.

Messa in funzione e utilizzo

Per ottenere una buona crema di latte si consiglia di versare nel bricco una quantità di latte sufficiente a coprire il terminale della lancia vapore e di porre la stessa in posizione laterale e decentrata all'interno del bricco per agevolare la formazione di un vortice durante il riscaldamento del latte.

L'MCS è un sistema automatico di riscaldamento del latte.

Attraverso l'utilizzo dell'MCS è possibile ottenere una quantità di latte riscaldata ad una temperatura prestabilita, con una crema di latte comparabile a quella ottenuta dai migliori baristi.

Per utilizzare l'MCS è sufficiente mettere una quantità di latte freddo in un bricco, posizionarlo sotto la lancia dell'MCS e ruotare la manopola multifunzione **M** sulla modalità . Quando il latte avrà raggiunto la temperatura prestabilita (programmata in fase di installazione della macchina), l'erogazione di vapore si fermerà automaticamente ed il latte sarà pronto per essere utilizzato.

Manutenzione periodica

ATTENZIONE

Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per i danni a persone, cose o animali causati da una scorretta procedura di manutenzione.

L'efficienza dell'apparecchiatura è garantita da una corretta manutenzione della stessa; è importante quindi attenersi a quanto riportato nelle istruzioni.

Prima di compiere qualsiasi tipo di manutenzione indossare dei guanti protettivi e resistenti alle alte temperature.

Pulizia delle parti di carrozzeria

Pulire tutte le parti di carrozzeria con un panno umido ben strizzato evitando di usare detersivi o spugne abrasive.

Pulizia giornaliera delle parti a contatto con il caffè

Tutte le sere, o al termine dell'uso dell'apparecchiatura, sganciare il portafiltro (9 Fig.2) dal gruppo erogatore e togliere il filtro dal portafiltro. Lavare tutte queste parti con lo spazzolino in dotazione

Manutenzione periodica


alla macchina per evitare che si formino incrostazioni di caffè sia sulle superfici interne sia sulle superfici esterne.


Togliere e lavare bene anche la bacinella (**3** Fig.2) e la relativa griglia.

Lavaggio del gruppo (giornaliera)

Questa apparecchiatura è dotata di un sistema di cicli di lavaggio automatico dei gruppi erogatori.

Per effettuare il lavaggio di ogni singolo gruppo procedere come segue. Sganciare il portafiltro dal gruppo che si vuole pulire, togliere il filtro relativo ed installare il filtro cieco in dotazione con l'apparecchiatura. Mettere dentro il filtro cieco una pastiglia di detergente in dotazione con l'apparecchiatura e riagganciare il portafiltro.

Selezionare con la manopola multifunzione **M** la funzione  e premerla per almeno 3 secondi.

Dopo aver ultimato le operazioni di lavaggio gruppo e prima di un successivo utilizzo, prelevare almeno 200 cc d'acqua dal gruppo lavato, questa operazione si effettua senza il portafiltro agganciato, selezionando con la manopola multifunzione **M**  quindi si sposta la cloche per erogare la quantità d'acqua richiesta.

Manutenzione periodica

Lavaggio della caldaia

Per garantire che l'acqua calda per gli infusi sia sempre pulita e potabile, effettuare giornalmente il lavaggio della caldaia.

Per eseguire il lavaggio della caldaia procedere come segue.

Inserire un tubo flessibile nel bocchettone di uscita dell'acqua calda sull'apparecchiatura da un lato e farlo scaricare nel lavandino.

Con la manopola multifunzione **M** selezionare **⊕** e confermare premendo la stessa.

ATTENZIONE

Bloccare bene il tubo utilizzato per scaricare l'acqua calda dalla macchina per evitare ustioni.

Durante il lavaggio della caldaia il gruppo rimane attivo. Questo ciclo di lavaggio caldaia può durare circa 10 minuti, perciò si consiglia di effettuarlo al termine della giornata di lavoro.

Pulizia periodica

Ogni 3-6 giorni circa (a seconda della mole di lavoro giornaliera) smontare la doccetta ed il portadoccia situato sotto il gruppo erogatore con la chiave in dotazione e pulire con l'apposito spazzolino sempre in dotazione.

ATTENZIONE

Qualora la macchina dovesse rimanere inattiva per un periodo superiore a 2 giorni, effettuare il lavaggio del gruppo e della caldaia come descritto.

Rimontare doccetta e portadoccia prestando attenzione a riposizionare tutte le parti correttamente, in caso contrario si potrebbe causare una cattiva estrazione del caffè ed il danneggiamento del gruppo erogatore.

Manutenzione addolcitore

ATTENZIONE

Il costruttore e l'installatore non possono essere ritenuti responsabili per i danni causati dalla mancanza e/o non corretta manutenzione dell'addolcitore.

Nel caso la macchina sia collegata ad un addolcitore, per la manutenzione di quest'ultimo vedere il libretto di istruzioni dello stesso.


Anomalie






ATTENZIONE




Si può generare un allarme a causa di un uso scorretto dell'apparecchiatura; in tal caso è sufficiente correggere la modalità di impiego per risolvere il problema.

Questa apparecchiatura è dotata di un sistema di controllo elettronico che, oltre a gestire tutte le funzioni operative, verifica anche il corretto funzionamento di tutti i componenti.

Nel caso si verifichi un'anomalia in una determinata funzione, questa viene segnalata.

Allarme	Causa	Soluzione
Led (!) acceso fisso e  lampeggiante, con tre segnali acustici (beep). Il gruppo si disattiva.	Time-out riscaldamento Gruppo <ul style="list-style-type: none">• Quando alla prima accensione il gruppo non si riscalda in un tempo di 2 minuti• La sonda di temperatura è interrotta, in corto o il gruppo è in sovratemperatura	<ul style="list-style-type: none">• Per riattivarlo spegnere e riaccendere la macchina dopo 10 secondi• Se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico autorizzato

Allarme	Causa	Soluzione
Led (!) acceso fisso e  lampeggiante, con tre segnali acustici (beep). La funzione cloche viene disattivata e rimangono attive le funzioni  e  .	Allarme cloche <ul style="list-style-type: none"> Al movimento della cloche il controllo elettronico non rileva alcun impulso dal DFR 	<ul style="list-style-type: none"> Per risoluzione dell'allarme spegnere e riaccendere la macchina, il DRF eseguirà un ciclo di reset Se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico autorizzato
Led (!) acceso fisso e  lampeggiante, con tre segnali acustici (beep).	Time-out erogazione vapore MCS <ul style="list-style-type: none"> Quando, durante l'utilizzo dell'MCS, la sonda di temperatura del latte non raggiunge i 30°C entro 60 secondi di erogazione vapore 	<ul style="list-style-type: none"> Immergere la lancia MCS in un liquido da riscaldare Se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico autorizzato
Led (!) acceso fisso e  lampeggiante, con tre segnali acustici (beep). Blocco del riscaldamento della caldaia*.	Time-out riscaldamento caldaia <ul style="list-style-type: none"> Quando, entro 10 minuti dall'accensione della caldaia, questa non ha raggiunto la temperatura di 40°C Quando la sonda di temperatura della caldaia è fuori campo, in corto o interrotta 	<ul style="list-style-type: none"> Spegnere e riaccendere la macchina dopo 10 secondi Se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico autorizzato

Allarme	Causa	Soluzione
<p>Led (!) acceso fisso e  o  lampeggiante, con tre segnali acustici (beep). L'erogazione deve essere fermata manualmente premendo la manopola M.</p>	<p>Flow-meter guasto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questo allarme interviene quando, durante una erogazione del gruppo, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flow-meter 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere e riaccendere la macchina dopo 10 secondi • Se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico autorizzato
<p>Led (!) acceso fisso e  lampeggiante, con tre segnali acustici (beep). Blocco dell'autolivello. Blocco della caldaia.</p>	<p>Time-out livello</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quando l'autolivello non riesce a riportare la quantità dell'acqua in caldaia al livello di lavoro previsto entro il tempo impostato nella programmazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere e riaccendere la macchina dopo 10 secondi • Se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico autorizzato

* In presenza di questo allarme il gruppo erogazione caffè rimane attivo.

Thank you for purchasing our espresso machine MINA

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	Identification plate	34
2.2	Machine accessories	35
2.3	General notes	36
2.4	Setting up for installation	38
2.5	Warnings and maintenance	40
2.6	General description	44
2.7	Starting and using	46
2.8	Periodic maintenance	53
2.9	Periodic cleaning	56
2.10	Anomalies	57

Identification plate



Machine accessories

- single-dose complete portafilter
- double-dose complete portafilter
- complete set of flexible water connection hoses
- two single-dose filters
- two double-dose filters with two different depths
- two showers
- nanotechnology-treated group shower B-MC-0039°.
- blind filter
- cleaning brush
- box of cleaning tablets
- tamper
- cloth for cleaning external parts
- rubber tamping station
- user manual

General notes

The instructions and warnings contained in this manual shall be read carefully since they provide important information on machine installation and functioning.

A wrong use of the machine can cause damages to persons, animals or things the manufacturer cannot be held responsible of.

This machine shall be destined exclusively to the use it was designed for. Any other use shall be considered ill-suited and improper. The manufacturer shall not be considered responsible for any damages caused by improper use. The electric safety of the machine is achieved only when the machine is correctly connected to a grounded electric system.

The user shall arrange electric, water and draining systems in a suitable position to allow correct machine installation.

The installer cannot modify any pre-existing system.

If the power supply cable is damaged, it must be replaced by another cable provided by the manufacturer or by its Technical Service.

General notes

For good machine functioning and maintenance, it might be necessary to install a water softener in order to avoid scale formation. This must be evaluated by the installer and the user shall leave a space for the correct installation of a water softener, following the instructions contained in its manual.

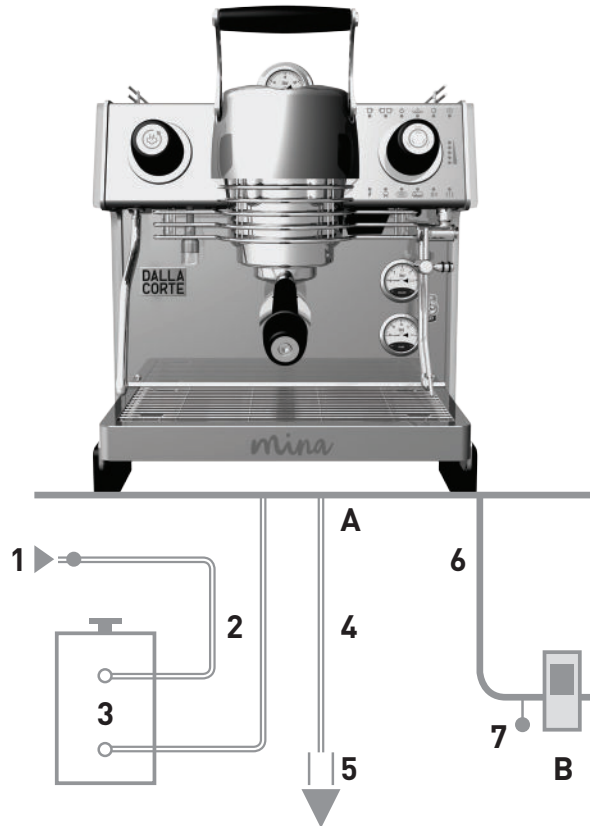
The weighted continuous sound pressure level is lower than 70 dB.

Setting up for installation

LEGEND

- 1 Water tap
- 2 Flexible water hoses
- 3 Water softener (optional)
- 4 Drain hose
- 5 Drain siphon
- 6 Electric supply cable
- 7 Single phase electric SCHUKO plug 16 A
- A Hole on support panel
- B Under-counter space

Pic.1



Setting up for installation

The machine shall be placed on a surface that provides secure support.

When arranging the systems, a 10 x 10 cm hole (**A** Pic.1) shall be made in the support panel so that machine can be connected with the systems beneath the counter space (**B** Pic.1).

The machine must be connected exclusively to an appropriate cold drinking water source, in compliance with national norms and rules. The pressure of the incoming water must be between 0.1 and 0.6 MPa. If this requirement is not met, consult the manufacturer. A shut-off tap must be installed between machine water hose and water system to block water flow in case of necessity (**1** Pic.1).

Connect the drain siphon (**5** Pic.1) with a minimum diameter of 40 mm to the drain system of the place of installation.

Electrical connection can take place only when an RCD (Residual Current Device) has been installed with a nominal differential current that does not exceed 30 mA.

Warnings and maintenance

This machine shall be destined exclusively to the use it was designed for. Any other use shall be considered ill-suited and improper.

The manufacturer shall not be considered responsible for any damages caused by improper use. The electric safety of the machine is achieved only when the machine is correctly connected to a grounded electric system.

This fundamental requirement shall be assessed by qualified personnel. Manufacturer and installer shall not be held responsible for any damages caused by the lack or inefficiency of system grounding.

Some fundamental rules shall be followed when using any electric machine:

- Do not use the machine barefoot or when hands / feet are wet.
- The machine shall not be used by persons (children included) with reduced physical, sense or mental faculties, or lacking experience / knowledge, unless they are supervised or provided with machine instructions by a person responsible for their safety.

Warnings and maintenance

- Children shall be supervised and never allowed to play with the machine.
- Unplug the machine from the electric system and turn off water supply before carrying out any cleaning and ordinary maintenance.
- Do not put the machine under a jet of water, nor plunge it into water to clean it.
- Do not leave the machine turned-on and unattended for long periods (e.g. 1 day).

Warnings and maintenance

WARNING

If the above-mentioned instructions are not followed, the safety and wear of the machine can be jeopardized and its guarantee will be no longer valid.

This machine can be used exclusively by skilled professionals.

Avoid the use of this machine by children or unqualified persons.

This machine shall be used only for the use it has been designed for. Any other use shall be considered wrong or unreasonable and therefore the manufacturer shall not be held responsible for any damages caused to persons, animals or things due to a wrong or unreasonable use of this machine.

- In order to ensure the efficiency and correct functioning of the machine, it is necessary to follow the instructions provided by the manufacturer and to carry out its ordinary maintenance.
- The machine must be positioned on a safe horizontal plane, 85/90 cm far from the ground.

