

# STUDIO

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

DALLA  
CORTE



STUDIO

# STUDIO

INDICE - CONTENTS

INHALT - ÍNDICE

SOMMAIRE

<b>Manuale utente</b> (Versione originale)	<b>3</b>
<b>User manual</b> (Translated from the original)	<b>45</b>
<b>Benutzerhandbuch</b> (Vom original)	<b>87</b>
<b>Manual de usuario</b> (Traducido del original)	<b>129</b>
<b>Notice pour l'utilisateur</b> (Traduit de l'original)	<b>171</b>

# Manuale utente

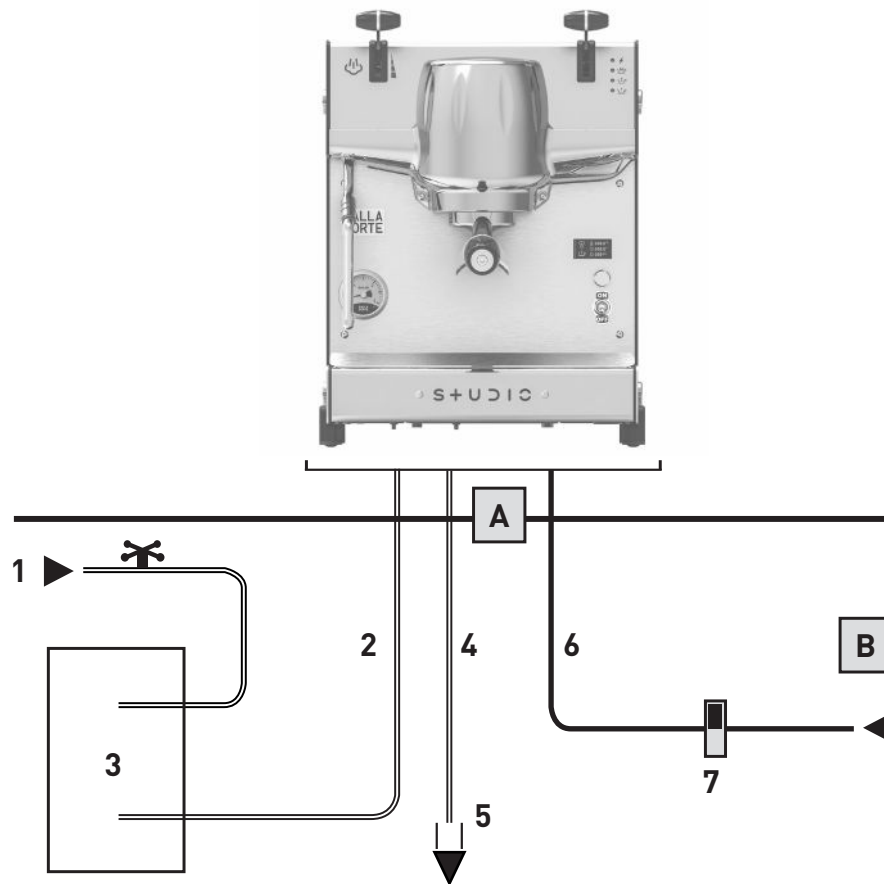
1	Avvertenze generali e di sicurezza	7
2	Predisposizione per l'installazione	14
3	Messa in funzione ed utilizzo dell'apparecchiatura	17
4	Preparazione del caffè espresso	20
5	Preparazione del latte caldo	21
6	Manutenzione periodica a cura dell'utente	22
7	Display	25
8	Menù	26
9	Allarmi	40
	Schemi elettrici	213

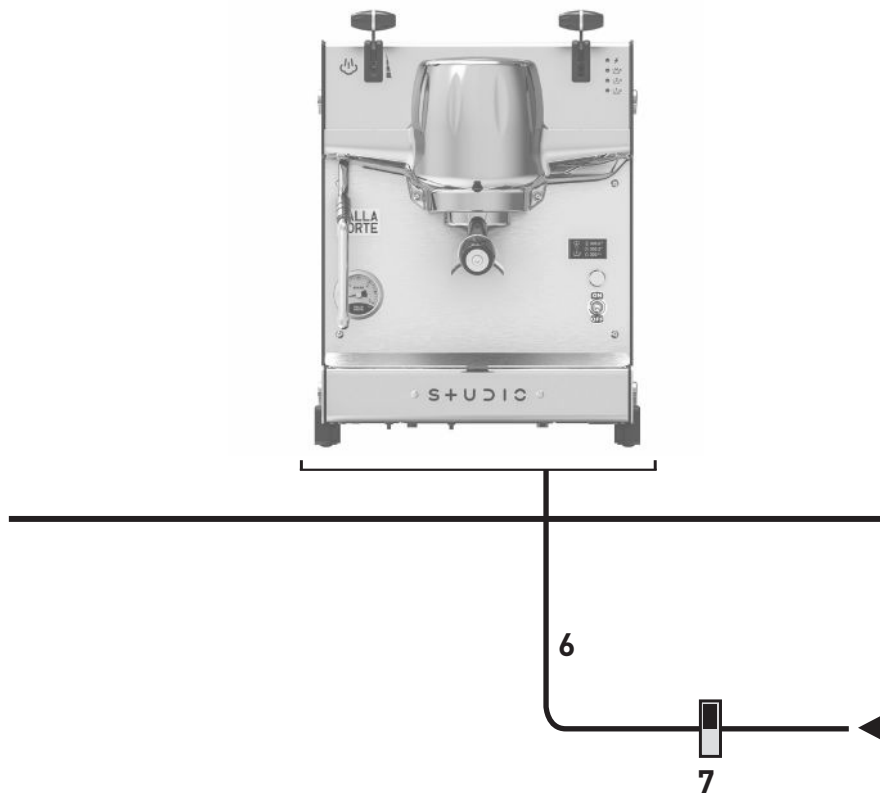
# Conessioni - Versione a rete idrica

Fig.1a

## 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 Interruttore alimentazione elettrica
- A Apertura sul piano di appoggio
- B Vano inferiore





## LEGENDA

- 6** Cavo di alimentazione elettrica
- 7** Interruttore alimentazione elettrica

# Descrizione della macchina

Fig.2

## LEGENDA

- 1 Interruttore generale
- 2 Piedini regolabili
- 3 Bacinella
- 4 Lancia vapore
- 5 Leva vapore
- 6 Leva selettore
- 7 Manometro caldaia
- 8 Pomolo selettore
- 9 Gruppo erogatore
- 10 Portafiltro
- 11 Display
- 12 Pannello tanica

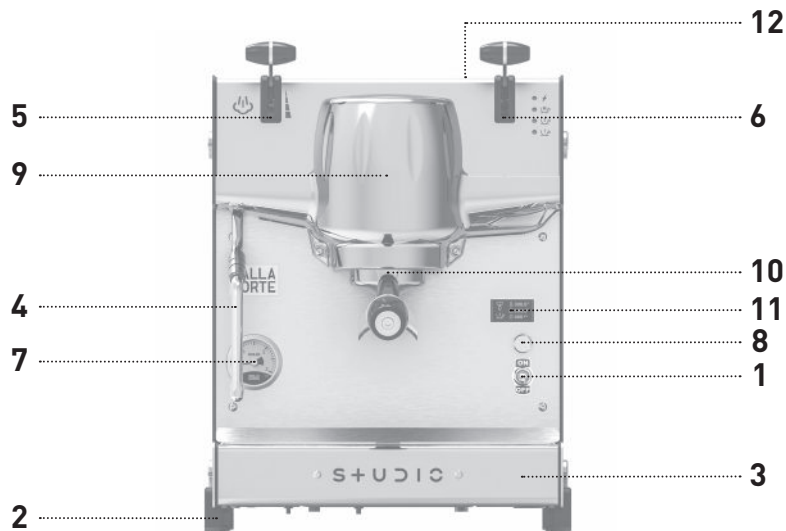


Fig.3

## LEGENDA

- L1 Spia di linea
- L2 Erogazione manuale
- L3 Erogazione doppia
- L4 Erogazione singola



# 1. Avvertenze generali e di sicurezza

---



## **ATTENZIONE**

**Leggere attentamente tutto il manuale prima dell'uso.**

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto prima dell'uso, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, installazione, uso e manutenzione. Un errato utilizzo può recare danni a persone, animali o cose per le quali il costruttore non può essere considerato responsabile. Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione. Conservare le seguenti istruzioni ed assicurarsi che rimangano con l'apparecchio in caso di trasporto o di vendita, in modo che chiunque lo utilizzi per tutta la sua vita sia adeguatamente informato sull'uso corretto e sulla sicurezza dell'apparecchio.

Il costruttore si riserva il diritto di modificare il presente manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti.

Le illustrazioni presenti in questo manuale hanno carattere puramente indicativo. Dalla Corte si riserva la facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, regge, viti, chiodi, ecc...) NON devono essere lasciati alla portata dei

bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, ne essere dispersi nell'ambiente. (Per un corretto smaltimento seguire le indicazioni per la raccolta differenziata del proprio paese).

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio in targa.

L'installatore deve eseguire i collegamenti idrici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica di tutela ambientale, vigenti nel luogo di installazione.

**PER LA VERSIONE A RETE IDRICA:** L'alimentazione del dispositivo deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo di installazione. 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 dell'addolcitore secondo le istruzioni riportate nel libretto istruzioni dello stesso.

Questa apparecchiatura 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, erronei ed irragionevoli.

L'apparecchio non è idoneo per l'utilizzo da parte dei bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o carenti di conoscenze a meno che non sia data supervisione e istruzione.

Le temperature massime e minime di immagazzinamento devono essere comprese nel range 0°C, +55°C.

La temperatura di funzionamento deve essere compresa nel range +5°C, +30°C.



## **ATTENZIONE**

### **Indicazioni generali**

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

- Posizionate sempre l'apparecchio su una superficie piana e stabile. Se possibile fuori dalla portata dei bambini.
- Non posizionate l'apparecchio su una superficie calda o vicino a fonti di calore come un forno caldo, un calorifero, un piano cottura o altre fonti di calore.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica locale. La targa dati si trova al di sotto della bacinella di scarico, (vedi indicazioni a **pag.15**). In caso la tensione non corrisponda, non utilizzare la macchina e contattare il rivenditore.
- L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti nel luogo di installazione, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato e autorizzato.

- Non lasciare il cavo pendente sui bordi del piano d'appoggio, o che tocchi superfici calde.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- Prima di riempire la tanica, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla rete elettrica.
- Non toccate il cavo o la spina con le mani bagnate.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
- Il cavo di alimentazione non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio scollegarlo dalla rete elettrica e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente al produttore, o ad un centro di assistenza autorizzato.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione ordinaria, spegnere l'apparecchio dall'interruttore (**1 fig.2**), scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere l'acqua (per la versione a RETE IDRICA).
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Non lasciare l'apparecchiatura accesa ed incustodita per lunghi periodi (es. 1 giorno).
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo completamente scollegandolo dalla rete elettrica, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione diretta. Quindi, rivolgersi esclusivamente al costruttore o ad un Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.

- L'apparecchiatura deve essere installata in modo che la superficie elevata sia almeno a 1,2 metri di altezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando la manutenzione ordinaria.
- Non disinserire (togliere) mai il portafiltro durante l'erogazione del caffè.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura, non lavare con getti d'acqua e non immergerla in acqua.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..).
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o personale non autorizzato o che non abbia letto e ben compreso questo manuale.
- 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 e istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchiatura, in maniera che capiscano i potenziali pericoli associati all'uso.
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- Non ostruire completamente le prese di areazione in aspirazione e/o dissipazione dell'apparecchio in particolare la griglia poggiategge.
- Allorché si decida di non utilizzare l'apparecchio definitivamente si raccomanda di renderlo inoperante, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, tagliare il cavo di alimentazione.



### **ATTENZIONE PERICOLO DI FOLGORAZIONE**

- Inserire la spina in una presa di corrente conforme e dotata di messa a terra.
- Non manomettere la messa a terra.
- Non utilizzare un adattatore.
- Non utilizzare una prolunga.
- Prima di riempire la tanica, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla rete elettrica.
- Non toccate il cavo o la spina con le mani bagnate.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Non versare liquidi sulla spina di corrente e/o sul cavo di alimentazione.
- Prima di accendere la macchina dall'interruttore generale assicurarsi che esso non sia bagnato.
- L'inosservanza di queste avvertenze può provocare la morte, un incendio o la folgorazione.



### **ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE**

- Durante il funzionamento dell'apparecchio alcune parti raggiungono temperature elevate, come gruppi erogatori (**9 fig.2**), portafiltri (**10 fig.2**) e lance vapore (**4 fig.2**). Fare attenzione a non toccare o mettere le mani sotto queste parti durante il loro utilizzo, per evitare ustioni.
- Non disinserire (togliere) mai il portafiltro durante l'erogazione del caffè.

## Campo d'impiego e uso previsto

---

La macchina da caffè espresso è concepita per: la preparazione di caffè espresso tramite gli appositi erogatori, il riscaldamento del latte per preparazione di cappuccini tramite l'erogazione di vapore dall'apposita lancia secondo le procedure descritte in seguito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

## Trasporto e movimentazione

---



### **ATTENZIONE PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO**

Durante la movimentazione dell'apparecchio prendere le opportune precauzioni per evitare di perdere il controllo dello stesso e che esso cada danneggiando persone, animali, cose oltre l'apparecchiatura stessa.

Durante la movimentazione dell'apparecchio ancora imballato verificare di rispettare la scritta "ALTO" presente sull'imballo.

Non capovolgere la macchina durante la movimentazione.

**L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano, persone, cose od oggetti nell'area di operazione.**

Maneggiare con cura. Il sollevamento va fatto dal fondo; non sollevare facendo leva su parti sporgenti della macchina, in particolare le manopole o leve.

**Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.**

Non eseguire questa operazione da soli.

Si consiglia di movimentare l'apparecchio in due persone. Il costruttore non può essere considerato responsabile di danni causati da una movimentazione incauta o che non rispetti le regole sopracitate.

## 2. Predisposizione per l'installazione

---

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

PER VERSIONE A RETE IDRICA: In fase di predisposizione degli impianti prevedere un'apertura (**A fig.1a**) di almeno 10x10 cm sulla superficie di appoggio per poter effettuare i collegamenti con gli impianti nel vano sottostante (**B fig.1a**). 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 (**1 fig.1a**) in modo da poter chiudere il passaggio d'acqua in caso di necessità.

L'apparecchiatura deve essere alimentata esclusivamente con acqua fredda destinata al consumo umano, a norma e in ottemperanza alle regole nazionali. Collegare l'elettrodomestico a una presa 16A. Si raccomanda l'uso di un interruttore differenziale (salvavita) con messa a terra e magnetotermico.

## Dati tecnici

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

Le dimensioni di massima 312 x 390 x 419,2 cm e peso 28 kg.

Volume del serbatoio acqua 4 lt.

## Targa dati

<b>DALLA CORTE</b>	SERIAL N	FXXXXXXXXX
	YEAR	XXXX
DALLA CORTE S.R.L. VIA ZAMBELETTI, 10 20021 BARANZATE (ITALY) MADE IN ITALY	MODEL	STUDIO
CE <del>IEC</del>	Coffee circuit	Boiler 3l
	pressure 1.1 MPa	0.15MPa
220 - 230 V	Maximum water pressure 0.6MPa	
19750 W	50/60Hz	IPX2



## Dotazione della macchina espresso

---

- un portafiltro completo da 1 dose
- un portafiltro completo da 2 dosi
- 2 filtri per caffè 1 dose di due profondità
- 2 filtri per caffè 2 dosi di due profondità
- 1 doccetta
- 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
- chiave per doccette

### 3. Messa in funzione ed utilizzo dell'apparecchiatura

---

#### NOTA

Prima dell'accensione (con macchina scollegata dalla rete elettrica) pulire le superfici esterne della macchina, lavare le griglie, filtri, portafiltri, lance vapore con detersivo per stoviglie risciacquando abbondantemente

Eeguire le seguenti istruzioni con l'aiuto degli schemi riportati in **fig.2, fig.1b** per la macchina versione TANICA e **fig.1a** per la macchina versione RETE IDRICA.

- VERSIONE RETE IDRICA: Aprire il rubinetto dell'alimentazione idrica (**1 fig.1a**).
- VERSIONE TANICA: Riempire il serbatoio della macchina come mostrato al punto **3.1**.
- Inserire la spina alla rete elettrica.
- Accendere l'interruttore generale dell'apparecchiatura (**1 fig.2**); verificare quindi che il display si accenda.
- Appena accesa l'apparecchiatura, l'autolivello automatico inizia il riempimento della caldaia fino al raggiungimento del livello di lavoro.
- Terminata la fase di caricamento, il gruppo erogatore inizia a scaldare, la spia **L1** riferita al riscaldamento gruppo inizierà a lampeggiare.

- Al termine della fase di riscaldamento del gruppo il valore visualizzato sul display smetterà di lampeggiare, visualizzando il valore di temperatura impostato nel gruppo e gli altri parametri specificati al **paragrafo 7**.
- DISPLAY: contestualmente inizierà il riscaldamento della caldaia.

### **NOTA BENE**

In questa fase è già possibile erogare dal gruppo quindi preparare espressi mentre tutte le funzioni legate alla caldaia sono inibite.

- Al termine della fase di riscaldamento della caldaia il valore visualizzato sul display smetterà di lampeggiare. La macchina è quindi pronta all'uso.

### **NOTA BENE**

Quando la macchina è pronta all'uso e PRIMA dell'utilizzo **eseguire un ciclo di lavaggio gruppo come spiegato nel paragrafo 6**.

### **NOTA**

La sequenza di attivazione di riscaldamento soprascritta avviene solo quando l'apparecchiatura viene accesa dopo uno spegnimento totale attraverso l'interruttore generale. 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.

## 3.1 Istruzioni riempimento tanica (versione a tanica)

---

1. Prima di riempire la tanica, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla rete elettrica.
2. Non riempire mai il serbatoio dell'acqua con acqua calda, bollente o frizzante per evitare di danneggiare il serbatoio stesso e l'apparecchio.
3. Sollevare il pannello **12 fig.2** per accedere al vano tanica.
4. Estrarre il tubo al silicone dalla tanica.
5. Sollevare la tanica ed estrarla dalla macchina.
6. Riempire la tanica utilizzando acqua potabile ed idonea come spiegato nel punto **3.2** prestando attenzione a non superare il limite segnalato con la scritta MAX.
7. Asciugare la tanica.
8. Reinserrire con delicatezza la tanica nell'apposito vano della macchina espresso prestando attenzione a non versare l'acqua all'interno della macchina.
9. Reinserrire il tubo al silicone nell'apposito foro della tanica.
10. Riposizionare il pannello **12 fig.2**.

## 3.2 Acqua da utilizzare

---

Per evitare incrostazioni di calcare nella tanica e nel circuito idraulico della macchina che portano a malfunzionamenti o blocco della stessa si consiglia di utilizzare acqua minerale confezionata con un basso contenuto di sali minerali.

## 4. Preparazione del caffè espresso

---

### NOTA

Per ottenere sempre un buon caffè è necessario tenere il portafiltro (**10 fig.2**) sempre inserito nel gruppo erogatore (**9 fig.2**) al fine di mantenerlo sempre alla corretta temperatura.

Per preparare il caffè espresso seguire la seguente procedura:

- Sganciare il portafiltro, evitando di impugnare parti metalliche calde.
- Pulire il filtro interno al portafiltro da residui di caffè eventuali.
- Caricare quindi il filtro con caffè macinato fresco al giusto punto di macinatura (1 dose di caffè per il filtro singolo, 2 dosi di caffè per il filtro doppio).
- Pressare il caffè con fermezza con l'apposito pressino manuale in dotazione.
- Pulire il bordo del filtro da eventuali residui di caffè e riagganciare il portafiltro al gruppo erogatore.
- Posizionare il selettore S (**8 fig.2**) nella posizione desiderata, **L1** per il caffè singolo e **L2** per il caffè doppio.



### ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE

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.

## 5. Preparazione del latte caldo

---

Versare del latte in un bricco con il manico. Introdurre il tubo vapore (**4 fig.2**) nel bricco ed aprire il rubinetto del vapore (**5 fig.2**) relativo al tubo del vapore utilizzato. Quando la temperatura del latte è quella desiderata chiudere il rubinetto del vapore. Appena terminata quest'ultima operazione, pulire con un panno umido il tubo vapore per evitare che si formino incrostazioni di latte sul tubo stesso. Poi scaricare per un istante del vapore sulla griglia della bacinella per pulire da eventuali residui di latte anche l'interno della lancia vapore, proteggendosi da eventuali schizzi con il panno umido.

### **NOTA**

Per ottenere una crema di latte di buona qualità è necessario eseguire una specifica procedura durante il riscaldamento. Questa procedura può essere insegnata attraverso corsi di formazione, video specifici. Per questioni di sicurezza la procedura non viene descritta nel presente manuale.



### **ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE**

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. Non indirizzare il terminale della lancia vapore verso se stessi o altre persone o animali. Assicurarsi che non ci siano bambini nelle dirette vicinanze della macchina espresso durante la procedura di riscaldamento.

Non avvicinare il viso a meno di 50 cm dal bricco all'interno del quale si sta scaldando il latte. Non estrarre la lancia dal bricco senza prima aver chiuso il rubinetto vapore riportando in posizione di riposo la leva vapore. Non scaldare il contenuto del bricco oltre i 50 gradi.

## 6. Manutenzione periodica a cura dell'utente

---

### **ATTENZIONE**

Il costruttore non può essere considerato responsabile per i danni a persone, cose o animali causate da una scorretta esecuzione della manutenzione. L'efficienza dell'apparecchiatura è garantita da una corretta manutenzione della stessa; è importante quindi attenersi alle seguenti istruzioni per eseguire una corretta manutenzione.

### **Pulizia delle parti di carrozzeria**

---



### **ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE E DI FOLGORAZIONE**

Effettuare la seguente procedura solo dopo aver spento la macchina ed aver atteso il suo raffreddamento e aver scollegato la macchina dalla rete elettrica. Pulire tutte le parti di carrozzeria con un panno umido non gocciolante evitando di usare detergenti 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 (**10 fig.2**) dal gruppo erogatore (**9 fig.2**) attenderne il raffreddamento oppure raffreddarlo sotto acqua corrente. Togliere il filtro dal portafiltro. Lavare tutte queste parti con lo spazzolino in dotazione con 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 dei gruppi (giornaliera)

---

Per procedere al lavaggio del gruppo procedere come segue:

- Sganciare il portafiltro dal gruppo che si vuole pulire, attenderne il raffreddamento o raffreddare il portafiltro sotto acqua corrente, 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.
- Posizionare la leva selettore sulla posizione "erogazione continua" per 5 secondi e riportarla in posizione di stop per altri 5 secondi. Ripetere il ciclo per 10 volte.
- Dopo aver ultimato le operazioni di lavaggio gruppo e prima dell'utilizzo, prelevare almeno 200 cc d'acqua dal gruppo lavato senza il portafiltro ag-ganciato per eliminare eventuali residui di detergente.

## Lavaggio della caldaia (annuale)

---

Annualmente è necessario eseguire lo svuotamento completo dell'acqua in caldaia. Questa operazione deve essere eseguita esclusivamente da un tecnico specializzato ed è quindi necessario rivolgersi al costruttore o ad un centro assistenza tecnica autorizzato.

## Pulizia periodica

---



### **ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE**

Effettuare la seguente procedura solo dopo aver spento la macchina ed aver atteso il suo raffreddamento.

Circa ogni 3-6 giorni (a seconda della mole di lavoro giornaliera) smontare le doccette ed i portadocce situati sotto i gruppi erogatori e pulirli con l'apposito spazzolino che si trova in dotazione. Rimontare queste parti prestando attenzione a riposizionare tutte le parti correttamente, in caso contrario si potrebbe causare una cattiva estrazione del caffè ed il danneggiamento dei gruppi erogatori.

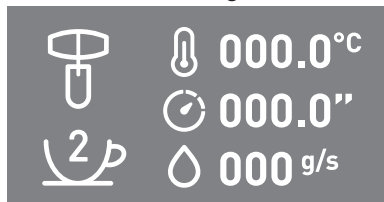
## Pulizia tanica


---


Periodicamente sanificare la tanica con disinfettante alimentare. In caso di gravi incrostazioni o danneggiamento sostituire la tanica.


## 7. Display


Durante il normale funzionamento, sul display della macchina viene visualizzata la seguente schermata.




 Indica la posizione attuale della leva selettore.

 Durante l'erogazione viene visualizzato il simbolo corrispondente alla dose che stiamo erogando. (rimane visualizzato fino all'erogazione successiva).

 Mostra la temperatura di SET del gruppo erogatore.

 Mostra il tempo impiegato per l'erogazione di caffè. (rimane visualizzato fino all'erogazione successiva).

 Durante l'erogazione mostra in tempo reale il flusso dell'acqua per l'erogazione.

Se attiva la funzione timer e ci troviamo fuori dall'orario di lavoro impostato il display mostra la seguente schermata.



## 8. Menù

Tenendo premuto il pomello selettore per 3 secondi si accede al MENU grazie al quale è possibile visualizzare informazioni utili o regolare i parametri della macchina espresso. Ruotare il pomello selettore per scorrere le voci del MENU e premerlo per accedere al sottomenù.

Per modificare un parametro premere il selettore, una volta che il parametro lampeggia possiamo modificarne il valore ruotando il pomello, ripremere il selettore per confermare e quindi il parametro smetterà di lampeggiare.

Per tornare al MENU precedente/principale tenere premuto il selettore 3 secondi.

### ABILITAZIONE CALDAIA



#### ABILITAZIONE CALDAIA

Questa voce del menù permette di abilitare o disabilitare il funzionamento della caldaia dedicata al vapore. Premere il pomello selettore per entrare nel menù.



On



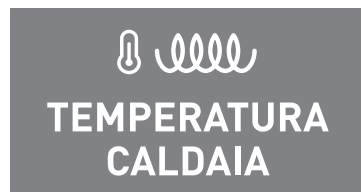
Off

Premendo il pomolo selettore il valore inizierà a lampeggiare e quindi ruotando il pomolo possiamo regolare il valore. Ripremere il pomolo selettore per confermare.

Selezionando ON la caldaia sarà attiva, selezionando OFF la caldaia sarà disattiva.

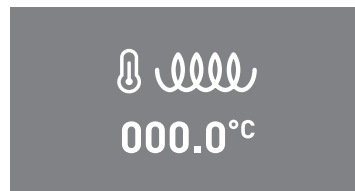
Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

### TEMPERATURA CALDAIA



Questa voce del menù permette di regolare la temperatura della caldaia dedicata al vapore.

Premere il pomello selettore per entrare nel menù.



Premendo il pomolo selettore il valore inizierà a lampeggiare e quindi ruotando il pomolo possiamo regolare il valore. Ripremere il pomolo selettore per confermare.

La temperatura è impostabile da un minimo di 110° fino ad un massimo di 125°.

Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

### ABILITAZIONE GRUPPO

Questa voce del menù permette di abilitare o disabilitare il funzionamento del gruppo erogatore.



## ABILITAZIONE GRUPPO

Premere il pomello selettore per entrare nel menù.



On



Off

Premendo il pomolo selettore il valore inizierà a lampeggiare e quindi ruotando il pomolo possiamo regolare il valore. Ripremere il pomolo selettore per confermare.

Selezionando ON il gruppo erogatore sarà attivo, selezionando OFF il

gruppo erogatore sarà disattiva. Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

## TEMPERATURA GRUPPO

Questa voce del menù permette di regolare la temperatura del gruppo.



## TEMPERATURA GRUPPO

Premere il pomello selettore per entrare nel menù.



000.0°C

Premendo il pomolo selettore il valore inizierà a lampeggiare e quindi ruotando il pomolo possiamo regolare il valore. Ripremere il pomolo selettore per confermare.

La temperatura è impostabile da un minimo di 90° ad un massimo di 105°. Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

### **REGOLAZIONE DOSI**

Questa voce del menù permette di regolare le dosi automatiche sia per il caffè singolo che per il doppio.



**REGOLAZIONE  
DOSI**

Premere il pomello selettore per entrare nel menù.



**Singola**



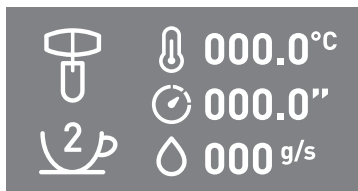
**Doppia**

Qui è possibile scegliere se si vuole regolare la dose singola oppure la dose doppia. Scegliere ruotando il pomello selettore e confermare premendolo.



**Abbassare  
leva per iniziare**

In questa schermata la macchina visualizzerà il messaggio “Abbassare la leva per iniziare” che indica che la macchina è pronta per la programmazione. Preparare quindi la macchina per l'erogazione dell'espresso ed erogare posizionando il selettore nella posizione corretta.



A questo punto durante l'erogazione viene visualizzata una schermata dove si mostrano i parametri di erogazione quali temperatura, cronometro e flusso.

Quando l'espresso raggiunge il livello desiderato fermare l'erogazione riportando il selettore nella posizione di riposo. A questo punto la macchina automaticamente memorizzerà la quantità erogata.

Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

## REGOLAZIONE PREINFUSIONE

Questa voce del menù permette di abilitare o disabilitare la funzione preinfusione.

La funzione preinfusione consiste nel ritardare la partenza della pompa rispetto all'inizio dell'erogazione in modo da avere un certo tempo impostabile durante il quale l'acqua gocciola sul pannello di caffè senza pressione.



Premere il pomello selettore per entrare nel menù.



Premendo il pomello selettore il valore inizierà a lampeggiare e quindi ruotando il pomello possiamo regolare il valore. Ripremere il pomello selettore per confermare.

Qui è possibile impostare il ritardo della pompa e di conseguenza il tempo di preinfusione.

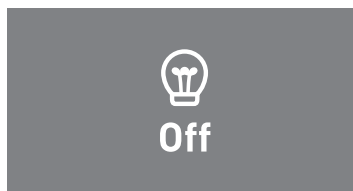
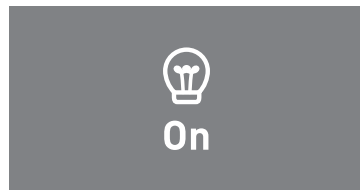
Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

### **ATTIVAZIONE LUCI**

Questa voce del menù permette di abilitare o disabilitare la luce frontale della macchina espresso.



Premere il pomello selettore per entrare nel menù.



Premendo il pomello selettore il valore inizierà a lampeggiare e quindi ruotando il pomello possiamo regolare il valore. Ripremere il pomello selettore per confermare.

