



espresso.it

espresso®

espresso® Jet

espresso® Plus

espresso® Jet Plus

espresso® Steam



MANUALE D'USO

USER'S MANUAL

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSHANDBUCH

MANUAL DE USO

IT

EN

FR

DE

ES



espresso®

(B) Coperchio serbatoio
Water tank cover
Couvercle du réservoir
Tankdeckel
Tapa del depósito

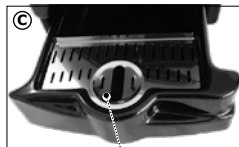


(A) Sportello inserimento capsule
Capsule insertion door
Trappe d'introduction des capsules
Klappe Kapseleinwurf
Puerta de introducción cápsulas

(B) Serbatoio rimovibile (2,1 l)
Removable water tank (2.1 l)
Réservoir amovible (2,1 l)
Abnehmbarer Tank (2,1 l)
Dépósito extraíble (2,1 l)

Interruttore di accensione
Power button
Interrupteur d'allumage
Einschalter
Interruptor de encendido

Attacco cavo di alimentazione
Power cable connection
Attache câble d'alimentation
Anschluss Netzkabel
Toma para cable de alimentación



(C) Griglia supporto tazzina
Cup holder grill
Grille repose-tasse
Tassenabstellrost
Rejilla soporte taza

(C) Contenitore recupero capsule consumate
Used capsule container
Réservoir de récupération capsules usagées
Sammelbehälter leere Kapseln
Contenedor de recogida de cápsulas usadas

Pulsantiera di controllo (Pagine IV-V)

Control button (Pages IV-V)

Touches de contrôle (Pages IV-V)

Bedientasten (Seiten IV-V)

Teclado de control (Páginas IV-V)



Zona di erogazione
Dispense area
Zone de distribution
Ausgabebereich
Zona de suministro



espresso - espresso Plus



espresso Jet - espresso Jet Plus



espresso Steam

B
Beccuccio di erogazione acqua calda
Hot water dispensing spout
Buse de distribution d'eau chaude
Heißwasserdüse
Boquilla de salida agua caliente

A
Beccuccio di erogazione bevande
Drinks dispensing spout
Buse de distribution boissons
Getränkeausgabedüse
Boquilla de salida preparaciones

C
Beccuccio di erogazione vapore
Steam dispensing spout
Buse de distribution vapeur
Dampfdüse
Boquilla de salida vapor



Tasto di erogazione bevande
Drinks dispensing button
Touche de distribution boissons
Getränkerausgabetaste
Botón de suministro preparaciones

@spresso® Plus - @spresso® Jet Plus
@spresso® Steam



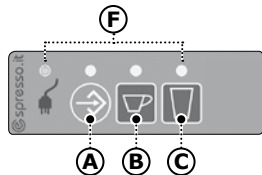
Tastiera a membrana
Membrane push-button
Clavier à membrane
Membrantastatur
Teclado de membrana



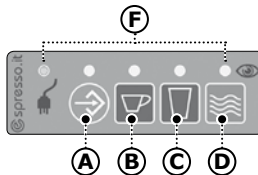
Tasto di erogazione bevande
Drinks dispensing button
Touche de distribution boissons
Getränkerausgabetaste
Botón de suministro preparaciones

Tasto di erogazione acqua calda
Hot water dispensing button
Touche de distribution eau chaude
Heißwasserausgabetaste
Botón de suministro agua caliente

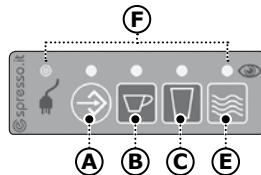
spresso Plus



spresso Jet Plus



spresso Steam



Identificazione pulsanti - Buttons identification - Identification des touches - Tasten - Identificación botones