Warnings and maintenance

- The temperature range of the environment surrounding the machine shall be included between 5°C and 30°C. In case the machine is temporarily placed in an environment where the temperature is below 0°C, contact a local Technical Service authorized by the manufacturer.
- Use exclusively the current set of junctions provided with the machine when installing it. **Old junctions must not be reused.**
- In case of machine breakdown and/or malfunctioning, switch it off and refrain from trying to repair it. Then contact a local Technical Service that has been authorized by the manufacturer.

General description

LEGEND

- 1 ON/OFF switch
- 2 Multi-function dial knob
- 3 Tray
- 4 Steam wand
- 5 Steam knob
- 6 Hot water outlet
- 7 Steam boiler pressure gauge
- 8 Pump pressure gauge
- 9 Portafilter
- 10 Manual pouring lever yoke
- 11 Group head pressure gauge

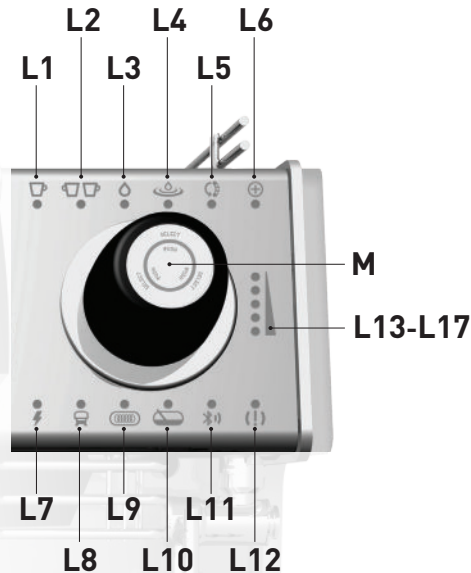
Pic.2



General description

Control panel

Pic.3



LEGEND

- L1** Single shot
- L2** Double shot
- L3** Hot water pouring
- 1 dose
- L4** Hot water pouring
- 2 doses or MCS
- L5** Lever yoke manual
pouring
- L6** Steam boiler cleaning
- L7** Power ON
- L8** Group temperature OK
- L9** Boiler temperature OK
- L10** Auto-fill ON
- L11** BT
- L12** Alarms
- L13-L17** Lever yoke position
- M** Multi-function dial knob



Starting and using

NOTE

This heating sequence takes place only when the machine is switched on after it has been switched off completely with the main switch (1 Pic.2).

This sequence allows the machine to heat up without using too much energy, thus avoiding possible overload troubles in the local power system.

Follow the following instructions with the help of the scheme in Pic.1.

- Turn on the water tap (1 Pic.1).
- Turn on the ON/OFF electric supply switch (7 Pic.1) and turn the machine switch clockwise (1 Pic.2); make sure the power light ⚡ comes on.
- As soon as the machine has been turned on, the automatic auto-fill function starts filling the boiler until the right level is reached; during this stage, the  light comes on.
- Once the filling phase is over, the brewing group will start heating up and the  light will start blinking.

Starting and using

- At the end of the heating stage, the ☰ light will stop blinking.
- Immediately afterwards, the boiler starts to heat up and the ☰ light starts blinking. Once the pre-set temperature has been reached, the light will stop blinking.
- The brewing group can be used while boiler is still heating up.

Multi-function dial knob

By rotating the multi-function dial knob (**M** Pic.3) you can choose the desired functions, and therefore every position of the dial knob will switch on one of the six lights (☐ to ⊕ - if active).

Functions in this manual will be referred to as ☐-⊕.

Self-acquired dose programming

Rotate the **M** dial knob and select the dose to be set, keep the **M** dial knob pushed for at least 6 seconds. After 6 seconds, the selected **L** function will blink slowly to signal the adjusting mode. If you push the **M** dial knob, you start pouring and the related **L** light starts blinking more quickly. The pouring ends when the **M** dial knob is

Starting and using

pushed once again and the new pouring time (for tea1-tea2 pouring) or coffee dose (for coffee 1-2 pouring) is recorded. If the MCS is ON (optional), the tea2 mode is not available.

Espresso preparation






WARNING

**Avoid putting your hands under the group when it is operating.
Do not touch the metal parts of group or portafilter to avoid getting burned.**

To obtain a constantly good coffee, it is necessary to keep the portafilter (9 Pic.2) always attached to the group head in order to keep it at the right temperature.

- Remove the portafilter (please beware of hot metal parts).
- Remove any possible coffee residues from the filter in the portafilter.
- Fill the filter with freshly ground coffee (1 dose for the single filter, 2 doses for the double filter), press the ground coffee firmly with the manual tamper, remove any possible coffee residues from the filter rim and attach the portafilter back to the group head.

Starting and using

- Rotate the **M** dial knob to select the desired pouring mode - position  for the single shot,  for the double shot or **L5** for the lever yoke manual pouring. For FLASH pouring, just lower the lever yoke and lift it immediately afterwards.
- Push the **M** dial knob to start pouring if  or  positions are selected. Conversely, if you confirm the  position, you will obtain the 2-secs flash mode. Immediately afterwards, move the lever yoke gradually: the **L13** to **L17** lights will come on, depending on the position of the yoke itself.

Hot milk preparation

NOTE

To obtain good quality milk foam, it is necessary to perform a specific procedure during milk heating. Due to safety reasons, the procedure is not described in this manual, but it can be taught in training courses or specific videos. Grab and handle the steam wand by its insulating hook. Avoid turning on the steam knob before placing the steam wand into the pitcher to avoid getting burned.

Starting and using




Pour the milk into a pitcher.

Put the steam wand (4 Pic.2) in the pitcher and turn the steam knob (5 Pic.2) anticlockwise. Turn off the steam knob when the desired milk temperature has been reached. As soon as this operation is completed, clean the steam wand with a damp cloth to remove any milk deposits. Then let some steam onto the drip tray to clear the inner part of the steam wand of milk residues using a damp cloth to protect yourself from possible spurts.

Hot water supply

WARNING

Avoid pushing the hot water button before placing the pipe into a vessel to avoid getting burned.

Place a vessel (resistant to a temperature of 125°C or higher) underneath the hot water outlet (6 Pic.2) and rotate the **M** dial knob on  or  - the two functions differ in the quantity of water provided (if MCS is present, only  will be available). The quantity of hot water for infusions can be set during machine installation; this setting must be carried out exclusively by the installer.

Starting and using

MCS use (optional)

WARNING

Do not use the MCS if the wand is oriented towards you or another person.

NOTE


For MCS proper functioning, the steam wand and its terminal need to be cleaned properly after use. It is also recommended to remove the terminal from the steam wand, clean it and put back in place at least twice a day (depending on frequency of use).

To obtain a good milk foam, fill the pitcher with a quantity of milk that covers at least the steam wand terminal and place the wand into the pitcher in a side of position, so to help creating a vortex during milk heating.

The MCS is an automatic milk steaming system.

Thanks to the MCS, milk is heated at a pre-set temperature and the foam obtained can be compared to the foam produced by the best baristas.

Starting and using

To use the MCS, it is sufficient to pour cold milk into a pitcher. Place the MCS wand into the milk and rotate the **M** dial knob to its  position. As soon as the milk reaches the pre-set temperature (set during machine installation), the MCS will stop automatically and the milk will be ready for use.

Periodic maintenance

WARNING

The manufacturer cannot be held responsible for any damages to persons, animals or things caused by an incorrect maintenance of the machine.

Machine efficiency is provided by its correct maintenance; it is therefore important to follow the instructions below.

Wear protective, heat-proof gloves before carrying out any kind of maintenance.

Body parts cleaning

Clean all body parts with a non-dripping, damp cloth. Avoid using abrasive detergents or sponges.

Daily cleaning of parts in contact with coffee

Remove portafilter (**9** Pic.2) from group head and filter from portafilter every evening or before turning off the machine.

Clean all these parts with the brush (current machine accessory) in order to avoid encrusting on external and internal surfaces.


Remove and properly clean the drip tray (**3** Pic.2) and its grill.


Periodic maintenance

Group head cleaning (daily)

This machine is equipped with an automatic group-cleaning cycle system.

To start the cleaning cycle of each group, follow these instructions. Remove the portafilter from the group to be cleaned, then remove its filter and replace it with the blind filter (current machine accessory). Put one cleaning tablet (current machine accessory) in the blind filter and put the portafilter back in place.

Rotate the **M** dial knob to select the  function and push it for at least 3 seconds.

When all group cleaning has been completed and before using the machine again, take at least 200 cc of water from the group by selecting the  function with the **M** dial knob when no portafilter is on, then move the lever yoke to pour the desired quantity of water.

Periodic maintenance

Boiler cleaning

The boiler shall be cleaned daily to guarantee a constantly clean, drinkable water supply for teas. To start the boiler cleaning cycle, follow the instructions below.

Place one end of a flexible hose into machine hot water outlet and the other end into sink.

Use the **M** dial knob to select ⊕ and confirm by pushing the dial knob.

WARNING

Fasten the flexible hot water drain hose securely to avoid getting burned.

During boiler cleaning, the brewing group is on and can be used. This cleaning cycle lasts approximately 10 minutes and should therefore be started at the end of the day.

Periodic cleaning

Every 3-6 days (depending on daily workload), remove shower and the shower support located under the group head with the wrench provided and clean them with the brush (current machine accessory).

WARNING

If the machine is at a standstill for more than 2 days, clean group and boiler following the above-mentioned instructions.

Reassemble these parts carefully. Wrong reassembling can cause bad coffee extraction and group damaging.

Water softener maintenance

WARNING

The manufacturer and installer cannot be held responsible for any damages caused by lack of and/or improper water softener maintenance.

If the machine is connected to a water softener, see water softener instructions manual for softener maintenance.

Anomalies

WARNING

An alarm can be triggered by an improper use of the machine. In this case, the problem will be solved by correcting the improper use.

This machine is equipped with an electronic control system that manages all machine functions and controls the correct functioning of all parts. If an anomaly takes place, it will be signalled.

Alarm	Cause	Solution
Signal: (!) light is steady on, ☹️ is blinking and three beeps are emitted. The group head is turned off.	Heating group time-out <ul style="list-style-type: none">• The brewing group does not heat up within 2 mins from first machine start• The temperature probe is interrupted or shorted out, or group is overheated	<ul style="list-style-type: none">• To turn the group head back on, just switch off the machine and then switch it back on• If the alarm persists, please contact an authorized Technical Service centre

Alarm	Cause	Solution
<p>Signal: (!) light is steady on, ☺ is blinking and three beeps are emitted. The lever yoke function is disabled, while the ☑ and ☑☑ functions stay enabled.</p>	<p>Lever Yoke Alarm</p> <ul style="list-style-type: none"> • When moving the lever yoke, the electronic control does not detect any impulse from the DRF 	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off the machine and then switch it back on; the DRF will start a reset cycle • If the alarm persists, please contact an authorized Technical Service centre
<p>Signal: (!) light is steady on, ☺ is blinking and three beeps are emitted.</p>	<p>Time-out erogazione vapore MCS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quando, durante l'utilizzo dell'MCS, la sonda di temperatura del latte non raggiunge i 30°C entro 60 secondi di erogazione vapore 	<ul style="list-style-type: none"> • Immergere la lancia MCS in un liquido da riscaldare • Se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico autorizzato
<p>Led (!) acceso fisso e ☹ lampeggiante, con tre segnali acustici (beep). Blocco del riscaldamento della caldaia*.</p>	<p>MCS steam delivery time-out</p> <ul style="list-style-type: none"> • Whether the temperature milk probe doesn't reach 30°C degrees in 60 seconds of steam delivery 	<ul style="list-style-type: none"> • Immerse the MCS steamer in a liquid to warm it up • If the alarm persists, please contact an authorized Technical Service centre

Alarm	Cause	Solution
<p>Signal: (!) light is steady on, ☐ o ☐☐ is blinking and three beeps are emitted.</p> <p>Coffee pouring must be stopped manually by pushing the M knob.</p>	<p>Failure Flow-meter</p> <ul style="list-style-type: none"> • This alarm is triggered when the electronic control does not receive impulses from the flow meter during coffee extraction 	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off the machine and then switch it back on • If the alarm persists, please contact an authorized Technical Service centre
<p>Signal: (!) light is steady on, ☐ is blinking and three beeps are emitted. Auto-filling is locked.</p>	<p>Auto-fill Time-out</p> <ul style="list-style-type: none"> • The auto-filling mechanism cannot bring the boiler water back to its working level within a pre-set time 	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off the machine and then switch it back on • If the alarm persists, please contact an authorized Technical Service centre

* During this alarm, the brewing group is on and keeps working.

Vielen Dank für den Kauf unserer Espresso-Maschine MINA

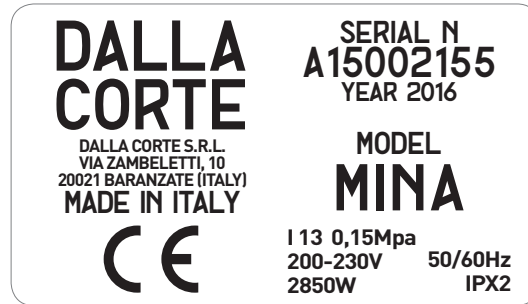
Wir vereinen in unseren Produkten eine revolutionäre Technology, ergonomisches Design, höchsten Qualitätsstandard in der Materialauswahl sowie einen faszinierenden Bedienungskomfort. Dalla Corte steht für Innovation.

Diese Bedienungsanleitung soll ihnen dabei helfen, die Maschine kennen zu lernen um sie optimal einsetzen zu können. Sie enthält alle wichtigen Informationen zu Maschinenfunktionen und deren Bedienung, zu technischen Details und Pflegehinweisen. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und lernen Sie ihre neue Dalla Corte in all ihren Details besser kennen. Viel Spaß bei der Entdeckung des „proof of taste“!

3.0 Benutzerhandbuch

3.1	Typenschild	62
3.2	Ausstattung des geräts	63
3.3	Allgemeine Hinweise	64
3.4	Installationsvorbereitung	66
3.5	Sicherheit und Wartung	68
3.6	Allgemeine beschreibung	72
3.7	Inbetriebnahme und verwendung	74
3.8	Regelmässige wartung	81
3.9	Regelmässige reinigung	84
3.10	Anomalien	85

Typenschild



Ausstattung des geräts

- ein kompletter Siebträger für 1 Dosis
- ein kompletter Siebträger für 2 Dosen
- ein kompletter Schlauchsatz für den Wasser-und Abwasseranschluss
- zwei Kaffeefilter für 1 Dosis
- zwei Kaffeefilter für 2 Dosen mit 3 verschiedenen Tiefen
- zwei Duschen
- eine mit Nanotechnologie bearbeitete Dusche B-MC-0039°
- ein Blindfilter
- eine Reinigungsbürste
- eine Dose Reinigungstabletten
- ein manueller Kaffeepresser
- ein Tuch zur Großreinigung der Außenbereiche
- eine Gummiunterlage für das Pressen des Kaffees
- eine Gebrauchsanweisung

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie aufmerksam die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen und Hinweise, da diese wichtige Informationen bezüglich der Verwendung und Wartung des Gerätes enthalten. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt.