Selezionando ON la luce sarà attiva, selezionando OFF la luce sarà disattiva. Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

### **INFO**

All'interno di questo menù navigabile è possibile visualizzare una serie di informazioni utili.

Premere il pomolo selettore per entrare nel menù.



**i**  
**INFO**

Ruotare quindi il pomolo selettore per scorrere le voci del menù.

### **N° MATRICOLA**

In questa voce del menù è possibile visualizzare la matricola della macchina espresso.



**n. MATRICOLA**  
**XXXXXXXX**

### **FIRMWARE**

In questa voce del menù è possibile visualizzare la versione del firmware della macchina espresso.



**v. FIRMWARE**  
**XXX.X**

### **CONTATORI**

In questa voce del menù è possibile visualizzare il conteggio dei caffè che sono stati erogati dalla macchina espresso.



**07**  
**CONTATORI**

Premere il pomello selettore per entrare nel menù.



**07**   
**XXXXXX**



07 2P  
XXXXXX

Quindi si trovano i conteggi dei caffè divisi per dose singola e doppia. Ruotare il pomolo selettore per scorrere le voci.

Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

## IMPOSTAZIONI

All'interno di questo menù è possibile effettuare regolazioni o modificare alcuni parametri della macchina espresso.

Premere il pomolo selettore per entrare nel menù.



IMPOSTAZIONI

Ruotare quindi il pomolo selettore per scorrere le voci del menù. Inserire la password "11111" per accedere al menù.



PASSWORD  
-----

Per accedere a questo menù viene richiesta la password. Per inserire la password ruotare il selettore della casella lampeggiante per modificarne il valore e confermare per passare alla casella successiva.

Se la password è corretta verrà dato l'accesso al menù.

## LINGUA

Questa voce del menù permette di scegliere la lingua che si desidera utilizzare.

LINGUA  
English

LINGUA  
Español

LINGUA  
Italiano

Premendo il pomolo selettore il valore inizierà a lampeggiare e quindi ruotando il pomolo possiamo regolare il valore. Ripremere il pomolo selettore per confermare.

Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

## DELTA CALDAIA

In questa voce del menù è possibile regolare il delta del riscaldamento della caldaia.

Premere il pomello selettore per entrare nel menù.



Premendo il pomolo selettore il valore inizierà a lampeggiare e quindi ruotando il pomolo possiamo regolare il valore. Ripremere il pomolo selettore per confermare.

Il delta caldaia è impostabile da un minimo di 1° fino ad un massimo di 5°.

Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

## **RESET**

In questo sottomenù è possibile eseguire il reset dei contatori e dello storico allarmi.

Premere il pomello selettore per entrare nel menù.



Ruotando il pomolo selettore è possibile scorrere le voci del menù e premere il pomolo selettore per confermare.

## **ANNULLA**

In questa voce del menù è possibile tornare direttamente al menù precedente.

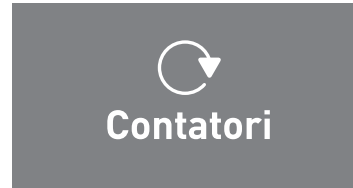


Premere il pomolo selettore per confermare la scelta.

Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

## **CONTATORI**

In questa voce del menù è possibile resettare i contatori delle erogazioni.



Premere il pomolo selettore per confermare la scelta.

Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

## **ALLARMI**

In questa voce del menù è possibile resettare lo storico degli allarmi.



Allarmi

Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

### **MACINATURA**

In questa voce del menù è possibile abilitare o disabilitare la funzione check macinatura della macchina espresso.

La funzione check macinatura consiste nel controllo da parte della macchina del flusso dell'erogazione per riconoscere se la macinatura del caffè è corretta o errata.

**CHECK  
MACINATURA**

**Si**

**CHECK  
MACINATURA**

**No**

Premendo il pomello selettore il valore inizierà a lampeggiare e quindi ruotando il pomolo possiamo regolare il valore. Ripremere il pomello selettore per confermare.

Selezionando SI la funzione CHECK MACINATURA sarà attiva, selezionando NO sarà disattiva.

### **VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA GRUPPO**

In questa voce del menù è possibile visualizzare la temperatura reale letta dalla sonda di temperatura del gruppo erogatore.



**VISUALIZZAZIONE  
XXX.X**

## **VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA CALDAIA**

In questa voce del menù è possibile visualizzare la temperatura reale letta dalla sonda di temperatura della caldaia dedicata al vapore.



## **NUMERO DI MATRICOLA**

In questa voce del menù è possibile impostare il numero di matricola della macchina.



Per inserire la matricola ruotare il selettore della casella lampeggiante per modificarne il valore e confer-

mare per passare alla casella successiva.

## **ALIMENTAZIONE ACQUA**

In questa voce del menù è possibile impostare se alimenteremo la macchina espresso utilizzando l'acqua proveniente dalla tanica o se abbiamo collegato la macchina espresso al water supply.



Premendo il pomolo selettore il valore inizierà a lampeggiare e quindi ruotando il pomolo possiamo regolare il valore. Ripremere il pomolo

selettore per confermare.  
Selezionando IDRICA la macchina disabiliterà il sensore di livello della tanica, selezionando TANICA abiliterà il sensore di livello della tanica.

## TIMER

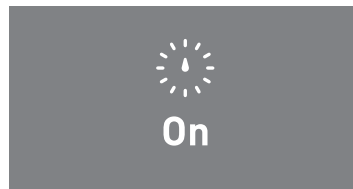
In questa voce del menù è possibile attivare / disattivare e programmare la funzione timer della macchina espresso.



La funzione timer consiste nell'impostare un orario di ON al quale la macchina si attiverà e uno di OFF al quale la macchina si disattiverà. Quando la macchina è disattiva sono inibite tutte le funzioni e quindi il consumo energetico è nullo. Per permettere il funzionamento del timer

ovviamente non bisogna spegnere manualmente la macchina dall'interruttore generale.

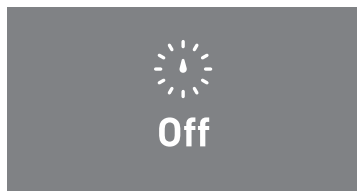
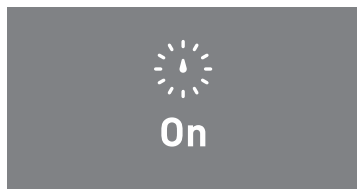
Quando la macchina è disattiva visualizzerò sul display la seguente schermata.



In caso si voglia comunque utilizzare la macchina anche se disattivata dal timer premere il pulsante selettore. A questo punto la macchina inizierà a riscaldare per riprendere il suo normale funzionamento. La macchina con timer attivo tornerà a disattivarsi dopo il tempo impostato in "Speg. Automatico" (default 60 min.).

## ATTIVAZIONE TIMER

In questa voce del menù è possibile attivare / disattivare e programmare la funzione timer della macchina espresso.



Premendo il pomolo selettore il valore inizierà a lampeggiare e quindi ruotando il pomolo possiamo regolare il valore. Ripremere il pomolo selettore per confermare.

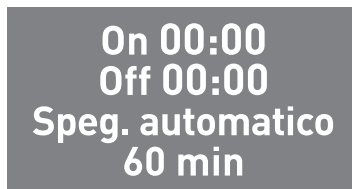
Selezionando ON la funzione timer sarà attiva e seguirà i valori impostati, selezionando OFF la funzione timer sarà disattiva e la macchina sarà sempre accesa.

## REGOLAZIONE TIMER

In questa voce del menù è possibile impostare gli orari di funzionamento della funzione timer, se attiva.



Premere il pomolo selettore per accedere al menù.



Ruotare quindi il pomolo selettore per scorrere le voci del menù. Premendo il pomolo selettore il valore inizierà a lampeggiare, ruotare il selettore per modificare il valore. Ripremere il pomolo selettore per confermare. ON indica l'orario a cui la macchina automaticamente si attiverà.

OFF indica l'orario a cui la macchina automaticamente si disattiverà.

Speg. Automatico indica quanto tempo deve passare dopo l'ultimo caffè, eseguito al di fuori dell'orario impostato,

perché la macchina torni a disattivarsi. È impostabile da un minimo di 30 mi-

nuti ad un massimo di 120 minuti.

Tenere premuto il pomello selettore 3 secondi per tornare al menù precedente.

## 9. Allarmi

In caso intervenga uno dei seguenti allarmi viene visualizzato a schermo ALXX: DESCRIZIONE.

Allarme	Causa	Effetto
<b>AL01 Timeout caldaia</b>	L'allarme si attiva se la sonda della temp. caldaia, al Power On, non sale oltre i 50°C in un tempo di 3 min.	Vengono inibite le funzioni di riscaldamento caldaia e caricamento caldaia; il gruppo con tutte le sue funzioni continua a lavorare. Per eliminare l'allarme bisogna premere l'encoder mentre viene visualizzato l'allarme o spegnere e riaccendere la macchina
<b>AL02 Sonda temp. caldaia interrotta</b>	L'allarme si attiva se la sonda della temp. caldaia legge il minimo range e quindi è interrotta	Vengono inibite le funzioni di riscaldamento caldaia e caricamento caldaia; il gruppo con tutte le sue funzioni continua a lavorare. Premendo l'encoder cancelliamo la visualizzazione dell'allarme ma la caldaia rimane inibita fino al prossimo POWER ON

Allarme	Causa	Effetto
<b>AL03 Sonda temp. caldaia in corto circuito</b>	L'allarme si attiva se la sonda della temp. caldaia legge il massimo range e quindi è in corto circuito	Vengono inibite le funzioni di riscaldamento caldaia e caricamento caldaia; il gruppo con tutte le sue funzioni continua a lavorare. Premendo l'encoder cancelliamo la visualizzazione dell'allarme ma la caldaia rimane inibita fino al prossimo POWER ON
<b>AL04 Sovra temp. caldaia (Set caldaia + 5°C)</b>	L'allarme si attiva se la sonda della temp. caldaia legge una temperatura di 5° più alta rispetto al set	Vengono inibite le funzioni di riscaldamento caldaia e caricamento caldaia; il gruppo con tutte le sue funzioni continua a lavorare. Premendo l'encoder cancelliamo la visualizzazione dell'allarme ma la caldaia rimane inibita fino al prossimo POWER ON
<b>AL05 Timeout gruppo = resistenza gruppo off</b>	L'allarme si attiva se la sonda gruppo dopo la prima accensione della resistenza (TR1) non sale oltre i 50°C in 3 min.	Viene disabilitata la funzione di riscaldamento gruppo, la caldaia continua a lavorare. Premendo l'encoder cancelliamo la visualizzazione dell'allarme ma il gruppo rimane inibito fino al prossimo POWER ON

Allarme	Causa	Effetto
<b>AL06</b> <b>Sonda temp. gruppo cortocircuito</b>	L'allarme si attiva se la sonda della temp. gruppo legge il massimo range e quindi è in corto circuito	Viene inibita la funzione di riscaldamento gruppo, la caldaia continua a lavorare. Premendo l'encoder cancelliamo la visualizzazione dell'allarme ma il gruppo rimane inibito fino al prossimo POWER ON
<b>AL07</b> <b>Sonda temp. gruppo in corto interrotta</b>	L'allarme si attiva se la sonda della temp. caldaia legge il minimo range e quindi è interrotta	Viene inibita la funzione di riscaldamento gruppo la caldaia continua a lavorare. Premendo l'encoder cancelliamo la visualizzazione dell'allarme ma il gruppo rimane inibito fino al prossimo POWER ON
<b>AL08</b> <b>Sovra temp. gruppo</b>	L'allarme si attiva se la sonda della temp. caldaia legge una temperatura maggiore di 120°	Viene inibita la funzione di riscaldamento gruppo, la caldaia continua a lavorare. Premendo l'encoder cancelliamo la visualizzazione dell'allarme ma il gruppo rimane inibito fino al prossimo POWER ON

### Allarmi flussometro gruppo

<b>AL09</b> <b>Allarme Flussometro</b>	L'allarme si attiva se durante erogazione non vengono conteggiati almeno 100 impulsi nei primi 5 sec.	L'erogazione non viene interrotta ma il Led della dose selezionata lampeggia. Allarme attivo solo sulle 2 selezioni dosate. Reset allarme spostando la leva su posizione stop
---	---	---

Allarme	Causa	Effetto
<b>Allarmi livello caldaia</b>		
<b>AL10 Allarme autolivello</b>	L'allarme si attiva se sonda livello aperta ininterrottamente per oltre il tempo impostato sul parametro menu "timeout level"	Vengono disabilitate le funzioni di caricamento caldaia e di riscaldamento caldaia. Premendo l'encoder si resetta l'allarme e la macchina riprende a caricare
<b>Allarmi relativi ai time out erogazione</b>		
<b>AL11 Time out erogazione</b>	L'allarme si attiva se l'erogazione continua caffè rimane attiva di per più di 2 min.	Si ferma l'erogazione e inizia a lampeggiare il Led della dose selezionata. Premendo l'encoder resetto l'allarme
<b>Allarme relativo alla mancanza d'acqua della tanica</b>		
<b>AL12 Tanica vuota</b>	L'allarme si attiva con sensore livello tanica aperto (quindi l'acqua in tanica è scesa otto un certo livello	Iniziano a lampeggiare tutti i Led in serie [Led 2, Led 3, Led 4] e si bloccano tutte le funzioni della macchina (riscaldamenti, carico caldaia, erogazioni, ecc..). Se accade durante un'erogazione si blocca l'erogazione in corso. L'allarme si annulla una volta riempita la tanica, i Led smettono di lampeggiare e vengono riabilite tutte le funzioni come ad un POWER ON

Allarme	Causa	Effetto
---------	-------	---------

### Allarmi generici

<b>AL13 Perdita dati</b>	Interviene quando Equadro e Flash non passano il checksum	A questo punto viene fatto un reset dell'Equadro (tranne possibilmente i contatori) e vengono ricaricati i dati di default. La visualizzazione a schermo dell'allarme si elimina premendo il pulsante dell'encoder
<b>AL14 Allarme effetto Hall leva</b>	L'allarme interviene quando per 5 secondi non viene rilevato alcun hall della leva di erogazione	Con allarme attivo si possono testare tutte le posizioni della leva per verificare il corretto funzionamento di tutti gli hall. Reset allarme premere il pulsante dell'encoder. Se durante la verifica viene rilevata la mancanza di presenza del sensore di posizione stop, viene commutato il funzionamento da automatico a manuale (con avviso da confermare tramite la pressione del pulsante dell'encoder) e i sensori 1-2 diventano di stop mentre i sensori 3-4 diventano di erogazione continua

# User manual

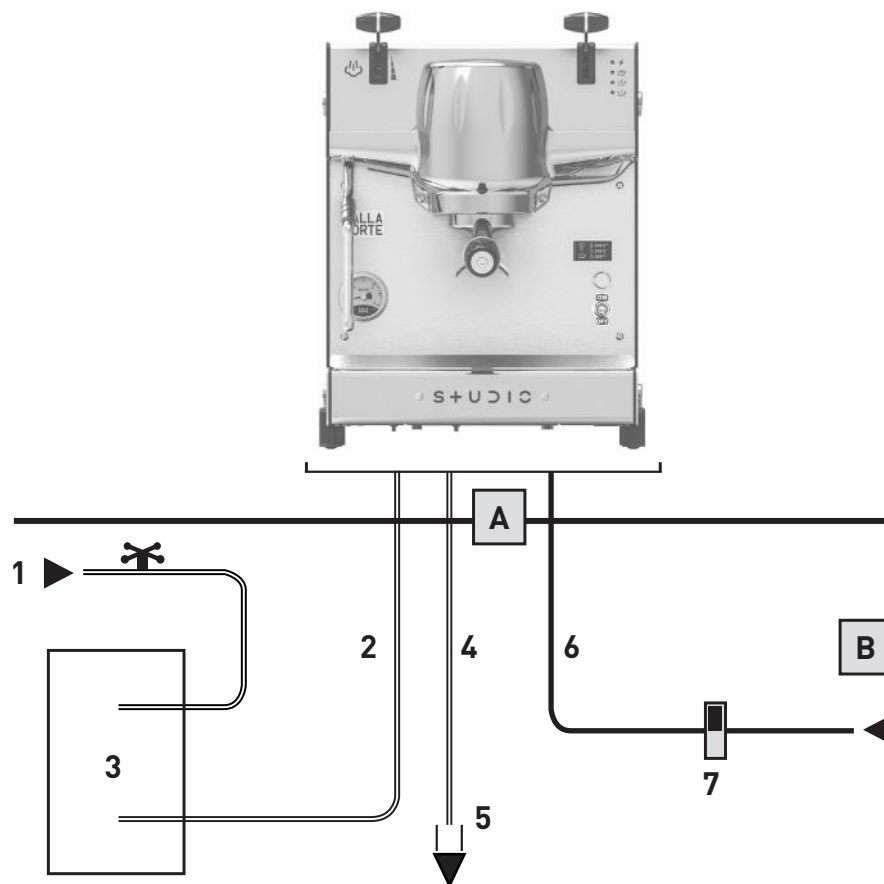
1	General safety warnings	49
2	Preparations for installation	56
3	Set up and use of the appliance	59
4	Espresso coffee brewing	61
5	Preparation of hot milk	62
6	Periodic maintenance performed by the user	64
7	Display	67
8	Menu	68
9	Alarms	82
	Wiring diagram	213

## Connections - Idric connection version

Fig.1a

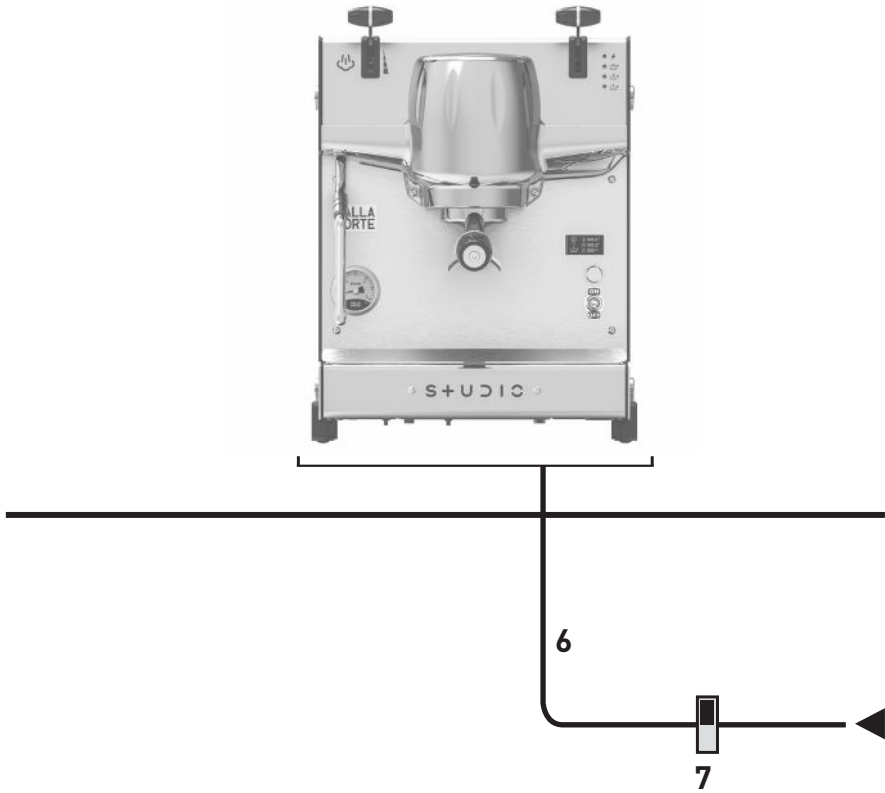
### LEGEND

- 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 16A
- A Hole on support panel
- B Under-counter space



# Connections - Tank version

Fig.1b



### LEGEND

- 6 Electric supply cable
- 7 Single phase electric SCHUKO plug 16A

# Machine description

Fig.2

## LEGEND

- 1 Main switch
- 2 Feet
- 3 Basin
- 4 Steam wand
- 5 Steam lever
- 6 Selector lever
- 7 Steam boiler pressure gauge
- 8 Selector knob
- 9 Group head
- 10 Portafilter
- 11 Display
- 12 Tank panel

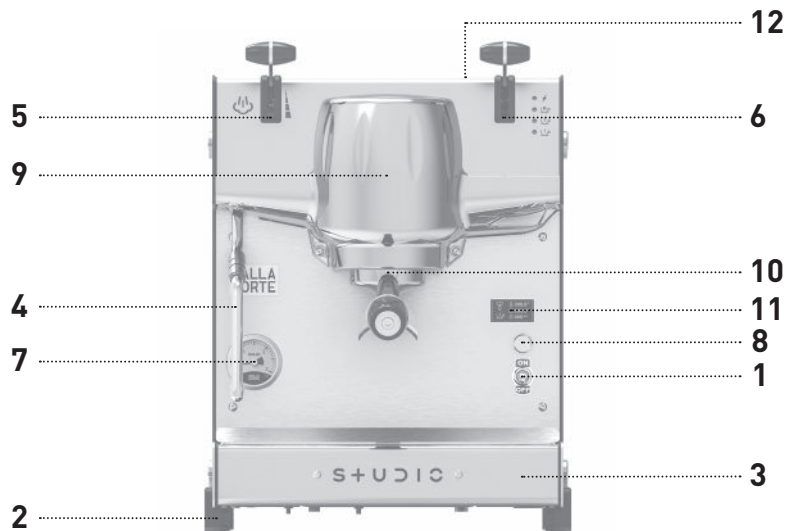


Fig.3

## LEGEND

- L1 Line
- L2 Manual erogation
- L3 Double shot erogation
- L4 Single shot erogation



# 1. General safety warnings

---



## **WARNING**

**Read the entire manual carefully before use.**

Read carefully the warnings contained by this handbook before use as it provides important instructions regarding safety, installation, use and maintenance. Improper use may cause damage to people, animals or things for which the manufacturer cannot be held liable. Keep this handbook for any further consultation. Keep the following instructions and make sure that they accompany the appliance in case of transport or sale so that anyone who uses the product throughout its entire life is properly informed on the correct use and safety of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify this manual without the obligation to update previous editions.

The pictures in this manual are entirely indicative. Dalla Corte reserves the right to make changes with regard to the production and the manual without the obligation to update production and previous manuals.

Check the integrity of the appliance after removing the packaging. In case of doubt, do not use the appliance and contact the authorized technical support service. The packaging elements (plastic bags, polystyrene, supports, screws, nails etc.) **MUST NOT** be left within reach of children as they are potential sources of danger; they must not be dispersed in the environment.

(For proper disposal follow the instructions for the separate collection of waste in your country).

The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by the lack of the appliance's grounding system. In order to ensure the electrical safety of this appliance it is mandatory to set up the grounding system by contacting a licensed electrician who must check that the electrical capacity of the system is suitable for the maximum power of the appliance specified on the plate.

The technician must perform the water connections by following the rules of hygiene and hydraulic safety of environmental protection in force in the place of installation.

**FOR THE WATER SUPPLY VERSION:** The appliance must be supplied with potable water according to the provisions in force in the place of installation. For a proper operation and maintenance of the equipment it may be necessary to install a water softener for the feed water in order to avoid the formation of scale. This assessment must be made by the softener technician according to the indications given in the instruction handbook.

This device must be used solely for the purpose for which it has been expressly designed. Any other use is to be considered inappropriate and improper. The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

The appliance is not intended for use by children, persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of knowledge, unless supervised and instructed.

The maximum and minimum storage temperatures must be within the range 0°C, + 55°C.

The operating temperature must be within the range + 5°C, + 30°C.



## **WARNING**

### **General indications**

The use of any electrical appliance involves the compliance with some fundamental rules.

In particular:

- Always place the appliance on a flat and stable surface. If possible keep out of reach of children.
- Do not place the appliance on a hot surface or near sources of heat such as a hot oven, a heater, a hob or other sources of heat.
- Before connecting the appliance to the power grid, make sure that the data on the plate comply with those of the local electrical distribution network. The plate is located below the drain tray (see indications on **page 57**). Contact the dealer and do not use the appliance if the voltage does not match.
- The installation must be carried out by qualified and authorized personnel in compliance with the regulations in force in the place of installation according to the manufacturer's instructions.

- Do not leave the cable hanging on the edges of the table top; make sure the cable does not touch hot surfaces.
- The device is not designed to work with external timers or remote control systems.
- Before filling the jug switch off the appliance and disconnect the plug from the mains.
- Do not touch the cord or plug with wet hands.
- Do not touch the appliance with wet hands or feet.
- The power cord must not be replaced by the user. In case of damage switch off the appliance and disconnect it from the mains and contact the manufacturer or an authorized service center for replacement.
- Do not use the appliance barefoot.
- Before carrying out any cleaning or routine maintenance operations switch off the appliance by means of the switch (**1 fig.2**), disconnect it from the mains and close the water (for the WATER SUPPLY version).
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance from the power supply.
- Do not leave the appliance switched on and unattended for long periods (e.g.1 day).
- Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- In case of failure and/or malfunctioning of the appliance, turn it off completely by disconnecting it from the mains, and do not try to repair it. Therefore contact only the manufacturer or a Technical Support Service authorized by the manufacturer.
- The appliance must be installed in such a way that the high surface is at least 1, 2 meters high.

- To guarantee the efficiency of the appliance and its correct operation it is essential to follow the manufacturer's instructions by carrying out routine maintenance.
- Never remove the filter holder during the coffee brewing operation.
- Do not use water jets for cleaning operations and do not immerse the appliance in water.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, etc.).
- Do not allow the appliance to be used by children or unauthorized personnel or personnel who have not read and understood this manual.
- The appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or with no experience or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety and instructed with regard to the use of the appliance in order to understand the potential hazards associated with use.
- Unwind the power cable along its entire length to avoid dangerous overheating.
- Do not completely block the intake on the suction and/or dissipation of the appliance in particular the cup rack.
- Make the appliance inoperative when you permanently decide not to use it; cut the power cord after having disconnected the plug from the socket.



### **WARNING: ELECTRIC SHOCK HAZARD**

- Insert the plug into a compliant grounded socket.
- Do not tamper with grounding.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Before filling the jug switch off the appliance and disconnect the plug from the mains.
- Do not touch the cord or plug with wet hands.
- Do not touch the appliance with wet hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance from the power supply.
- Do not spill liquid on the power plug and/or power cord.
- Make sure the appliance is not wet before turning it on by means of the main switch.
- Failure to comply with these warnings can cause death, fire or electrocution.



### **WARNING: BURN HAZARD**

- Some parts reach high temperatures during the operation of the appliance, such as brew units (**9 fig.2**), filter holders (**10 fig.2**) and steam nozzles (**4 fig.2**). In order to avoid burns make sure not to touch or place your hands under these parts during use.
- Never remove the filter holder during the coffee brewing operation.

## Area of use and intended use

---

The espresso coffee machine is designed for: the preparation of espresso coffee through the appropriate dispensers, the heating of the milk to prepare cappuccino by supplying steam from the special nozzle according to the procedures described below. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.

## Transport and handling

---



### **WARNING: IMPACT OR CRUSH HAZARD**

Take the necessary precautions to avoid losing control of the appliance during handling as its fall could cause damage to people, animals, things or the equipment itself could be damaged.

When handling the appliance while still being packaged make sure to respect the word “TOP” on the packaging.

Do not turn the appliance upside down during handling.

**The operator must make sure that during handling there are no persons, things or objects in the area of operation.**

Handle with care. Lifting must be done from the bottom; do not lift by levering on protruding parts of the machine especially the knobs or levers.

**Proceed with the loading after checking that there are no obstacles, things or people.**

Do not perform this operation alone.

We recommend the appliance to be handled by two persons. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper handling or failure to comply with the aforementioned rules.

## 2. Preparations for installation

---

The appliance must be placed on a surface that can guarantee a safe support of the equipment.

FOR THE WATER SUPPLY VERSION: When preparing the systems provide an opening (**A fig.1a**) of at least 10x10 cm on the support surface in order to carry out the connections with the systems in the below space (**B fig.1a**). The water pressure must be between 0.1 and 0.6 MPa. Consult the manufacturer in the absence of this last requirement.

A shut-off valve (**1 fig.1a**) must be installed between the water mains and the water supply pipe of the machine in order to close the water passage in case of need.

The appliance must be supplied exclusively with potable cold water in accordance with and in compliance with national regulations.

Connect the appliance to a 16A socket. It is recommended to use a grounded thermal-magnetic circuit breaker (automatic cut-out).

## Technical information

---


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

The maximum dimensions 312 x 390 x 419,2 and weight 28.

Water tank volume 4 lt.

## Data plate

---

<b>DALLA CORTE</b> DALLA CORTE S.R.L. VIA ZAMBELETTI, 10 20021 BARANZATE (ITALY) MADE IN ITALY	SERIAL N <b>FXXXXXXXX</b>
	YEAR <b>XXXX</b>
	MODEL <b>STUDIO</b>
	Coffee circuit pressure <b>1.1 MPa</b>
	Boiler 3l <b>0.15MPa</b>
	Maximum water pressure <b>0.6MPa</b>
<b>220 - 230 V</b>	<b>50/60Hz</b>
<b>19750 W</b>	<b>IPX2</b>



## Machine accessories

---

- single-dose complete portafilter
- double-dose complete portafilter
- two single-dose filters with two different depths
- two double-dose filters with two different depths
- one shower
- blind filter
- cleaning brush
- box of cleaning tablets
- tamper
- cloth for cleaning external parts
- rubber tamping station
- user manual
- shower key

### 3. Set up and use of the appliance

---

#### NOTE

Before switching on (the machine must be disconnected from the power grid) clean the external surfaces of the machine, wash the grids, filters, filter holders, steam nozzles with dishwashing detergent and rinse thoroughly.

Carry out the following instructions by consulting the diagram shown in **fig.2**, **fig.1b** for the JUG version and **fig.1a** for the WATER SUPPLY version.

- WATER SUPPLY VERSION: Open the water supply cock (**1 fig.1a**).
- JUG VERSION: Fill the machine tank as shown in punto **3.1**.
- Connect the plug to the mains electricity.
- Turn on the main switch of the appliance (**1 fig.2**); then make sure the display is on.
- As soon as the appliance is switched on, the automatic self-level starts filling the boiler until reaching the operating level.
- Once the loading phase is completed, the supply unit starts to heat up, and the heating unit indicator light **L1** will start to flash.
- At the end of the unit heating phase the value shown on the display will stop flashing, showing the temperature value set in the unit and the other parameters specified in **paragraph 7**.
- DISPLAY: At the same time, the boiler will start heating.

#### NOTE

In this manner it is already possible to brew from the unit and prepare the espresso while all the functions connected to the boiler are inhibited.

- The value shown on the display will stop flashing at the end of the boiler heating phase. The machine is then ready for use.