(A)	Pulsante programmazione	(C)	Pulsante caffè lungo	(E)	Pulsante vapore
	Set up button		Tall coffee button		Steam button
	Touche de programmation		Touche café long		Touche vapeur
	Programmiertaste		Taste für langen Kaffee		Dampftaste
	Botón programación		Botón café largo		Botón vapor
(B)	Pulsante caffè corto	(D)	Pulsante acqua calda	(F)	Spia luminosa
	Short coffee button		Hot water button		Light
	Touche café court		Touche eau chaude		Témoins lumineux
	Taste für starken Kaffee		Heißwassertaste		Leuchtanzeige
	Botón café corto		Botón agua caliente		Testigo luminoso



espresso[®]

MANUALE D'USO

INDICE

GARANZIA	7
INDICAZIONI GENERALI DI SICUREZZA	7
DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	7
CARATTERISTICHE TECNICHE	8
MESSA IN FUNZIONE	9
COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.....	9
USO	10
MANUTENZIONE ORDINARIA	12
SMALTIMENTO	14

GARANZIA

Ogni macchina è oggetto di accurati controlli e viene collaudata prima di essere messa in vendita.

La garanzia è quella prevista dalla normativa vigente, decorre dalla data di acquisto della macchina ed è estesa a tutte le parti elettriche e a quelle meccaniche ad eccezione di quelle soggette ad usura e calcare. Decade qualora la macchina venga utilizzata con capsule diverse da quelle del sistema **©spresso**, manomessa da personale non autorizzato o utilizzata in modo inappropriato.

INDICAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

SIMBOLOGIA UTILIZZATA

Attenzione

Richiama l'attenzione su situazioni o problemi che potrebbero pregiudicare la sicurezza.

Informazioni

Richiama l'attenzione su importanti situazioni di carattere generale.

Di seguito sono riassunte alcune indicazioni generali di sicurezza, integrate nel proseguo del manuale da specifici richiami:

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di procedere alla messa in funzione della macchina.
- Non effettuare mai alcuna operazione con le mani umide o bagnate.
- Non coprire mai la macchina, neppure parzialmente, con strofinacci o con teli di protezione.
- Non mettere le mani in prossimità del beccuccio di erogazione.
- Non utilizzare contenitori freddi per la preparazione del caffè;
- Non immergere la macchina in acqua per la pulizia.

- L'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata dei minori di anni diciotto.
- Mai smontare la carrozzeria della macchina, né eseguire riparazioni. Sulla macchina sono montati componenti che operano a tensione di rete. In caso di malfunzionamento non tentare la riparazione della macchina, ma rivolgersi al numero verde indicato sul contratto stipulato.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

DESTINAZIONE D'USO

La macchina da caffè **©spresso** è stata costruita e progettata per la preparazione di caffè, orzo, tisane e infusi, oppure, a seconda del modello, per la produzione di acqua calda o di vapore per la preparazione di bevande solubili o per il riscaldamento di liquidi. La macchina funziona come un riscaldatore per acqua dotato di caldaia a svuotamento che utilizza un filtro a perdere comunemente detto capsula, all'interno della quale, si trova il prodotto per la bevanda desiderata.

Attenzione

*Qualsiasi impiego diverso da quelli descritti o l'utilizzo di prodotti non conformi alle specifiche **©spresso** è da ritenersi improprio e pertanto eventuali costi di riparazione saranno addebitati.*

DOTAZIONE DELLA MACCHINA

La macchina per espresso viene consegnata completa di:

- 1.** Capsula vuota
- 2.** Cavo di alimentazione
- 3.** Manuale d'uso
- 4.** Imballo originale (DA CONSERVARE)

CARATTERISTICHE TECNICHE

IDENTIFICAZIONE

Nella parte inferiore della macchina è apposta la targa identificativa con riportati i dati tecnici da comunicare al numero indicato sul contratto stipulato in caso di richiesta di informazioni o di assistenza tecnica.