Diese Espressomaschine darf ausschließlich für den Bestimmungszweck verwendet werden, für den sie eigens entwickelt wurde. Jede weitere Verwendungsweise ist als unangemessen und unpassend zu betrachten. Der Hersteller kann nicht für etwaige Schäden zur Verantwortung gezogen werden, die sich aus einer unsachgemäßen Anwendung ergeben. Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, ist dieses korrekt an eine Erdungsanlage angeschlossen.

Der Anwender muss die angemessene Positionierung der Elektro-, Wasser- und Ableitungsanlage gewährleisten, um eine sachgemäße Installation zu ermöglichen.

Allgemeine Hinweise

Der Installateur darf keine Änderungen an der bereits vorhandenen und unter Verantwortung des Anwenders verwirklichten und Installation vornehmen.

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch ein genormtes Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder bei dessen technischem Kundendienst erhältlich ist.

Zugunsten einer guten Funktionsweise und Instandhaltung des Geräts kann die Installation eines Wasserenthärters für das Speisewasser erforderlich sein, um einer Kalkbildung in der Espressomaschine zu vorzubeugen. Der Installateur muss die Situation beurteilen, und der Anwender muss den für eine sachgemäße Installation des Wasserenthärters erforderlichen Raum vorsehen, der in der Gebrauchsanweisung des Wasserenthärters vorgegeben wird.

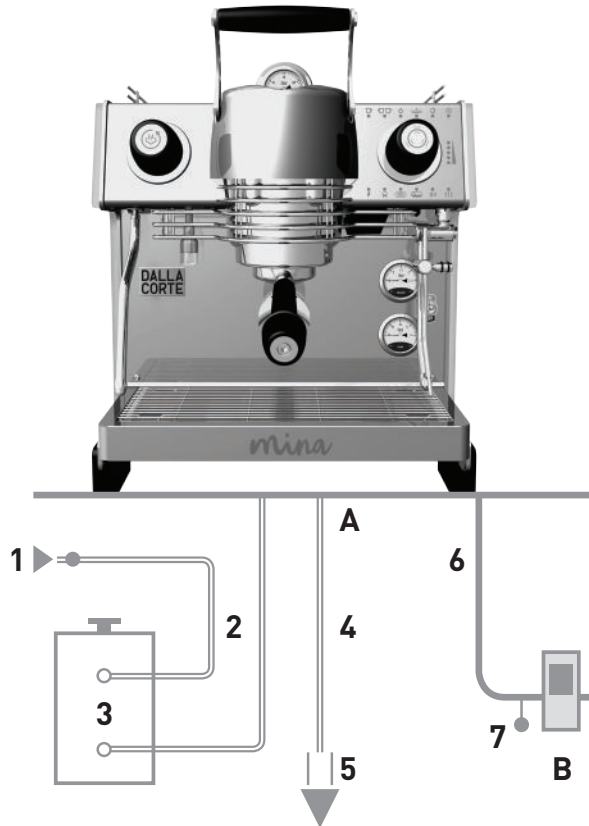
Der kontinuierliche und gewichtete Schalldruckpegel ist geringer als 70 dB.

Installationsvorbereitung

LEGENDE

- 1 Wasserhahn
- 2 Schläuche für den Wasseranschluss
- 3 Wasserenthärter (wahlweise)
- 4 Abflussrohr
- 5 Geruchsverschluss des Abflussrohrs
- 6 Netzkabel
- 7 Einphasige Schukosteckdose 16 A
- A Öffnung auf der Auflagefläche
- B Unterer Hohlraum

Abb.1



Installationsvorbereitung

Das Gerät muss auf eine Fläche gestellt werden, die dessen sicheren Halt gewährt.

Während der Vorbereitung der Anlagen muss eine Öffnung **A** Abb.1 (10 x 10 cm) auf der Auflagefläche vorgesehen werden, damit die Anschlüsse an die Anlagen im darunter liegenden Hohlraum **B** Abb.1. hergestellt werden können.

Das Gerät muss ausschließlich mit genormtem und den nationalen Bestimmungen entsprechendem Kaltwasser für den menschlichen Gebrauch gespeist werden.

Der Wassernetzdruck muss zwischen 0,1 und 0,6 MPa betragen. Sollte letztere Voraussetzung nicht gegeben sein, konsultieren Sie den Hersteller! Zwischen dem Wassernetz und dem Wasserzulauf des Gerätes muss ein Absperrhahn installiert sein, damit der Wasserdurchlauf bei Bedarf geschlossen werden kann (**1** Abb.1).

Installieren Sie einen Geruchsverschluss des Abflussrohrs **5** Abb.1 mit einem Mindestdurchmesser von 40 mm, der an die Ableitungsanlage des Installationsraums angeschlossen ist. Der elektrische Anschluss muss mit einem Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Differenzstrom, dessen Nennbetrieb nicht 30 mA überschreiten darf.

Sicherheit und Wartung

Diese Espressomaschine darf ausschließlich für den Bestimmungszweck verwendet werden, für den sie eigens entwickelt wurde. Jede weitere Verwendungsweise ist als unangemessen und unpassend zu betrachten. Der Hersteller kann nicht für etwaige Schäden zur Verantwortung gezogen werden, die sich aus einer unsachgemäßen Anwendung ergeben. Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, ist dieses korrekt an eine Erdungsanlage angeschlossen.

Diese wesentliche Voraussetzung muss durch Fachpersonal geprüft werden. Der Hersteller oder der Installateur haften nicht für etwaige Schäden, die auf das Fehlen oder die Ineffizienz der Erdung der Anlage zurückzuführen sind.

Die Verwendung eines beliebigen elektrischen Gerätes erfordert die Befolgung einiger grundlegender Regeln:

- Das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen oder barfuß verwenden.

Sicherheit und Wartung

- Das Gerät darf nicht von Personen verwendet werden (einschliesslich von Kindern), deren körperliche, sensorische und geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrungen und Kenntnissen fehlt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen, vermittelnden Person überwacht und bezüglich der Verwendung des Gerätes geschult.
- Kinder müssen überwacht werden, um sich zu vergewissern, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät vor der Durchführung jeglicher Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz trennen und den Wasserzufluss schließen.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen oder in Wasser eintauchen.
- Das Gerät nicht für lange Zeit (z.B. für einen Tag) eingeschaltet und unbewacht lassen.

Sicherheit und Wartung

ACHTUNG

Eine Nichteinhaltung der oben beschriebenen Vorgaben kann die Sicherheit und die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen sowie zum Garantieverlust führen.

Dieses Gerät darf ausschließlich von Personal betrieben werden, das für diese Art der Tätigkeit qualifiziert ist. Verhindern Sie folglich eine Verwendung dieses Geräts von Kindern oder von unbefugten Personen.

Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es hergestellt wurde. Jede weitere Verwendungsweise ist als unsachgemäß oder unangemessen zu betrachten.

Der Hersteller übernimmt folglich keine Haftung für etwaige Schäden an Gegenständen, Tieren oder Personen infolge einer unsachgemäßen oder unangemessenen Verwendung dieses Geräts.

- Zur Gewährleistung der Effizienz des Gerätes und für seine korrekte Funktionsweise sind die Befolgung der Angaben des Herstellers und die Durchführung der Wartungsarbeiten unabdingbar.

Sicherheit und Wartung

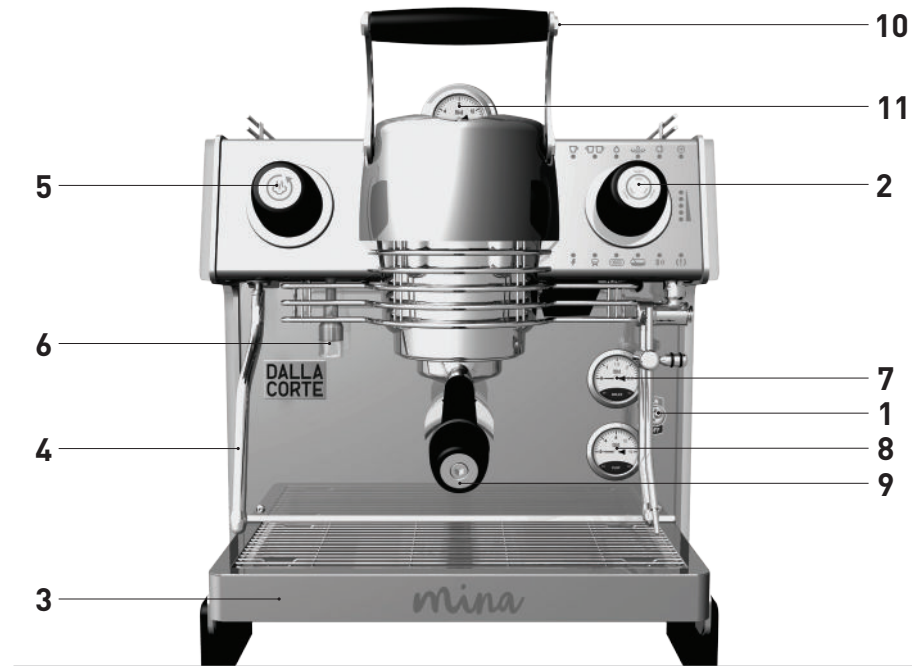
- Das Gerät muss für eine sichere Funktionsweise auf einer sicheren und perfekt waagrecht ausgerichteten Ablageplatte mit einer Höhe von 85/90 cm vom Boden positioniert werden.
- Die Raumtemperatur darf für den Betrieb des Gerätes mindestens 5°C und höchstens 30° betragen. Wird das Gerät vorübergehend in einer Umgebung mit einer Temperatur unter 0°C aufbewahrt, wenden Sie sich ausschließlich an den vom Hersteller zugelassenen technischen Kundendienst.
- Zur Installation des Geräten den Verbindungssatz (im Lieferumfang enthalten) verwenden und **folglich keinesfalls die alten Verbindungen erneut benutzen**.
- Bei einem Defekt und/oder bei Funktionsstörungen der Espresso-maschine, diese vollkommen ausschalten und sich einer jeglichen Versuchung der direkten Reparatur enthalten. Wenden Sie sich folglich ausschließlich an den vom Hersteller zugelassenen technischen Kundendienst.

Allgemeine beschreibung

LEGENDE

- 1 Hauptschalter
- 2 Multifunktionsknopf
- 3 Becken
- 4 Dampfrohr
- 5 Dampfrohr
- 6 Heißwasserauslauf
- 7 Kesseldruckmesser
- 8 Pumpendruckmesser
- 9 Siebträger
- 10 Schalthebel für die manuelle Ausgabe
- 11 Brühgruppendruckmesser

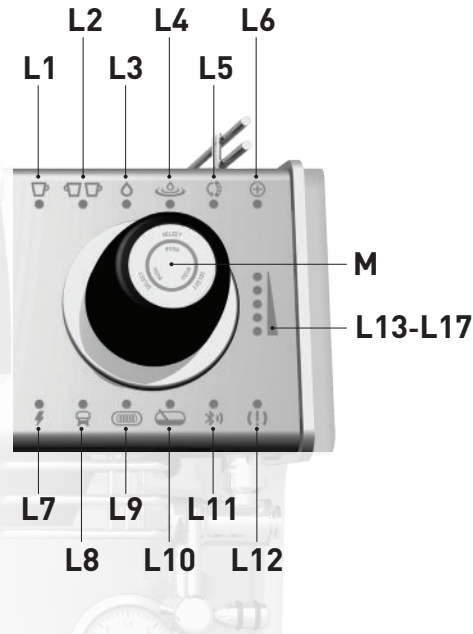
Abb.2



Allgemeine beschreibung

Bedienpaneel befehle

Abb.3



LEGENDE

- L1** Auswahl einfacher Espresso
- L2** Auswahl doppelter Espresso
- L3** Auswahl Wasserausgabe für 1 Dosis
- L4** Auswahl Wasserausgabe für 2 Dosen oder MCS
- L5** Auswahl manuelle Ausgabe mit Schalthebel
- L6** Auswahl Reinigung des Kessels
- L7** Leitung
- L8** Erhitzte Brühgruppe
- L9** Erhitzter Kessel
- L10** Selbstnivellierung in Betrieb
- L11** BT
- L12** Alarmmeldung
- L13-L17** Position Schalthebel
- M** Multifunktionsknopf




Inbetriebnahme und verwendung

ANMERKUNG


Die oben beschriebene Inbetriebsetzungssequenz läuft nur dann ab, wenn das Gerät nach der kompletten Abschaltung über den Hauptschalter (1 Abb.2) wieder eingeschaltet wird.

Diese Sequenz dient der Energieeinsparung während der Heizphase des Geräts und trägt zur Vermeidung von Überlastungsproblemen der Elektroanlage des Installationsraums bei.





Die folgenden Anweisungen mit Hilfe des Schemas in Abb.1 ausführen.

- Den Wasserhahn öffnen (1 Abb.1).
- Den Schalter der Elektroanlage einschalten (7 Abb.1) und den kleinen Hebel des Hauptschalters des Geräts nach oben schieben (1 Abb.2); anschließend überprüfen, dass sich die Kontrollleuchte ⚡ einschaltet.
- Sobald das Gerät eingeschaltet ist, beginnt die automatische Selbstnivellierung den Kessel bis zum Erreichen des Betriebspegels zu füllen; während dieser Phase schaltet sich die Kontrollleuchte  ein.
- Nach Beendigung dieser Ladephase beginnt die aktivierte Brühgruppe heißzulaufen; die Kontrollleuchte  blinkt.
- Nach Beendigung Heizphase hört die Kontrollleuchte  auf zu blinken und schaltet sich konstant ein.

Inbetriebnahme und verwendung

- Sofort danach beginnt die Heizphase des Kessels; während der Heizphase blinkt die Kontrollleuchte . Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich selbige Kontrollleuchte konstant ein.
- Während der Heizphase des Kessels kann die Brühgruppe bereits betrieben werden.