#### **NOTE**

**Carry out a unit washing cycle as explained in paragraph 6** when the machine is ready for use and BEFORE using it.

#### **NOTE**

The above mentioned heating enabling sequence occurs only when the appliance is switched on after a total switch-off by means of the main switch. This sequence does not require too much energy in the heating phase of the appliance thus avoiding problems of overloading the electrical system of the place of installation.

### 3.1 Jug filling instructions (jug version)

---

1. Before filling the jug switch off the appliance and disconnect the plug from the mains.
2. Never fill the water tank with hot, boiling or sparkling water to avoid damaging the tank and the appliance.
3. Lift the panel **12 fig.2** to access the jug compartment.
4. Remove the silicone tube from the jug.
5. Lift the jug and remove it from the machine.
6. Fill the tank using potable water as explained in punto **3.2** paying attention not to exceed the limit indicated by the word MAX.

7. Dry the jug.
8. Carefully reinsert the jug into the appropriate compartment of the espresso machine making sure not to spill the water inside the machine.
9. Reinsert the silicone tube into the appropriate hole of the jug.
10. Reposition the panel **12 fig.2**.

## 3.2 Water to use

---

It is recommended to use bottled mineral water with a low content of mineral salts to prevent scale formations in the jug and in the hydraulic circuit of the machine which lead to malfunctioning or blocking.

## 4. Espresso coffee brewing

---

### NOTE

In order to always obtain a good coffee it is necessary to keep the filter holder (**10 fig.2**) always inserted in the brew unit (**9 fig.2**) to always keep it at the correct temperature.

To prepare the espresso coffee, follow the procedure below:

- Unhook the filter holder, making sure not to grip hot metal parts.
- Clean the filter inside the filter holder from any residual coffee.
- Then load the filter with fresh ground coffee at the right grinding point (1 dose of coffee for the single filter, 2 doses of coffee for the double filter).

- Press the coffee firmly with the special manual press supplied.
- Clean the edge of the filter from any coffee residues and hook the filter holder to the brew unit.
- Place selettore S (**8 fig.2**) in the desired position, **L1** for single coffee and **L2** for double coffee.



### **WARNING: BURN HAZARD**

Avoid putting your hands under the brew unit during operation. Do not touch the metal parts of the brew unit or of the filter holder as they may cause burns.

## 5. Preparation of hot milk

---

Pour some milk into a jug with handle. Insert the steam pipe (**4 fig.2**) into the jug and open the steam wand (**5 fig.2**) relative to the steam pipe used. Close the steam wand when the milk temperature reaches the desired one. As soon as this last operation is completed, clean the steam pipe with a damp cloth to prevent the formation of milk encrustation on the wand. Drain the steam on the grid of the tray to clean the inside of the steam nozzle from any residual milk, and use a damp cloth to protect against possible splashes.

## NOTE

To obtain good quality milk cream it is necessary to perform a specific procedure during heating. This procedure can be taught through training courses and specific videos. The procedure is not described in this manual for safety reasons.



## **WARNING: BURN HAZARD**

Use the special insulating handle to maneuver the steam nozzle. Do not open the steam wand without having inserted the steam pipe into the jug to avoid possible burns. Do not direct the steam nozzle terminal toward yourself or other people or animals. Make sure that there are no children in the immediate vicinity of the espresso machine during the heating procedure.

Do not bring your face closer than 50 cm from the jug inside which the milk is heating. Do not remove the nozzle from the jug without first having closed the steam wand by bringing the steam lever back to its rest position. Do not heat the contents of the jug beyond 50 gradi.

## 6. Periodic maintenance performed by the user

---

### **WARNING**

The manufacturer cannot be held liable for damage to people, things or animals caused by improper maintenance. The efficiency of the equipment is guaranteed by proper maintenance; it is therefore important to follow the instructions below in order to perform proper maintenance.

### **Cleaning of body parts**

---



#### **WARNING: BURN AND ELECTRIC SHOCK HAZARD**

Perform the following procedure only after turning off the machine and waiting for it to cool down and having disconnected the machine from the mains electricity.

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

## Daily cleaning of parts in contact with coffee

---

Unhook the filter holder (**10 fig.2**) from the brew unit (**9 fig.2**) every evening or at the end of the use of the appliance, and wait for it to cool down or cool it under running water. Remove the filter from the filter holder. Wash all these parts with the brush supplied with the machine to prevent the formation of coffee encrustations on both internal and external surfaces. Remove and thoroughly wash the tray (**3 fig.2**) and the relative grid.

## Washing of groups (daily)

---

In order to wash the unit, proceed as follows:

- Unhook the filter holder from the unit you want to clean, wait for it to cool down or cool the filter holder under running water, remove the relative filter and install the blind filter supplied with the appliance.
- Put a cleaning tablet supplied with the appliance inside the blind filter and hook the filter holder.
- Put the selector lever in the “manual dose” position for 5 seconds and return it to the stop position for other 5 seconds. Repeat the cycle 10 times.
- After completing the unit washing operations and before use, drain at least 200 cc of water from the washed unit without the hooked filter holder to remove any residual detergent.

## Boiler washing (annual)

---

It is necessary to completely empty the water in the boiler on an annual basis. This operation must be carried out exclusively by a specialized technician and it is therefore necessary to contact the manufacturer or an authorized technical support center.

## Periodic cleaning

---



### **WARNING: BURN HAZARD**

Perform the following procedure only after turning off the machine and waiting for it to cool down.

Approximately every 3-6 days (depending on the amount of daily work) disassemble the spray heads and the spray heads holders located under the brew units and clean them with the special brush supplied. Reassemble these parts paying attention to reposition them correctly, otherwise it could cause a bad coffee extraction and damage to the brew units.

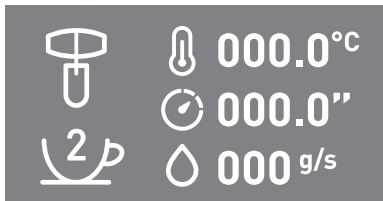
## Jug cleaning


---


Sanitize the jug periodically (da definire) using food disinfectant. Replace the jug in case of severe encrustation or damage.

## 7. Display


The following screen is shown on the display of the machine during normal operation.




 Indicates the current position of the selector lever.

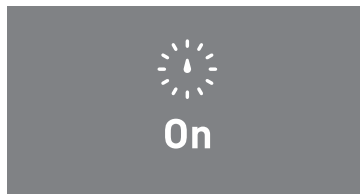
 The symbol corresponding to the dose we are preparing is displayed during brewing. (remains displayed until the next brewing).

 Shows the SET temperature of the brew unit.

 Shows the time taken to brew the coffee. (remains displayed until the next brewing).

 It shows in real time the water flow for brewing.

The display shows the following screen if the timer function is enabled and the value is outside the set working time.



## 8. Menu

---

You can access the MENU by pressing the selector knob for 3 seconds in order to view useful information or adjust the parameters of the espresso machine.

Turn the selector knob to scroll through the MENU items and press it to access the submenu.

Press the selector to change a parameter; once the parameter is flashing we can change its value by turning the knob; press the selector again to confirm the value and then the parameter will stop flashing.

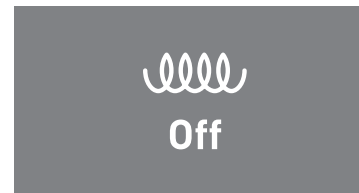
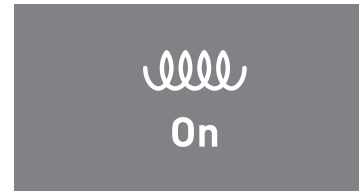
To return to the previous/main MENU, press and hold the selector for 3 seconds.

### BOILER ENABLING



This menu item allows you to enable or disable the operation of the steam boiler.

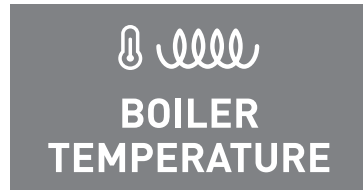
Press the selector knob to access the menu.



The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust the value by turning the knob. Press the selector knob again to confirm. The boiler will be enabled by selecting ON, and will be disabled by selecting OFF.

Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

### **BOILER TEMPERATURE**



This menu item allows you to adjust the temperature of the steam boiler.

Press the selector knob to access the menu.



The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust the value by turning the knob. Press the selector knob again to confirm. The temperature can be set from a minimum of 110° up to a maximum of 125°.

Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

### **UNIT ENABLING**

This menu item allows you to enable or disable the operation of the brew unit.



## GROUP ENABLING

Press the selector knob to access the menu.



On



Off

The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust the value by turning the knob. Press the selector knob again to confirm. The brew unit will be enabled by selecting ON, and will be disabled by selecting OFF.

Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

## UNIT TEMPERATURE

This menu item allows you to adjust the temperature of the unit.



## GROUP TEMPERATURE

Press the selector knob to access the menu.



000.0°C

The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust the value by turning the knob. Press the selector knob again to confirm. The temperature can be set from a minimum of 90° up to a maximum of 105°.

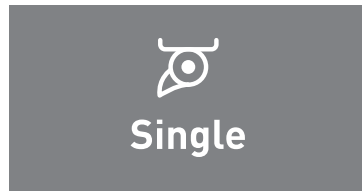
Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

## DOSES ADJUSTMENT

This menu item allows you to adjust the automatic doses for both single and double coffee.

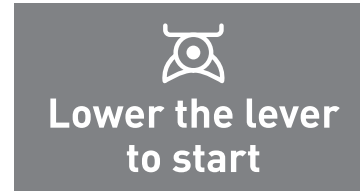


Press the selector knob to access the menu.

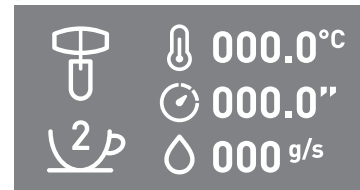


Here you can choose whether you want to adjust the single or the double dose.

Choose by turning the selector knob and confirm by pressing it.



This screen will display the message "Lower the lever to start" indicating that the machine is ready for programming. Then prepare the machine for brewing the espresso by placing the selector in the correct position.



At this point a screen is displayed during the brewing showing the delivery parameters such as temperature, stopwatch and flow.

When the espresso reaches the desired level, stop brewing by placing the selector to the rest position. At this point the machine will automatically save the brewed quantity.

Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

### **PREBREWING ADJUSTMENT**

This menu item allows you to enable or disable the prebrewing function. The prebrewing function consists in delaying the start of the pump with regard to the start of the brewing in order to have a certain settable time during which the water drips on the coffee panel without pressure.



Press the selector knob to access the menu.



The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust the value by turning the knob. Press the selector knob again to confirm. Here it is possible to set the delay of the pump and consequently the prebrewing time.

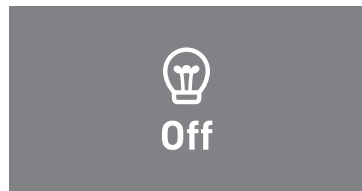
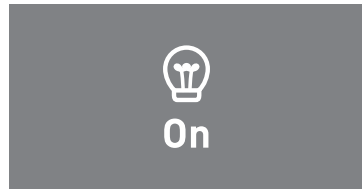
Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

## LIGHT ENABLING

This menu item allows you to enable or disable the front light of the espresso machine.



Press the selector knob to access the menu.



The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust the value by turning the knob. Press the selector knob again to confirm. The light will be enabled by selecting ON, and will be disabled by selecting OFF.

Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

## INFO

This browsing menu is able to display a series of useful information. Press the selector knob to access the menu.



Then turn the selector knob to scroll through the menu items.

## SERIAL NUMBER

This menu item displays the serial number of the espresso machine.

SERIAL NUMBER  
XXXXXXXXXX

## FIRMWARE

This menu item displays the firmware version of the espresso machine.

FIRMWARE  
XXX.X

## COUNTERS

This menu item displays the number of coffees that have been brewed by the espresso machine.

07  
COUNTERS

Press the selector knob to access the menu.

07 1p  
XXXXXX

07 2p  
XXXXXX

Then the number of coffees divided by single and double dose is displayed. Turn the selector knob to scroll through the menu items.

Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

## SETTINGS

This menu allows making adjustments or changing some parameters of the espresso machine.

Press the selector knob to access the menu.



Then turn the selector knob to scroll through the menu items.

Enter the password "11111" to access the menu.



The password is requested in order to access this menu. In order to enter the password, turn the flashing box selector to change its value and

confirm to go to the next box.

You are allowed to access the menu if the password is correct.

## LANGUAGE

This menu item allows you to choose the language you want to use.



The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust

the value by turning the knob. Press the selector knob again to confirm. Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

### **BOILER DELTA**

This menu item allows you to adjust the heating delta of the boiler. Press the selector knob to access the menu.



The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust the value by turning the knob. Press the selector knob again to confirm. The boiler delta can be set from a minimum of 1° up to a maximum of 5°. Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

### **RESET**

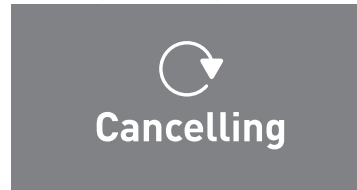
This submenu allows you to reset the counters and the alarm history. Press the selector knob to access the menu.



It is possible to scroll through the menu items by turning the selector knob; press the selector knob to confirm.

### **CANCELLING**

This menu item allows you to return directly to the previous menu.



Press the selector knob to confirm the selection.

Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

### **COUNTERS**

This menu item allows you to reset the brewing counters.

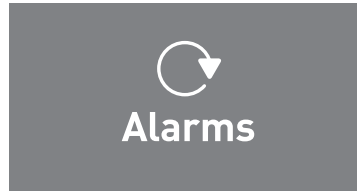


Press the selector knob to confirm the selection.

Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

### **ALARMS**

This menu item allows you to reset the alarms history.



Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

### **GRINDING CHECK**

This menu item allows you to enable or disable the grinding check function of the espresso machine.

The grinding check function allows the machine to control the brewing flow in order to detect if the coffee grinding is correct or incorrect.



## GRINDING CHECK

No

The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust the value by turning the knob. Press the selector knob again to confirm. The GRINDING CHECK function will be enabled by selecting YES, and will be disabled by selecting NO.

## UNIT TEMPERATURE DISPLAY

This menu item displays the actual temperature read by the temperature probe of the brew unit.



DISPLAY  
XXX.X

## BOILER TEMPERATURE DISPLAY

This menu item displays the actual temperature read by the temperature probe of the steam boiler.



DISPLAY  
XXX.X

## SERIAL NUMBER

This menu item allows you to set the serial number of the machine.

SERIAL NUMBER  
X \_\_\_\_\_

In order to enter the serial number, turn the flashing box selector to change its value and confirm to go to the next box.

## WATER SUPPLY

This menu item allows you to set whether the espresso machine will be supplied using the water coming from the jug or by connecting it to the water supply.

WATER  
SUPPLY

Jug

WATER  
SUPPLY

Water

The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust the value by turning the knob. Press the selector knob again to confirm. The machine will disable the jug level sensor by selecting WATER; the jug level sensor will be enabled by selecting JUG.

## TIMER

This menu item allows enabling/disabling and programming the timer function of the espresso machine.



TIMER  
ENABLING

The timer function consists in setting an ON time at which the machine will be enabled and an OFF time at which the machine will be disabled. When the machine is disabled all functions are inhibited and therefore the power consumption is zero. The machine must not be switched off manually by means of the main switch in order to allow the timer to operate.

When the machine is off the following screen will appear on the display.



On

Press the selector button in case you still want to use the machine even if turned off by the timer. At this point the machine will start to heat up in order to resume its normal operation. The machine with active timer will be disabled after the time set in “Automatic Switch-off” (default 60 min.).

### **TIMER ENABLING**

This menu item allows enabling/disabling and programming the timer function of the espresso machine.



On



Off

The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust the value by turning the knob. Press the selector knob again to confirm. The timer function will be enabled and will follow the set values by selecting ON; the timer function will be disabled and the machine will always be on by selecting OFF.

### **TIMER ADJUSTMENT**

This menu item allows you to set the operating times of the timer function if enabled.



ADJUSTMENT

Press the selector knob to access the menu.

**On 00:00**  
**Off 00:00**  
**Autom. Switch-off**  
**60 min**

Then turn the selector knob to scroll through the menu items. The value will start flashing by pressing the selector knob; you can adjust the value by turning the selector.

Press the selector knob again to confirm.

ON indicates the time at which the machine will be enabled automatically.

OFF indicates the time at which the machine will be disabled automatically.

Automatic Switch-off indicates how much time must pass after the last coffee prepared outside the set time, so that the machine will switch off again. It can be set from a minimum of 30 minutes up to a maximum of 120 minutes.

Press the selector knob for 3 seconds to return to the previous menu.

## 9. Alarms

The ALXX screen is displayed if one of the following alarms occurs: DESCRIPTION.

Alarm	Cause	Effect
<b>AL01 Boiler Timeout</b>	The alarm is enabled if the boiler temperature probe does not rise above 50°C in 3 min. at Power On	The boiler heating and boiler loading functions are inhibited; the unit with all its functions continues working. Press the encoder while the alarm is displayed or turn the machine off and on again in order to disable the alarm
<b>AL02 Boiler temperature probe interrupted</b>	The alarm is enabled if the boiler temperature probe reads the minimum range and is therefore interrupted	The boiler heating and boiler loading functions are inhibited; the unit with all its functions continues working. The alarm display is canceled by pressing the encoder but the boiler remains inhibited until the next POWER ON
<b>AL03 Boiler temperature probe in short circuit</b>	The alarm is enabled if the boiler temperature probe reads the maximum range and is therefore in short circuit	The boiler heating and boiler loading functions are inhibited; the unit with all its functions continues working. The alarm display is canceled by pressing the encoder but the boiler remains inhibited until the next POWER ON

Alarm	Cause	Effect
<b>AL04</b> <b>Boiler overtem-            perature (Boiler            set + 5°C)</b>	The alarm is enabled if the boiler temperature probe reads a temperature of 5° higher than the set one	The boiler heating and boiler loading functions are inhibited; the unit with all its functions continues working. The alarm display is canceled by pressing the encoder but the boiler remains inhibited until the next POWER ON
<b>AL05</b> <b>Unit timeout =            unit resistor off</b>	The alarm is enabled if the unit probe does not rise above 50°C in 3 min. after the first Power On of the resistor (TR1)	The unit heating function is disabled; the boiler continues working. The alarm display is canceled by pressing the encoder but the unit remains inhibited until the next POWER ON
<b>AL06</b> <b>Unit temperature            probe in short            circuit</b>	The alarm is enabled if the unit temperature probe reads the maximum range and is therefore in short circuit	The unit heating function is disabled; the boiler continues working. The alarm display is canceled by pressing the encoder but the unit remains inhibited until the next POWER ON

Alarm	Cause	Effect
<b>AL07</b> <b>Unit temperature probe interrupted in short circuit</b>	The alarm is enabled if the boiler temperature probe reads the minimum range and is therefore interrupted	The unit heating function is disabled; the boiler continues working. The alarm display is canceled by pressing the encoder but the unit remains inhibited until the next POWER ON
<b>AL08</b> <b>Unit overtemperature</b>	The alarm is enabled if the boiler temperature probe reads a temperature higher than 120°	The unit heating function is disabled; the boiler continues working. The alarm display is canceled by pressing the encoder but the unit remains inhibited until the next POWER ON

### Unit flow meter alarms

<b>AL09</b> <b>Flow meter Alarm</b>	The alarm is enabled if at least 100 pulses are not counted in the first 5 sec during brewing	Brewing is not interrupted but the Led of the selected dose flashes. Alarm enabled only on the 2 dosed selections. Alarm reset by setting the lever to the stop position
--	---	--

Alarm	Cause	Effect
<b>Boiler level alarms</b>		
<b>AL10 Self-level alarm</b>	The alarm is enabled if the level probe is open continuously for more than the time set on the “timeout level” menu parameter	The boiler loading and boiler heating functions are disabled. The alarm is reset by pressing the encoder and the machine resumes loading
<b>Alarms related to brewing timeout</b>		
<b>AL11 Brewing timeout</b>	The alarm is enabled if the continuous coffee supply remains active for more than 2 minutes	The brewing stops and the Led of the selected dose start flashing. The alarm is reset by pressing the encoder
<b>Alarm related to the lack of water in the jug</b>		
<b>AL12 Empty jug</b>	The alarm is enabled with the jug level sensor open (therefore the water in the jug has dropped under a certain level	All the Leds in series start flashing [Led 2, Led 3, Led 4] and all the functions of the machine are blocked (heating, boiler load, brewing, etc.). If it happens during brewing, the brewing in progress is blocked. The alarm is canceled once the jug is filled, the Leds stop flashing and all the functions are restored as a POWER ON

Alarm	Cause	Effect
-------	-------	--------

### General alarms

<b>AL13 Data loss</b>	The alarm is enabled when Equadro and Flash do not pass the checksum	At this point Equadro is reset (except for the counters) and the default data is reloaded. The screen display of the alarm is canceled by pressing the encoder button
<b>AL14 Hall lever effect alarm</b>	The alarm is enabled when no brewing lever hall is detected for 5 seconds	With the alarm enabled you can test all the positions of the lever to check the correct functioning of all the halls. Reset the alarm by pressing the encoder button. If the stop position sensor is not detected during the check, the operation is switched from automatic to manual mode (with warning to be confirmed by pressing the encoder button) and the sensors 1-2 stop while the sensors 3-4 continue the brewing

# Benutzerhandbuch

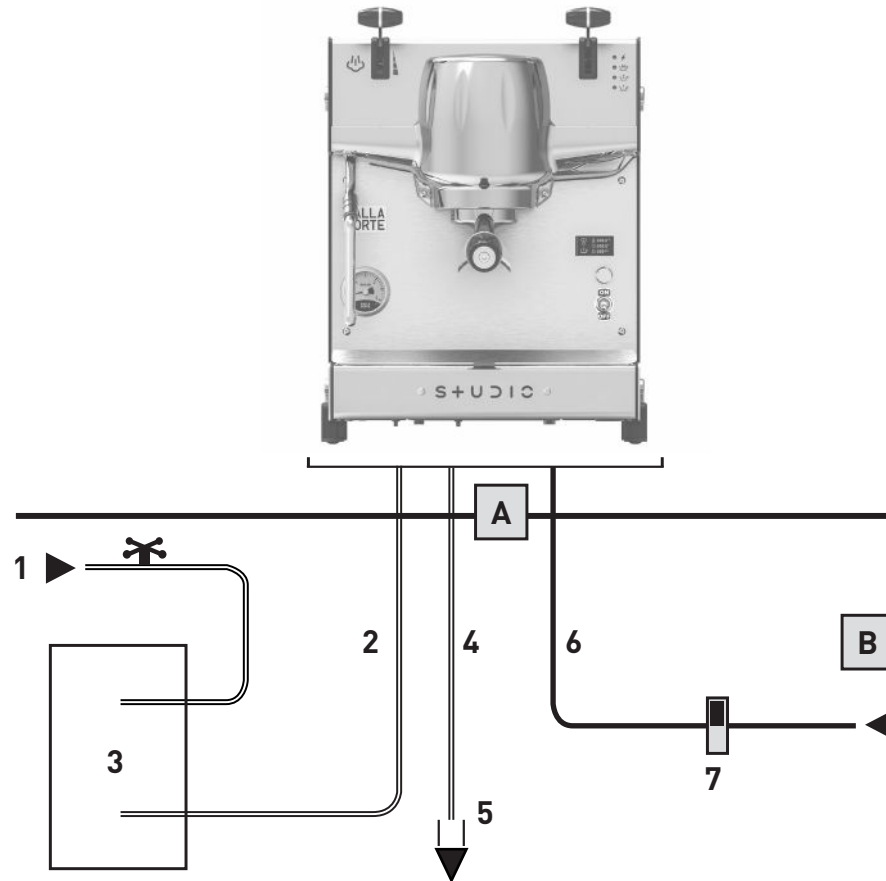
1	Generelle hinweise zur sicherheit	91
2	Bereitstellung zur installierung	98
3	Inbetriebnahme und anwendung des apparats	101
4	Vorbereitung Espresso	103
5	Vorbereitung von heißer Milch	104
6	Regelmäßige Wartung durch den Benutzer	105
7	Display	109
8	Menu	110
9	Alarme	124
	Schaltplan	213

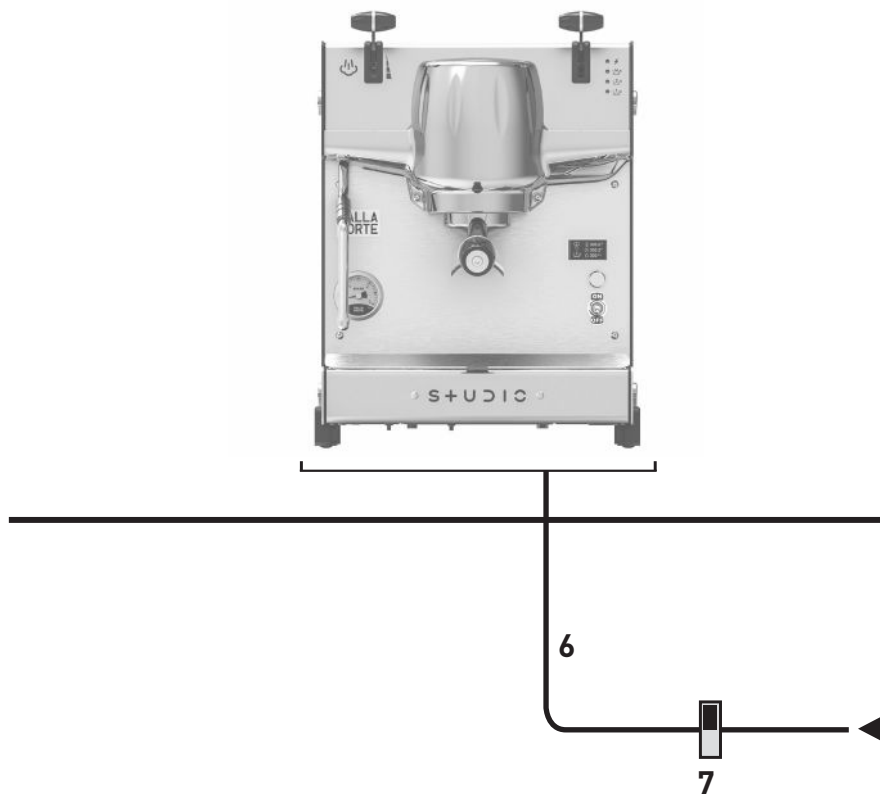
# Anschlüsse - Version der Wasserversorgung

Abb.1a

## LEGENDE

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





## LEGENDE

- 6** Netzkabel
- 7** Einphasige  
Schuko Steckdose  
16A

# Beschreibung der maschine

Abb.2

## LEGENDE

- 1 Hauptschalter
- 2 Fuss
- 3 Becken
- 4 Dampfrohr
- 5 Dampfhebel
- 6 Wählhebel
- 7 Kesseldruckmesser
- 8 Wahlknopf
- 9 Gruppenkopf
- 10 Siebträger
- 11 Anzeigen
- 12 Tankplatte

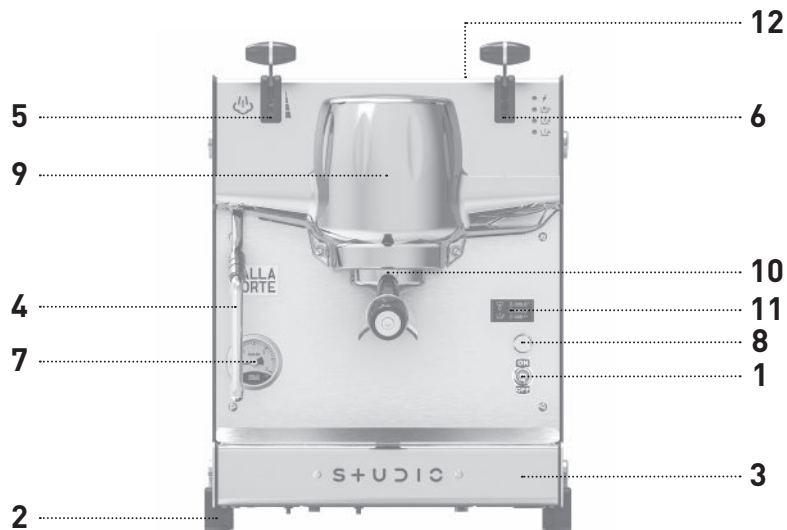
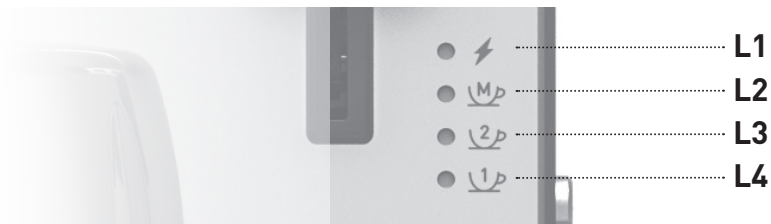


Abb.3

## LEGENDE

- L1 Leitung
- L2 Auswahl manuelle
- L3 Auswahl doppelter Espresso
- L4 Auswahl einfacher Espresso



# 1. Generelle hinweise zur sicherheit

---



## **VORSICHT**

**Vor der Anwendung vorsichtig das ganze Handbuch lesen.**

Sämtliche Hinweise im vorliegenden Handbuch vor Gebrauch lesen, da sie wichtige Angaben bezüglich der Sicherheit, Installierung, Gebrauch und Wartung liefern. Ein falscher Gebrauch kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, wofür der Hersteller keine Haftung trägt. Dieses Handbuch für jeden weiteren Rat aufbewahren. Die folgenden Anleitungen aufbewahren und sicherstellen, dass sie immer bei der Ausrüstung bleiben im Fall von Transport oder Verkauf, damit jedermann für die gesamte Lebensdauer über den richtigen Gebrauch und Sicherheit des Gerätes informiert ist.

Der Hersteller behält sich das Recht vor die vorliegenden Betriebsanleitungen abzuändern, ohne die vorherigen Ausgaben zu aktualisieren.

Die Abbildungen, die in diesem Handbuch vorliegen dienen lediglich zur Illustration. Dalla Corte behält sich das Recht vor Abänderungen an der Fertigung und an den Betriebsanleitungen vorzunehmen, ohne dass dies die Pflicht beinhaltet die vorherigen Fertigungen und Handbücher zu aktualisieren.