Multifunktionsknopf

Durch Drehen des Multifunktionsknopfs (**M** Abb.3) können die gewünschten Funktionen ausgewählt werden. Eine jede Position des Drehknopfs aktiviert folglich eine der Kontrollleuchten von  bis  (falls aktiv). Infolge werden die Funktionen - zur Vereinfachung in Erinnerung gerufen.

Programmierung der Dosen Zum Selbsterlernen

Den Drehknopf **M** drehen und die einzustellende Dosis auswählen. Den Drehknopf **M** für mindestens 6 Sekunden gedrückt halten. Nach Ablauf der Zeit blinkt die ausgewählte Funktion **L** langsam auf, um das Änderungsverfahren anzuzeigen. Bei Drücken des Drehknopfs **M** beginnt die

Inbetriebnahme und verwendung

Ausgabe unter schnellem Blinken der entsprechenden Kontrollleuchte **L**, die bei erneutem Drücken des Drehknopfs **M** und bei Erhalt der neuen Ausgabezeit (Im Falle der Ausgabe tea1-tea2) oder Kaffeedosis (Im Falle der Kaffeeausgabe 1-2) endet. Ist das MCS aktiviert (wahlweise), kann tea2 nicht gewählt werden, da diese Funktion nicht verfügbar ist.

Zubereitung des Espressos

ACHTUNG

Nicht die Hände unter die Brühgruppe halten, während diese in Betrieb ist! Nicht die Metallteile der Brühgruppe oder des Siebträgers berühren da diese Verbrennungen verursachen können!

Für den Erhalt eines kontinuierlich guten Kaffees muss der Siebträger (9 Abb.2) stets in die Brühgruppe eingefügt sein, um immer die angemessene Temperatur zu behalten.

- Den Siebträger auslösen und dabei das Berühren heißer Metallteile vermeiden.
- Den Filter im Siebträger von etwaigen Kaffeerückständen reinigen.
- Dann den Filter mit frisch gemahlenem Kaffee füllen (1 Dosis Kaffee pro Einfachfilter, 2 Dosen pro Doppelfilter), den gemahlene Kaffee mit dem eigens dafür vorgesehenen und im Lieferumfang

Inbetriebnahme und verwendung

enthaltenen manuellen Kaffeepresser fest andrücken, den Filterrand von etwaigen Kaffeerückständen reinigen und den Siebträger wieder in die Brühgruppe einsetzen.

- Den Multifunktionsknopf **M** zur Auswahl der gewünschten Ausgabeart drehen: Position ☐ für 1 Espresso, ☐☐ für einen doppelten Espresso oder **L5** für die manuelle Ausgabe mit Schalthebel. Für den FLASH-Effekt den Schalthebel nach unten schieben und dann sofort wieder nach oben führen.
- Den Drehknopf **M** drücken, um im Falle der Auswahl von ☐ oder ☐☐ mit der Ausgabe zu beginnen, während man bei einer Bestätigung mit der Position ☐ einen 2 Sekunden langen Flash erhält. Dann den Schalthebel schrittweise bewegen, und die Position wird von den Kontrollleuchten **L13** bis **L17** entsprechend der Position des Schalthebels angezeigt.

Zubereitung der Heissen Milch

ANMERKUNG

Für den Erhalt eines hochwertigen Milchschaums, muss während des Erhitzens ein bestimmtes Verfahren befolgt werden. Dieses Verfahren kann anhand von Fortbildungskursen oder spezifischen Videos vermittelt werden, wird aber aus Sicherheitsgründen nicht im

Inbetriebnahme und verwendung

vorliegenden Handbuch beschrieben. Zur Bewegung des Dampfrohres den eigens dafür vorgesehenen Isoliergriff verwenden! Nicht den Dampfahn öffnen, bevor das Dampfrohr in die Kanne eingeführt wurde, um etwaige Verbrennungen zu vermeiden!

Milch in eine Kanne mit Henkel gießen.




Das Dampfrohr (**4** Abb.2) in die Kanne führen und den Dampfahn durch Drehen des Drehknopfs (**5** Abb.2) gegen den Uhrzeigersinn öffnen. Hat die Milch die gewünschte Temperatur erreicht, den Dampfahn schließen. Nach Beendigung dieses letzten Arbeitsschrittes das Dampfrohr sofort mit einem feuchten Tuch reinigen, um die Bildung von Milchkrusten auf dem Rohr zu verhindern. Dann für einen kurzen Augenblick Dampf auf das Rost des Beckens ablassen, um auch den Innenbereich des Dampfrohres von etwaigen Milchrückständen zu reinigen. Schützen Sie sich dabei mit dem feuchten Tuch vor etwaigen Spritzern!

Heisswasserausgabe

ACHTUNG

Stellen Sie vor der Betätigung der Heißwasserentnahme einen Behälter unter das Auslaufrohr, um etwaige Verbrennungen zu vermeiden.

Inbetriebnahme und verwendung

Einen Behälter (temperaturresistent bis zu 125°C) unter den Heißwasserverteiler (6 Abb.2) stellen und den Multifunktionsknopf **M** auf  oder  drehen. Die beiden letzteren Funktionen unterscheiden sich bezüglich der ausgegebenen Wassermenge (bei vorhandenem MCS nur ).

Zum Zeitpunkt der Installation kann die Menge des zur Teezubereitung auszugebenden Wassers programmiert werden. Diese Programmierung darf ausschließlich durch den Installateur erfolgen.

Verwendung des MCS (Wahlweise)

ACHTUNG

Verwenden Sie das MCS nicht mit einem auf den Bediener oder andere Personen gerichteten Dampfrohr.


ANMERKUNG

Für eine korrekte Funktionsweise des MCS müssen das Dampfrohr sowie das Endstück nach einer jeden Verwendung gründlich gereinigt werden. Es ist des Weiteren empfehlenswert, dass Endstück des Dampfrohres mindestens zweimal täglich (von der Verwendung des MCS abhängig) abzunehmen, zu reinigen und wieder aufzusetzen.

Inbetriebnahme und verwendung

Für den Erhalt eines guten Milchschaums ist es empfehlenswert, genügend Milch in die Kanne zu gießen, um das Endstück des Dampfrohrs zu bedecken. Das Dampfrohr sollte dann innerhalb der Kanne in eine seitliche und dezentralisierte Position gebracht werden, um die Bildung eines Wirbels während des Erhitzens der Milch zu begünstigen.

Das MCS ist ein automatisches System zum Erwärmen der Milch. Anhand der Verwendung des MCS kann eine bestimmte Menge Milch auf eine im Voraus festgelegte Temperatur erhitzt werden. Dabei wird ein Mischschaum erzeugt, der mit dem der besten Barista vergleichbar ist.

Zur Verwendung des MCS müssen Sie nur eine bestimmte Menge kalte Milch in eine Kanne gießen, diese unter das Dampfrohr des MCS stellen und den Multifunktionsknopf **M** auf den Modus  drehen. Sobald die Milch die im Voraus festgelegte Temperatur (während der Installationsphase der Maschine programmiert) erreicht hat, wird die Dampfausgabe automatisch abgebrochen und die Milch ist verwendungsbereit.

Regelmässige wartung

ACHTUNG

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Gegenständen oder Tieren infolge einer unsachgemäßen Wartung. Die Effizienz des Gerätes wird bei dessen sachgemäßer Wartung garantiert.

Es ist folglich wichtig, zugunsten einer sachgemäßen Wartung die folgenden Anweisungen zu befolgen.

Vor dem Beginn jeglicher Wartungsarbeiten, die hochtemperatur-resistenten Schutzhandschuhe anlegen.

Reinigung der karosserieteile

Alle Karosserieteile mit einem feuchten, aber nicht tropfenden Tuch reinigen. Die Verwendung von Reinigungsmitteln oder kratzenden Schwämmen vermeiden.

Reinigung der mit dem kaffee in berührung gelangenden teile

Jeden Abend oder nach Beendigung der Verwendung des Geräts den Siebträger (9 Abb.2) aus der Gruppe auslösen und den Filter aus dem Siebträger entnehmen.

Regelmässige wartung

Alle Teile mit der im Lieferumfang der Espressomaschine enthaltenen Bürste reinigen, um eine Bildung von Kaffeekrusten sowohl auf den Innen- als auch auf den Außenflächen zu vermeiden.

Auch das Becken (**3** Abb.2) und das entsprechende Rost entnehmen.

Reinigung der brühgruppe (täglich)

Dieses Gerät ist mit einem automatischen Reinigungszyklussystem der Brühgruppen ausgestattet.

Gehen Sie für die Reinigung einer jeden einzelnen Brühgruppe folgendermaßen vor. Den Siebträger der zu reinigenden Gruppe auslösen, den entsprechenden Siebträger entfernen und den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Blindfilter installieren.

Eine der im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Reinigungstabletten in den Blindfilter geben und den Siebträger wieder einsetzen.

Mit dem Multifunktionsknopf **M** die Funktion  auswählen und diese für mindesten 3 Sekunden gedrückt halten.

Nach Abschluss des Reinigungsverfahrens der Brühgruppe und vor deren Verwendung mindestens 200 cm³ Wasser aus der gereinigten Brühgruppe entnehmen; dazu müssen mit dem Multifunktionsknopf

Regelmässige wartung

M die Funktion ☰ ausgewählt, der Siebträger entnommen und der Schalthebel zur Entnahme der gewünschten Wassermenge betätigt werden.

Reinigung des kessels

ACHTUNG

Den zum Ablassen des heißen Wassers aus der Espressomaschine verwendeten Schlauch gut fixieren, um Verbrennungen zu vermeiden.

Um zu gewährleisten, dass das heiße Wasser zur Teezubereitung stets rein und trinkbar ist, täglich den Kessel reinigen. Gehen Sie zur Reinigung des Kessels folgendermaßen vor.

Die eine Seite eines Schlauchs in den Heißwassereinlauf des Geräts und die andere Seite in das Spülbecken einführen.

Mit dem Multifunktionsknopf **M** die Funktion ⊕ auswählen und mittels Drücken bestätigen. Während der Reinigung des Kessels bleibt die Brühgruppe eingeschaltet.

Dieser Reinigungszyklus des Kessels kann zirka 10 Minuten in Anspruch nehmen. Es ist daher empfehlenswert, ihn am Ende des Arbeitstages durchzuführen.

Regelmässige reinigung

Ungefähr alle 3-6 Tage (entsprechend des täglichen Arbeitsumfangs) die Dusche und den Duschen Träger unter der Brühgruppe mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schraubenschlüssel abmontieren.

ACHTUNG

Sollte die espressomaschine für länger als 2 Tage ausgeschaltet bleiben, die Reinigung der Brühgruppe und des Kessels, wie oben beschrieben, durchführen.

Diese Teile wieder einbauen und dabei auf die korrekte Positionierung aller Teile achten, da es ansonsten zu einer minderwertigen Espresso-Extraktion und zur Beschädigung der Brühgruppe kommen kann.

Wartung des wasserenthärterers

ACHTUNG

Der Hersteller und der Installateur haften nicht für Schäden, die durch eine fehlende und/oder unsachgemässe Wartung des Wasserenthärterers verursacht werden.

Ist die espressomaschine an einen Wasserenthärter angeschlossen, auf dessen Gebrauchsanweisung für die Wartung Bezug nehmen.






Anomalien

ACHTUNG

Es kann aufgrund der unsachgemäßen Verwendung des Geräts ein Alarm ausgelöst werden; in diesem Falle ist es ausreichend, zur Problembehebung die Verwendungsweise zu korrigieren.

Dieses Gerät ist mit einer elektronische Steuerung ausgestattet, die nicht nur die Betriebsfunktionen steuert, sondern auch die sachgemäße Funktionsweise aller Bestandteile überprüft. Sollten Störungen bei einer bestimmten Funktion auftreten, wird dies gemeldet.





Alarm	Ursache	Lösung
Die Meldung erfolgt folgendermaßen: (!) led ist permanent an, 🔊 blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal). Die Brühgruppe wird deaktiviert.	Timeout Heizung Brühgruppe • Erwärmt sich die Brühgruppe beim erste Einschalten nicht innerhalb von 2 Minuten • Der Temperaturfühler ist getrennt oder hat einen Kurzschluss oder die Brühgruppe ist überhitzt	<ul style="list-style-type: none">• Die Espressomaschine aus- und wieder einschalten• Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!

Alarm	Ursache	Lösung
<p>Die Meldung erfolgt folgendermaßen: (!) led ist permanent an,  blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal). Die Funktion Schalthebel wird deaktiviert und es bleiben die Funktionen  und  aktiviert.</p>	<p>Allarm Schalthebel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei der Betätigung des Schalthebels ermittelt die elektronische Steuerung keinerlei Impuls vom DFR 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Espressomaschine aus- und wieder einschalten. Das DRF führt den Reset-Zyklus aus • Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!
<p>Die Meldung erfolgt folgendermaßen: (!) led ist permanent an,  blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal).</p>	<p>Timeout Milchaufschäumer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn die MCS-Temperatursonde nach 60 Sekunden Dampfbezug die 30° C nicht erreicht hat 	<ul style="list-style-type: none"> • Tauchen sie den MCS Aufschäumen in eine Flüssigkeit um diese zu erhitzen • Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!
<p>Die Meldung erfolgt folgendermaßen: (!) led ist permanent an,  blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal).</p>	<p>Timeout Heizung Boiler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Kessel hat nicht innerhalb von 10 Minuten nach dem Einschalten die Temperatur von 40°C erreicht 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Espressomaschine aus- und wieder einschalten

Blockierung der Beheizung des Kessels*.

- Der Temperaturfühler des Kessels befindet sich außerhalb des Messbereichs, hat einen Kurzschluss oder ist getrennt

- Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!

Alarm	Ursache	Lösung
Die Meldung erfolgt folgendermaßen: (!) led ist permanent an,  o   blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal). Die Ausgabe muss manuell mittels Drücken des Drehknopfs M abgebrochen werden.	Durchflussmesser defekt • Dieser Alarm wird ausgelöst, erhält die elektronische Steuerung während der Ausgabe der Brühgruppe keine Impulse vom Durchflussmesser	<ul style="list-style-type: none">• Die Espressomaschine aus- und wieder einschalten• Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!
Die Meldung erfolgt folgendermaßen: (!) led ist permanent an,  blinkend und drei Signaltönen (Piepsignal). Blockierung der Selbstnivellierung; Blockierung des Kessels.	Time-out Selbstnivellierung • Die Selbstnivellierung kann nicht innerhalb der programmierten Zeit die Wassermenge im Kessel auf das vorgesehene Betriebsniveau zurückbringen	<ul style="list-style-type: none">• Die Espressomaschine aus- und wieder einschalten• Sollte der Alarm fortbestehen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!

* Bei Auftreten dieses Alarms bleibt die Brühgruppe des Espressoausgabe aktiviert.

Gracias por adquirir nuestra máquina de café espresso MINA

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	Placa de datos	90
4.2	Dotación del aparato	91
4.3	Advertencias generales	92
4.4	Predisposición para la instalación	94
4.5	Seguridad y mantenimiento	96
4.6	Descripción general	100
4.7	Puesta en funcionamiento y uso	102
4.8	Mantenimiento periódico	109
4.9	Limpieza periódica	112
4.10	Anomalías	113

Placa de datos



Dotación del aparato

- un portafiltro completo de 1 dosis
- un portafiltro completo de 2 dosis
- un juego completo de mangueras para la conexión de agua y de descarga
- dos filtros para café de 1 dosis
- dos filtros para café de 2 dosis, en 3 diferentes profundidades
- dos duchas de red
- una ducha con el tratamiento nanotecnológico B-MC-0039°
- un filtro ciego
- un cepillo para la limpieza
- un envase de pastillas detergentes
- un prensa café manual
- un paño para la limpieza general de las partes exteriores
- un soporte de goma para comprimir el café
- un manual de uso y mantenimiento

Advertencias generales

Lea atentamente las instrucciones y las advertencias contenidas en el presente manual pues proporcionan indicaciones importantes sobre el uso y el mantenimiento del aparato. Un uso erróneo puede causar daños a personas, animales o cosas, respecto de los cuales el fabricante no será considerado responsable.

Esta máquina debe destinarse exclusivamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebida. Cualquier otro uso se considerará inapropiado e inconveniente. El fabricante no será considerado responsable de eventuales daños que pudieran derivarse de un uso impropio. La seguridad eléctrica del aparato se alcanza solo cuando el mismo está correctamente conectado a una instalación de puesta a tierra.

La instalación eléctrica, de agua y de descarga deben ser predispuestas por el usuario, en una posición apta para permitir la correcta colocación del aparato.

El instalador no puede modificar la instalación existente que ha realizado el usuario.

Advertencias generales

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido con un cable conforme a las normas, que se puede comprar al fabricante o a su servicio de asistencia técnica.

Para el funcionamiento y el mantenimiento correcto del aparato puede ser necesario instalar un descalcificador del agua de alimentación, para evitar la formación de sarro en su interior. El instalador y el usuario deberán evaluar la situación y, en su caso, prever el espacio para una correcta instalación del descalcificador, de acuerdo con las instrucciones indicadas en el manual de instrucciones del descalcificador.

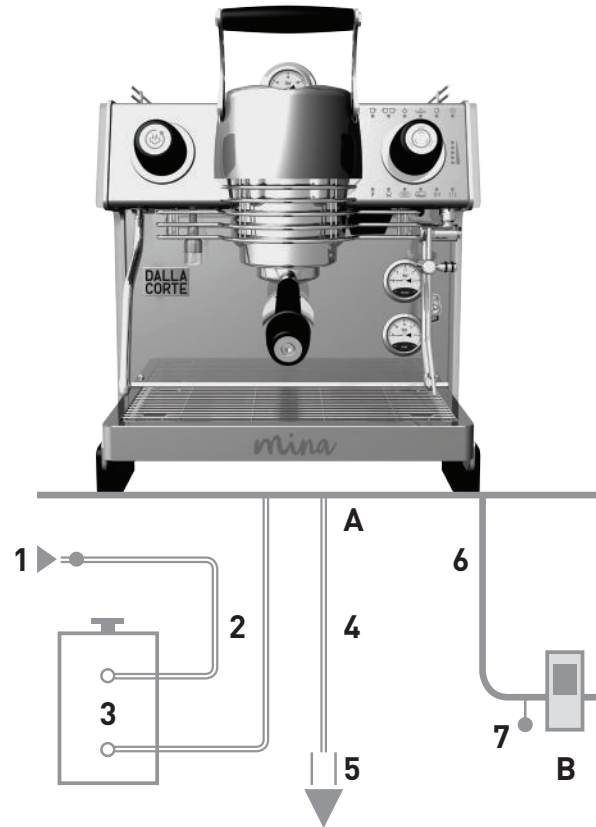
El nivel de presión acústica continuo estimado es inferior a 70 dB.

Predisposición para la instalación

LEYENDA

- 1 Grifo de alimentación de agua
- 2 Mangueras para la conexión de agua
- 3 Descalcificador de agua (opcional)
- 4 Tubo de descarga
- 5 Sifón de descarga
- 6 Cable de alimentación eléctrica
- 7 Toma de corriente 16 A SCHUKO monofásica
- A Abertura en la superficie de apoyo
- B Parte inferior

Fig.1



Predisposición para la instalación

El aparato debe colocarse sobre una superficie que garantice un apoyo seguro para el mismo.

Durante la fase de predisposición de las instalaciones, hay que prever una abertura **A** Fig.1 (10 x 10 cm) en la superficie de apoyo para efectuar las conexiones con las instalaciones en la parte inferior **B** Fig.1.

El aparato debe estar alimentado exclusivamente con agua fría destinada al consumo humano, conforme a las normas y a las leyes nacionales.

La presión de la red de agua debe estar comprendida entre 0,1 y 0,6 MPa. Si no se cumple este requisito, consulte al fabricante. Entre la red de agua y el tubo de alimentación de agua de la máquina debe instalarse un grifo de interceptación, para poder cerrar el paso de agua cuando sea necesario (**1** Fig.1).

Prepare el sifón de descarga **5** Fig.1, con un diámetro mínimo de 40 mm, conectándolo a la instalación de descarga del lugar de instalación.

La conexión eléctrica debe realizarse a través de un dispositivo diferencial residual (DDR) que tenga una corriente diferencial de funcionamiento nominal que no supere los 30 mA.

Seguridad y mantenimiento

Esta máquina debe destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebida. Cualquier otro uso se considerará inapropiado e inconveniente. El fabricante no será considerado responsable de eventuales daños que pudieran derivarse de un uso impropio. La seguridad eléctrica del aparato se alcanza solo cuando el mismo está correctamente conectado a una instalación de puesta a tierra.

Es necesario que personal cualificado compruebe este requisito fundamental. El fabricante y el instalador no serán considerados responsables de eventuales daños causados por la carencia o ineficiencia de la puesta a tierra de la instalación.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:

- No use el aparato con las manos o con los pies mojados o estando descalzo.

Seguridad y mantenimiento

- El aparato no deberá ser usado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o de conocimientos, salvo que hayan beneficiado, a través de la intermediación de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser vigilados para constatar que no jueguen con el aparato.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento ordinario, desenchufe el aparato de la red de alimentación eléctrica y cierre el agua.
- Para limpiar el aparato, no lo lave con chorro de agua y no lo sumerja en agua.

Seguridad y mantenimiento

ATENCIÓN

El incumplimiento de lo descrito arriba compromete la seguridad del aparato y su duración en el tiempo y causa la pérdida de validez de la garantía.

Este aparato puede ser utilizado solo por personal cualificado para este tipo de actividades. Evitar por tanto que niños o personas no habilitadas utilicen este aparato.

Este aparato debe ser usado solo para los fines para los cuales ha sido fabricado, cualquier otro uso será considerado erróneo o irrazonable y, por tanto, el fabricante no se responsabilizará de eventuales daños causados a cosas, animales o personas que pudieran derivarse de tal uso erróneo o irrazonable del aparato.

- No deje el aparato encendido y sin vigilancia por largos periodos (por ejemplo, 1 día).
- Para garantizar la eficiencia del aparato y su correcto funcionamiento, es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante y efectuar el mantenimiento ordinario.

Seguridad y mantenimiento

- El aparato debe posicionarse sobre una superficie de apoyo firme y perfectamente horizontal, y a una altura de 85/90 cm del suelo.
- La temperatura del ambiente de trabajo del aparato debe estar comprendida entre un mínimo de 5°C y un máximo de 30°C. En caso de una permanencia temporal en ambiente bajo cero, dirigirse exclusivamente al propio servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- Para la instalación del aparato debe utilizarse el juego de juntas suministrado en dotación y por tanto **no deben utilizarse en ningún caso las viejas juntas**.
- En caso de avería y/o de mal funcionamiento de la máquina, apagarla completamente y abstenerse de cualquier intento de reparación directa. Dirigirse exclusivamente al servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante.

Descripción general

LEYENDA

- 1 Interruptor general
- 2 Botón de mando multifunción
- 3 Bandeja
- 4 Lanza de vapor
- 5 Grifo de vapor
- 6 Salida de agua caliente
- 7 Manómetro de la caldera
- 8 Manómetro de la bomba
- 9 Portafiltro
- 10 Palanca de mando de erogación manual
- 11 Manómetro del grupo

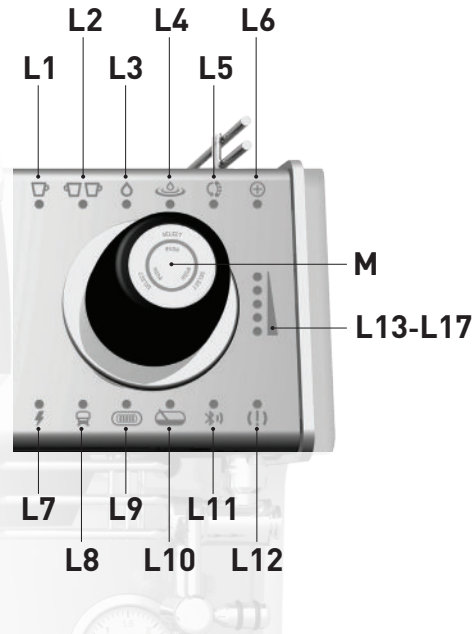
Fig.2



Descripción general

Panel de mandos

Fig.3



LEYENDA

- L1** Selección para café individual
- L2** Selección para café doble
- L3** Selección para erogación de agua 1 dosis
- L4** Selección para erogación de agua 2 dosis o MCS
- L5** Selección para erogación manual con palanca de mando
- L6** Selección para lavado caldera
- L7** Línea
- L8** Grupo en temperatura
- L9** Caldera en temperatura
- L10** Nivel automático en funcionamiento
- L11** BT
- L12** Indicación de alarmas
- L13-L17** Posición palanca de mando
- M** Botón de mando multifunción



Puesta en funcionamiento y uso

NOTA



La secuencia de activación de calentamiento descrita se produce solo cuando el aparato se enciende tras estar totalmente apagado mediante el interruptor general (1 Fig.2).

Esta secuencia es útil para no consumir demasiada energía en la fase de calentamiento del aparato, evitando así problemas de sobrecarga de la instalación eléctrica del lugar donde está instalada la máquina.



Realice las siguientes operaciones con la ayuda del esquema que consta en la Fig.1.

- Abra el grifo de alimentación de agua (1 Fig.1).
- Encienda el interruptor de la instalación eléctrica (7 Fig.1) y levante la palanca del interruptor general del aparato (1 Fig.2). Compruebe que se encienda el indicador ⚡.
- Apenas se enciende el aparato, el nivel automático empieza a llenar la caldera hasta que esta alcance el nivel de funcionamiento. En esta fase se ilumina el indicador .
- Finalizada la fase de carga, el grupo erogador activado empieza a calentarse y parpadea el indicador .

Puesta en funcionamiento y uso

- Al finalizar la fase de calentamiento, el indicador  deja de parpadear y queda fijo.
- Inmediatamente después comienza la fase de calentamiento de la caldera. Durante la fase de calentamiento, parpadea el indicador . Una vez alcanzada la temperatura configurada, la luz del indicador queda fija.
- Durante el calentamiento de la caldera se puede comenzar a usar el grupo erogador.

Botón de mando multifunción

Girando el botón de mando multifunción (**M** Fig.3) pueden seleccionarse las funciones que se deseen, por ello cada posición del botón de mando activará uno de los indicadores  a  (si están activos).

A continuación, para mayor facilidad, se citan las funciones -.

Programación de dosis en adquisición automática

Gire el botón de mando **M**, seleccione la dosis que va a configurar y mantenga pulsado el botón de mando **M** durante por lo menos 6 segundos.

Puesta en funcionamiento y uso

Al término de este tiempo, la función **L** seleccionada parpadea en modo lento para indicar el procedimiento de modificación. Pulsando el botón de mando **M**, inicia la erogación con parpadeo veloz del relativo indicador **L**, que termina cuando se vuelve a pulsar el botón de mando **M** y adquiere el nuevo tiempo de erogación (en caso de erogación tea1-tea2) o de dosis café (en el caso de erogación café 1-2), si el MCS está activo (opcional), no se puede seleccionar el tea2 pues la función no está disponible.

Preparación del café espresso

ATENCIÓN

Evite poner las manos debajo del grupo erogador cuando este esté en funcionamiento.

No toque las piezas metálicas del grupo erogador o del portafiltro pues pueden causar quemaduras.

Para obtener siempre un buen café es necesario que el portafiltro (9 Fig.2) esté siempre insertado en el grupo erogador, para mantenerlo constantemente a la temperatura correcta.

Puesta en funcionamiento y uso

- Desenganche el portafiltro, evitando empuñar piezas metálicas calientes.
- Limpie el filtro interno del portafiltro de eventuales residuos de café.
- Cargue el filtro con café molido fresco (1 dosis de café para el filtro individual, 2 dosis para el filtro doble), comprima con firmeza el café molido con el compactador manual especial suministrado en dotación, limpie el borde del filtro de eventuales residuos de café y vuelva a enganchar el portafiltro en el grupo erogador.
- Gire el botón de mando multifunción **M** para seleccionar el tipo de erogación deseada para ☐ para 1 café, ☐☐ para café doble o ☐ para erogación manual, mediante la palanca de mando. Para el efecto FLASH, desplace la palanca de mando hacia abajo y vuelva a subirla inmediatamente.
- Pulse el botón de mando **M** para iniciar la erogación en el caso de selección ☐ o ☐☐, mientras que confirmando la posición ☐ se obtiene el flash de 2 segundos. Desplace la palanca de mando gradualmente y la posición será indicada por los indicadores **L13** a **L17**, según la posición de la propia palanca de mando.