Nach Entfernung der Verpackung, soll die Integrität des Gerätes sichergestellt werden. Falls Zweifel vorliegen, das Gerät nicht benutzen und sich an den beglaubigten Kundendienst wenden. Die Verpackungsteile (Plastiksäcke, Polystirolschaumstoff, Halterungen, Schrauben, Nägel, usw....) NICHT in der

Reichweite von Kindern lassen, auch die Umwelt nicht damit belasten, da sie eine Gefahrenquelle darstellen könnten. (Befolgen Sie zur ordnungsgemäßen Entsorgung die Anweisungen für die getrennte Sammlung von Abfällen in Ihrem Land). Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Mangel an Erdung der Anlage entstehen. Zur elektrischen Sicherheit dieses Gerätes ist es obligatorisch zur Erdung der Anlage durch einen lizenzierten Fachmann vorzusehen, der überprüfen soll ob die elektrische Leistung der Anlage der maximalen Leistung des Gerätes auf dem Namensschild entspricht.

Der Monteur soll die Wasseranschlüsse, unter Beachtung der Hygiene, Wassersicherheit und Umweltschutz gemäß den geltenden Vorschriften am Einbauort ausführen.

FÜR DIE VERSION MIT WASSERANSCHLUSS: Die Versorgung des Gerätes soll mit Wasser das sich zum menschlichen Verzehr eignet und den geltenden Vorschriften am Einbauort entsprechen, ausgeführt werden. Für einen guten Betrieb und gute Wartung des Gerätes kann es erforderlich sein einen Wasserenthärter für das Versorgungswasser zu installieren, um die Kalkbildung zu vermeiden. Diese Einschätzung muss vom Monteur des Wasserenthärter, gemäß den Anleitungen im Handbuch desselben ausgeführt werden.

Diese Ausrüstung dient ausschließlich zur Anwendung wozu sie auch ausdrücklich geplant wurde. Jede andere Anwendung ist als unangemessen oder als unmöglich betrachtet. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße, fälschliche und unvernünftige Anwendung verursacht werden. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern, Personen mit eingeschränkten, körperlichen, sensorischen und mangelnder geistiger Fähigkeiten vorgesehen, vorausgesetzt sie haben die erforderliche Übersicht und Anleitung dazu bekommen.

Die minimalen und maximalen Temperaturen zur Lagerung liegen in einem Bereich von 0°C, +55°C.

Die Betriebstemperatur muss in einem Bereich von +5°C, +30°C liegen.



## **VORSICHT**

### **Allgemeine Hinweise**

Die Anwendung von elektrischen Geräten erfordert die Einhaltung einiger grundlegender Regeln.

Im Spezifischen:

- Das Gerät immer auf eine ebene und stabile Fläche stellen. Falls möglich außer Reichweite von Kindern lassen.
- Das Gerät nicht auf eine erhitzte Oberfläche oder neben Wärmequellen, wie warme Öfen, Radiatoren, Kochherde oder andere Wärmequellen stellen.
- Bevor das Gerät an das elektrische Netz angeschlossen wird, soll man sicherstellen, dass die Daten auf dem Namensschild denjenigen des lokalen Netzwerk entsprechen. Das Namensschild befindet sich unterhalb der Tropfschale, (siehe Hinweise auf **Seite.99**). Falls die Spannung nicht entsprechend ist, soll die Maschine nicht benutzt werden aber den Händler benachrichtigen.
- Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Vorschriften am Einbauort, gemäß den Anleitungen des Herstellers und von fachkundigem und genehmigtem Personal ausgeführt werden.
- Das Kabel soll nicht an den Kanten der Abstellfläche liegen, oder gar mit heißen Oberflächen in Berührung geraten.

- Das Gerät wurde nicht zum Betrieb mit äußerer Zeitsteuerung oder mit Fernbedienungssystemen geplant.
- Bevor der Tank gefüllt wird, den Apparat ausschalten oder den Stecker vom Netzwerk entfernen.
- Nicht mit feuchten Händen das Kabel oder den Stecker betätigen.
- Nicht mit feuchten Händen oder Füßen das Gerät betätigen.
- Das Versorgungskabel darf niemals vom Benutzer ersetzt werden. Im Falle von Schäden, den Apparat ausschalten vom Netzwerk trennen und zu dessen Ersatz sich ausschließlich an den Hersteller, oder an den genehmigten Kundendienst wenden.
- Das Gerät soll nicht mit nackten Füßen betätigt werden.
- Bevor jede Art von Reinigungsvorgang oder gewöhnliche Wartung ausgeführt wird, das Gerät vom Hauptschalter ausschalten (**1 Abb.2**), vom Netzwerk und Wasserkreislauf trennen (für die Version mit WASSERANSCHLUSS).
- Das Versorgungskabel nicht ziehen um es vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät nicht während langer Zeit eingeschaltet und unbeaufsichtigt lassen (z.Bsp. 1 Tag).
- Die Kinder sollen bewacht werden, damit man dafür sorgen kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Im Falle von Fehlzustand und/oder Störung des Gerätes soll es vollständig ausgeschaltet und dabei vom Stromnetz getrennt werden, jede Art von direkter Reparatur unterlassen. Sich ausschließlich an den Hersteller wenden, oder an einen vom Hersteller genehmigten technischen Kundendienst.
- Die Ausrüstung muss so installiert werden, damit die Oberfläche die Höhe ist mindestens 1,2 m Höhe erreicht.

- Um die Wirksamkeit des Gerätes und dessen guter Betrieb gewährleistet werden kann, ist es unerlässlich sämtliche Hinweise des Herstellers zu respektieren und die gewöhnliche Wartung auszuführen.
- Niemals den Siebträger während dem Kaffeeauslauf entnehmen (herausziehen).
- Zur Reinigung der Ausrüstung, nicht mit Wasserlanzen vorgehen oder in Wasser eintauchen.
- Das Gerät nicht den Witterungsanforderungen aussetzen (Regen, Sole, usw...).
- Das Gerät soll nicht von Kindern oder von unbefugtem Personal benutzt werden, oder denjenigen, welche die vorliegenden Anleitungen nicht verstanden haben.
- Der Apparat ist nicht zum Gebrauch von Personen (einschließlich Kindern) deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind vorgesehen, oder die an Erfahrung oder Kenntnis mangeln, es sei denn, dass sie von einer für ihre Sicherheit zuständige Person, einer Überwachung und Anleitung bezüglich der Anwendung des Gerätes profitieren können, damit sie die damit verbundenen potentiellen Risiken verstehen können.
- Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden, empfiehlt es sich die vollständige Länge des Versorgungskabels zu entrollen.
- Die Belüftungssteckdosen beim Lufteingang und/oder Luftabbau vor allem beim Trägerrost des Gerätes nicht versperren.
- Falls man entscheidet, das Gerät definitiv nicht zu benutzen, wird nach Trennung der Steckdose empfohlen es unwirksam zu machen, indem das Versorgungskabel abgeschnitten wird.



### VORSICHT VOR STROMSCHLAG GEFAHR

- Den Stecker in eine geeichte und geerdete Steckdose fügen.
- Die Erdung nicht manipulieren.
- Keinen Adapter benutzen.
- Kein Verlängerungskabel benutzen.
- Bevor der Tank gefüllt wird, den Apparat ausschalten oder den Stecker vom Netzwerk entfernen.f.
- Nicht mit feuchten Händen das Kabel oder den Stecker betätigen.
- Nicht mit feuchten Händen oder Füßen das Gerät betätigen.
- Das Gerät soll nicht mit nackten Füßen betätigt werden.
- Das Versorgungskabel nicht ziehen um es vom Stromnetz zu trennen.
- Keine Flüssigkeiten auf die Stromsteckdose und/oder auf dem Versorgungskabel gießen.
- Bevor die Maschine vom Hauptschalter eingeschaltet wird, sich vergewissern, dass er nicht feucht ist.
- Die Nichteinhaltung von diesen Hinweisen kann zum Tod, ein Brand oder zu Stromschlag führen.



### VORSICHT VOR STROMSCHLAG GEFAHR

- Während dem Gerätebetrieb erreichen einige Teile erhöhte Temperaturen, wie die Versorgungsgruppen (**9 Abb.2**), Siebträger (**10 Abb.2**) und Dampfpflanze (**4 Abb.2**). Seien Sie vorsichtig und berühren Sie diese Teile nicht mit bloßen Händen während deren Anwendung, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Niemals den Siebträger während dem Kaffeeauslauf entnehmen (herausziehen).

## Anwendungsbereich und Verwendungszweck

---

Die Espressomaschine ist zu folgendem bestimmt: zur Vorbereitung von Espresso mittels den entsprechenden Ausläufen, zum Aufwärmen von Milch zur Zubereitung von Cappuccini mittels Dampf auslauf und durch die dazu vorgesehene Lanze gemäß Verfahren wie nachstehend beschrieben. Jede andersartige Anwendung wird als unsachgemäß betrachtet.

## Transport und Handhabung

---



### **VORSICHT STROMSCHLAG GEFAHR**

Während der Handhabung des Apparats sollen die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um den Kontrollverlust und somit ein Herunterfallen zu vermeiden, das Personen, Tiere, Gegenstände abgesehen vom Apparat selbst beschädigen könnte.

Während der Handhabung des noch verpackten Apparats, soll die Anschrift "HOCH" auf der Verpackung respektiert werden.

Die Maschine während der Handhabung nicht auf den Kopf stellen.

**Der Benutzer soll während der Handhabung darauf achten, dass keine Personen, Tiere oder Gegenstände im Anwendungsbereich anwesend sind.**

Mit Sorgfalt behandeln. Das Anheben soll vom Grund her erfolgen; nicht mittels den hervorstehenden Teilen der Maschine, besonders nicht mittels den Griffen oder Hebel.

**Nachdem überprüft worden ist, dass keine Hindernisse bevorstehen, mit dem Laden vorgehen.**

Diesen Vorgang nicht alleine ausführen.

Es wird empfohlen die Handhabung des Gerätes mit Hilfe von Personen auszuführen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Handhabung oder durch Nichteinhaltung der oben erwähnten Vorschriften erfolgen.

## 2. Bereitstellung zur installierung

---

Der Apparat soll auf eine Oberfläche abgestellt werden, die einen sicheren Halt desselben gewährt.

FÜR DIE VERSION MIT WASSERANSCHLUSS: In der Bereitstellungsphase der Einrichtung soll eine Öffnung (**A Abb.1a**) von mindestens 10x10 cm auf der Abstelloberfläche vorgesehen werden, um die Anschlüsse an die Einrichtung im darunterliegenden Raum auszuführen. Der Druck des Wasseranschluss muss im Bereich von 0,1 bis 0,6 MPa liegen. Falls diese letzte Voraussetzung fehlt, den Hersteller zu Rate ziehen.

Zwischen der Wasserversorgung und der Wasserleitung der Maschine muss ein Absperrhahn (**1 Abb.1a**) installiert werden, damit der Wasserdurchgang falls erforderlich gesperrt werden kann.

Der Apparat muss ausschließlich mit Kaltwasser das zum menschlichen Verzehr vorgesehen ist versorgt werden, im Einklang mit den nationale Vorschriften.

Das Hausgerät an einen 16A Stecker anschließen. Es wird empfohlen einen Erdschluss (Schutzschalter mit Erdschluss) und einen thermischen Magnet-schutzschalter zu verwenden.


## Technische Daten

---

Der bewertete kontinuierliche Schalldruckpegel ist geringer als 70 dB.  
Die maximalen Abmessungen sind 312 x 390 x 419,2 und Gewicht 28.  
Tankvolumen Wasser 4 lt.

## Daten Namensschild

---

<b>DALLA CORTE</b> DALLA CORTE S.R.L. VIA ZAMBELETTI, 10 20021 BARANZATE (ITALY) MADE IN ITALY	SERIAL N FXXXXXXXXX YEAR XXXX
	MODEL STUDIO
	Coffee circuit      Boiler 3l pressure 1.1 MPa      0.15MPa Maximum water pressure 0.6MPa
	220 - 230 V      50/60Hz 19750 W      IPX2



## Ausstattung des geräts

---

- ein kompletter Siebträger für 1 Dosis
- ein kompletter Siebträger für 2 Dosen
- zwei Kaffeefilter für 1 Dosis
- zwei Kaffeefilter für 2 Dosen mit 2 verschiedenen Tiefen
- ein Duschen
- 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
- schlüssel für die Dusche

# 3. Inbetriebnahme und anwendung des apparats

---

## ANMERKUNG

Vor dem Einschalten (mit Maschine ohne Anschluss an das Stromnetz) die äußeren Oberflächen der Maschine, die Gitter, Filter, Siebträger, Dampfplantzen mit Geschirrwaschmittel reinigen, danach reichlich nachspülen.

Die folgenden Anleitungen mit Hilfe des aufgeführten Schema in **Abb.2, Abb.1b** für die Maschine mit TANKVERSION und **Abb.1a** für die Maschine mit Version WASSERANSCHLUSS ausführen.

- FÜR DIE VERSION MIT WASSERANSCHLUSS: Den Hahn der Wasserleitung öffnen(**1 Abb.1a**).
- TANKVERSION: Den Tank der Maschine wie nach Abbildung auffüllen punto **3.1**.
- Den Stecker an das Stromnetz anschließen.
- Den Hauptschalter des Apparats einschalten (**1 Abb.2**); danach prüfen, dass das Display einschaltet.
- Sobald die Ausrüstung eingeschaltet ist, startet der automatische Wasserstand mit der Füllung des Kessels bis zum Erreichen der Arbeitsleistung.
- Nach Beendigung der Beladungsphase, startet die Brühgruppe mit dem Erhitzen, die Leuchte **L1** die sich auf das Erhitzen bezieht startet mit dem Blinken.
- Nach der Aufwärmphase der Gruppe, schließt der angezeigte Wert auf dem Display mit dem Blinken ab, indem der eingestellte Temperaturwert der Gruppe angezeigt wird zusammen mit den anderen Parametern wie nach Angabe gemäß **Paragraph 7**.
- DISPLAY: Gleichzeitig startet das Aufwärmen des Kessels.

### **ANMERKUNG**

In dieser Phase ist es bereits möglich vom Brühvorgang Espressos vorzubereiten, während sämtliche mit dem Kessel verbundenen Funktionen gehemmt sind.

- Am Ende der Aufwärmphase des Kessels, schließt der angezeigte Wert auf dem Display mit dem Blinken ab. Die Maschine ist nun zur Anwendung bereit.

### **ANMERKUNG**

Ist die Maschine bereit zur Anwendung soll man **VOR der Anwendung einen Reinigungszyklus der Gruppe ausführen wie nach Erklärung im Paragraph 6.**

### **ANMERKUNG**

Die obengenannte Betriebsreihenfolge des Aufwärmens erfolgt nur, wenn die Maschine erneut eingeschaltet wird nach totalem Ausschalten mittels Hauptschalter. Diese Reihenfolge dient dazu nicht zu viel Energie für die Aufwärmphase des Apparats zu erfordern, indem dabei Überlastungsprobleme der elektrischen Anlage am Einbauort verhindert werden.

## **3.1 Anleitungen zum auffüllen des tanks (tankversion)**

---

1. Bevor der Tank gefüllt wird, den Apparat ausschalten oder den Stecker vom Netzwerk entfernen.
2. Den Tank niemals mit Warmwasser, Siedewasser oder Sprudelwasser auffüllen, um die Beschädigung des Tanks selbst und des Apparats zu verhindern.
3. Das Blech entnehmen **12 Abb.2** um Zugang zum Tank zu haben.
4. Die Silikonleitung aus dem Tank nehmen.

5. Den Tank anheben und aus der Maschine entnehmen.
6. Den Tank mit geeignetem Trinkwasser auffüllen, wie nach Erklärung im punto **3.2** dabei vorsichtig sein und die Kennzeichnung der Grenze mit der Anschrift MAX nicht überschreiten.
7. Tank trocknen.
8. Führen Sie den Tank erneut in das entsprechende Fach der Espressomaschine ein, dabei darauf achten, dass kein Wasser in die Maschine gegossen wird.
9. Die Silikonleitung erneut in den entsprechenden Tank einführen.
10. Das Blech erneut aufsetzen **12 Abb.2**.

## 3.2 Wasser das anzuwenden ist

---

Um Kalkablagerungen im Tank und im Wasserkreislauf der Maschine vorzubeugen, die zu Funktionsstörungen oder Blockierungen derselben führen, wird empfohlen abgepacktes Mineralwasser mit geringem Gehalt an Mineralsalzen anzuwenden.

## 4. Vorbereitung Espresso

---

Um eine gute Tasse Kaffee zu bekommen ist es notwendig den Filterhalter (**10 Abb.2**) ständig im Brühvorgang der Brühgruppe zu halten (**9 Abb.2**) um ihn immer bei korrekter Temperatur zu halten.

Um einen Espresso zu haben, den folgenden Vorgang befolgen:

- Den Filterhalter auskuppeln, dabei vermeiden die heißen Metallteile zu berühren.
- Den inneren Filter beim Filterhalter von eventuellen Kaffeerückständen reinigen.

- Danach den Filter mit Kaffee der zu einem optimalen Punkt gemahlen ist, auffüllen (1 Dose Kaffee für Einzelfilter, 2 Dosen Kaffee für Doppelfilter).
- Den Kaffee fest mit dem spezifischen dazugehörigen Tamper anpressen.
- Die Kante des Filters von eventuellen Kaffeerückständen reinigen und erneut in den Filterhalter der Brühgruppe einkoppeln.
- Einstellung des selettore S (**8 Abb.2**) in die gewünschte Position, **L1** für Einzelkaffee und **L2** für Doppelkaffee.



### **VORSICHT VOR STROMSCHLAG GEFAHR**

Vermeiden Sie es die Hände unter die Brühgruppe zu halten, wenn diese in Betrieb ist. Die Metallteile der Brühgruppe oder des Filterhalters nicht berühren, da diese Verbrennungen verursachen können.

## 5. Vorbereitung von heißer Milch

---

Milch in eine Kanne mit Hebel gießen. Das Dampfrohr in die Kanne einführen (**4 Abb.2**) und die Dampfdüse (**5 Abb.2**) bezüglich dem verwendeten Dampfrohr öffnen. Ist die gewünschte Temperatur der Milch erreicht, das Dampfrohr schließen. Sobald letzterer Vorgang abgeschlossen ist, mit einem feuchten Tuch das Dampfrohr reinigen, um zu verhindern, dass sich auf dem Rohr selbst Milchablagerungen bilden. Danach für eine kurze Weile den Dampf auf den Abtropfrost ablassen um eventuelle Milchrückstände auch innerhalb der Dampfpflanze zu entfernen, dabei sich mit einem feuchten Tuch vor Spritzern schützen.

## **ANMERKUNG**

Um eine gute Milchschaum-Qualität zu erreichen ist es notwendig einen spezifischen Vorgang während der Erwärmung auszuführen. Dieser Vorgang kann mittels Bildungskurse und spezifischen Videos beigebracht werden. Wegen Sicherheitsangelegenheiten kann der Vorgang in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht beschrieben werden.



### **VORSICHT VOR STROMSCHLAG GEFAHR**

Um die Dampfzange zu manövrieren den entsprechenden isolierenden Griff benötigen. Den Dampfzahn nicht ohne zuvor die Dampfleitung in die Kanne eingeführt zu haben, öffnen, um eventuelle Verbrennungen zu verhindern. Das Ende der Dampfzange nicht gegen sich selbst oder andere Personen oder

## 6. Regelmäßige Wartung durch den Benutzer

---

### **VORSICHT**

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen, Gegenständen oder Tieren, die wegen unsachgemäßer Ausführung der Wartung verursacht werden. Die Wirksamkeit der Ausrüstung wird durch eine korrekte Wartung derselben garantiert; es ist deshalb wichtig sich an folgende Anleitungen zu halten um eine korrekte Wartung auszuführen.

## Reinigung von Gehäuseteilen

---



### **WARNING: BURN AND ELECTRIC SHOCK HAZARD**

Den folgenden Vorgang nur nachdem die Maschine ausgeschaltet ist, sie abgekühlt und die Maschine vom Stromnetz getrennt worden ist ausführen. Sämtliche Teile des Gehäuses mittels einem feuchten nicht tropfenden Tuch reinigen, ohne dabei Reinigungsmittel oder Schleifschwämme einzusetzen.

## Tägliche Reinigung der Teile, die mit dem Kaffee in Kontakt geraten

---

Jeden Abend, oder nach der Anwendung der Ausrüstung, den Filterhalter von der Brühgruppe (**10 Abb.2**) auskoppeln (**9 Abb.2**) die Abkühlung abwarten oder unter fließendem Wasser abkühlen. Den Filter vom Filterhalter entfernen. Sämtliche Teile mittels einer kleinen mit der Maschine dazugehörigen Bürste reinigen, um Kaffeeablagerungen sei es auf den Innenoberflächen, als auch auf den Außenoberflächen vorzubeugen. Die Abtropfschale (**3 Abb.2**) und den dazugehörigen Abtropfrost auch entfernen und gut reinigen.

## Waschen von Gruppen (täglich)

---

Mit der Reinigung der Gruppe wie folgt vorgehen:

- Den Filterhalter von der zu reinigenden Gruppe entkoppeln, dessen Kühlung abwarten oder den Filterhalter unter fließendem Wasser abkühlen, den dazugehörigen Filter entfernen und den Blindfilter installieren.
- In den Blindfilter eine Reinigung-Pastille die zur Ausstattung gehört einführen und den Filterhalter erneut einkoppeln.
- Stellen Sie den Wählhebel für 5 Sekunden in die Position “Endlosausgabe” und bringen Sie ihn für weitere 5 Sekunden in die Stopposition. Wiederholen Sie den Zyklus 10 Mal.
- Nachdem die letzten Waschvorgänge beendet sind vor dem Gebrauch, mindestens 200 cc Wasser von der gereinigten Gruppe ohne eingekoppelten Filterhalter ablassen, um eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen.

## Reinigung des Kessels (jährlich)

---

Es ist erforderlich die vollständige Entleerung des Wassers im Kessel auszuführen. Dieser Vorgang soll ausschließlich von einem technischen Fachmann ausgeführt werden und es ist deshalb notwendig sich an der Hersteller oder technischen beglaubigten Kundendienst zu wenden.

## Regelmäßige Reinigung

---



### **VORSICHT VOR STROMSCHLAG GEFAHR**

Den folgenden Vorgang nur nachdem die Maschine ausgeschaltet und ihre Abkühlung abgewartet worden ist, ausführen.

Circa alle 3-6 Tage (je nach täglichem Arbeitsvolumen) die Duschen abmontieren und die unter der Brühgruppe gelegenen Duschehalter mit den entsprechenden, die zur Ausstattung gehörenden Bürsten reinigen. Diese Teile erneut sorgfältig montieren, indem sämtliche Teile korrekt zurückgestellt werden, falls dies nicht der Fall sein sollte, könnte dies zu einem schlechten Brühvorgang des Kaffees und daher die Beschädigung der Brühgruppen verursachen.

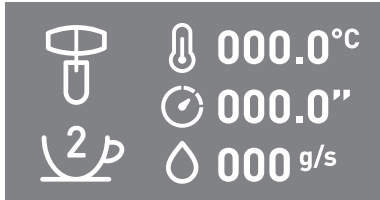
## Technische Reinigung


---


Regelmäßig den Tank mit Desinfektionsmittel für Lebensmittel Desinfizieren. Im Falle von ernsthaften Verkrustungen oder Beschädigungen, den Tank ersetzen.

## 7. Display


Während dem normalen Betrieb, wird auf dem Display der Maschine folgendes Bildschirmfoto angezeigt.




 Zeigt die aktuelle Position des Wählerhebels an.

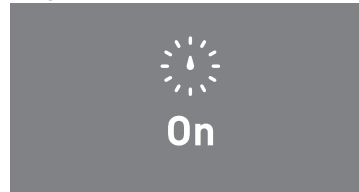
 Während dem Brühvorgang wird das der Dose entsprechende Symbol angezeigt. (Bleibt bis zum darauffolgenden Brühvorgang angezeigt).

 Gibt die EINSTELLtemperatur der Brühgruppe an.

 Gibt den Zeitaufwand des Kaffeeauslauf an. (Bleibt bis zum darauffolgenden Brühvorgang angezeigt).

 Während dem Brühvorgang wird der reale Zeitaufwand des Wasserfluss zum Auslauf angezeigt.

Wenn die Funktion Timer aktiviert wird und wir uns außerhalb der eingestellten Zeit befinden, zeigt der Display folgendes Bildschirmfoto an:



## 8. Menu

Wenn der Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt wird, hat man Zugang zum MENÜ, dank dessen nützliche Informationen angezeigt werden oder die Parameter der Espressomaschine eingestellt werden können.

Den Wählschalter drehen um den MENÜEINTRAG scrollen zu können und darauf drücken um Zugang zu den Untermenüs zu haben.

Um einen Parameter abzuändern den Wählschalter drücken, blinkt der Parameter einmal, können wir den Wert verändern indem wir den Wählschalter drehen, den Wähler erneut zur Bestätigung drücken, danach stoppt der Parameter mit dem Blinken.

Um in das vorherige/Haupt MENU vorzugehen den Wähler während 3 Sekunden gedrückt halten.

### KESSEL AKTIVIEREN



**KESSEL  
AKTIVIEREN**

Dieser Menüeintrag erlaubt den Kesselbetrieb der dem Dampf gewidmet ist, zu aktivieren oder deaktivieren. Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.



**On**



**Off**

Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalter zur Bestätigung erneut drücken.

Drücken Sie auf ON wird der Kessel aktiviert, durch die Wahl von OFF wird der Kessel deaktiviert.

Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

## KESSEL TEMPERATUR



### KESSEL TEMPERATUR

Dieser Menüeintrag erlaubt den Kesselbetrieb der dem Dampf gewidmet ist, zu aktivieren oder deaktivieren. Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.



000.0°C

Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalter zur Bestätigung erneut drücken.

Die Temperatur ist einstellbar von einem Minimum von 110° bis zu einem Maximum von 125°.

Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

## GRUPPE AKTIVIEREN

Dieser Menüeintrag erlaubt den Betrieb der Brühgruppe zu aktivieren oder deaktivieren.



## GRUPPE AKTIVIEREN

Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.



Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalter zur Bestätigung erneut drücken. Wählen Sie ON ist die Brühgruppe aktiv, wählen Sie OFF ist die Brüh-

gruppe deaktiviert. Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

## GRUPPEN TEMPERATUR

Dieser Menüeintrag erlaubt die Temperatur der Gruppe zu regeln.



## GRUPPEN TEMPERATUR

Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.



Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalt-

er zur Bestätigung erneut drücken.  
Die Temperatur ist einstellbar von einem Minimum von 90° bis zu einem Maximum von 105°.  
Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

### **DOSISEINSTELLUNGEN**

Dieser Menüeintrag erlaubt es die automatischen Dosen sei es für Einzelkaffee oder Doppelkaffee zu regeln.



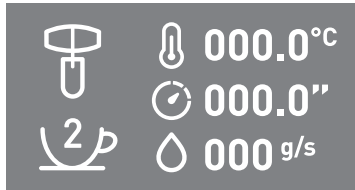
Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.



Hier kann man wählen ob man die Einzeldose oder die Doppeldose regulieren will. Wählen Sie indem der Wählschalter gedreht und zur Bestätigung gedrückt wird.



In diesem Bildschirmfoto zeigt die Maschine die Nachricht "Hebel senken zum Start" das gibt an, dass die Maschine zur Programmierung bereit ist. Die Maschine folglich zum Auslauf des Espresso vorbereiten und den Auslauf bewirken indem der Wähler in die korrekte Position gestellt wird.



diesem Punkt, werden während dem Auslauf ist ein Bildschirmfoto sichtbar wo die Auslaufparameter, wie Temperatur, Chronometer und Fluss angezeigt sind.

Wenn der Espresso das gewünschte Niveau erreicht, den Auslauf stoppen und den Wähler in Ruheposition zurückstellen. An diesem Punkt speichert die Maschine automatisch die ausgelaufene Quantität.

Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

### **EINSTELLUNG DER VORBRÜHUNG**

Dieser Menüeintrag erlaubt den Betrieb der Vorbrüfung zu aktivieren oder deaktivieren. Die Funktion der

Vorbrüfung beinhaltet die Verzögerung der Pumpe bezüglich dem Start des Brühvorgang, um eine gewisse Einstellzeit zur Verfügung zu haben, währenddessen das Wasser ohne Druck auf die Kaffeoblende tropft.



Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.



Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalter zur Bestätigung erneut drücken.

Hier ist es möglich die Verzögerung der Pumpe einzustellen und folglich auch die Zeit der Vorbrühung.

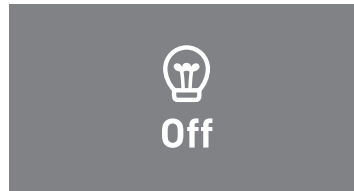
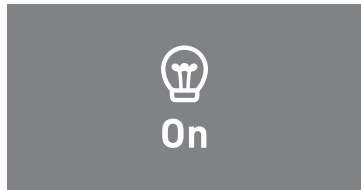
Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

### **AKTIVIERUNG LICHTER**

Dieser Menüeintrag erlaubt die Vorderbeleuchtung der Espressomaschine zu aktivieren oder deaktivieren.



Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.



Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalter zur Bestätigung erneut drücken.

Drücken Sie auf ON ist das Licht aktiv, durch die Wahl von OFF wird das Licht deaktiviert.

Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

### **INFO**

Innerhalb diesem navigierbaren Menü ist es möglich, dass eine Reihe von nützlichen Informationen angezeigt werden.

Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.

i  
INFO

Danach den Wählschalter drehen um die Menüeinträge zu scrollen.

### **SERIENNR.**

In diesem Menüeintrag ist es möglich die Seriennummer der Espressomaschine zu sehen.

SERIENNR.  
XXXXXX

### **FIRMWARE**

In diesem Menüeintrag ist es möglich die Version der Firmware der Espressomaschine zu sehen.

FIRMWARE  
XXX.X

### **ZÄHLER**

In diesem Menüeintrag ist es möglich die Kaffeeausläufe von der Espressomaschine bis zu diesem Zeitpunkt zu zählen.

07  
ZÄHLER

Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.

07 1p  
XXXXXX



07 2P  
XXXXXX

Sie finden jetzt die Zähler aufgeteilt vor, jeweils nach Einzel- und Doppelkaffee. Danach den Wählschalter drehen um die Menüeinträge zu scrollen.

Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

## EINSTELLUNGEN

Innerhalb diesem Menü ist es möglich Einstellungen vorzunehmen oder einige Parameter der Espressomaschine zu verändern.



EINSTELLUNGEN

Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.



PASSWORT  
-----

Danach den Wählschalter drehen um die Menüeinträge zu scrollen.

Das Passwort einfügen "11111" um Zugang zum Menü zu haben.

Um in diese Menü zu gelangen wird das Passwort erfordert. Um das Passwort einzugeben, den Wähler auf das blinkende Feld richten um den Wert abzuändern und bestätigen um zum nächsten Feld vorzugehen.