Puesta en funcionamiento y uso

Preparación de la leche caliente

NOTA

Para obtener una crema de leche de buena calidad, es necesario realizar un procedimiento específico durante el calentamiento. Este procedimiento se puede aprender en los cursos de formación o en vídeos especiales, que por cuestiones de seguridad no se describen en el presente manual. Para manipular la lanza de vapor, utilice la empuñadura aislante especial. No abra el grifo del vapor sin haber introducido antes el tubo de vapor en el jarro, para evitar posibles quemaduras.

Eche la leche en un jarro con mango.

Introduzca el tubo de vapor (**4** Fig.2) en el jarro y abra el grifo de vapor girando el botón de mando (**5** Fig.2) en sentido antihorario. Cuando la leche alcance la temperatura deseada, cierre el grifo del vapor. Apenas finalizada esta operación, limpie con un paño húmedo el tubo de vapor para evitar que se formen incrustaciones de leche en el mismo.




Después descargue durante un instante un poco de vapor sobre la rejilla de la bandeja para limpiar de eventuales residuos de leche también el interior de la lanza de vapor, protegiéndose de eventuales salpicaduras con un paño húmedo.

Puesta en funcionamiento y uso

Erogación de agua caliente

ATENCIÓN

Evite accionar la extracción de agua caliente antes de colocar debajo del tubo de erogación un recipiente, para evitar posibles quemaduras.

Coloque un recipiente resistente a una temperatura de por lo menos 125°C debajo del difusor de agua caliente (6 Fig.2) y gire el botón de mando multifunción **M** colocándolo en  o , las 2 funciones están diversificadas según la cantidad de agua erogada (si está presente el MCS, solo ).

En el momento de la instalación se puede programar la cantidad de agua caliente a erogar para las infusiones. Esta programación debe ser efectuada exclusivamente por el instalador.

Uso del MCS (opcional)

ATENCIÓN

No utilice el sistema MCS dirigiendo la lanza de vapor hacia el operador o hacia otra persona.

Puesta en funcionamiento y uso


NOTA

Para un buen funcionamiento del MCS es necesario limpiar bien la lanza de vapor y el terminal después de cada uso. Además, se recomienda desmontar el terminal de la lanza de vapor por lo menos 2 veces al día (dependiendo del uso del MCS), limpiarlo y volverlo a colocar.

Para obtener una buena crema de leche, se recomienda echar en el jarro una cantidad de leche suficiente para cubrir el terminal de la lanza de vapor y ponerla en posición lateral y no centrada dentro del jarro, para facilitar la formación de un vórtice durante el calentamiento de la leche.

El MCS es un sistema automático de calentamiento de la leche.

Mediante el uso del MCS puede obtenerse una cantidad de leche calentada a una temperatura preestablecida, con una crema de leche comparable a la obtenida por los mejores baristas.

Para utilizar el MCS es suficiente poner una cantidad de leche fría en un jarro, colocarlo debajo de la lanza del MCS y girar el botón de mando multifunción **M** hacia la modalidad . Cuando la leche alcance la temperatura preestablecida (programada durante la instalación de la máquina), la erogación de vapor se detendrá automáticamente y la leche estará lista para ser utilizada.

Mantenimiento periódico

ATENCIÓN

El fabricante no será considerado responsable por los daños a personas, cosas o animales causados por una incorrecta realización del mantenimiento.

La eficiencia del aparato está garantizada si se efectúa un correcto mantenimiento del mismo.

Por tanto, es importante atenerse a las siguientes instrucciones para realizar un correcto mantenimiento.

Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, póngase guantes protectores resistentes a las altas temperaturas.

Limpieza de las partes del revestimiento

Limpie todas las partes del revestimiento con un paño húmedo escurrido y evite el uso de detergentes o bayetas abrasivas.

Limpieza diaria de las piezas en contacto con el café

Todas las noches, o al terminar de usar el aparato, desenganche el portafiltro (9 Fig.2) del grupo erogador y saque el filtro del portafiltro.

Mantenimiento periódico

Lave todas estas piezas con el cepillo suministrado en dotación con la máquina para evitar que se formen incrustaciones de café en sus superficies internas y externas.

Saque y lave también la bandeja (3 Fig.2) con su respectiva rejilla.


Lavado del grupo (diario)


Este aparato está dotado de un sistema de ciclos de lavados automáticos de los grupos erogadores.

Para realizar el lavado de cada grupo, proceda como sigue.

Desenganche el portafiltro del grupo que se desea limpiar, saque el respectivo filtro y coloque el filtro ciego suministrado en dotación con el aparato.

Ponga dentro del filtro ciego una pastilla de detergente suministrada en dotación con el aparato y vuelva a enganchar el portafiltro.

Seleccione con el botón de mando multifunción **M** la función  y manténgalo pulsado durante por lo menos 3 segundos

Después de terminar las operaciones de lavado del grupo y antes de usarlo, extraiga por lo menos 200 cm³ de agua del grupo de lavado seleccionando **M**  con el botón de mando multifunción, sin tener el

Mantenimiento periódico

portafiltro enganchado, y desplace la palanca de mando para erogar la cantidad de agua necesaria.

Lavado de la caldera

Para garantizar que el agua caliente para las infusiones esté siempre limpia y sea potable, efectúe diariamente el lavado de la caldera. Para efectuar el lavado de la caldera, proceda como sigue. Inserte un extremo de la manguera en la boca de salida del agua caliente del aparato, y el otro, en el fregadero.

Con el botón de mando multifunción **M**, seleccione \oplus y púselo para confirmar.

ATENCIÓN

Bloquee bien el tubo utilizado para descargar el agua caliente de la máquina, para evitar quemaduras.

Durante el lavado de la caldera el grupo queda activo. Este ciclo de lavado de la caldera puede durar aproximadamente 10 minutos, por ello se recomienda efectuarlo al terminar la jornada de trabajo.

Limpieza periódica

Cada 3-6 días aproximadamente (según la cantidad de trabajo diaria), desmonte la ducha y el portaducha situado debajo del grupo erogador utilizando la llave suministrada en dotación y límpielas con el cepillo especial también suministrado en dotación.

ATENCIÓN

En caso de que la máquina quede inactiva por un periodo de más de 2 días, efectúe el lavado del grupo y de la caldera como se indica arriba.

Vuelva a montar estas piezas prestando teniendo cuidado de volverlas a colocar correctamente, en caso contrario se puede producir una incorrecta extracción del café y dañar el grupo erogador.

Mantenimiento del descalcificador

ATENCIÓN

El fabricante y el instalador no podrán ser considerados responsables por los daños causados por carencia y/o incorrecto mantenimiento del descalcificador.

En el caso de que la máquina esté conectada a un descalcificador, para efectuar su mantenimiento, consulte el manual de instrucciones del mismo.


Anomalías

ATENCIÓN




Puede generarse una alarma a causa de un uso incorrecto del aparato. En este caso es suficiente corregir la modalidad de empleo para resolver el problema.

Este aparato está dotado de un sistema de control electrónico que, además de gestionar todas las funciones operativas, comprueba también el correcto funcionamiento de todos los componentes.

En el caso de que se verifique una anomalía en una determinada función, esta viene indicada.

Alarma	Causa	Solución
Indicado con (!) led encendido fijo y  parpadeante y tres señales acústicas (bip). El grupo se desactiva.	Calentamiento de grupo expirado <ul style="list-style-type: none">• Cuando durante el primer encendido el grupo no se calienta en el plazo de 2 minutos• La sonda de temperatura está interrumpida o en cortocircuito o el grupo está recalentado	<ul style="list-style-type: none">• Apague y vuelva a encender la máquina• Si la alarma persiste, diríjase a un Centro de asistencia técnico autorizado

Alarma	Causa	Solución
Indicado con (!) led encendido fijo y 🗨️ parpadeante y tres señales acústicas (bip). La función palanca de mando se desactiva y siguen activas las funciones 🗨️ y 🗨️🗨️.	<p>Alarma palanca de mando</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando se mueve la palanca de mando, el control electrónico no detecta ningún impulso del DFR 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y vuelva a encender la máquina, el DRF efectuará un ciclo de restablecimiento • Si la alarma persiste, diríjase a un Centro de asistencia técnico autorizado
Indicado con (!) led encendido fijo y 🌫️ parpadeante y tres señales acústicas (bip).	<p>Vaporizador MCS expirado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando la temperature de la leche no alcanza los 30°C en 60 segundos 	<ul style="list-style-type: none"> • Sumergir el vaporizador MCS en un líquido para que caliente • Si la alarma persiste, diríjase a un Centro de asistencia técnico autorizado
Indicado con (!) led encendido fijo y 🗨️ parpadeante y tres señales acústicas (bip). Bloqueo del calentamiento de la caldera*.	<p>Calentamiento caldera de servicios expirado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando dentro de 10 minutos del encendido de la caldera, esta no ha alcanzado la temperatura de 40°C • Cuando la sonda de temperatura de la caldera está fuera de campo, en cortocircuito o interrumpida 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y vuelva a encender la máquina • Si la alarma persiste, diríjase a un Centro de asistencia técnico autorizado

Alarma	Causa	Solución
<p>Indicado con (!) led encendido fijo y  o  parpadeante y tres señales acústicas (bip). La erogación debe detenerse manualmente pulsando el botón de mando M.</p>	<p>Caudalímetro averiado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esta alarma interviene cuando, durante una erogación del grupo, el control electrónico no recibe impulsos del caudalímetro 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y vuelva a encender la máquina • Si la alarma persiste, diríjase a un Centro de asistencia técnico autorizado
<p>Indicado con (!) led encendido fijo y  parpadeante y tres señales acústicas (bip). Bloqueo del nivel automático; bloqueo de la caldera.</p>	<p>Time-out nivel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando el nivel automático no consigue indicar si la cantidad de agua que hay en la caldera alcanza el nivel de trabajo previsto dentro del tiempo configurado en la programación 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y vuelva a encender la máquina • Si la alarma persiste, diríjase a un Centro de asistencia técnico autorizado

* En presencia de esta alarma, el grupo de erogación de café queda activo.

Merci d'avoir choisi notre machine espresso MINA

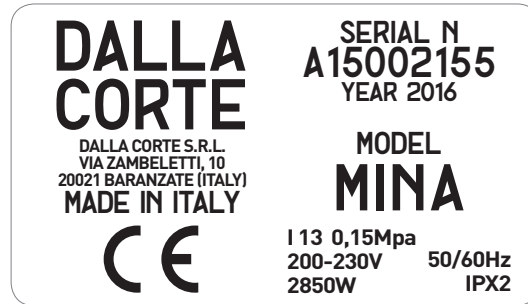
Elle possède de multiples caractéristiques innovantes: technologie révolutionnaire, design ergonomique, standard qualitatif élevé matériel et emploi extrêmement facile.

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. Feuilletez-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	Plaque d'immatriculation	118
5.2	Pieces faisant partie	119
5.3	Instructions générales	120
5.4	Prédisposition de l'utilisateur	122
5.5	Emploi sûr et l'entretien	124
5.6	Description générale	128
5.7	Mise en marche et emploi	130
5.8	Mentretien périodique	137
5.9	Nettoyage périodique	140
5.10	Anomalies	141

Plaque d'immatriculation



Pieces faisant partie

- un porte-filtre complet pour 1 dose
- un porte-filtre complet pour 2 doses
- un jeu complet de tuyaux flexibles pour le branchement de l'eau et la vidange
- deux filtres pour 1 dose de café
- deux filtres pour 2 doses de café en 3 profondeurs
- deux douchettes
- une douchette traitement nano-technologie B-MC-0039°
- un filtre aveugle
- une brosse pour le nettoyage
- un pot de pastilles détergentes
- un presse-café manuel
- un chiffon pour le nettoyage global des parties se trouvant à l'extérieur
- un support en caoutchouc pour presser le café
- un mode d'emploi et d'entretien

Instructions générales

Il faut lire attentivement les instructions et les avertissements se trouvant dans cette notice, car elle fournit des indications importantes sur l'emploi et l'entretien de l'appareil. Une utilisation erronée peut provoquer des dommages corporels et matériels, dont le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable.

Cette machine ne doit servir que pour l'usage qu'il a été prévu d'en faire. Toute autre utilisation est impropre. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable de dommages éventuels causés par une utilisation erronée. Du point de vue électrique, la sécurité de l'appareil n'est garantie que lorsque celle-ci est branchée correctement à un équipement de mise à la terre.

L'équipement électrique, l'équipement hydrique et l'équipement de vidange doivent être préparés par l'utilisateur à un endroit adéquat pour que l'installation puisse se faire correctement. L'installateur ne peut pas modifier l'équipement existant réalisé par l'utilisateur.

Instructions générales

Si le câble d'alimentation est endommagé, il faut le remplacer par un câble aux normes, que l'on trouve chez le fabricant ou auprès de son service après-vente

Pour un bon fonctionnement et un bon entretien de l'appareil, il peut être nécessaire d'installer un adoucisseur pour l'eau d'alimentation, afin d'éviter la formation de calcaire. Cette possibilité doit être évaluée par l'installateur et l'utilisateur doit prévoir de la place pour qu'il soit possible d'installer l'adoucisseur correctement, selon les instructions reportées dans le mode d'emploi de ce dernier.

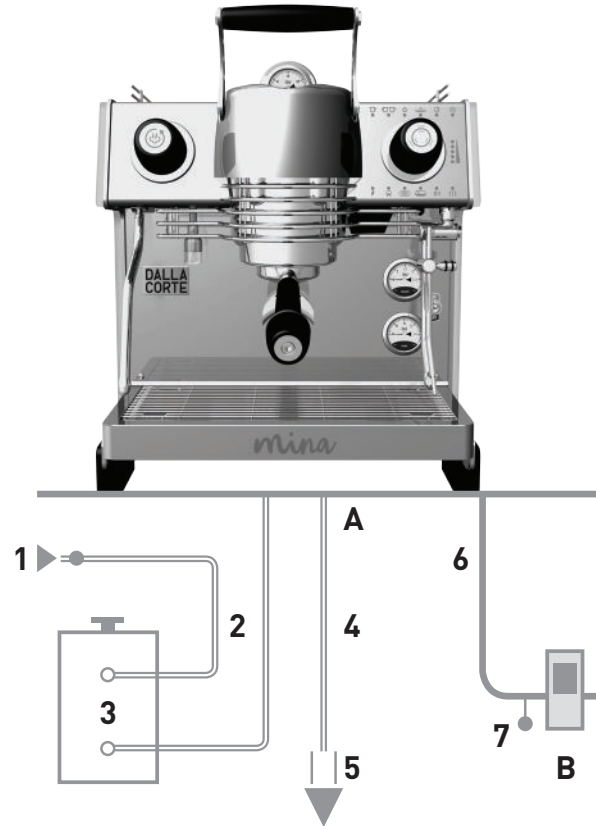
Le niveau de pression acoustique continue, pondérée, est inférieur à 70 dB.

Prédisposition de l'utilisateur

LEGENDE

- 1 Robinet d'alimentation en eau
- 2 Tuyaux flexibles pour le raccordement en eau
- 3 Adoucisseur d'eau (option)
- 4 Tuyau de vidange
- 5 Siphon de vidange
- 6 Câble d'alimentation électrique
- 7 Prise électrique 16 A SCHUKO monophasée
- A Ouverture sur le plan d'appui
- B Espace inférieur

Fig.1



Prédisposition de l'utilisateur

L'appareil doit être mis sur une surface en mesure de garantir un appui sûr.

Au moment de la prédisposition des équipements, il faut prévoir une ouverture **A** Fig.1 (10 x 10 cm) sur la surface d'appui pour pouvoir effectuer les raccordements avec les équipements se trouvant dans l'espace sous-jacent **B** Fig.1.

L'appareil ne doit être alimenté qu'avec de l'eau froide potable, aux normes, conforme aux règlements nationaux.

La pression du réseau d'eau doit être comprise entre 0,1 et 0,6 MPa. S'il n'est pas possible de respecter cette condition, il faut consulter le fabricant. Entre le réseau d'eau et le tuyau d'alimentation de l'eau de la machine, il faut installer une vanne donnant la possibilité de couper l'eau si nécessaire (**1** Fig.1).

Préparer le siphon de vidange **5** Fig.1 avec un diamètre minimum de 40 mm, à raccorder à l'équipement de vidange de l'endroit où est installée la machine.

La connexion électrique doit se faire en prévoyant un dispositif à courant différentiel (RCD) avec un courant différentiel de fonctionnement nominal ne dépassant pas 30 mA.

Emploi sûr et l'entretien

Cette machine ne doit servir que pour l'usage qu'il a été prévu d'en faire. Toute autre utilisation est impropre. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable de dommages éventuels causés par une utilisation erronée. Du point de vue électrique, la sécurité de l'appareil n'est garantie que lorsque celle-ci est branchée correctement à un équipement de mise à la terre.

Il faut faire vérifier cette condition fondamentale par du personnel qualifié. Le fabricant et l'installateur ne peuvent pas être tenus pour responsables de dommages éventuels causés par l'absence de système de mise à la terre de l'équipement ou son manque d'efficacité.

L'utilisation de tout appareil électrique comporte le respect de certaines règles fondamentales:

- Il ne faut pas se servir de l'appareil lorsque l'on a les mains ou les pieds mouillés ou les pieds nus.

Emploi sûr et l'entretien

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien manquant d'expérience et des notions nécessaires, à moins qu'elles ne puissent bénéficier, de la part d'une personne responsable de leur sûreté, d'une surveillance ou d'instructions sur l'emploi de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés, car il faut s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant de faire toute opération de nettoyage ou d'entretien ordinaire, il faut couper le courant et l'eau.
- Lorsqu'on nettoie l'appareil, il ne faut pas le laver avec des jets d'eau ni le plonger dans de l'eau.
- Il ne faut pas laisser l'appareil allumé, sans surveillance, pendant longtemps (par ex. 1 jour)

Emploi sûr et l'entretien

ATTENTION

Le non-respect de ce qui est reporté plus haut peut compromettre la sûreté de l'appareil, sa durée dans le temps et en annuler la garantie. Cet appareil ne peut être utilisé que par du personnel qualifié pour ce type d'activités. Il faut donc éviter que des enfants ou des personnes non qualifiées n'utilisent cet appareil.

Cet appareil ne doit servir qu'à l'usage qu'il a été prévu d'en faire, tout autre emploi étant à considérer comme erroné ou déraisonnable, si bien que le fabricant n'est pas tenu pour responsable de dommages éventuels, matériels ou corporels, causés par un emploi erroné ou déraisonnable de cet appareil.

- Pour garantir l'efficacité de l'appareil et pour que son fonctionnement soit correct, il est indispensable de se conformer aux indications du fabricant sur l'entretien ordinaire.
- Le dispositif doit être placé sur un plan d'appui sûr, parfaitement horizontal et à une hauteur de 85/90 cm par rapport au sol.

Emploi sûr et l'entretien

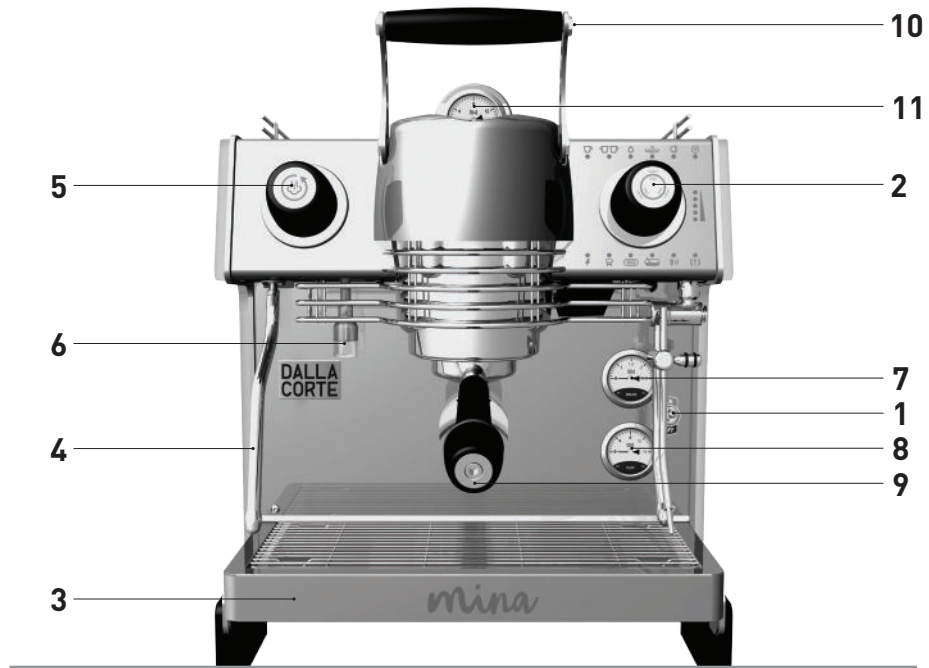
- La température de l'environnement de travail de l'appareil doit être comprise entre un minimum de 5° et un maximum de 30°. Dans le cas de séjour temporaire dans un environnement dont la température est en dessous de zéro, il ne faut s'adresser qu'au service après-vente autorisé du fabricant.
- Pour l'installation de l'appareil, il ne faut utiliser que le jeu de joints (fournis avec l'appareil), **les vieux ne devant absolument pas être réutilisés.**
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de la machine, il faut l'éteindre complètement et s'abstenir de toute tentative de réparation directe. Il faut s'adresser uniquement au service après-vente autorisé par le fabricant.

Description générale

LEGENDE

- 1 Interrupteur général
- 2 Bouton à fonctions multiples
- 3 Réservoir
- 4 Lance vapeur
- 5 Robinet vapeur
- 6 Sortie eau chaude
- 7 Manomètre chaudière
- 8 Manomètre pompe
- 9 Porte-filtre
- 10 Cloche distribution manuelle
- 11 Manomètre groupe

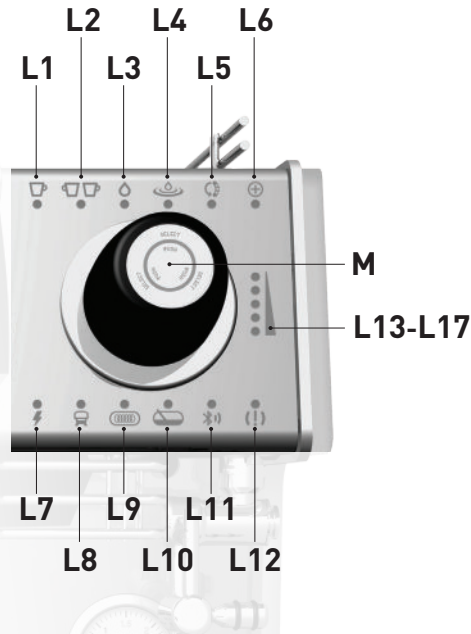
Fig.2



Description générale

Panneau de commande

Fig.3



LEGENDE

- L1** Sélection pour un café simple
- L2** Sélection pour un café double
- L3** Sélection pour distribution d'une dose d'eau
- L4** Sélection pour distribution de 2 doses d'eau ou MCS
- L5** Sélection pour distribution manuelle avec la cloche
- L6** Sélection pour lavage chaudière
- L7** Ligne
- L8** Groupe en température
- L9** Chaudière en température
- L10** Niveau automatique en marche
- L11** BT
- L12** Rommunication alarme
- L13-L17** Position cloche
- M** Bouton à fonctions multiples



Mise en marche et emploi

NOTE



La séquence d'activation du chauffage décrite plus haut ne se fait que si l'on allume l'appareil après que tout ait été éteint complètement à l'aide de l'interrupteur général (1 Fig.2).

Cette séquence sert à ne pas dépenser trop d'énergie au cours de la phase de chauffage de l'appareil, de façon à éviter ainsi des problèmes de surcharge de l'équipement électrique dans la pièce où est installée la machine.





Pour exécuter les opérations suivantes, il faut se reporter au schéma de la Fig.1.

- Ouvrir le robinet d'alimentation en eau (1 Fig.1).
- Allumer l'interrupteur de l'équipement électrique (7 Fig.1) et soulever le petit levier de l'interrupteur général de l'appareil (1 Fig.2); vérifier alors si la lampe témoin ⚡ s'allume.
- Dès que l'appareil est allumé, le dispositif de relevé du niveau automatique commence à remplir la chaudière jusqu'à ce que le niveau de fonctionnement soit atteint; la lampe témoin  est allumée au cours de cette phase.
- Une fois le chargement terminé, le groupe de distribution activé commence à chauffer et la lampe témoin  clignote.

Mise en marche et emploi

- A la fin de la phase de chauffage, la lampe témoin  arrête de clignoter et reste alors fixe.
- La phase de chauffage de la chaudière commence tout de suite après; au cours de la phase de chauffage, la lampe témoin  clignote. Elle devient fixe une fois que l'on a atteint la température de consigne.
- On peut déjà utiliser le groupe de distribution pendant le chauffage de la chaudière.

Bouton a fonctions multiples

On peut choisir les fonctions voulues en faisant tourner le bouton à fonctions multiples (**M** Fig.3) chaque position du bouton activera l'une des lampes témoins de  à  (si active). Ci-dessous, il y a un rappel des fonctions disponibles avec -, pour simplifier les choses.

Programmation doses en auto-acquisition

Faire tourner le bouton **M** pour sélectionner la dose à régler. Continuer à appuyer sur le bouton **M** pendant au moins 6 secondes. Au bout de ce délai, la fonction **L** sélectionnée clignote de manière lente pour

Mise en marche et emploi

indiquer quelle est la procédure de modification. En appuyant sur le bouton **M**, on fait commencer la distribution avec le clignotement rapide de la lampe témoin **L** correspondante, ce qui se termine lorsqu'on ré-appuie sur le bouton **M** et que l'on acquiert le nouveau temps de distribution (dans le cas de distribution tea1-tea2) ou de dose café (dans le cas de distribution de café 1-2). Si MCS et actif (option), il n'est pas possible de sélectionner tea2, car la fonction n'est pas disponible.

Préparation de café expresso

ATTENTION

Éviter de mettre les mains sous le groupe de distribution quand celui-ci est en marche. Ne pas toucher de pièces métalliques du groupe de distribution ou du porte-filtre, car on peut se brûler.

Pour toujours obtenir un bon café, il est nécessaire de maintenir le porte-filtre (9 Fig.2) toujours en place dans le groupe de distribution, afin de toujours les maintenir à la température voulue.

- Décrocher le porte-filtre en évitant de toucher des pièces métalliques chaudes.

Mise en marche et emploi

- Nettoyer le filtre à l'intérieur du porte-filtre pour éliminer les résidus éventuels de café.
- Mettre ensuite du café fraîchement moulu (1 dose de café pour le filtre simple, 2 doses pour le filtre double) dans le filtre, appuyer fermement sur le café moulu à l'aide de la presse manuelle fournie avec la machine, nettoyer le bord du filtre pour éliminer des résidus éventuels de café et raccrocher le porte-filtre au groupe de distribution.
- Faire tourner le bouton à fonctions multiples **M** pour sélectionner le type de distribution voulu pos ☐ pour 1 café, ☐☐ pour un café double ou ☐☐☐ pour la distribution manuelle à l'aide de la cloche. Pour l'effet FLASH, déplacer la cloche vers le bas, puis la remettre tout de suite en haut.
- Appuyer sur le bouton **M** pour commencer la distribution dans le cas de sélection ☐ ou ☐☐, alors que si l'on confirme avec la position ☐☐☐, on obtient le flash de 2 secondes, puis on peut déplacer la cloche graduellement: la position sera signalée par les lampes témoins allant de **L13** à **L17**, en fonction de la position de la cloche.

Mise en marche et emploi

Préparation de lait chaud

NOTE

Pour obtenir une crème de lait de bonne qualité, il faut suivre une procédure bien précise pendant le chauffage. Cette procédure peut s'apprendre pendant des cours de formation ou sur des vidéos spécifiques, mais pour des raisons de sûreté, il n'y a pas de description dans cette notice. Pour manœuvrer la lance vapeur, il faut utiliser le manche isolant prévu à cet effet. Ne pas ouvrir le robinet de la vapeur sans avoir placé le tuyau de la vapeur dans le pot, pour éviter toute brûlure possible.

Verser du lait dans un pot avec un manche.




Introduire le tuyau vapeur (**4** Fig.2) dans le pot et ouvrir le robinet vapeur en faisant tourner le bouton (**5** Fig.2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Quand on a obtenu la température voulue pour le lait, il est possible de fermer le robinet de la vapeur. Une fois cette dernière opération terminée, il faut nettoyer le tuyau vapeur avec un chiffon humide, pour éviter que ne se forment des incrustations de lait sur le tuyau. Puis il suffit de décharger de la vapeur pendant un instant sur la grille du bac pour éliminer également tout résidu éventuel de lait à l'intérieur de la lance vapeur. Il faut se protéger des éclaboussures éventuelles en se servant du chiffon humide.