Ist das Passwort korrekt, wird der Zugang zum Menü ermöglicht.

## SPRACHE

Dieser Menüeintrag erlaubt die Wahl der Sprache die man anwenden will einzustellen.

**SPRACHE**  
English

**SPRACHE**  
Español

**SPRACHE**  
Italiano

Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalter zur Bestätigung erneut drücken.

Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

## **DELTA KESSEL**

In diesem Menüeintrag ist es möglich den Delta der Kesselerwärmung einzustellen.

Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.



Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalter zur Bestätigung erneut drücken.

Die Temperatur ist einstellbar von einem Minimum von 1° bis zu einem Maximum von 5°.

Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

## RESET

In diesem Untermenü ist es möglich den Neustart der Zähler und des Alarmarchiv auszuführen.

Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.



Den Wählschalter drehen um das Scrollen der Menüeinträge zu ermöglichen und den Wählschalter drücken um zu bestätigen.

## RÜCKGÄNGIG MACHEN

In diesem Menüeintrag ist es möglich direkt zum vorherigen Menü zurückzugehen.



Den Wählschalter zur Bestätigung der Wahl drücken.

Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

## ZÄHLER

In diesem Menüeintrag wird der Neustart der Zähler für die Kaffeeausläufe ermöglicht.



Den Wählschalter zur Bestätigung der Wahl drücken.

Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

## ALARME

In diesem Menüeintrag wird der Neustart der Zähler für die das Alarmarchive ermöglicht.



## Alarme

Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

### **MAHLKONTROLLE**

In diesem Menüeintrag ist es möglich die Kontrolle der Mahlfunktion der Espressomaschine zu aktivieren oder deaktivieren.

Die Kontrolle der Mahlfunktion beinhaltet die Kontrolle seitens der Maschine des Kaffeeauslauf, um zu erkennen ob der Mahlpunkt des Kaffee korrekt oder mangelhaft ist.

## MAHLKONTROLLE

Ja

## MAHLKONTROLLE

Nein

Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalter zur Bestätigung erneut drücken.

Indem JA für die MAHLKONTROLLE wählt, wird die MAHLKONTROLLE aktiv sein, indem man NEIN wählt wird sie nicht aktiv sein.

### **ANZEIGE DER GRUPPEN TEMPERATUR**

In diesem Menüeintrag ist es möglich, die reale Temperatur die von der Sonde der Brühgruppentemperatur gelesen wird, zu sehen.



ANZEIGE  
XXX.X

## ANZEIGE DER KESSEL TEMPERATUR

In diesem Menüeintrag ist es möglich, die reale Temperatur die von der Sonde der Kesseltemperatur gelesen und dem Dampf gewidmet ist, zu sehen.



**ANZEIGE  
XXX.X**

## SERIENNUMMER

In diesem Menüeintrag ist es möglich die Seriennummer der Maschine einzustellen.

**SERIENNR.**

**X** \_\_\_\_\_

Um das Passwort einzugeben, den Wähler auf das blinkende Feld richten um den Wert zu ändern und bestätigen um zum nächsten Feld vorzugehen.

## WASSERVERSORGUNG

In diesem Menüeintrag ist möglich die Espressomaschine auf Wasseranschluss an den Tank oder Anschluss an water supply einzustellen.

**WASSERVERSOR-  
GUNG**

**Tank**

**WASSERVERSOR-  
GUNG**

**Wasser**

Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalter zur Bestätigung erneut drücken.

Wählen Sie Festanschluss an das Wasser, wird die Maschine den Sensor des Tankstandes deaktivieren,

wird TANK gewählt wird der Tankstand den Sensor aktivieren.

## **TIMER**

In diesem Menüeintrag ist es möglich die Timer Funktion der Espressomaschine zu programmieren und aktivieren/deaktivieren.



Die Timer Funktion beinhaltet die ON Einstellung, wobei sich die Maschine aktiviert und die OFF Einstellung, wobei sich die Maschine deaktiviert. Wenn die Maschine nicht aktiv ist, werden sämtliche Funktionen gehemmt und deshalb ist der Energiekonsum Null. Um den Betrieb des Timers selbstverständlich zu ermöglichen, muss man die Maschine nicht manuell mittels Hauptschalter ausschalten.

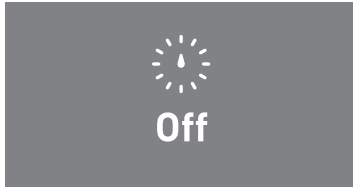
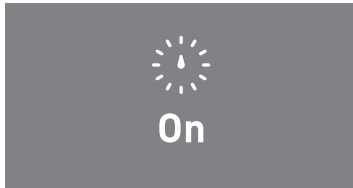
Wenn die Maschine nicht aktiv ist, wird die auf dem Display das folgende Bildschirmfoto gezeigt:



Falls man jedenfalls die Maschine auch bei Deaktivierung benötigt, vom Timer her den Wähler drücken. An diesem Punkt startet die Maschine mit dem Heizen, um ihren normalen Betrieb wieder aufzunehmen. Bei Maschine mit aktivem Timer, wird sie nach "Zeiteingabe in Automatische" Ausschalt. erneut deaktivieren (default 60 Min.).

## **TIMER AKTIVIERUNG**

In diesem Menüeintrag ist es möglich die Timer Funktion der Espressomaschine zu programmieren und aktivieren/deaktivieren.



Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalter zur Bestätigung erneut drücken. Wählen Sie ON wird die Timer Funktion aktiv sein und befolgt die Werteingabe, wählen Sie OFF wird die Timer Funktion deaktiviert und die Maschine wird ständig eingeschaltet sein.

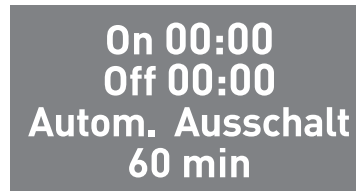
### **TIMER REGULIERUNG**

In diesem Menüeintrag ist es möglich die Betriebszeiten der Timer

Funktion, falls aktiv einzugeben.



Den Wählschalter drücken um Zugang ins Menü zu haben.



Danach den Wählschalter drehen um die Menüeinträge zu scrollen. Wird der Wählschalter gedrückt, beginnt der Wert zu blinken und durch das Drehen des Wählschalters kann der Wert geregelt werden. Den Wählschalter zur Bestätigung erneut drücken. ON bedeutet, die Zeit in der sich die Maschine automatisch aktiviert. OFF bedeutet die Zeit in der sich die Maschine automatisch deaktiviert.

Automatisches Ausschalt. gibt die Zeit an, die nach dem letzten Kaffee verstrichen ist, die außerhalb der eingestellten Zeit ausgeführt wird, damit die Maschine sich erneut deaktivieren kann. Die Temperatur ist von

einem Minimum von 30 Minuten bis zu einem Maximum von 120 Minuten einstellbar.

Den Wählschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten um in das vorherige Menü zurückzugehen.

## 9. Alarme

Falls einer der folgenden Alarme auf dem Bildschirm angezeigt wird ALXX: BESCHREIBUNG.

Alarm	Ursache	Wirkung
<b>AL01 Timeout Kessel</b>	Der Alarm aktiviert falls die Temperatursonde des Kessels, bei Power On nicht 50°C in einer Zeitspanne von 3 Min. übersteigt.	Die Heizfunktionen des Kessels und das Auffüllen des Kessels werden gehemmt; die Gruppe mit ihren sämtlichen Funktionen arbeitet weiter. Um den Alarm auszuschalten muss man den Encoder drücken und während der Alarm angezeigt wird, die Maschine ausschalten und einschalten.
<b>AL02 Temperatursonde des Kessels unterbrochen</b>	Der Alarm wird aktiviert falls die Temperatursonde des Kessels den Minimalbereich liest und deshalb unterbrochen ist.	Die Heizfunktionen des Kessels und das Auffüllen des Kessels werden gehemmt; die Gruppe mit ihren sämtlichen Funktionen arbeitet weiter. Bei Druck auf Encoder wird die Alarmanzeige gelöscht, aber der Kessel bleibt gehemmt bis zum nächsten POWER ON.

Alarm	Ursache	Wirkung
<b>AL03</b> <b>Kessel</b> <b>Temperatursonde</b> <b>Kessel steht</b> <b>in Kurzschluss</b>	Der Alarm wird aktiviert falls die Temperatursonde des Kessels den Minimalbereich liest und deshalb steht sie in Kurzschluss.	Die Heizfunktionen des Kessels und das Auffüllen des Kessels werden gehemmt; die Gruppe mit ihren sämtlichen Funktionen arbeitet weiter. Bei Druck auf Encoder wird die Alarmanzeige gelöscht, aber der Kessel bleibt gehemmt bis zum nächsten POWER ON.
<b>AL04</b> <b>Übertemp.</b> <b>Kessel</b> <b>(Set Kessel</b> <b>+ 5°C)</b>	Der Alarm wird aktiviert falls die Temperatursonde des Kessels eine Temperatur die um 5° höher ist, bezüglich der Einstellung.	Die Heizfunktionen des Kessels und das Auffüllen des Kessels werden gehemmt; die Gruppe mit ihren sämtlichen Funktionen arbeitet weiter. Bei Druck auf Encoder wird die Alarmanzeige gelöscht, aber der Kessel bleibt gehemmt bis zum nächsten POWER ON.
<b>AL05</b> <b>Timeout Gruppe</b> <b>= Widerstand-</b> <b>sfähigkeit</b> <b>Gruppe off</b>	Alarm aktiviert sich falls die Gruppensonde nach der ersten Einschaltung der Widerstandsfähigkeit (TR1) 50°C in 3 Min. nicht übersteigt.	Wird die Wärmebetriebsfunktion der Gruppe deaktiviert, arbeitet der Kessel weiter. Bei Druck auf Encoder wird die Alarmanzeige gelöscht, aber der Kessel bleibt gehemmt bis zum nächsten POWER ON.

<b>Alarm</b>	<b>Ursache</b>	<b>Wirkung</b>
<b>AL06 Temperatursonde Gruppe Kurzschluss</b>	Der Alarm wird aktiviert falls die Temperatursonde der Gruppe den Minimalbereich liest und deshalb in Kurzschluss steht.	Wird die Wärmebetriebsfunktion der Gruppe gehemmt, arbeitet der Kessel weiter. Bei Druck auf Encoder wird die Alarmanzeige gelöscht, aber der Kessel bleibt gehemmt bis zum nächsten POWER ON.
<b>AL07 Temperatursonde Gruppe steht in Kurzschluss</b>	Der Alarm wird aktiviert falls die Temperatursonde des Kessels den Minimalbereich liest und deshalb unterbrochen ist.	Wird die Wärmebetriebsfunktion der Gruppe gehemmt, arbeitet der Kessel weiter. Bei Druck auf Encoder wird die Alarmanzeige gelöscht, aber der Kessel bleibt gehemmt bis zum nächsten POWER ON.
<b>AL08 Übertemperat. Gruppe</b>	Der Alarm wird aktiviert falls die Temperatursonde des Kessels eine Temperatur die um 120° höher ist, liest.	Wird die Wärmebetriebsfunktion der Gruppe gehemmt, arbeitet der Kessel weiter. Bei Druck auf Encoder wird die Alarmanzeige gelöscht, aber der Kessel bleibt gehemmt bis zum nächsten POWER ON.

### **Alarmer Durchflussmessgerät**

<b>AL09 Alarmer Durchflussmes- sgerät</b>	Der Alarm aktiviert sich falls während dem Auslauf nicht mindestens 100 Impulse in den ersten 5 Sekunden gezählt werden.	Der Kaffeeauslauf wird nicht unterbrochen, aber die Leds der gewählten Dose blinkt auf. Alarm ist nur auf 2 dosierte Auswahlmöglichkeiten. Neustart Alarm durch das Verschieben der Hebel auf Position Stop.
---	--	--

Alarm	Ursache	Wirkung
-------	---------	---------

### Alarmer Kesselebene

<b>AL10 Alarm Wasserstand kontrollieren</b>	Alarm aktiviert sich falls die Niveausonde ununterbrochen für mehr als die eingegebene Zeit im Menü "timeout level" offen steht.	Die Betriebe der Kesselbeladung und der Kesselheizung werden deaktiviert. Bei Druck auf Encoder wird der Alarm neu gestartet und die Maschine startet erneut mit der Beladung.
---	--	--

### Alarm im Zusammenhang mit der Zeitüberschreitung

<b>AL11 Zeitüberschreitung</b>	Der Alarm aktiviert sich falls der Kaffeeauslauf während mehr als 2 Min. aktiv bleibt.	Der Auslauf stoppt und die Led-Anzeige der gewählten Dose startet mit dem Blinken. Auf Encoder drücken um den Alarm erneut zu starten.
------------------------------------	--	--

### Alarm wegen fehlendem Wasser im Tank

<b>AL12 Leerer Tank</b>	Der Alarm aktiviert sich bei offen stehender Tank Niveausonde (der Wasserpegel im Tank unterhalb ein gewisses Niveau gefallen).	Sämtliche Leds beginnen serienmäßig zu blinken [Led 2, Led 3, Led 4] und versperren sämtliche Funktionen der Maschine (Heizung, Kesselbeladung, Ausläufen, usw...) Falls es während einem Auslauf erfolgt, wird der laufende Auslauf blockiert. Der Alarm wird rückgängig gemacht, sobald der Tank gefüllt ist, die Led-Anzeigen hören mit dem Blinken auf und sämtliche Funktionen wie POWER ON werden erneut aktiviert.
---------------------------------	---	---

Alarm	Ursache	Wirkung
<b>Generelle Alarme</b>		
<b>AL13 Daten- verlust</b>	Tritt ein wenn Equadro und Flash den checksum nicht bewältigen.	Zu diesem Zeitpunkt wird ein Neustart des Equadro (außer möglicherweise der Zähler) und sämtliche Daten werden erneut standardmäßig geladen. Die Alarm Bildschirmanzeige wird mittels Druck auf Taste Encoder rückgängig gemacht.
<b>AL14 Alarm Hall- Effekt Hebel</b>	Der Alarm greift ein, falls während 5 Sekunden kein hall-Effekt des Auslaufhebel ermittelt wird.	Bei aktivem Alarm sämtliche Positionen des Hebels testen, um den korrekten Betrieb sämtlicher hall-Effekte überprüfen. Alarm Neustart auf Encoder Taste drücken. Falls während der Überprüfung das Fehlen des Sensor der Stopposition ermittelt wird, so wird der Betrieb von automatisch auf manuell umgestellt (mit Hinweis der mittels Druck auf Encoder Taste zu bestätigen ist) und die Sensoren 1-2 werden zu Stoppsensoren, während die Sensoren 3-4 auf ständigen Auslauf umstellen.

# Manual de usuario

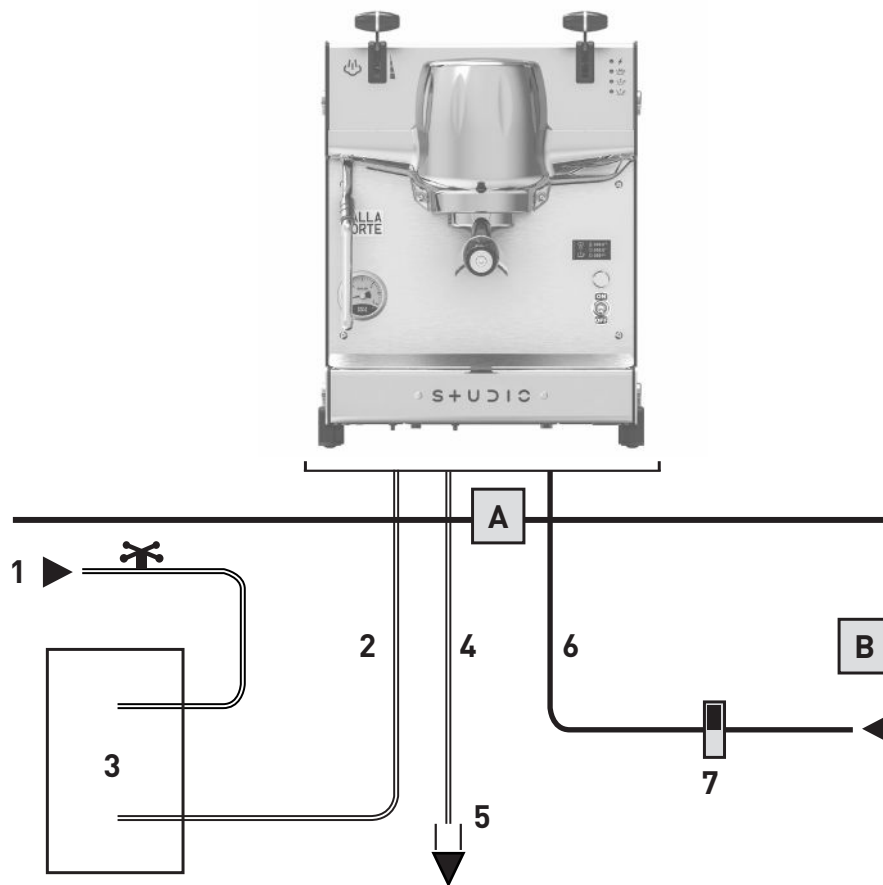
1	Advertencias generales de seguridad	133
2	Preparación para la instalación	140
3	Puesta en marcha y uso del aparato	143
4	Preparación del café expreso	146
5	Preparación de leche caliente	147
6	Mantenimiento periódico por parte del usuario	148
7	Pantalla	151
8	Menù	152
9	Alarmas	166
	Esquema eléctrico	213

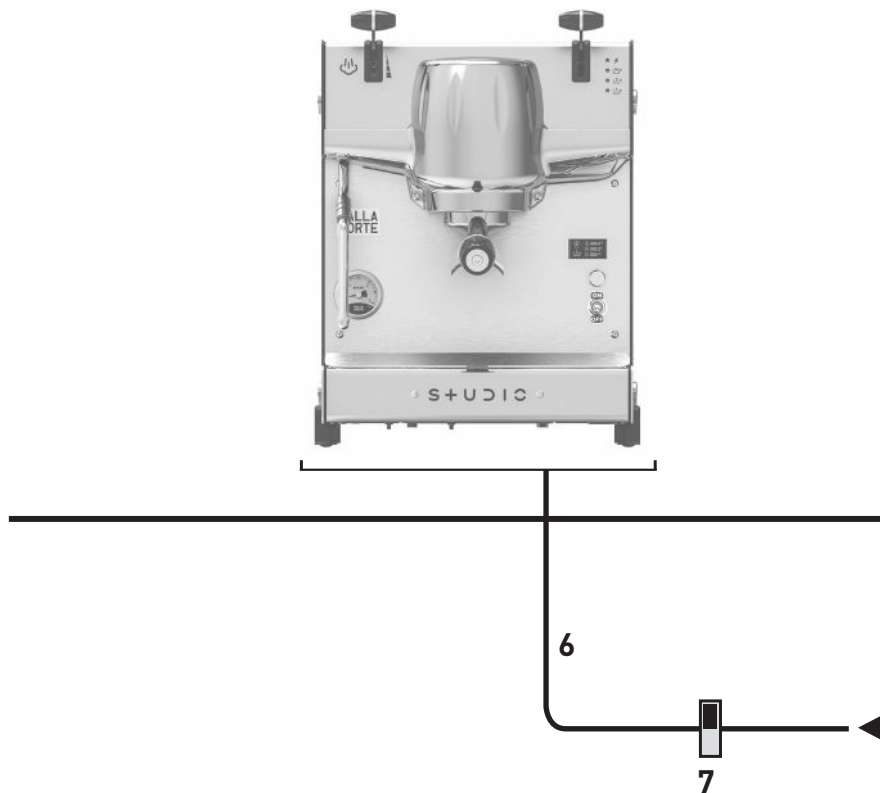
# Conexiones - versión de suministro de agua

Fig.1a

## 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 16A SCHUKO monofásica
- A Abertura en la superficie de apoyo
- B Parte inferior





## LEYENDA

- 6** Cable de alimentación eléctrica
- 7** Toma de corriente 16A SCHUKO monofásica

## Descripción de la máquina

Fig.2

### LEYENDA

- 1 Interruptor principal
- 2 Pies
- 3 Bandeja
- 4 Lanceta de vapor
- 5 Leva de vapor
- 6 Leva selectora
- 7 Manómetro de caldera
- 8 Selector
- 9 Grupo
- 10 Portafiltro
- 11 Monitor
- 12 Panel del tanque

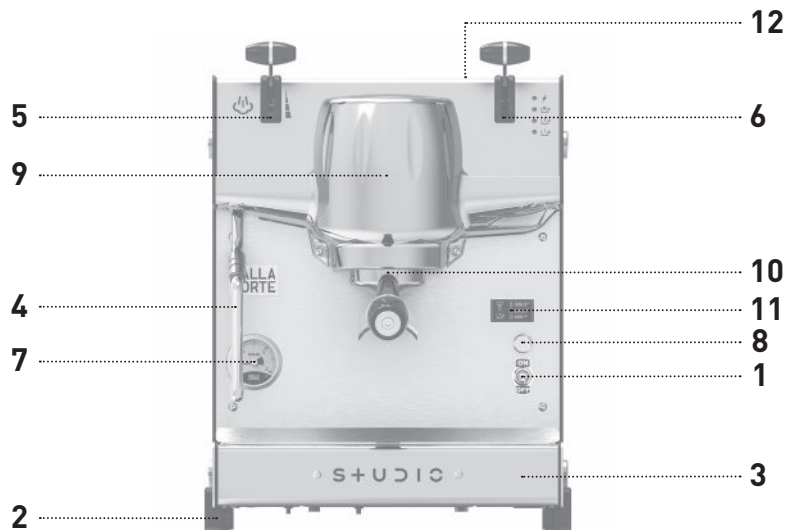


Fig.3

### LEYENDA

- L1 Indicador de línea
- L2 Erogacion manual
- L3 Erogacion doble
- L4 Erogacion singula



# 1. Advertencias generales de seguridad

---



## **ATENCIÓN**

**Leer todo el manual cuidadosamente antes del uso.**

Antes de su uso, leer atentamente las advertencias contenidas en este manual, ya que proporcionan información importante sobre seguridad, instalación, uso y mantenimiento. El uso indebido puede dañar a personas, animales o cosas por las cuales el fabricante se responsabiliza. Conservar este folleto para cualquier consulta adicional. Guardar estas instrucciones y asegurarse de que permanezcan junto con el aparato en caso de transporte o venta, de modo que toda persona que lo use durante toda su vida útil esté informada sobre el uso correcto y la seguridad.

El fabricante se reserva el derecho de modificar este manual sin la obligación de tener que actualizar las ediciones anteriores.

Las ilustraciones en este manual son meramente indicativas. Dalla Corte se reserva el derecho de realizar cambios en la producción y en el manual sin que esto implique la obligación de actualizar la producción y los manuales anteriores.

Después de retirar el embalaje, comprobar la integridad del aparato.

En caso de duda, no utilizar el aparato y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Las partes de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, presas, tornillos, clavos, etc.) no deben depositarse en el medio ambiente ni dejar al alcance de los niños, ya que son fuentes

potenciales de peligro. (para una eliminación adecuada, siga las instrucciones para la recolección separada de residuos en su país).

El fabricante no puede responsabilizarse por ningún daño causado por la falta de conexión al sistema eléctrico. Para la seguridad eléctrica de este aparato, es obligatorio configurar el sistema eléctrico, contactando con un electricista licenciado, que deberá corroborar que la capacidad eléctrica del sistema es la adecuada para la potencia máxima del aparato.

El instalador debe realizar las conexiones de agua respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica de protección ambiental, vigentes en el lugar de instalación.

**PARA LA VERSIÓN CONECTADA A LA RED DE AGUA:** El aparato debe ser alimentado con agua adecuada para el consumo humano y que cumpla con las disposiciones vigentes en el lugar de instalación. Para la alimentación de agua y a fin de evitar la formación de incrustaciones y para el buen funcionamiento y mantenimiento del aparato, puede ser necesario instalar un ablandador de agua. Esta evaluación debe ser realizada por el instalador del ablandador de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el manual de instrucciones del mismo.

Este aparato solo debe utilizarse exclusivamente para el fin para el cual fue diseñado. Cualquier otro uso debe ser considerado inapropiado o indebido. El fabricante no es responsable por cualquier daño causado por un uso inadecuado, erróneo o irrazonable.

El aparato no es adecuado para que lo usen niños, personas con limitaciones físicas, sensoriales, mentales o con falta de conocimiento, a menos que se proporcione supervisión e instrucción.

Las temperaturas máximas y mínimas de almacenamiento deben estar entre 0°C, 55°C.

La temperatura de funcionamiento debe estar entre +5°C, + 30°C.

## **ATENCIÓN**

### **Indicaciones generales**

El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas normas básicas.

En especial:

- Colocar siempre el aparato sobre una superficie plana y estable. Mantener fuera del alcance de los niños.
- No colocar el aparato sobre una superficie caliente o cerca de fuentes de calor, como un horno caliente, un calentador o una estufa entre otras.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, asegurarse de que los datos en la placa correspondan a los de la red de distribución eléctrica local. La placa de identificación se encuentra debajo de la bandeja de drenaje (consultar las indicaciones en la **página 141**). Si el voltaje no coincide, no utilizar a máquina y ponerse en contacto con el distribuidor.
- La instalación debe ser realizada de acuerdo con la normativa vigente del lugar de instalación, según las instrucciones del fabricante y por personal cualificado y autorizado.
- No dejar que el cable cuelgue por los bordes de la mesa, ni toque superficies calientes.

- El dispositivo no está diseñado para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- Antes de rellenar el depósito, apagar el aparato y desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- No tocar el cable ni el enchufe con las manos mojadas.
- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados.
- El usuario no debe reemplazar el cable eléctrico. En caso de daños, apagar el aparato, desenchufarlo y ponerse en contacto con el fabricante o con un centro de servicio autorizado para que lo reemplacen.
- No usar el aparato si va descalzo.
- Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento de rutina, apagar el aparato con el interruptor (**1 fig.2**), desenchufarlo y cerrar el paso de agua (para la versión CONECTADA A LA RED DE AGUA).
- Para desenchufar el aparato no estirar del cable.
- No dejar el aparato encendido y desatendido durante largos períodos de tiempo (por ejemplo, 1 día).
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- En caso de fallo y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo por completo y desenchufarlo, evitando cualquier intento de reparación directa. Entonces, ponerse en contacto con el fabricante o con un Servicio de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- El aparato debe instalarse de manera que la superficie alta tenga al menos 1,2 metros de altura.

- Para garantizar la eficiencia del equipo y su correcto funcionamiento, es indispensable seguir las instrucciones del fabricante, realizando el mantenimiento ordinario.
- Nunca sacar (retirar) el portafiltros mientras prepara el café.
- Para limpiar el aparato, no lavarla bajo un chorro de agua ni sumergirla.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- No permitir que el aparato sea usado por niños o personas no autorizadas que no hayan leído y entendido este manual.
- El equipo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad y vigilancia les de las instrucciones sobre el uso del equipo, para que comprendan los peligros potenciales asociados con su uso.
- Para evitar un sobrecalentamiento peligroso, se recomienda colocar el cable eléctrico a lo largo de toda su longitud.
- No bloquear la entrada de ventilación en la succión y/o la disipación del aparato, sobretodo el soporte para vasos.
- Cuando decida no utilizar más el aparato, se recomienda dejarlo inoperativo, después de desenchufarlo, cortar el cable de alimentación.



### **ATENCIÓN, PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

- Enchufarlo a una toma de corriente con conexión a tierra compatible.
- No manipular la toma de tierra.
- No utilizar ningún adaptador.
- No utilizar un alargó.
- Antes de rellenar el depósito, apagar el aparato y desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- No tocar el cable ni el enchufe con las manos mojadas.
- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados.
- No usar el aparato si va descalzo.
- Para desenchufar el aparato no estirar del cable.
- No derramar líquido sobre el enchufe de y/o el cable de alimentación.
- Asegurarse de que la máquina no está mojada antes de encender el interruptor principal.
- El incumplimiento de estas advertencias puede provocar la muerte, un incendio o la electrocución.



### **PRECAUCIÓN PELIGRO DE QUEMADURAS**

- Durante el funcionamiento del aparato, algunas piezas alcanzan altas temperaturas, como los grupos de suministro (**9 fig.2**), portafiltros (**10 fig.2**) y boquillas de vapor (**4 fig.2**). Para evitar quemaduras, prestar atención de no tocar ni colocar sus manos en estas partes durante el uso.
- Nunca sacar (retirar) el portafiltros mientras prepara el café.

## Aplicación y uso previsto

---

Está concebida para preparar café exprés a través de los dispensadores apropiados y para el calentamiento de leche para preparar capuchinos mediante el tubo de vapor, de acuerdo con los procedimientos descritos a continuación. Cualquier otro uso debe ser considerado inapropiado y por lo tanto peligroso.

## Transporte y manipulación

---



### **PRECAUCIÓN: RIESGO DE IMPACTO O APLASTAMIENTO**

Durante el manejo del aparato, tomar las precauciones necesarias para evitar perder el control del mismo y que caiga dañando a personas, animales además del aparato en sí.

Mientras el aparato permanezca embalado durante su manejo, asegurarse de respetar la palabra «ALTO» presente en el paquete.

No volcar la máquina durante su manipulación.

**Durante el proceso, el operador asegurarse de que no hay personas, cosas u objetos en el área de operación.**

Manejar con cuidado. Debe levantarse desde la parte inferior sin usar las partes sobresalientes de la máquina, como perillas o palancas, para hacerlo.

**Después de comprobar que no hay obstáculos, cosas o personas, proseguir con la carga.**

No realizar esta operación usted solo.

Se recomienda que el aparato sea movido por 2 personas. El fabricante no puede responsabilizarse por los daños debidos a un manejo inadecuado o el incumplimiento de las normas mencionadas anteriormente.

## 2. Preparación para la instalación

---

El aparato debe colocarse sobre una superficie que pueda garantizar un soporte seguro del mismo.

PARA LA VERSIÓN CONECTADA A LA RED DE AGUA: Al preparar la instalación, proporcionar una abertura (**A fig.1a**) de al menos 10x10 cm en la superficie de soporte para realizar las conexiones de los sistemas en el espacio debajo de (**B fig.1a**). La presión del agua debe estar entre 0.1 y 0.6 MPa.

Si no se cumple este último requisito, consultar al fabricante.

Entre el suministro de agua y la tubería de suministro de agua debe instalarse una válvula de cierre (**1 fig.1a**) para poder cerrar el paso de agua en caso de necesidad.

El aparato debe ser alimentado exclusivamente con agua fría destinada al consumo humano, de conformidad con las normativas nacionales.

Conectar el aparato a una toma de 16A. Se recomienda usar un interruptor diferencial (salvavidas) de toma de tierra y magnetotérmico.

## Datos técnicos

---



El nivel de presión sonora ponderada y continua es inferior a 70 dB.

Las dimensiones de máxima 312 x 390 x 419,2 y peso 28.

Capacidad del depósito de agua 4 L.

## Tarjeta de datos

---

<b>DALLA CORTE</b> DALLA CORTE S.R.L. VIA ZAMBELETTI, 10 20021 BARANZATE (ITALY) MADE IN ITALY	SERIAL N <b>FXXXXXXXX</b> YEAR <b>XXXX</b>
	MODEL <b>STUDIO</b>
<b>CE</b> 	Coffee circuit                      Boiler 3l pressure 1.1 MPa                      0.15MPa Maximum water pressure 0.6MPa
<b>CE</b> 	220 - 230 V                      50/60Hz 19750 W                              IPX2



## Dotación del aparato

---

- un portafiltro completo de 1 dosis
- un portafiltro completo de 2 dosis
- dos filtros para café de 1 dosis, en 2 diferentes profundidades
- dos filtros para café de 2 dosis, en 2 diferentes profundidades
- una ducha
- 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
- llave para la duchas

### 3. Puesta en marcha y uso del aparato

---

#### NOTA

Con la máquina desenchufada, limpiar las superficies externas de la máquina, lavar las rejillas, los filtros, los portafiltros, las boquillas de vapor con detergente para lavavajillas y enjuagar bien antes de encenderla.

Seguir estas instrucciones con la ayuda del diagrama que se muestra en la **fig.2, fig.1b** para las versiones de la máquina CON DEPÓSITO y **fig.1a** para la versión CONECTADA A LA RED DE AGUA.

- VERSIÓN CONECTADA A LA RED DE AGUA Abrir el grifo del agua (**1 fig.1a**).
- VERSIÓN CON DEPÓSITO DE AGUA Rellenar el depósito como se muestra en el punto **3.1**.
- Conectar el enchufe.
- Encender el interruptor general del aparato (**1 fig.2**); comprobar que se encienda la pantalla.
- Una vez encendida la máquina, la autonivelación automática inicia el llenado del depósito hasta que alcanza el nivel necesario para su funcionamiento.
- Una vez completada la fase de llenado, la unidad dispensadora empieza a calentarse, la luz indicadora **L1** que indica el calentamiento del grupo comenzará a parpadear.
- Al finalizar la fase de calentamiento del grupo, el valor mostrado en la pantalla dejará de parpadear, mostrando la temperatura alcanzada en el grupo y los otros parámetros especificados en el **párrafo 7**.
- PANTALLA: La caldera empezará a calentarse.

### **NOTA**

En esta fase ya es posible prescindir del grupo y preparar cafés expresos mientras quedan inhibidas todas las funciones vinculadas a la caldera.

- Cuando finalice la fase de calentamiento de la caldera, el valor que se muestra en la pantalla dejará de parpadear. La máquina ya está lista para su uso.

### **NOTA**

Cuando la máquina esté lista para su uso y ANTES de usarla, **realizar un ciclo de lavado en grupo como se explica en el paragrafo 6.**

### **NOTA**

La sobreescritura de la secuencia de activación de calentamiento solo se produce cuando el aparato se enciende con el interruptor principal, después de un apagado total. Esta secuencia no requiere demasiada energía en la fase de calentamiento del aparato, y así se evitan problemas de sobrecarga del sistema eléctrico de la instalación local.

## 3.1 Instrucciones de relleno del depósito (versión con depósito)

---

1. Antes de rellenar el depósito, apagar el aparato y desconectar el enchufe de la red eléctrica.
2. Para evitar daños en el depósito o la máquina, no llenar nunca el depósito con agua caliente, hirviendo o con gas.
3. Levantar el panel **12 fig.2** para acceder al compartimiento del depósito.
4. Retirar el tubo de silicona del depósito.
5. Levantar el depósito y sacarlo de la máquina.
6. Llenar el depósito con agua potable y adecuada tal y como se explica en el punto **3.2**, prestando atención para no exceder el límite indicado con la palabra MAX.
7. Secar el depósito.
8. Colocarlo de nuevo con cuidado en el compartimiento apropiado, teniendo cuidado de no derramar el agua dentro de la máquina.
9. Insertar otra vez el tubo de silicona en el agujero correspondiente del tanque.
10. Recolocar el panel **12 fig.2**.

## 3.2 Qué agua usar

---

Para evitar las incrustaciones de cal en el depósito y en el circuito hidráulico de la máquina que puedan provocar el mal funcionamiento o bloqueo del mismo, se recomienda usar agua mineral envasada con un bajo contenido en sales minerales.

## 4. Preparación del café expreso

---

### NOTA

Para obtener siempre un buen café, es necesario mantener el portafiltros (**10 fig.2**) siempre insertado en la unidad dispensadora (**9 fig.2**) para mantenerlo siempre a la temperatura correcta.

Para preparar el café expreso proceder de la siguiente manera:

- Desenganchar el portafiltros, evitando agarrar piezas metálicas calientes.
- Limpiar los residuos de café del filtro que hay dentro del portafiltros.
- Luego, cargar el filtro con café molido fresco en el punto de molienda correcto (1 dosis de café para el filtro único, 2 dosis de café para el filtro doble).
- Presione el café firmemente con la prensa manual especial suministrada.
- Limpiar el borde del filtro de cualquier residuo de café y volver a colocar el portafiltros en la unidad dispensadora.
- Poner el selector S (**8 fig.2**) en la posición deseada, **L1** para café individual y **L2** para café doble.



### ATENCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS

Evitar poner las manos debajo de la unidad dispensadora cuando esté en funcionamiento. No tocar las partes metálicas de la unidad dispensadora o del portafiltros, ya que pueden causar quemaduras.

## 5. Preparación de leche caliente

---

Verter un poco de leche en una jarra con asa. Introducir el tubo de vapor (**4 fig.2**) en la jarra y abrir el grifo de vapor (**5 fig.2**) correspondiente al tubo usado. Cuando la leche alcance la temperatura deseada, cerrar el grifo. Tan pronto como se complete esta última operación, limpiar la tubería de vapor con un paño húmedo para evitar que se formen incrustaciones de leche en el mismo tubo. Luego, por un momento, hacer salir el vapor en la parrilla de la cubeta para limpiar la leche residual del interior de la boquilla de vapor, protegiéndose de posibles salpicaduras con el paño húmedo.

### NOTA

Para obtener una crema de leche de buena calidad es necesario seguir un procedimiento específico durante el calentamiento. Este procedimiento puede ser enseñado a través de cursos de formación o vídeos específicos. Por motivos de seguridad, el procedimiento no se describe en este manual.



### **ATENCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS**

Para utilizar la boquilla de vapor, usar la empuñadura especial aislante. Para evitar posibles quemaduras, no abrir el grifo de vapor sin haber introducido el tubo en la jarra. No dirigir la boquilla de vapor hacia uno mismo, otras personas o animales. Asegurarse de que no haya niños en las inmediaciones de la máquina de café durante el procedimiento de calentamiento.

No acercar la cara a menos de 50 cm de la jarra dentro de la cual se calienta la leche. No retirar la boquilla de la jarra sin haber cerrado primero el grifo de vapor haciendo que la palanca de vapor vuelva a su posición de reposo. No calentar el contenido de la jarra más de 50 gradi.

## 6. Mantenimiento periódico por parte del usuario

---

### **ATENCIÓN**

El fabricante no puede responsabilizarse por daños a personas, cosas o animales causados por un mantenimiento inadecuado. La eficiencia de la máquina está garantizada si se lleva a cabo el mantenimiento del mismo de la misma; por lo tanto, es importante seguir las instrucciones a continuación para realizar un mantenimiento correcto.

### **Limpieza de partes de la estructura**

---



#### **ATENCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS Y DESCARGAS ELÉCTRICAS**

Realizar el siguiente procedimiento solo después de desenchufar y apagar la máquina y esperar a que se enfriara.

Limpiar todas las partes de la estructura de la cafetera con un paño húmedo que no gotee y no usar detergentes o esponjas abrasivas.

## Limpeza diaria de las piezas que están en contacto con el café

---

Cada noche, o al final del uso del aparato, desenganchar el portafiltro (**10 fig.2**) de la unidad dispensadora (**9 fig.2**) y esperar a que se enfríe o enfriarlo bajo agua corriente. Sacar el filtro del portafiltros. Lavar todas estas piezas con el cepillo suministrado con la máquina para evitar la formación de depósitos de café en las superficies internas y externas. Sacar y lavar bien el recipiente (**3 fig.2**) y la rejilla correspondiente.

## Lavado de grupos (diario)

---

Este aparato está equipado con un sistema de ciclos de lavado automático de la unidad dispensadora que dura aproximadamente 3 minutos.

Para proceder al lavado de la unidad, proceder de la siguiente manera:

- Desenganchar el portafiltros de la unidad que desee limpiar, esperar a que se enfríe o enfriar el portafiltros bajo el chorro de agua, retirar el filtro correspondiente e instalar el filtro ciego suministrado con el aparato.
- Colocar la pastilla de detergente suministrada con el aparato, dentro del filtro ciego y poner de nuevo el portafiltros.
- Coloque la leva selectora en posición del “erogación manual” durante 5 segundos y vuelva a ponerla en la posición de parada durante otros 5 segundos. Repita el ciclo 10 veces.
- Después de completar las operaciones de lavado en la unidad y antes del primer uso, retirar al menos 200 cc de agua de la unidad lavada sin el soporte del filtro en forma de gancho para eliminar cualquier detergente residual.

## Lavado anual de la caldera

---

Es necesario vaciar completamente el agua en la caldera, anualmente. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico especializado y, por lo tanto, es necesario ponerse en contacto con el fabricante o con un centro de asistencia técnica autorizado.

## Limpieza periódica

---



### **ATENCIÓN: PELIGRO DE QUEMADURAS**

Realizar el siguiente procedimiento solo después de desenchufar y apagar la máquina y esperar a que se enfriara.

Cada 3-6 días, aproximadamente (dependiendo de la cantidad de trabajo diario), desmontar los cabezales de agua y los recipientes para goteo ubicados debajo de las unidades de dispensación y limpiarlos con el cepillo especial suministrado. Volver a montar estas piezas, prestando atención a volver a colocarlas todas correctamente, de lo contrario podría causar una mala salida de café y daños a las unidades de dispensación.

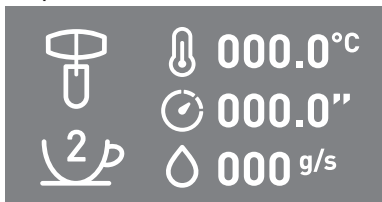
## Limpieza del depósito


---


Desinfectar periódicamente el depósito con desinfectante alimentario. En caso de incrustaciones severas o daños, reemplazar el depósito.


## 7. Pantalla


Durante el funcionamiento normal, en la máquina se muestra la siguiente pantalla.




 Indica la posición actual de la palanca de selección.

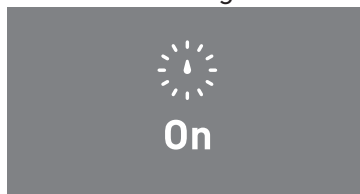
 El símbolo correspondiente a la dosis que estamos suministrando se muestra durante la dispensación. (permanece visualizado hasta la siguiente dispensación).

 Muestra la temperatura de AJUSTE de la unidad dispensadora.

 Muestra el tiempo que se tarda en dispensar café. (permanece visualizado hasta la próxima dispensación).

 Durante la dispensación, muestra el flujo de agua a dispensar en tiempo real.

Si la función del temporizador está activada y estamos fuera del tiempo de trabajo establecido, en la pantalla se muestra lo siguiente:



## 8. Menù

---

Al mantener pulsado el botón selector durante 3 segundos, se puede acceder al MENÚ con el que puede ver información útil o ajustar los parámetros de la máquina de café expreso. Girar la rueda selectora para desplazarse por los elementos del MENÚ y presionarlo para acceder al submenú.

Para cambiar un parámetro, presionar el selector, una vez que el parámetro esté parpadeando, podemos cambiar su valor girando la rueda, presionar el selector de nuevo para confirmar y luego el parámetro dejará de parpadear.

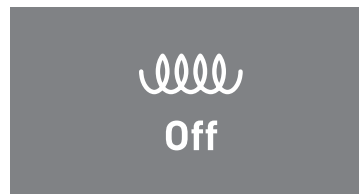
Para volver al MENÚ anterior/principal, mantener presionado el selector durante 3 segundos.

### HABILITACIÓN DE LA CALDERA



Este elemento del menú permite habilitar o deshabilitar el funcionamiento de la caldera de vapor.

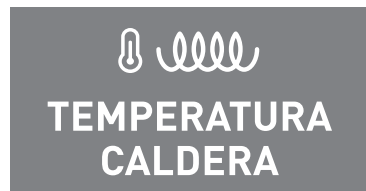
Presionar el botón selector para entrar en el menú.



Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede ajustar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar.

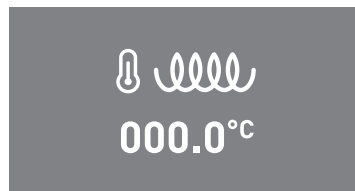
Al seleccionar ON la caldera se activará, al seleccionar OFF, se apagará. Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

### TEMPERATURA DE LA CALDERA



Este elemento del menú le permite ajustar la temperatura de la caldera destinada al vapor.

Presionar el botón selector para entrar en el menú.



Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede ajustar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar.

La temperatura se puede ajustar desde un mínimo de 110° hasta un máximo de 125°.

Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

### HABILITACIÓN DE LA UNIDAD

Este elemento del menú permite habilitar o deshabilitar el funcionamiento de la unidad dispensadora.



## HABILITACIÓN GRUPO

Presionar el botón selector para entrar en el menú.



On



Off

Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede ajustar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar. Al seleccionar ON, la unidad dispensadora se activará y al seleccionar OFF, se desactivará.

Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

## TEMPERATURA DE LA UNIDAD

Este elemento del menú le permite ajustar la temperatura de la unidad.



## TEMPERATURA GRUPO

Presionar el botón selector para entrar en el menú.



000.0°C

Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede ajustar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar.

La temperatura se puede ajustar desde un mínimo de 90° hasta un máximo de 105°.

Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

### **AJUSTE DE LA DOSIFICACIÓN**

Este elemento del menú le permite ajustar las dosis automáticas tanto para café solo como doble.



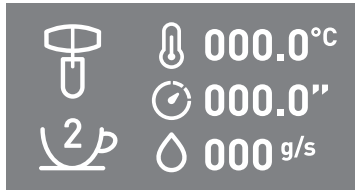
Presionar el botón selector para entrar en el menú.



Aquí puede elegir si desea ajustar la dosis única o la dosis doble. Girar el botón selector para la elección y confirmar presionando.



En esta pantalla, la máquina mostrará el mensaje "Bajar la palanca para comenzar", lo que indica que la máquina está lista para la programación. Luego preparar la máquina para la dispensación de café expreso y colocar el selector en la posición correcta para dispensar.



En este punto durante la dispensación, se muestra una pantalla donde aparecen los parámetros de suministro, como la temperatura, el cronómetro y el flujo.

Cuando el café expreso alcance el nivel deseado, dejar de dispensar devolviendo el selector a la posición de reposo. En este punto, la máquina memorizará automáticamente la cantidad dispensada.

Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

### **AJUSTE DE PRE-INFUSIÓN**

Este elemento del menú permite habilitar o deshabilitar el funcionamiento de la función de pre-infusión.

La función de pre-infusión consiste en retrasar el inicio de la bomba con respecto al inicio de la dispensación para tener un cierto tiempo de ajuste durante el cual el agua gotea sobre el panel de café sin presión.



Presionar el botón selector para entrar en el menú.



Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede ajustar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar.

Aquí es posible establecer el retraso

de la bomba y, en consecuencia, el tiempo de pre-infusión.

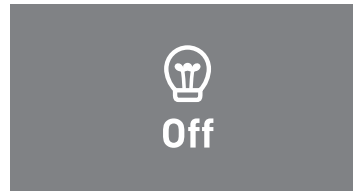
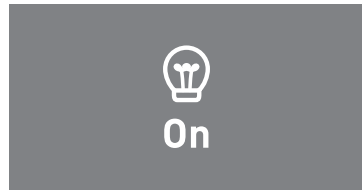
Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

### **ACTIVACIÓN DE LAS LUCES**

Este elemento del menú permite habilitar o deshabilitar el funcionamiento de la luz frontal de la máquina de café expreso.



Presionar el botón selector para entrar en el menú.



Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede ajustar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar.

Al seleccionar ON la luz se activará, al seleccionar OFF, se apagará.

Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

### **INFORMACIÓN**

Dentro de este menú navegable se muestra una serie de informaciones útiles.

Presionar el botón selector para entrar en el menú.

i  
INFO

Después rotar el botón selector para desplazarse por los elementos del menú.

### **NÚMERO DE SERIE**

En este elemento del menú se puede ver el número de serie de la máquina de café expreso.

NÚMERO  
DE SERIE  
XXXXXXXXXX

### **FIRMWARE**

En este elemento del menú se puede ver la versión de firmware de la máquina.

FIRMWARE  
XXX.X

### **CONTADORES**

En este elemento del menú puede ver el recuento de los cafés que han sido dispensados por la máquina de de café expreso.

07  
CONTADORES

Presionar el botón selector para entrar en el menú.

07 1p  
XXXXXX



07 2p  
XXXXXX

Después se encuentra el recuento de cafés divididos por dosis única y doble. Girar el botón selector para desplazarse por los elementos.

Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

## AJUSTES

Dentro de este menú es posible realizar ajustes o modificar algunos parámetros de la máquina.

Presionar el botón selector para entrar en el menú.



AJUSTES

Después rotar el botón selector para desplazarse por los elementos del menú.

Para acceder el menú, introducir la clave «11111».



CLAVE  
-----

Para acceder a este menú es necesaria la contraseña. Para poner la contraseña, girar el selector de la casilla que parpadea para cambiar su valor y confirmar para ir a la siguiente casilla.

Si la contraseña es correcta, se dará acceso al menú.

## IDIOMA

Este elemento del menú le permite elegir el idioma que desea utilizar.

**IDIOMA**  
English

**IDIOMA**  
Español

**IDIOMA**  
Italiano

Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede ajustar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar.

Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

## **CALDERA DELTA**

En este elemento del menú es posible ajustar el delta de calentamiento de la caldera.

Presionar el botón selector para entrar en el menú.



Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede ajustar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar.

La temperatura se puede ajustar desde un mínimo de 1° hasta un máximo de 5°.

Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

## REINICIO

En este submenú es posible restablecer los contadores y el historial de alarmas.

Presionar el botón selector para entrar en el menú.



Al girar el botón selector es posible desplazarse por los elementos del menú y presionar el botón selector para confirmar.

## CANCELAR

En este elemento del menú puede volver directamente al menú anterior.



Pulsar el botón selector para confirmar.

Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

## CONTADORES

En este elemento del menú es posible restablecer los contadores de suministro.



Pulsar el botón selector para confirmar.

Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

## ALARMAS

En este elemento del menú es posible restablecer el historial de alarmas.



## Alarmas

Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

### COMPROBAR LA MOLIENDA

En este elemento del menú es posible habilitar o deshabilitar la función de verificación de molienda de la máquina.

La función de comprobación de molienda consiste en el control de la máquina del flujo de la dispensación para reconocer si la molienda del café es correcta o incorrecta.

CHECK  
MOLIENDA

Si

CHECK  
MOLIENDA

No

Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede ajustar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar.

Seleccionando SÍ, la función COMPROBAR MOLIENDA se activará, seleccionando NO, se desactivará.

### PANTALLA DE TEMPERATURA DE LA UNIDAD

En este elemento del menú es posible mostrar la temperatura real leída por la sonda de temperatura de la unidad dispensadora.



VISUALIZ.  
XXX.X

## PANTALLA DE TEMPERATURA DE LA CALDERA

En este elemento del menú es posible mostrar la temperatura real leída por la sonda de temperatura de la caldera de vapor.



## NÚMERO DE SERIE

En este elemento del menú se puede ver el número de serie de la máquina.



Para insertar el número de serie, girar el selector de la casilla que parpadea para cambiar su valor y confirmar para ir a la siguiente casilla.

## SUMINISTRO DE AGUA

En este elemento del menú, se puede establecer si alimentaremos la máquina de café expreso con el agua que viene del depósito o si la conectamos al suministro de agua.



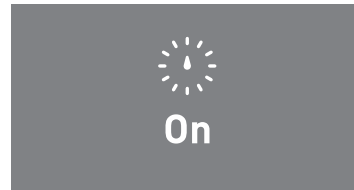
Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede ajustar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar. Seleccionando AGUA, la máquina deshabilitará el sensor de nivel del depósito, seleccionando DEPÓSITO habilitará el sensor de nivel del mismo.

## TEMPORIZADOR

En este elemento del menú puede activar/desactivar y programar la función de temporizador de la máquina.



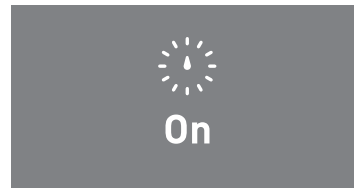
La función del temporizador consiste en configurar un tiempo de encendido en el que se activará la máquina y un tiempo de apagado en el que se desactivará. Cuando la máquina está desactivada, todas las funciones se inhiben y, por lo tanto, el consumo de energía es nulo. Para permitir que el temporizador funcione, obviamente, la máquina no debe apagarse manualmente con el interruptor principal. Cuando la máquina está apagada, aparecerá la siguiente pantalla:



Si el temporizador apaga la máquina pero aún quiere usarla, presionar el botón selector. En este punto, la máquina empezará a calentarse para reanudar su funcionamiento normal. La máquina con temporizador activo volverá a desactivarse después del tiempo establecido en "Apagado Automatico" (60 min. por defecto).

## ACTIVACIÓN DEL TEMPORIZADOR

En este elemento del menú puede activar/desactivar y programar la función de temporizador de la máquina.





Off

Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede ajustar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar.

Al seleccionar ON, la función del temporizador se activará y seguirá los valores establecidos, al seleccionar OFF, la función del temporizador se desactivará y la máquina siempre estará encendida.

### **AJUSTE DEL TEMPORIZADOR**

En este elemento del menú es posible configurar los tiempos de funcionamiento de la función del temporizador, si está activa.



AJUSTE

Presionar el botón selector para acceder al menú.

On 00:00  
Off 00:00  
Apagado autom.  
60 min

Después rotar el botón selector para desplazarse por los elementos del menú. Al presionar el botón selector, el valor empezará a parpadear y luego, girando el botón, se puede modificar el valor. Pulsar de nuevo el botón selector para confirmar. ON indica la hora a la que la máquina se activará automáticamente. OFF indica la hora a la que la máquina se desactivará automáticamente.

El apagado automático indica cuánto tiempo debe transcurrir después del último café, realizado fuera del tiempo establecido, para que la máquina se apague de nuevo. Se puedeaju-

star desde un mínimo de 30 minutos hasta un máximo de 120 minutos. Mantener presionado el botón selector durante 3 segundos para volver al menú anterior.

## 9. Alarmas

Si se produce una de las siguientes alarmas, se muestra la pantalla ALXX: DESCRIPCIÓN.

Alarma	Causa	Efecto
<b>AL01</b> <b>Tiempo de espera de la caldera</b>	La alarma se activa si la temperatura de la sonda de la caldera, en el encendido, no se eleva por encima de 50°C en 3 min.	Las funciones de calentamiento y carga de la caldera están inhibidas; la unidad con todas sus funciones sigue trabajando. Para eliminar la alarma, es preciso apretar el codificador mientras se visualiza la alarma o apagar la máquina y volver a encenderla.
<b>AL02</b> <b>Temperatura de la sonda de la caldera, interrumpida</b>	La alarma se activa si la temperatura de la sonda de la caldera lee el rango mínimo y por lo tanto se interrumpe	Las funciones de calentamiento y carga de la caldera están inhibidas; la unidad con todas sus funciones sigue trabajando. Al presionar el codificador se cancela la visualización de la alarma, pero la caldera permanece inhibida hasta el próximo POWER ON (ENCENDIDO)

Alarma	Causa	Efecto
<b>AL03</b> <b>Cortocircuito de la temperatura de la sonda de la caldera</b>	La alarma se activa si la sonda de temperatura de la caldera lee el rango mínimo y por lo tanto se interrumpe	Las funciones de calentamiento y carga de la caldera están inhibidas; la unidad con todas sus funciones sigue trabajando. Al presionar el codificador se cancela la visualización de la alarma, pero la caldera permanece inhibida hasta el próximo POWER ON (ENCENDIDO)
<b>AL04</b> <b>Sobretemperatura de la caldera (ajustar a +5°C)</b>	La alarma se activa si la sonda de temperatura de la caldera lee una temperatura de 5° superior a la del conjunto	Las funciones de calentamiento y carga de la caldera están inhibidas; la unidad con todas sus funciones sigue trabajando. Al presionar el codificador se cancela la visualización de la alarma, pero la caldera permanece inhibida hasta el próximo POWER ON (ENCENDIDO)
<b>AL05</b> <b>Tiempo de espera de la unidad = resistencia de la unidad desactivada</b>	La alarma se activa si la sonda de la unidad después del primer encendido de la resistencia (TR1) no supera los 50°C en 3 min.	La función de calentamiento de la unidad está desactivada, la caldera sigue funcionando. Al presionar el codificador se cancela la visualización de la alarma, pero la unidad permanece inhibida hasta el próximo POWER ON (ENCENDIDO)

Alarma	Causa	Efecto
<b>AL06</b> <b>Cortocircuito de la sonda de temperatura de la unidad</b>	La alarma se activa si la sonda de temperatura de la caldera lee el rango mínimo y por lo tanto está cortocircuitado	La función de calentamiento de la unidad está desactivada, la caldera sigue funcionando. Al presionar el codificador se cancela la visualización de la alarma, pero la unidad permanece inhibida hasta el próximo POWER ON (ENCENDIDO)
<b>AL07</b> <b>Sonda de temperatura de la unidad interrumpida en breve</b>	La alarma se activa si la temperatura de la sonda de la caldera lee el rango mínimo y por lo tanto se interrumpe	La función de calentamiento de la unidad está desactivada, la caldera sigue funcionando. Al presionar el codificador se cancela la visualización de la alarma, pero la unidad permanece inhibida hasta el próximo POWER ON (ENCENDIDO)
<b>AL08</b> <b>Sobrettemperatura de la unidad</b>	La alarma se activa si la sonda de temperatura de la caldera lee una temperatura superior a 120°	La función de calentamiento de la unidad está desactivada, la caldera sigue funcionando. Al presionar el codificador se cancela la visualización de la alarma, pero la unidad permanece inhibida hasta el próximo POWER ON (ENCENDIDO)

<b>Alarma</b>	<b>Causa</b>	<b>Efecto</b>
<b>Medidor de flujo de alarmas de la unidad</b>		
<b>AL09 Alarma del medidor de flujo</b>	La alarma se activa si durante la dispensación no se cuentan al menos 100 pulsos en los primeros 5 segundos	La dispensación no se interrumpe, pero el Led de la dosis seleccionada parpadea. Alarma activa solo en las 2 selecciones dosificadas. Reinicio de alarma moviendo la palanca a la posición de parada
<b>Alarmas del nivel de la caldera</b>		
<b>AL10 Alarma del autonivelante</b>	La alarma se activa si la sonda de nivel está abierta continuamente por más tiempo que el establecido en el parámetro del menú "nivel de tiempo de espera	Las funciones de carga y calentamiento de la caldera están desactivadas. Al presionar el codificador se restablece la alarma y la máquina reanuda la carga
<b>Alarmas relacionadas con el tiempo de dispensación</b>		
<b>AL11 Tiempo de espera de dispensación</b>	La alarma se activa si el suministro continuo de café permanece activo durante más de 2 minutos	Si se detiene la dispensación, el Led de la dosis seleccionada empieza a parpadear. Al presionar el codificador se restablece la alarma

Alarma	Causa	Efecto
--------	-------	--------

### Alarma relacionada con la falta de agua en el depósito

<b>AL12 Depósito vacío</b>	La alarma se activa con el sensor de nivel del depósito abierto (por lo tanto, el agua del depósito ha bajado a un cierto nivel)	Todos los Led en serie empiezan a parpadear [Led 2, Led 3, Led 4] y todas las funciones de la máquina se bloquean (calentamiento, carga de la caldera, dispensaciones, etc.). Si sucede durante una dispensación de café, ésta se bloquea. Una vez que se llena el depósito, la alarma se detiene, los Led dejan de parpadear y todas las funciones se vuelven a activar al encenderla.
--------------------------------	--	---

### Alarmas genéricas

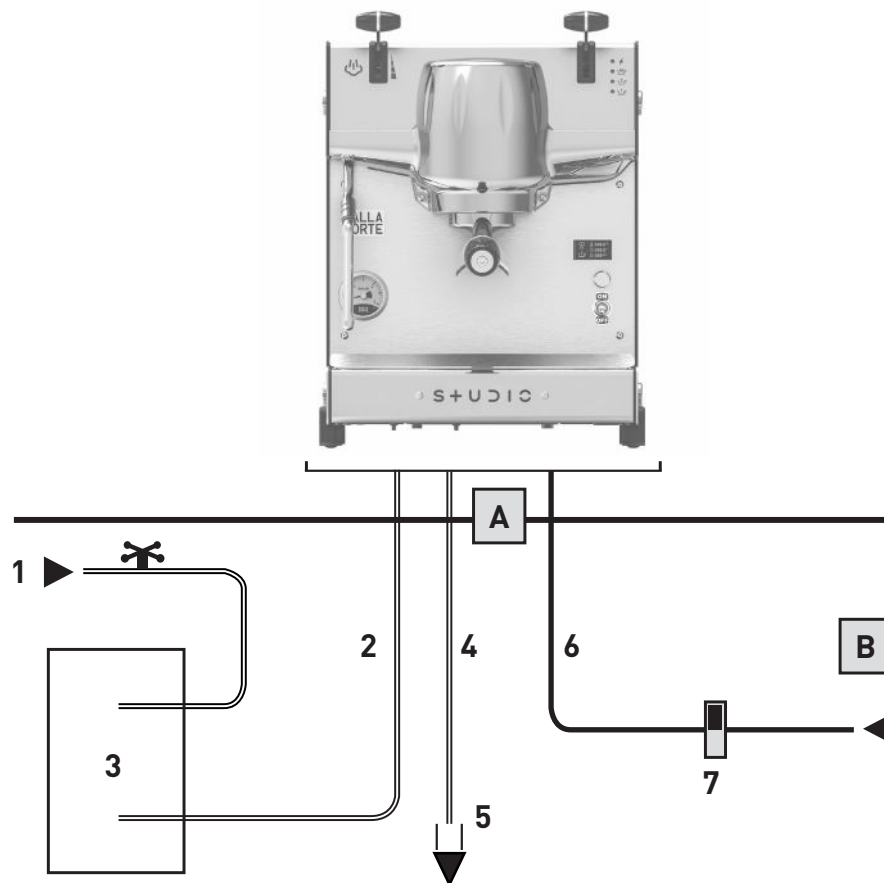
<b>AL13 Pérdida de datos</b>	Interviene cuando Equadro y Flash no pasan la suma de control	En este punto, se restablece el Equadro (excepto posiblemente los contadores) y se recargan los datos predeterminados. La visualización de la alarma en la pantalla se cancela presionando el botón del codificador
<b>AL14 Alarma de efecto de palanca</b>	La alarma interviene cuando no se detecta un hall de dispensación durante 5 segundos	Con la alarma activa, puede probar todas las posiciones de la palanca para verificar el correcto funcionamiento de todos los halls. Reiniciar la alarma presionando el botón del codificador. Si durante la verificación se detecta la ausencia del sensor de posición de parada, la operación de automático a manual se conmuta (con aviso que se confirma presionando el botón del codificador) y los sensores 1-2 se desactivan, mientras que los sensores 3-4 pasan a ser de disposición continua