Mise en marche et emploi

Distribution d'eau chaude

ATTENTION

Éviter d'actionner le prélèvement d'eau chaude avant d'avoir mis un récipient sous le tuyau de distribution, afin d'éviter tout risque de brûlure.

Placer un récipient (résistant à des températures d'au moins 125°C) sous le diffuseur d'eau chaude (6 Fig.2) et faire tourner le bouton à fonctions multiples **M** sur  ou , les 2 fonctions se distinguant par la quantité d'eau distribuée (si présent, MCS n'est que sur ). Au moment de l'installation, il est possible de programmer la quantité d'eau à distribuer comme eau chaude pour les infusions; cette programmation ne doit être exécutée que par l'installateur.

Utilisation du MCS (option)

ATTENTION

Ne pas utiliser le système MCS avec la lance vapeur tournée vers l'opérateur ou toute autre personne.


Mise en marche et emploi

NOTE

Pour un bon fonctionnement du MCS, il faut bien nettoyer la lance vapeur et l'embout après s'en être servi. Il est aussi conseillé de démonter l'embout de la lance vapeur au moins 2 fois par jour (en fonction de l'usage que l'on fait du MCS), puis de le nettoyer et de le remonter. Pour obtenir une bonne crème de lait, il est conseillé de verser dans le pot une quantité de lait suffisante pour recouvrir l'embout de la lance vapeur et de mettre celle-ci en position latérale et décentrée à l'intérieur du pot, de façon à faciliter la formation d'un tourbillon pendant le chauffage du lait.

Le MCS est un système automatique de chauffage du lait.

Le MCS permet d'obtenir une certaine quantité de lait, réchauffé à une température préétablie, avec de la crème de lait qui peut être comparée à celle qu'obtiennent les meilleurs barmans.

Pour utiliser le MCS, il suffit de mettre une certaine quantité de lait froid dans un pot, de placer celui-ci sous la lance du MCS et de faire tourner le bouton à fonctions multiples **M** en modalité . Quand le lait aura atteint la température préétablie (programmée pendant la phase d'installation de la machine), la distribution de vapeur s'arrêtera automatiquement et le lait sera prêt à être utilisé.

Mentretien périodique

ATTENTION

Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable de dommages corporels ou matériels dérivant du fait que l'entretien n'a pas été exécuté correctement.

L'efficacité de l'appareil est garantie par un entretien correct; il est donc important de se conformer aux instructions suivantes pour exécuter l'entretien correctement.

Avant de faire quoi que ce soit comme entretien, il faut mettre des gants de protection résistants à de hautes températures.

Nettoyage de parties de carrosserie

Nettoyer toutes les parties de la carrosserie avec un chiffon humide pas trop mouillé, en évitant d'utiliser des détergents ou des éponges abrasives.

Nettoyage quotidien des pièces en contact avec le café

Tous les soirs, ou lorsqu'on a fini de se servir de l'appareil, il faut décrocher le porte-filtre (9 Fig.2) du groupe de distribution et enlever le filtre du porte-filtre.

Mentretien périodique

Laver toutes ces parties avec la brosse fournie avec la machine, pour éviter que ne se forment des incrustations de café sur les surfaces, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.


Retirer aussi le bac et la grille, afin de bien tout laver (**3** Fig. 2).


Lavage du groupe (quotidien)

Cet appareil est équipé d'un système de cycles de lavage automatique des groupes de distribution.

Pour garantir le lavage de chaque groupe, il suffit de procéder de la façon suivante.

Décrocher le porte-filtre du groupe que l'on veut nettoyer, retirer le filtre et mettre en place le filtre aveugle qui est fourni avec l'appareil. Mettre dans le filtre aveugle l'une des pastilles de détergent fournies avec l'appareil et raccrocher le porte-filtre.

Se servir du bouton à fonctions multiples **M** pour sélectionner la fonction  et appuyer pendant au moins 3 secondes.

Après avoir achevé les opérations de lavage du groupe, et avant de l'utiliser, il faut prélever au moins 200 cc d'eau du groupe que l'on vient de laver, en sélectionnant  avec le bouton à fonctions multiples

Mentretien périodique

M, sans que le porte-filtre ne soit accroché. Ensuite, on peut déplacer la cloche pour distribuer la quantité d'eau requise.

Lavage de la chaudière

Pour garantir que l'eau chaude servant aux infusions soit toujours propre et potable, il faut effectuer le lavage de la chaudière tous les jours. Pour laver la chaudière, il faut procéder de la façon suivante: Placer un tuyau flexible dans l'embouchure de sortie de l'eau chaude sur l'appareil, avec l'autre extrémité dans l'évier.

Avec le bouton à fonctions multiples **M**, il faut alors sélectionner ⊕ et confirmer en appuyant dessus.

ATTENTION

Bien bloquer le tuyau utilisé pour décharger l'eau chaude de la machine, de façon à éviter des risques de brûlures.

Le groupe reste actif pendant le lavage de la chaudière.

Ce cycle de lavage chaudière peut durer 10 minutes environ, si bien qu'il est conseillé de le faire à la fin de la journée de travail.

Nettoyage périodique

Tous les 3-6 jours environ (selon la quantité de travail au quotidien), il faut démonter les douchettes et le porte-douche se trouvant sous le groupe de distribution en se servant de la clé fournie avec la machine; puis, il faut les nettoyer à l'aide de la brosse spéciale qui fait partie des accessoires fournis avec la machine.

ATTENTION

Si la machine doit rester à l'arrêt pendant une période allant au-delà de 2 jours, il faut assurer le lavage du groupe et de la chaudière comme cela a été décrit plus haut.

Remonter ces pièces en faisant attention à bien repositionner toutes les pièces correctement; en cas contraire, on pourrait causer une mauvaise extraction du café et des dommages sur le groupe de distribution.

Entretien adoucisseur

ATTENTION

Le fabricant et l'installateur ne peuvent pas être tenus pour responsables de dommages causés par l'absence d'entretien et/ou un entretien erroné de l'adoucisseur.


Si la machine est raccordée à un adoucisseur, il faut se reporter à sa notice pour en assurer l'entretien.






Anomalies

ATTENTION

On peut provoquer une alarme à cause d'un emploi erroné de l'appareil; dans ce cas, il suffit de corriger la modalité d'emploi pour résoudre le problème.

Cet appareil est muni d'un système de contrôle électronique qui sert non seulement à gérer toutes les fonctions opérationnelles, mais aussi à vérifier si le fonctionnement de tous les composants est correct. Si une anomalie se produit pour une fonction donnée, ceci est signalé.




Alarme	Cause	Solution
(!!) Diode électroluminescente restant allumée et que  clignote, avec trois signaux acoustiques (bip). Le groupe se désactive.	Temporisation chauffage groupe <ul style="list-style-type: none">• Au premier allumage, lorsque le groupe ne se réchauffe pas en 2 minutes• La sonde de température est coupée ou en court-circuit, ou bien le groupe est en surchauffe	<ul style="list-style-type: none">• Éteindre la machine et la rallumer• Si l'alarme continue, il faut s'adresser au Centre d'assistance autorisé

Alarme	Cause	Solution
(!) Diode électroluminescente restant allumée et que  clignote, avec trois signaux acoustiques (bip). La fonction de cloche est désactivée et les fonctions  et  restent actives.	Alarme cloche <ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la cloche est en mouvement, le contrôle électronique ne relève aucune impulsion du DFR 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre la machine et la rallumer, le DRF exécutera un cycle de remise à zéro • Si l'alarme continue, il faut s'adresser au Centre d'assistance autorisé
(!) Diode électroluminescente restant allumée et que  clignote, avec trois signaux acoustiques (bip).	Temporisation distribution vapeur MCS <ul style="list-style-type: none"> • Quand, pendant l'emploi du MCS, la sonde de température du lait n'atteint pas 30°C en 60 secondes à partir de la distribution vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Plonger la lance MCS dans un liquide à chauffer • Si l'alarme continue, il faut s'adresser au Centre d'assistance autorisé
(!) Diode électroluminescente restant allumée et que  clignote, avec trois signaux acoustiques (bip).	Temporisation chauffage chaudière <ul style="list-style-type: none"> • Quand, dans les 10 minutes qui suivent l'allumage de la chaudière, celle-ci n'a pas atteint la température de 40°C 	<ul style="list-style-type: none"> • Éteindre la machine et la rallumer

Bloc du chauffage de la chaudière*.

- Quand la sonde de température de la chaudière est hors champ, en court-circuit ou coupée

- Si l'alarme continue, il faut s'adresser au Centre d'assistance autorisé

Alarme	Cause	Solution
<p>(!) Diode électroluminescente restant allumée et que  ou  clignote, avec trois signaux acoustiques (bip). Il faut arrêter la distribution en appuyant sur le bouton M manuellement.</p>	<p>Débitmètre en panne</p> <ul style="list-style-type: none">• Cette alarme se présente quand, pendant une distribution du groupe, le contrôle électronique ne reçoit pas d'impulsions du débitmètre	<ul style="list-style-type: none">• Éteindre la machine et la rallumer• Si l'alarme continue, il faut s'adresser au Centre d'assistance autorisé
<p>(!) Diode électroluminescente restant allumée et que  clignote, avec trois signaux acoustiques (bip). Bloc du niveau automatique; bloc de la chaudière.</p>	<p>Temporisation niveau</p> <ul style="list-style-type: none">• Quand le niveau automatique ne réussit pas à reporter la quantité d'eau dans la chaudière au niveau de travail voulu dans les délais prévus par le programme	<ul style="list-style-type: none">• Éteindre la machine et la rallumer• Si l'alarme continue, il faut s'adresser au Centre d'assistance autorisé

* Lorsque cette alarme se présente, le groupe de distribution du café reste actif.

Dichiarazione UE di conformità direttiva 2006/42/UE

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/UE 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/UE - 2014/30/UE - 2014/35/UE

EEC Conformity Declaration ACT 2006/42/EU

The undersigned: **DALLA CORTE S.R.L.**
With premises at:
Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY

Declares that:

The espresso coffee machine has been projected and manufactured in conformity with Directive 2006/42/EU 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 EU directive:
2006/42/EU - 2014/30/EU - 2014/35/EU

EWG Konformitätserklärung Richtlinie 2006/42/EU

Der Unterzeichner: **DALLA CORTE S.R.L.**
Mit Sitz in:
Via Zambeletti 10, Baranzate (Mailand), ITALIEN

Erklärt dass:

Die Espresso-Kaffeemaschine gemäß der Richtlinien 2006/42/EU und entsprechenden nationalen Gesetzen gemäß den folgenden Normen zur Konformitätsbewertung projektiert 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 EU-Richtlinie:
2006/42/UE - 2014/30/UE - 2014/35/EU

Declaración de Conformidad UE Directiva 2006/42/UE

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/UE 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/UE - 2014/30/UE - 2014/35/UE

Déclaration UE de Conformité Directive 2006/42/UE

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/UE 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/UE - 2014/30/UE - 2014/35/UE

Dichiarazione di Conformità UE

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

Con sede in:

Via Zambelletti 10 - Baranzate (MI) ITALY

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

- 2014/30/UE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate: CISPR 14-1:2005, CISPR 14-1:2005/AMD1:2008, CISPR 14-1:2005/AMD2:2011, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2014, IEC 61000-3-3:2013
- 2014/35/UE Direttiva Bassa Tensione con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate: IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-2-75:2012

Milano, Italia, 1 gennaio 2016

Il Presidente del C.d.A.

Paolo Dalla Corte

EU Conformity Declaration

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

With premises at:

Via Zambelletti 10 - Baranzate (Milan) ITALY

The espresso coffee machine conforms to the following EU acts:

- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, with the application of the following clauses: CISPR 14-1:2005, CISPR 14-1:2005/AMD1:2008, CISPR 14-1:2005/AMD2:2011, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2014, IEC 61000-3-3:2013
- Low Voltage Directive 2014/35/EU, with the application of the following clauses: IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-2-75:2012

Milan, Italy, 1st January 2016

**Chairman of the Board of Directors
Paolo Dalla Corte**

EU Konformitätserklärung

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

Mit Sitz in:

Via Zambelletti 10 - Baranzate (Milano) ITALIEN

Die Espresso-Kaffeemaschine entspricht den folgenden EU-Richtlinien:

- Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU, unter Anwendung der folgenden Klauseln: CISPR 14-1:2005, CISPR 14-1:2005/AMD1:2008, CISPR 14-1:2005/AMD2:2011, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2014, IEC 61000-3-3:2013
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, unter Anwendung der folgenden Klauseln: IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-2-75:2012

Mailand, Italien, 1. Januar 2016

**Vorstandsvorsitzender
Paolo Dalla Corte**

Declaración de Conformidad UE

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

Con domicilio social en:

Via Zambeletti 10 - Baranzate (Milan) ITALY

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

- Directiva 2014/30/UE sobre Compatibilidad Electromagnética, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas: CISPR 14-1:2005, CISPR 14-1:2005/AMD1:2008, CISPR 14-1:2005/AMD2:2011, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2014, IEC 61000-3-3:2013
- Directiva 2014/35/UE sobre Baja Tensión, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas: IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-2-75:2012

En Milán, Italia, 1 de enero de 2016

**El Presidente del Consejo de Administración
Paolo Dalla Corte**

Déclaration de Conformité UE

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

Adresse du siège:

Via Zambeletti 10 - Baranzate (Milan) ITALY

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

- 2014/30/UE Directive compatibilité électromagnétique avec application des parties/clauses suivantes des normes harmonisées: CISPR 14-1:2005, CISPR 14-1:2005/AMD1:2008, CISPR 14-1:2005/AMD2:2011, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2014, IEC 61000-3-3:2013
- 2014/35/UE Directive basse tension avec application des parties/clauses suivantes de normes harmonisées: IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-2-75:2012

Milan, Italie, 1er janvier 2016

**Le Président du Conseil d'Administration
Paolo Dalla Corte**

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva europea 2002/96/UE

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.



2002/96/UE

Information for correct disposal of the product in accordance with EU Directive 2002/96/EU

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.

Anweisung für die richtige entsorgung des produkts gemäss der EU-Richtlinie 2002/96/EU

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 Inhaltstoffe 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/UE

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/UE

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-0008