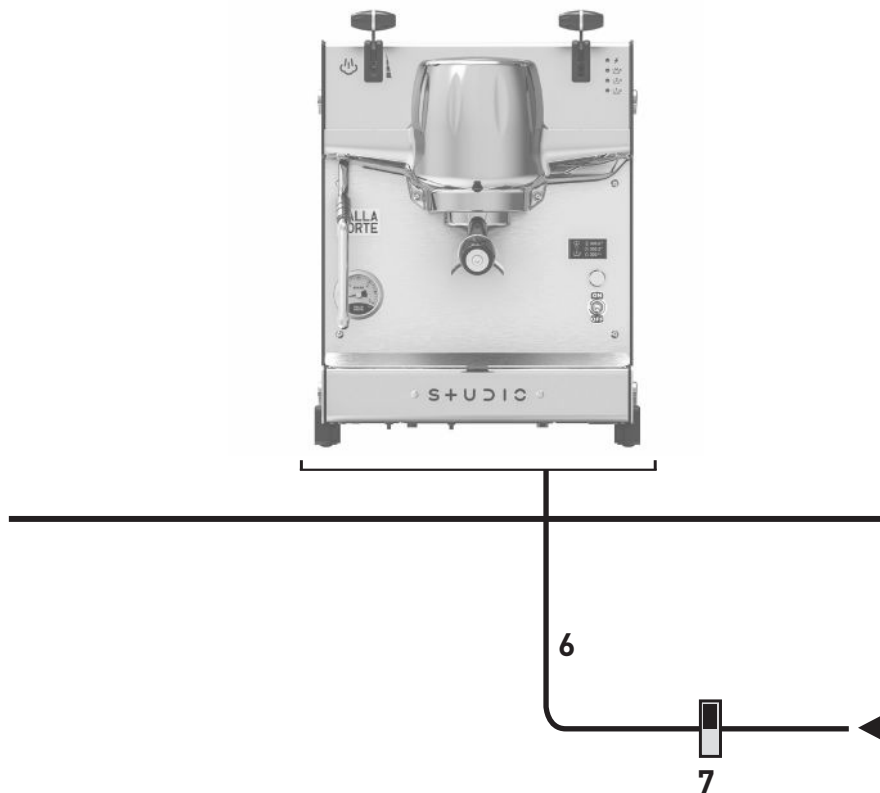
# Notice pour l'utilisateur

1 Informations générales de sécurité	175
2 Predisposer pour l'installation	182
3 Mise en fonction et utilisation de l'équipement	185
4 Préparation du café expresso	188
5 Préparation du lait chaud	189
6 Entretien périodique par l'utilisateur	190
7 Affichage	193
8 Menu	194
9 Alarmes	208
Schéma électrique	213

## LÉGENDE

- 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 16A SCHUKO monophasée
- A Ouverture sur le plan d'appui
- B Espace inférieur





## LÉGENDE

- 6** Câble d'alimentation électrique
- 7** Prise électrique 16A SCHUKO monophasée

# Description de la machine

Fig.2

## LÉGENDE

- 1 Interrupteur principal
- 2 Pieds
- 3 Égouttoir
- 4 Lance vapeur
- 5 Levier à vapeur
- 6 Levier sélecteur
- 7 Manomètre de la chaudière
- 8 Sélecteur
- 9 Groupe
- 10 Porte-filtre
- 11 Afficher
- 12 Panneau de réservoir

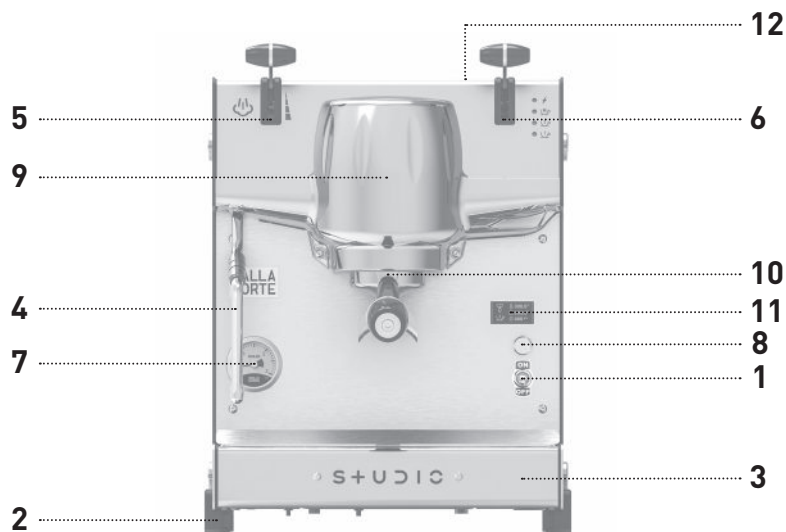


Fig.3

## LÉGENDE

- L1 Indicateur de ligne
- L2 Livraison manuelle
- L3 Livraison double
- L4 Livraison unique



# 1. Informations générales de sécurité

---



## **ATTENTION**

**Lire attentivement tout le manuel avant de l'utiliser.**

Lire attentivement tous les avertissements contenus dans le présent livret avant de l'utiliser, en tant qu'ils fournissent des indications importantes regardant la sécurité, l'installation, l'usage et l'entretien. Une utilisation erronée peut causer dommages aux personnes, animaux ou objets pour lesquels le constructeur ne peut pas être retenu responsable. Garder ce livret pour chaque ultérieure consultation. Il faut garder les suivantes instructions et s'assurer qu'ils restent avec l'appareil en cas de transport ou de vente de sorte que n'importe qui l'utilise soit suffisamment informé tout au long de sa vie sur le bon usage et sur l'usage en sécurité.

Le Fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et le présent manuel, sans l'obligation de mettre à jour la productions et le manuel précédent.

Les illustrations présentes dans ce manuel sont de caractère purement indicatif. Dalla Corte se réserve le droit d'apporter des modifications à la production et au manuel sans que ceci comporte l'obligation de mettre à jour production et manuels précédents.

Après avoir déseballé la machine il faut s'assurer de l'intégrité de la machine. En cas de doute il ne faut pas utiliser l'appareil et s'adresser au service d'assistance technique autorisé. Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, soutient, vis, clous, etc...) NE PAS les laisser à la

portée des enfants en tant que ils représentent des sources potentielles de danger, autant que ne les pas disperser dans l'environnement. (Pour une élimination appropriée, suivez les instructions relatives à la collecte séparée des déchets dans votre pays).

Le constructeur ne peut pas être retenu responsable pour éventuel dommages causés pour le défaut de la mise à la terre. Pour la sécurité électrique de cet appareil il est fait obligation de prédisposer l'installation de la mise à la terre en s'adressant à un électricien doué de licence qui devra vérifier que le débit électrique de l'installation soit apte à la puissance maximale de l'appareil selon la plaquette.

Il faut que l'installateur suit les raccordements hydriques en respectant les normes d'hygiène et sécurité hydraulique de protection environnementale en vigueur dans le lieu de l'installation.

**POUR LA VERSION A RACCORDEMENT EN EAU:** L'alimentation du dispositif doit être effectuée en eau apte à la consommation humaine en conformité aux dispositions en vigueur dans le lieu de l'installation. Pour le bon fonctionnement et bon entretien de l'appareil il est nécessaire installer un adoucisseur d'eau d'alimentation au but d'empêcher la formation de calcaire dans le même. Cette évaluation doit être faite par l'installateur de l'adoucisseur selon les instructions rapportées dans le livret des instructions du même. Ce dispositif doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu à l'origine. Chaque autre utilisation est à considérer inappropriée et inconvenante. Le producteur ne peut pas être retenu responsable pour éventuels dommages causés par usages erronés et irraisonnés. L'appareil n'est pas apte à une utilisation de la part des enfants, de personnes avec capacités physiques, sensorielles, mentales réduites ou maquant de

connaissance à moins qu'il ne soit pas donné la supervision et instruction. Les températures maximales et minimales d'emmagasinage doivent être incluses dans la gamme de 0°C, +55°C.

La température de fonctionnement doit être incluse dans la gamme de +5°C, +30°C.



## **ATTENTION**

### **Indications générales**

L'emploi de n'importe quel appareil électrique comporte le respect de quelques règles fondamentales.

En particulier:

- Positionner l'appareil toujours sur une surface plane et stable. Si possible hors de la portée des enfants.
- Ne pas positionner l'appareil sur une surface chaude ou près de sources de chaleur comme un four chauffé, un radiateur, un plan de cuisson ou d'autres sources de chaleur.
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, il faut s'assurer que les données de la plaquette d'identification correspondent à celles du réseau de distribution électrique locale. La plaquette qui se trouve au-dessous de la cuvette de décharge, (voir indication à la **page 183**). En cas que la tension ne correspond pas, il ne faut pas utiliser la machine et contacter le revendeur.
- L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur dans le lieu d'installation, selon les instructions du constructeur et du personnel qualifié et autorisé.

- Ne pas laisser le câble en attente sur les bords du plan d'appui, ou qu'il touche les surfaces chauffées.
- L'appareil n'a pas été conçu pour fonctionner par des temporisateurs externes ou par des systèmes de commande à distance.
- Avant de remplir le réservoir, il faut éteindre l'appareil et débrancher la prise du réseau électrique.
- Ne pas toucher le câble ou la prise par les mains mouillés.
- Ne pas toucher l'appareil par les mains ou les pieds mouillés.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement, il faut éteindre l'appareil le débrancher du réseau électrique et pour son remplacement il faut s'adresser exclusivement au producteur, ou à un centre d'assistance autorisé.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération ou entretien ordinaire, il faut toujours éteindre l'interrupteur de l'appareil (**1 fig.2**), le débrancher du réseau électrique et couper l'eau (pour la version à CONDUITE D'EAU).
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation.
- Ne pas laisser que l'équipement reste en fonctionnement et sans surveillance pendant de longues périodes (ex. 1 jour).
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.
- En cas de dommage et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il faut l'éteindre complètement en le débranchant du réseau électrique, en s'abstenant de tout tentative de réparation directe. Donc il faut s'adresser exclusivement au constructeur ou à un Service d'Assistance Technique autorisé par le constructeur.

- L'équipement doit être installé de sorte que la surface élevée soit au moins à 1,2 mètres d'hauteur.
- Pour garantir l'efficacité de l'équipement et pour son bon fonctionnement il est indispensable respecter les indications du fabricant, en effectuant l'entretien ordinaire.
- Ne déconnecter (enlever) jamais le porte -filtre pendant la distribution du café.
- Pour le nettoyage de l'équipement, ne pas le laver par des jets d'eau et ne pas le submerger dans l'eau.
- Ne pas laisser l'appareil à l'exposition des agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...).
- Ne pas permettre que l'équipement soit utilisé par des enfants ou personnel ne pas autorisé ou par qui n'ait pas bien lu et compris ce manuel.
- L'équipement ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) lesquelles capacités physiques, sensorielles ou mentales soient réduites, ou manquent d'expérience ou de connaissance, à moins qu'ils aient pu bénéficier de l'intermédiation par une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance et instruction regardant l'utilisation de l'appareillage, de sorte à comprendre les potentiels dangers associés à l'utilisation.
- Pour empêcher surchauffes dangereuses on conseille de dérouler le câble d'alimentation pour toute sa longueur.
- Ne pas obstruer complètement la prise d'aération en aspiration et/ou dissipation de l'équipement en particulier la grille appuie-tasses.
- Au cas ou on décide définitivement de ne pas utiliser l'équipement on conseille de le rendre inopérant, après avoir débranché la prise de courant, il faut couper le câble d'alimentation.



### **ATTENTION AU DANGER D'ELECTROCUTION**

- Insérer la prise en une prise de courant conforme et équipée de mise à la terre.
- Ne pas manutentionner la mise à la terre.
- Ne pas utiliser un adapter.
- Ne pas utiliser une rallonge.
- Avant de remplir le réservoir, il faut éteindre l'appareil et débrancher la prise du réseau électrique.
- Ne pas toucher le câble ou la prise par les mains mouillés.
- Ne pas toucher l'appareil par les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation.
- Ne pas verser des liquides sur la prise de courant et/ou sur le câble d'alimentation.
- Avant de mettre en fonction la machine, il faut s'assurer que l'interrupteur ne soit pas mouillé.
- Le non-respect de ces avertissements peut causer la morte, une incendie ou l'électrocution.



### **ATTENTION AU DANGER DE BRULURE**

- Pendant le fonctionnement de l'équipement quelques parties atteignent températures élevées, comme groupes d'approvisionnement (**9 fig.2**), porte filtres (**10 fig.2**) et lance-vapeur (**4 fig.2**). Faire attention à ne pas toucher ou mettre les mains sous ces parties pendant leur utilisation, pour éviter brûlures.
- Ne déconnecter (enlever) jamais le porte -filtre pendant la distribution du café.

## Domaines d'utilisation et usage prévu

---

La machine à café expresso est conçue pour: la préparation de café expresso par les doseurs appropriés, le chauffage du lait, pour la préparation de cappuccino par le doseur de la lance-vapeur spécifique selon les procédures décrites en suite. Chaque autre usage est à considérer impropre donc dangereux.

## Transport et manutention

---



### **ATTENTION RISQUE D'IMPACT OU CONCASSAGE**

Pendant la manutention de l'équipement il faut prendre les précautions opportunes pour éviter de perdre le contrôle du même et que celui-ci tombe en endommageant personnes, animaux, objets au-delà de dit équipement. Pendant la manutention de l'équipement encore emballé il faut vérifier et respecter l'écrite "HAUT" présent sur l'emballage.

Ne pas inverser la machine pendant la manutention.

**Pendant la manutention l'opérateur doit faire attention qu'il n'y ait pas de personnes, choses ou objets dans la zone opérationnelle.**

Il faut manipuler avec soin. Le soulèvement il faut le faire du fond: ne pas soulever en s'appuyant sur les parties saillantes de la machine en particulier, sur les poignées ou sur les leviers.

**Après avoir vérifié qu'il n'y ait pas d'obstacles, choses ou personnes, procéder au chargement.**

Ne pas effectuer cette opération seuls.

On conseille de manutentionner l'équipement en deux personnes. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable des dommages causés par une manutention imprudente ou qui ne respecte pas les règles susmentionnées.

## 2. Predisposer pour l'installation

---

L'équipement il faut le poser sur une surface qui puisse garantir un appui sûr de dite machine.

POUR LA VERSION A RACCORDEMENT EN EAU: En phase de prédisposition des installations il faut prévoir une ouverture (**A fig.1a**) d'au moins 10x10 cm sur la surface d'appui pour pouvoir effectuer les connexions aux logement sous-jacent (**B fig.1a**). La pression du réseau hydrique doit comprendre une gamme entre 0,1 et 0,6 MPa. Si cette dernière condition est absente il faut consulter le constructeur.

Entre le réseau hydrique et le tuyau d'alimentation de l'eau de la machine il faut installer un robinet d'arrêt (**1 fig.1a**) de sorte à ne pouvoir pas serrer le passage d'eau en cas de nécessité.

L'équipement doit être alimenté exclusivement par eau froide destinée à la consommation humaine, conformément et en conformité avec les règles nationales. Brancher l'électroménager à une prise 16A. On conseille l'utilisation d'un interrupteur différentielle (disjoncteur différentiel) avec la mise à la terre et le disjoncteur magnétothermique.


## Données techniques

Le niveau de pression acoustique équivalent pondéré, est inférieur à 70 dB.

Les dimensions de maximales 312 x 390 x 419,2 et poids 28.

Volume du réservoir d'eau 4 lt.

## Plaquette données

<b>DALLA CORTE</b> DALLA CORTE S.R.L. VIA ZAMBELETTI, 10 20021 BARANZATE (ITALY) MADE IN ITALY	SERIAL N FXXXXXXXXX YEAR XXXX
	MODEL STUDIO
<b>CE</b> 	Coffee circuit                      Boiler 3l pressure 1.1 MPa                      0.15MPa Maximum water pressure 0.6MPa
220 - 230 V                      50/60Hz 19750 W                              IPX2	



## Pieces faisant partie

---

- un porte-filtre complet pour 1 dose
- un porte-filtre complet pour 2 doses
- deux filtres pour 1 dose de café en 2 profondeurs
- deux filtres pour 2 doses de café en 2 profondeurs
- une douchette
- 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
- clé pour la douche

### 3. Mise en fonction et utilisation de l'équipement

---

#### **ANNOTATION**

Avant de l'allumage (à machine débranchée du réseau hydrique) il faut nettoyer les surfaces externes de la machine, nettoyer les grilles, filtres, porte-filtres, lance-vapeur avec du détergent pour vaisselles en rinçant abondamment.

Il faut effectuer les suivantes instructions à l'aide du schéma rapporté en **fig.2, fig.1b** pour la machine version RESERVOIR et **fig.1a** pour la machine version RACCORDEMENT POUR L'APPROVISIONNEMENT EN EAU.

- POUR LA VERSION A RACCORDEMENT POUR L'APPROVISIONNEMENT EN EAU: Ouvrir le robinet de l'alimentation hydrique (**1 fig.1a**).
- VERSION RESERVOIR: Remplir le réservoir de la machine comme montré au punto **3.1**.
- Insérer la fiche au réseau électrique.
- Allumer l'interrupteur générale de l'équipement (**1 fig.2**); vérifier donc que l'affichage s'allume.
- A peine allumé l'équipement, le contrôle de niveau d'eau automatique commence le remplissage de la chaudière jusqu'à la réalisation du niveau de travail.
- A la fin de la phase de chargement, le groupe distributeur commence à chauffer, le voyant **L1** référé au groupe de chauffage commencera à clignoter.

- A la fin de la phase de chauffage du groupe la valeur sur le display terminera de clignoter, en visualisant la valeur de température configurée dans le groupe et les autres paramètres spécifiques au **paragraphe 7**.
- DISPLAY: Simultanément commencera le chauffage de la chaudière.

### **ANNOTATION**

Dans cette phase il est déjà possible distribuer du groupe donc préparer expresso pendant que toutes les fonctions connectées à la chaudière sont inhibées.

- A la fin de la phase de chauffage de la chaudière la valeur visualisée sur le display terminera de clignoter. La machine est donc prêt à l'usage.

### **ANNOTATION**

Quand la machine est prête à l'usage AVANT du premier usage **effectuer un cycle de lavage du groupe comme expliqué dans le paragraphe 6**.

### **ANNOTATION**

La séquence d'activation du chauffage au-dessus décrite se déroule seulement quand l'équipement est allumé après un arrêt total à travers l'interrupteur général. Cette séquence sert à ne pas demander trop d'énergie dans la phase du chauffage de l'équipement, en évitant ainsi problèmes de surcharges de l'implantation électrique du local d'installation.

## 3.1 Instructions remplissage reservoir (version a reservoir)

---

1. Avant de remplir le réservoir, il faut éteindre l'appareil et débrancher la prise du réseau électrique.
2. Ne jamais remplir le réservoir d'eau chaude, bouillante ou gazeuse pour éviter d'endommager le réservoir même et l'équipement.
3. Soulever le panneau **12 fig.2** pour accéder au logement réservoir.
4. Extraire le tuyau au silicone du réservoir.
5. Soulever le réservoir et l'extraire de la machine.
6. Remplir le réservoir en utilisant l'eau potable et apte comme expliqué au punto **3.2** en faisant attention à ne pas dépasser le limite signalé avec l'écrite MAX.
7. Essuyer le réservoir.
8. Réinsérer le réservoir avec délicatesse dans le logement approprié de la machine expresso en faisant attention à ne pas verser l'eau à l'intérieur de la machine.
9. Réinsérer le tuyau au silicone dans le trou approprié du réservoir.
10. Repositionner le panneau **12 fig.2**.

## 3.2 Eau à utiliser

---

Pour éviter incrustations de calcaire dans le réservoir et dans le circuit hydraulique de la machine qui cause dysfonctionnements ou arrêt de la même on conseille d'utiliser eau minérale emballée avec un bas taux de sels minéraux.

## 4. Préparation du café expresso

---

### NOTA

Pour obtenir un bon café expresso il est nécessaire tenir le porte-filtre (**10 fig.2**) toujours inséré dans le groupe distributeur (**9 fig.2**) au but de le maintenir toujours à la bonne température.

Pour préparer le café expresso il faut suivre la suivante procédure:

- Déclencher le porte-filtre, en évitant de saisir les parties métalliques chaudes.
- Nettoyer le filtre interne au porte-filtre d'éventuels résidus de café.
- Charger donc le filtre avec le café fraîchement moulu au point juste de mouture (1 dose de café pour chaque filtre, 2 doses de café par double filtre).
- Pousser le café avec fermeté dans le presseur spécifique manuel en dotation.
- Nettoyer le bord du filtre d'éventuels résidus et raccrocher le porte-filtre au groupe distributeur.
- Positionner- le selettore S (**8 fig.2**) dans la position désirée, **L1** pour single café et **L2** pour café double.



### ATTENTION AU DANGER DE BRULURE

Éviter de mettre les mains sous le groupe distributeur quand ceci est en fonction. Ne pas toucher les parties métalliques du groupe distributeur ou du porte-filtre, lorsque ils peuvent causer brûlures.

## 5. Préparation du lait chaud

---

Verser du lait en un pot à lait avec la poignée. Introduire le tuyau vapeur (**4 fig.2**) dans le pot au lait et ouvrir la manette vapeur (**5 fig.2**) relatif au tuyau vapeur utilisé. Quand la température du lait et celle désirée il faut serrer la manette vapeur. Après cette dernière opération, nettoyer par un chiffon humide le tuyau vapeur pour éviter qu'il se forme incrustations de lait sur le tuyau même. Après laisser décharger pour un instant un peu de vapeur sur la cuvette pour nettoyer éventuels résidus de lait même à l'intérieur de la lance-vapeur, en se protégeant d'éventuels éclaboussures par un chiffon humide.

### **ANNOTATION**

Pour obtenir une crème de lait de bonne qualité il est nécessaire effectuer une procédure spécifique pendant le chauffage. Cette procédure peut être enseignée par des cours de formation, vidéos spécifiques. Pour questions de sécurité la procédure n'est pas décrite dans le présent manuel.



### **ATTENTION AU DANGER DE BRULURE**

Pour manœuvrer la lance-vapeur utiliser la poignée spécifique isolante. Ne pas ouvrir la manette vapeur sans avoir introduite le tuyau de vapeur dans le pot à lait pour empêcher possibles brûlures. Ne pas adresser le terminal de la lance vapeur vers soi-même ou d'autres personnes ou animaux. S'assurer qu'il n'ait pas d'enfants en proximité de la machine expresso pendant la procédure de chauffage.

Ne pas rapprocher le visage à moins de 50 cm du pot à lait à l'intérieur duquel on est en train de chauffer le lait. Ne pas extraire la lance vapeur du pot à lait avant d'avoir fermé la manette vapeur en position de repos et le levier vapeur. Ne pas chauffer le contenu du pot à lait au-dessus des 50 gradi.

## 6. Entretien périodique par l'utilisateur

---

### **ATTENTION**

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable pour les dommages aux personnes, objets ou animaux causés par une mauvaise exécution d'entretien. L'efficacité de l'équipement est garanti par un bon entretien de dite machine; il est importante donc respecter les suivantes instructions pour effectuer un bon entretien.

### **Nettoyage de parties de la carrosserie**

---



#### **ATTENTION AU DANGER DE BRULURE ET ELECTROCUTION**

Effectuer la suivante procédure seulement après avoir éteint la machine et avoir attendu son refroidissement et débranché la machine du réseau électrique.

Nettoyer les parties de la carrosserie par un chiffon humide, qui ne coule pas en évitant d'utiliser détergents ou éponges abrasives.

## Nettoyage quotidien des parties en contact avec le café

---

Tous les soirs, ou à la fin de l'utilisation de l'équipement, il faut décrocher le porte-filtre (**10 fig.2**) du groupe distributeur (**9 fig.2**) attendre le refroidissement ou la refroidir sous eau courante. Enlever le filtre du porte-filtre. Nettoyer toutes ces parties par une petite brosse en dotation avec la machine pour éviter qu'ils se forment incrustations de café soit sur les surfaces internes soit sur les surfaces externes. Enlever et nettoyer bien même la cuvette (**3 fig.2**) et la relative grille.

## Lavage des groupes (quotidien)

---

Cet appareil est doué d'un système de cycles de lavage automatique du groupe distributeur de la durée d'environ 3 minuti.

Pour passer au lavage du groupe il faut procéder comme de suite:

- Décrocher le porte-filtre du groupe que l'on désire nettoyer, en attendre le refroidissement ou refroidir le porte-filtre sous l'eau courante, enlever le filtre relatif et installer le filtre aveugle en dotation avec l'équipement.
- Mettre dedans le filtre aveugle une pastille de détergent en dotation avec l'équipement et raccrocher le porte-filtre.
- Mettez le levier sèlècteur en position "livraison manuelle" pendant 5 secondes et remettez-le en position d'arrêt pendant 5 secondes. Rèpètez le cycle 10 fois.
- Après avoir terminé les opérations de lavage groupe et avant de l'usage, prélever au moins 200 cc d'eau du groupe nettoyé sans porte-filtre accroché pour éliminer éventuels résidus de détergent.

## Lavage de la chaudière (annuelle)

---

L'eau dans la chaudière il faut effectuer le vidange complet de la chaudière. Cette opération il faut la faire effectuer exclusivement par un technicien spécialisé et donc il est nécessaire s'adresser au constructeur o à un centre d'assistance technique autorisé.

## Nettoyage périodique

---



### **ATTENTION AU DANGER DE BRULURE**

Effectuer la suivante procédure seulement après avoir éteinte la machine et avoir attendu son refroidissement.

Environ chaque 3-6 jours (selon la charge de travail quotidien) démonter les douches et les porte-douches situées au-dessous les groupes distributeurs et les nettoyer par une brosse spécifique qui est en dotation. Remonter ces parties en faisant attention à replacer toutes les parties correctement, en cas contraire on pourrait causer une mauvaise extraction du café et l'endommagement des groupes distributeurs.

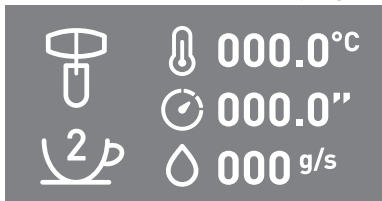
## Nettoyage réservoir


---


Périodiquement désinfecter le réservoir avec un désinfectant alimentaire. En cas de graves incrustations ou endommagements remplacer le réservoir.


## 7. Affichage


Pendant le normale fonctionnement, sur l'affichage de la machine il est visualisé la suivante page-écran.




 Indique la position actuelle du levier sélecteur.

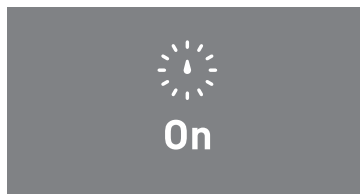
 Pendant la distribution il est affiché le symbole correspondant à la dose qui nous sommes en train de distribuer. (Reste affiché jusqu'à la distribution successive).

 Montre la température de SET du groupe distributeur.

 Montre le temps nécessaire pour l'émission du café. (reste affiché jusqu'à la distribution successive).

 Montre en temps réel le flux d'eau pendant la distribution.

Si la fonction timer est activé hors de l'horaire de travail configuré sur le display la suivante page-écran est montré.



## 8. Menu

---

En tenant enfoncée la poignée sélecteur pour 3 secondes on accède au MENU grâce auquel il est possible d'afficher des informations utiles ou de régler les paramètres de la machine à café expresso.

Tourner la poignée sélecteur pour glisser les éléments du MENU et appuyer sur celui-ci pour accéder au sous-menu.

Pour modifier un paramètre il faut appuyer le sélecteur, une fois que le paramètre clignote nous pouvons modifier la valeur en tournant la poignée, il faut appuyer encore pour confirmer et après le paramètre arrêtera de clignoter.

Pour retourner au MENU précédente/principale il faut tenir appuyé le sélecteur pendant 3 secondes.

### ACTIVATION CHAUDIERE



Cette fois les éléments du menu permettent d'activer ou désactiver le fonctionnement de la chaudière dédiée à la vapeur.

Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.





Off

Appuyer la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée nous pouvons régler la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer.

En sélectionnant ON la chaudière sera active, en sélectionnant OFF la chaudière sera désactivée.

Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

## TEMPERATURE CHAUDIERE



TEMPERATURE  
CHAUDIÈRE

Cette fois les éléments du menu permettent de régler la température de la chaudière dédiée à la vapeur.

Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.



000.0°C

Appuyer la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée nous pouvons régler la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer.

La température est configurable d'un minimum de 110° jusqu'à un maximum de 125°.

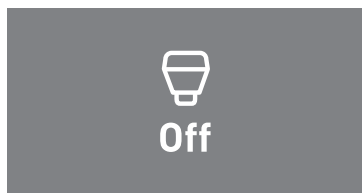
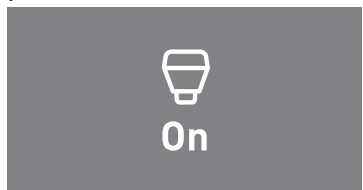
Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

## ACTIVATION GROUPE

Cette fois les éléments du menu permettent d'activer ou désactiver le fonctionnement du groupe distributeur.



Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.



Appuyer la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée nous pouvons

régler la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer.

En sélectionnant ON le groupe distributeur sera active, en sélectionnant OFF la chaudière sera désactivée.

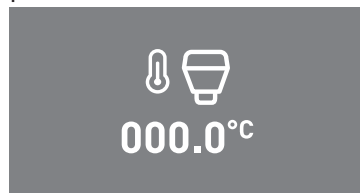
Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

## TEMPERATURE GROUPE

Cet élément du menu permet de régler la température du groupe.



Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.



Appuyer la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée nous pouvons régler la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer.

La température est configurable d'un minimum de 90° à un maximum de 105°.

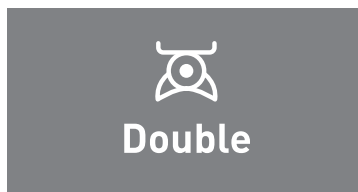
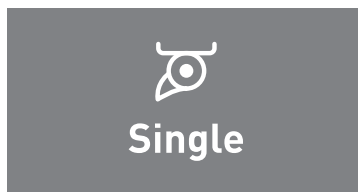
Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

## REGLAGE DOSES

Cet élément du menu permet de régler les doses automatiques soit pour le café single que pour le café double.



Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.

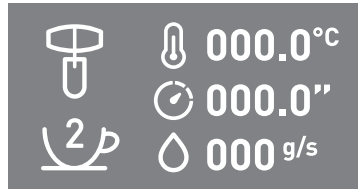


Ici il est possible choisir la dose single ou la dose double. Choisir en tournant la poignée sélecteur et confirmer en appuyant.



Dans cette page-écran la machine affichera le message "Baisser le levier pour commencer" qui indique que la machine est prête pour la programmation. Préparer donc la machine

pour l'éjection du café en positionnant le sélecteur dans la position correcte.



A ce point pendant l'éjection il est affiché une page-écran ou on montre les paramètres d'éjection tels que température, chronomètre et flux.

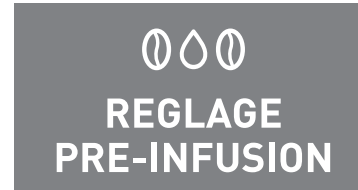
Quand l'expresso atteint le niveau désiré il faut arrêter l'éjection en rapportant le sélecteur en position de repos. A ce stade la machine mémorisera la quantité éjectée.

Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

### REGLAGE PRE-INFUSION

Cette fois les éléments du menu permettent d'activer ou désactiver le fonctionnement de la pré-infusion.

La fonction pré-infusion consiste en retarder le démarrage de la pompe face au début de l'éjection de sorte à avoir un temps configurable pendant lequel l'eau goutte sur le panneau café sans pression.



Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.



Appuyer la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée nous pouvons régler la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer.

A ce stade il est possible retarder la

pompe et de conséquence le temps de pré-infusion.

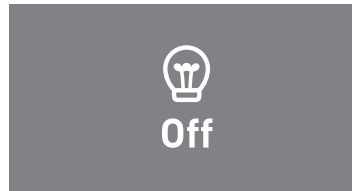
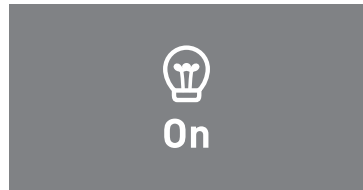
Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

### ACTIVATION LUMIERES

Cet élément du menu permettent d'activer ou désactiver la lumière frontale de la machine expresso.



Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.



Appuyer la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée nous pouvons régler la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer.

En sélectionnant ON la lumière sera active, en sélectionnant OFF la lumière sera désactivée.

Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

### INFO

A l'intérieur de ce menu consultable en format numérique il est possible afficher une série d'informations utiles. Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.

i  
INFO

Tourner donc la poignée sélecteur pour glisser sur les éléments du menu.

### **N° MATRICULE**

Dans cet élément du menu il est possible d'afficher la matricule de la machine espresso.

N° MATRICULE  
XXXXXXXXXX

### **FIRMWARE**

Dans cet élément du menu il est possible d'afficher la version firmware de la machine espresso.

FIRMWARE  
XXX.X

### **COMPTEURS**

Dans cet élément du menu il est possible d'afficher le compte des cafés qui ont été publiés de la machine espresso.

07  
COMPTEURS

Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.

07 1p  
XXXXXX



07 2P  
XXXXXX

Donc il faut trouver les comptes des cafés divisés par doses single ou double. Tourner donc la poignée sélecteur pour glisser sur les éléments du menu. Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

## CONFIGURATIONS

A l'intérieur de ce menu il est possible effectuer les réglages ou modifier quelques paramètres de la machine expresso. Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.



CONFIGURATIONS

Tourner donc la poignée sélecteur pour glisser sur les éléments du menu. Insérer le mot de passe "11111" pour accéder au menu.

MOT DE PASSE

-----

Pour accéder à ce menu il est demandé le mot de passe. Pour insérer le mot de passe il faut tourner le sélecteur de la case clignotant pour en modifier la valeur et confirmer par passer à la case successive. Si le mot de passe est correct l'accès au menu sera possible.

## LANGUE

A cet élément du menu permet de choisir la langue qui on désire utiliser.

**LANGUE**  
English

**LANGUE**  
Español

**LANGUE**  
Italiano

Appuyer la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée nous pouvons régler la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer. Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

## **DELTA CHAUDIERE**

Dans cet élément du menu il est possible régler le delta du chauffage de la chaudière.



Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.

Appuyer la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée nous pouvons régler la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer.

Le delta chaudière est configurable d'un minimum de 1° jusqu'à un maximum de 5°.

Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

## RESET

Dans ce sous-menu il est possible d'effectuer le reset des compteurs et du historique des alarmes. Appuyer sur la poignée sélecteur pour entrer dans le menu.



En tournant la poignée sélecteur il est possible glisser sur les élément du menu en appuyant la poignée sélecteur pour la confirmation.

## ANNULER

Dans cet élément du menu il est possible tourner directement au menu précédent.

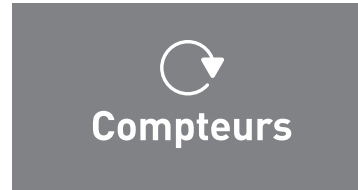


Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer le choix.

Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

## COMPTEURS

Dans cet élément du menu il est possible initialiser les compteurs des éjections.



Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer le choix.

Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

## ALARMES

Dans cet élément du menu il est possible initialiser le historique des alarmes.



Alarmes

Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

### **CHECK MOUTURE**

Dans cet élément du menu il est possible activer ou désactiver le check mouture de la machine expresso.

La fonction check mouture consiste au contrôle du flux d'éjection par la machine, pour reconnaître si la mouture du café est correcte ou erronée.

**CHECK  
MOUTURE**

Oui

**CHECK  
MOUTURE**

Non

Appuyer la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée nous pouvons régler la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer.

En sélectionnant OUI la fonction CHECK MOUTURE sera active, en sélectionnant NON elle sera désactivée.

### **AFFICHAGE TEMPERATURE GROUPE**

Dans cet élément du menu il est possible afficher la température réelle lue par la sonde de température du groupe éjecteur.



**AFFICHAGE  
XXX.X**

## AFFICHAGE TEMPERATURE CHAUDIERE

Dans cet élément du menu il est possible d'afficher la température réelle lue par la sonde de température de la chaudière dédiée au groupe vapeur.



AFFICHAGE  
XXX.X

## NUMERO DE MATRICULE

Dans cet élément du menu il est possible de régler le numéro de matricule de la machine.

N° MATRICULE  
X \_ \_ \_ \_ \_

Pour insérer le mot de passe il faut tourner le sélecteur de la case clignotant pour en modifier la valeur et confirmer pour passer à la case successive.

## APPROVISIONNEMENT EAU

Dans cet élément du menu il est possible de configurer si nous approvisionnerons la machine expresso en utilisant l'eau provenant du réservoir ou si nous avons branché la machine expresso au water supply.

APPROVISIONNE-  
MENT EAU  
Réservoir

APPROVISIONNE-  
MENT EAU  
Hydrique

Appuyer la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée nous pouvons régler la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer.

En sélectionnant HYDRIQUE la machine désactivera le senseur de niveau du réservoir, en sélectionnant RESERVOIR activera le senseur de niveau du réservoir.

### TIMER

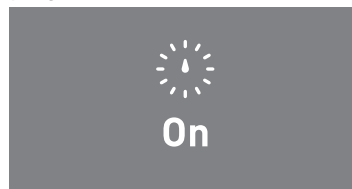
Dans cet élément du menu il est possible activer/désactiver et programmer la fonction timer de la machine expresso.



La fonction timer consiste en configurer un horaire avec ON dans lequel la machine s'activera et un de OFF auquel la machine se désactivera. Quand la machine est désactivée toutes les fonctions sont désactivées et donc la consommation énergétique est zéro. Pour permettre le fonctionnement du timer évidemment il ne

faut pas éteindre la machine par l'interrupteur général.

Quand la machine est désactivée on affichera sur le display la suivante page-écran.



Au cas on désire utiliser la machine de toute façon, même si la machine est désactivée du timer il faut appuyer sur le sélecteur. A ce point la machine commencera à chauffer pour reprendre son normal fonctionnement. La machine avec timer actif tournera à se désactiver après le temps configuré en "Eteint. Automatique" (défaut 60 min.).

### ACTIVATION TIMER

Dans cet élément du menu il est possible activer/désactiver et programmer la fonction timer de la machine expresso.



On



Off

Appuyer la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée nous pouvons régler la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer. En sélectionnant ON la fonction timer sera activé et suivra les valeurs configurées, en sélectionnant OFF la fonction timer sera désactivée et la machine sera toujours allumée.

### RÉGLAGE TIMER

Dans cet élément du menu il est possible configurer les horaires de fonctionnement de la fonction timer, si actif.



RÉGLAGE TIMER

Appuyer sur la poignée sélecteur pour accéder le menu.

On 00:00  
Off 00:00  
Arrêt Automatique  
60 min

Tourner donc la poignée sélecteur pour glisser sur les éléments du menu. En appuyant sur la poignée sélecteur, la valeur commencera à clignoter et donc en tournant la poignée il est possible modifier la valeur. Renfoncer la poignée sélecteur pour confirmer. ON indique l'horaire dans lequel la machine s'activera automatiquement. OFF indique l'horaire dans lequel la machine se désactivera automatiquement.

Arrêt Automatique indique combien de temps doit s'écouler après le dernier café, effectué au dehors du temps configuré, lorsque la machine retourne à se désactiver.

La température est configurable d'un minimum de 30 à un maximum de 120 minutes. Tenir enfoncé la poignée sélecteur pour 3 secondes pour retourner au menu précédent.

## 9. Alarmes

Au cas il intervient un des suivants alarmes il est affiché au page-écran ALXX: DESCRIPTION.

Alarme	Cause	Effet
<b>AL01 Timeout chaudière</b>	L'alarme se désactive si la sonde de la température. chaudière, au Power On, ne dépasse les 50°C en un temps de 3 min.	Les fonctions de chauffage chaudière et chargement chaudière sont inhibées; le groupe avec tout ses fonctions continue à travailler. Pour éliminer l'alarme il faut appuyer sur l'encoder pendant qu'il est affiché l'alarme ou arrêter et redémarrer la machine
<b>AL02 Sonde temp. chaudière interrompue</b>	L'alarme s'active si la sonde de la temp. chaudière lit le minimum range et est donc interrompu	Les fonctions de chauffage chaudière et chargement chaudière sont inhibées; le groupe avec tout ses fonctions continue à travailler. En appuyant sur l'encoder nous annulons l'affichage alarme mais la chaudière reste inhibée jusqu'au prochaine POWER ON

Alarme	Cause	Effet
<b>AL03</b> <b>Sonde temp. chaudière en court-circuit</b>	L'alarme s'active si la sonde de la temp. chaudière lit le minimum range et est donc en court-circuit	Les fonctions de chauffage chaudière et chargement chaudière sont inhibées; le groupe avec tout ses fonctions continue à travailler. En appuyant sur l'encoder nous annulons l'affichage alarme mais la chaudière reste inhibée jusqu'au prochaine POWER ON
<b>AL04</b> <b>Temp. excess. chaudière (Set chaudière + 5°C)</b>	L'alarme s'active si la sonde de la temp. chaudière lit le minimum range de 5° plus haut face au set	Les fonctions de chauffage chaudière et chargement chaudière sont inhibées; le groupe avec tout ses fonctions continue à travailler. En appuyant sur l'encoder nous annulons l'affichage alarme mais la chaudière reste inhibée jusqu'au prochaine POWER ON
<b>AL05</b> <b>Timeout groupe = résistance groupe off</b>	L'alarme s'active si la sonde groupe après le premier allumage de la résistance (TR1) ne dépasse pas les 50°C en 3 min.	La fonction de chauffage groupe est désactivée, la chaudière continue à travailler. En appuyant sur l'encoder nous annulons l'affichage alarme mais le groupe reste inhibé jusqu'au prochain POWER ON

Alarme	Cause	Effet
<b>AL06</b> <b>Sonde temp. groupe court-circuit</b>	L'alarme s'active si la sonde de la temp. groupe lit le minimum range et est donc en court-circuit	La fonction de chauffage de groupe est inhibée, la chaudière continue le fonctionnement. En appuyant sur l'encoder nous annulons l'affichage alarme mais le groupe reste inhibé jusqu'au prochain POWER ON
<b>AL07</b> <b>Sonde temp. groupe en court interrompue</b>	L'alarme s'active si la sonde de la temp. chaudière lit le minimum range et est donc interrompu	La fonction de chauffage de groupe est inhibée, la chaudière continue le fonctionnement. En appuyant sur l'encoder nous annulons l'affichage alarme mais le groupe reste inhibé jusqu'au prochain POWER ON
<b>AL08</b> <b>Surchauffe temp. groupe</b>	L'alarme s'active si la sonde de temp. chaudière lit une température supérieure au 120°	La fonction de chauffage de groupe est inhibée, la chaudière continue le fonctionnement. En appuyant sur l'encoder nous annulons l'affichage alarme mais le groupe reste inhibé jusqu'au prochain POWER ON

### Alarmes fluxmètre groupe

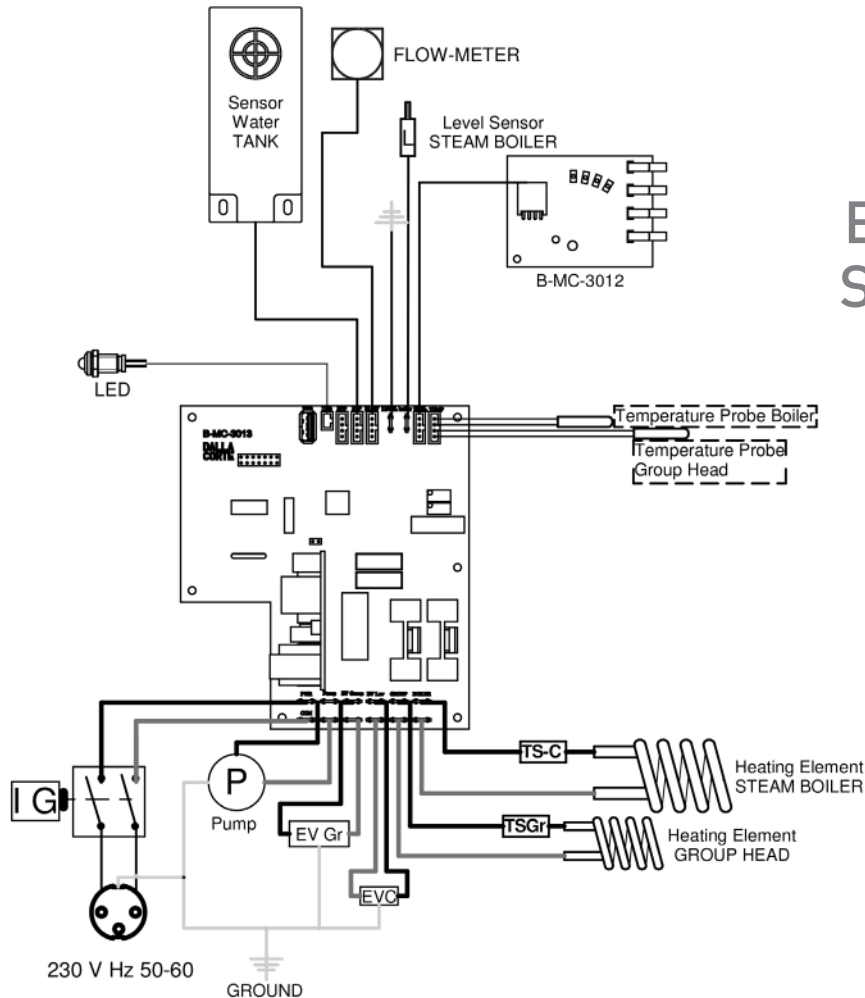
<b>AL09</b> <b>Alarme fluxmètre</b>	L'alarme s'active si pendant l'éjection ne sont pas comptées au moins 100 impulsions dans les premiers 5 sec.	L'émission n'est pas interrompue mais la Led de la dose sélectionnées clignote. Alarme active seulement pour les 2 sélections dosées. Reset alarme en déplaçant le levier sur position stop
--	---	---

Alarme	Cause	Effet
<b>Alarmes niveau chaudière</b>		
<b>AL10 Alarme auto-niveau</b>	L'alarme s'active si la sonde niveau ouverte sans interruption pour plus du temps configuré sur le paramètre menu "timeout level"	Ils sont désactivés toutes les fonctions de chargement chaudière et de chauffage chaudière. En appuyant sur l'encoder se remet à zéro l'alarme et la machine reprend à charger
<b>Alarmes relatives à l'émission time out</b>		
<b>AL11 Émission time out</b>	L'alarme s'active si l'émission continue de café reste active pour plus de 2 min.	Si l'émission s'arrête la led de la dose sélectionnée commence à clignoter. En appuyant sur l'encoder se remet à zéro l'alarme
<b>Alarme relative à la manque d'eau dans le réservoir</b>		
<b>AL12 Réservoir vide</b>	L'alarme s'active avec senseur de niveau réservoir ouverte (donc l'eau en réservoir est descendue au-dessous d'un certain niveau)	Ils commencent à clignoter tous les Leds en série [Led 2, Led 3, Led 4] et toutes les fonctions de la machine se bloquent (chauffages, chargements chaudière, émissions, etc...). Si ça se déroule pendant une émission se bloque l'éjection en cours. L'alarme sera annulée une fois rempli le réservoir, les Leds finissent de clignoter et toutes les fonctions sont activées comme pour le POWER ON

Alarme	Cause	Effet
<b>Alarmes génériques</b>		
<b>AL13</b> <b>Pertes de données</b>	Intervient quand Equadro et Flash ne dépassent pas le checksum	À ce point il faut remettre à zéro l'Equadro (sauf possiblement les compteurs) et les données de default sont rechargés. L'affichage à l'écran de l'alarme disparaît en appuyant sur la touche de l'encoder
<b>AL14</b> <b>Alarme effet Hall levier</b>	L'alarme intervient quand pour 5 secondes n'est pas relevé aucun hall du levier d'éjection	Avec alarme active on peut tester toutes les positions du levier pour vérifier le bon fonctionnement de toutes les halls. Remettre à zéro en appuyant sur la touche encoder. Si pendant la vérification il est relevé la manque de présence du capteur de position de stop, le fonctionnement d'automatique est commuté à manuel (avec avertissement à confirmer par la pression de la touche encoder) et les capteurs 1-2 deviennent de stop pendant que les capteurs 3-4 deviennent d'éjection continue

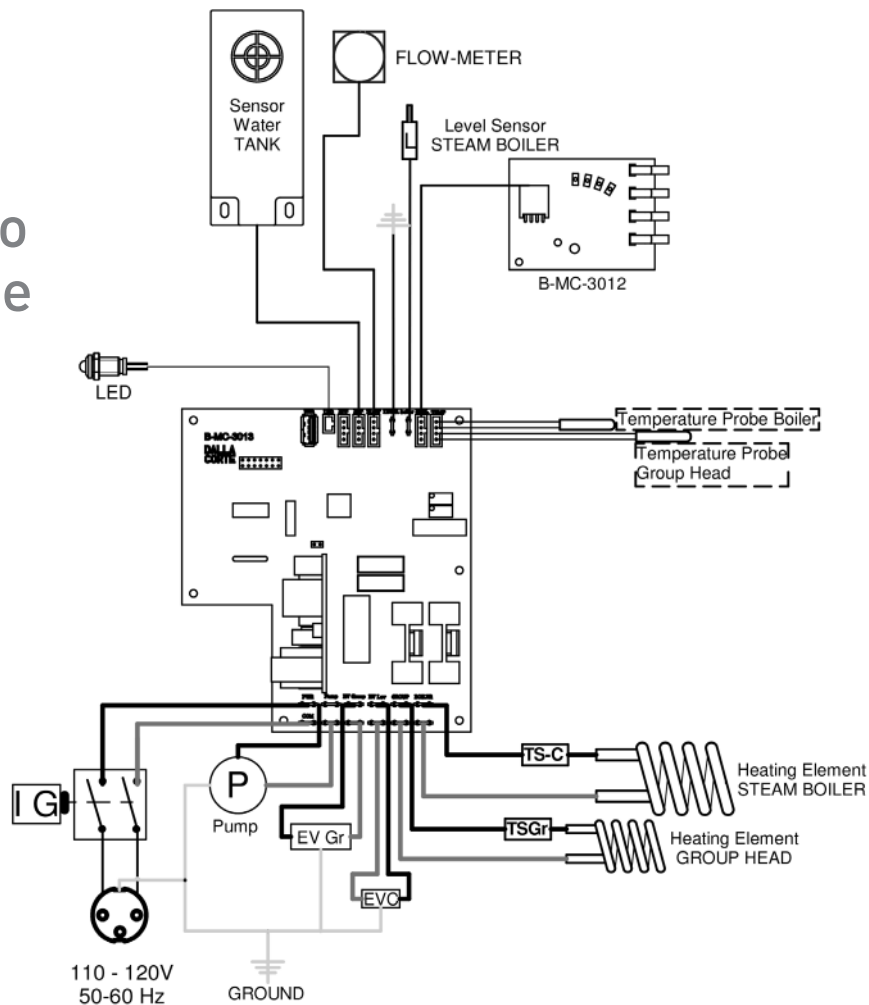
# Schema elettrico Wiring diagram Schaltplan Esquema eléctrico Schéma électrique

V200-240 Hz 50-60



Schema elettrico  
Wiring diagram  
Schaltplan  
Esquema eléctrico  
Schéma électrique

V110-120 Hz 50-60



## Dichiarazione di conformità

La sottoscritta società:

**DALLA CORTE S.R.L.**

Con sede in:

**Via Zambelletti, 10 Baranzate (MI), ITALY**

**In qualità di fabbricante, dichiara che:**

La macchina per la preparazione del Caffè Espresso STUDIO

**È conforme alle seguenti direttive comunitarie:** 2006/42/CE - 2014/35/EU - 2014/30/EU - 2014/68/EU

**L'oggetto della dichiarazione di cui sopra è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'unione:** EN 55014-1:2006 +A1:2009+A2:201; EN 55014-2:2015; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013 EN 60335-1:2012 + A11:2014; EN 60335-2-64:2016; EN 62233:2008

Dalla Corte S.R.L. è autorizzata a detenere il fascicolo tecnico.

**Il legale rappresentate**

Paolo Dalla Corte

## Declaration of conformity

The undersigned company:

**Dalla Corte S.R.L.**

with registered office in:

**Via Zambelletti 10, 20021, Baranzate, MI, Italy**

### **As the manufacturer, hereby declares that:**

The STUDIO Espresso coffee machine

**Complies with the following Community directives:** 2006/42/EC – 2014/35/EU – 2014/30/EU – 2014/68/EU

**The object of the declaration above is in compliance with the relevant Union harmonization legislation:** EN 55014-1:2006 +A1:2009+A2:201; EN 55014-2:2015; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013 EN 60335-1:2012 + A11:2014; EN 60335-2-64:2016; EN 62233:2008

Dalla Corte S.R.L. is authorized to hold the technical file.

### **The legal representative**

Paolo Dalla Corte

## Konformitätserklärung

Die unterzeichnete Gesellschaft:

**Dalla Corte S.R.L.**

mit Sitz in:

**Via Zambelletti 10, 20021, Baranzate, MI,  
Italien**

**In ihrer Eigenschaft als Hersteller erklärt, dass:**

Die Maschine für die Zubereitung von Espresso  
kaffee STUDIO

**Den folgenden Gemeinschaftsrichtlinien  
entspricht:** 2006/42/EG – 2014/35/EU –  
2014/30/EU – 2014/68/EU

**Der Gegenstand der oben angeführ-  
ten Erklärung steht im Einklang mit den  
maßgeblichen Harmonisierungsrechts-  
vorschriften der Union:** EN 55014-1:2006  
+A1:2009+A2:201; EN 55014-2:2015; EN  
61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013  
EN 60335-1:2012 + A11:2014; EN 60335-2-  
64:2016; EN 62233:2008

Dalla Corte S.R.L. ist berechtigt, die techni-  
schen Unterlagen aufzubewahren.

**Der gesetzliche Vertreter**

Paolo Dalla Corte

## Declaración de conformidad

La empresa:

**Dalla Corte S.R.L.**

con sede en:

**Via Zambelletti 10, 20021, Baranzate, MI, Italy**

### **En calidad de fabricante, declara que:**

La máquina para preparar Café Espresso  
STUDIO

**Es conforme a las siguientes directivas  
comunitarias:** 2006/42/CE – 2014/35/EU –  
2014/30/EU – 2014/68/EU

**El objeto de la declaración anterior es  
conforme a la legislación de armonización  
pertinente de la Unión:** EN 55014-1:2006  
+A1:2009+A2:201; EN 55014-2:2015; EN  
61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013  
EN 60335-1:2012 + A11:2014; EN 60335-2-  
64:2016; EN 62233:2008

Dalla Corte S.R.L. está autorizada a conservar  
el expediente técnico.

### **El representante legal**

Paolo Dalla Corte

## Déclaration de conformité

La société soussignée:

**Dalla Corte S.R.L.**

sise:

**Via Zambelletti 10, 20021 Baranzate (MI), Italie**

### **En qualité de fabricant, déclare que:**

La machine à espresso MINA

**Est conforme aux directives de l'Union européenne ci-après:** 2006/42/CE – 2014/35/UE – 2014/30/UE – 2014/68/UE

**La machine faisant l'objet de la déclaration de conformité ci-dessus est conforme aux normes d'harmonisation de l'Union européenne y relatives:** EN 55014-1:2006 +A1:2009+A2:201; EN 55014-2:2015; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013  
EN 60335-1:2012 + A11:2014; EN 60335-2-64:2016; EN 62233:2008

Dalla Corte S.R.L. è est autorisée à conserver le dossier technique.

### **Le Représentant légal**

Paolo Dalla Corte



## Avvertenze smaltimento

### **Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi dell'art. 14 della Direttiva Europea 2012/19/UE del 4 luglio 2012**

Alla fine della sua vita utile il prodotto NON deve essere smaltito assieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali. Si prega di contattare il proprio comune, o autorità locale, per tutte le informazioni inerenti i sistemi di raccolta separata disponibili nel territorio. Oppure presso i nostri rivenditori autorizzati. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Per informazioni contattare:

DALLA CORTE S.r.l. - Via Zambeletti 10  
Baranzate (MI) Tél. +39 02 45486443



## Disposal instructions

### **Information for the correct disposal of the product pursuant to art. 14 of European Directive 2012/19/EU of 4 July 2012**

At the end of its useful life, the product must NOT be disposed of together with municipal waste. It can be delivered to the special separate collection centers set up by the municipal administrations. Please contact your municipality, or local authority, for all information regarding the separate collection systems available in your area or contact our authorized dealers. The appropriate separate collection for the subsequent forwarding of the disposed equipment for recycling, processing, and environmentally compatible disposal helps to avoid possible negative effects on the environment and on health and favors the re-use and/or recycling of the materials the equipment is composed of.

For information contact:

DALLA CORTE S.r.l. - Via Zambelletti 10  
Baranzate (MI) Tél. +39 02 45486443



## Hinweise zur Entsorgung

### **Hinweise für die ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts gemäß Art. 14 der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU vom 4. Juli 2012**

Am Ende seiner Nutzungsdauer darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall entsorgt werden. Es kann zu den entsprechenden, von der Gemeinde eingerichteten Stellen für getrennten Abfallsammlung gebracht werden. Bitte wenden Sie sich an Ihre Gemeinde oder Behörde vor Ort, um alle Informationen über die in Ihrer Nähe oder bei unseren autorisierten Händlern verfügbaren Anlagen für getrennte Abfallsammlung zu erhalten. Eine adäquate getrennte Sammlung für das anschließende Recycling, die Behandlung und die umweltgerechte Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an: DALLA CORTE S.r.l. - Via Zambelletti 10  
Baranzate (MI) Tél. +39 02 45486443



## Advertencias para la eliminación **Advertencias para una eliminación correcta del producto en virtud del artículo 14 de la Directiva Europea 2012/19/UE del 4 de julio de 2012**

Al final de su vida útil el producto NO debe eliminarse junto con los residuos urbanos. Puede entregarse en los centros de recogida selectiva especiales establecidos por las administraciones municipales. Póngase en contacto con su municipio o autoridad local para cualquier información relacionada con los sistemas de recogida selectiva disponibles en el territorio o con las oficinas de nuestros distribuidores autorizados. La recogida selectiva adecuada para que los aparatos obsoletos sean reciclados, tratados y eliminados de forma compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favorece la reutilización y/o reciclado de los materiales de los que está compuesto el equipo.

Para más información contactar:  
DALLA CORTE S.r.l. - Via Zambelletti 10  
Baranzate (MI) Tél. +39 02 45486443



## Dispositions pour l'élimination du produit **Dispositions pour l'élimination appropriée du produit aux termes de l'art. 14 de la Directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012**

À la fin du cycle de vie, le produit NE DOIT PAS être éliminé avec les déchets municipaux. Il doit être remis aux centres de collecte sélective ad hoc mis en place par les collectivités locales. Pour tout complément d'information sur les systèmes de collecte sélective disponibles sur le territoire, s'adresser à la municipalité, à l'autorité locale ou à nos revendeurs agréés. Une collecte sélective appropriée permettant le recyclage, le traitement et l'élimination du produit dans le respect de l'environnement contribue à éviter tout impact négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matières qui composent l'appareil.

Pour tout complément d'information,  
s'adresser à:  
DALLA CORTE S.r.l. - Via Zambelletti 10  
Baranzate (MI) Tél. +39 02 45486443



**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-0011