- 1 COSTRUTTORE
- 2 MODELLO MACCHINA
- 3 NUMERO DI SERIE
- 4 MESE/ANNO
- 5 DATI TECNICI

i Informazioni

Il danneggiamento, la rimozione o l'alterazione della targa identificativa deve essere immediatamente segnalata al numero indicato sul contratto stipulato.

Non saranno possibili interventi in garanzia se la targa identificativa risulta danneggiata, rimossa o alterata.

VERSIONI

La macchina è disponibile nelle seguenti versioni:

VERSIONE	DESCRIZIONE PRODOTTI
@spresso	Caffé espresso, orzo, the, camomilla
@spresso Jet	Caffé espresso, orzo, the, camomilla Acqua calda
@spresso Plus	Caffé espresso dosato, orzo, the, camomilla
@spresso Jet Plus	Caffé espresso dosato, orzo, the, camomilla Acqua calda
@spresso Steam	Caffé espresso dosato, orzo, the, camomilla Vapore

DATI TECNICI

CAPACITÀ SERBATOIO	2,1	l
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230	V
FREQUENZA (230 V)	50	Hz
POTENZA	975	W
VAPORE	1900	W

DIMENSIONI E PESI

ALTEZZA	305	mm
PROFONDITÀ	345	mm
LARGHEZZA	240	mm
PESO	9-9,5	kg

MESSA IN FUNZIONE

Estrarre la macchina dall'imballo e collocarla su un piano stabile, adatto a sostenerne il peso, in prossimità di una presa di corrente idonea.

▲ **Attenzione**

Conservare l'imballo in tutte le sue parti per futuri trasporti.

Senza l'imballo originale, la garanzia della macchina decade.

▲ **Attenzione**

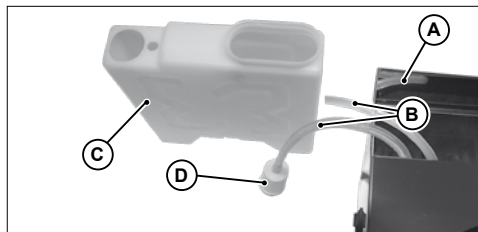
Lo spazio intorno alla macchina non deve essere inferiore ai 10 cm su tutti i lati.

Non coprire la macchina con strofinacci o teli di protezione.

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO

▲ **Attenzione**

*Le operazioni di seguito descritte devono essere eseguite con la macchina **NON** collegata alla rete di alimentazione.*



- Ruotare il coperchio del vano serbatoio (A);
- sfilare i due tubi (B) di aspirazione e recupero acqua dalla bocca del serbatoio (C) ed estrarlo dalla sede;
- sciacquarlo in abbondante acqua corrente ed asciugarlo esternamente;
- riempirlo con circa 2 litri di acqua potabile, possibilmente a basso contenuto di calcare (inferiore a 25° F - gradi francesi);
- ricollocare il serbatoio nella sede prevista;
- inserire il filtro anticalcare (D) nel tubo (B) di lunghezza maggiore;
- reintrodurre i tubi precedentemente sfilati;
- ricollocare in sede il coperchio del vano serbatoio.

▲ **Attenzione**

Non superare la capienza del serbatoio.

Accertarsi che non ci siano gocce o schizzi di acqua all'esterno del serbatoio. Nel caso asciugare con uno straccio asciutto.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DEL COLLEGAMENTO

▲ **Attenzione**

La tensione di alimentazione della macchina non è modificabile dall'utente. Prima del collegamento alla rete elettrica, verificare:

- che la tensione della rete corrisponda alla tensione di alimentazione della macchina indicata nella targhetta di identificazione posta sul retro della macchina stessa;
- che la presa possa accogliere la spina del cavo di alimentazione della macchina;
- che la presa o la rete di alimentazione sia connessa con un dispositivo di protezione contro i contatti indiretti (interruttore differenziale) con corrente di guasto $I_{\Delta n}$ non superiore a 20mA;

- che la presa sia connessa a una efficace presa di messa a terra, efficiente e controllata;
- che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.

DIVIETI

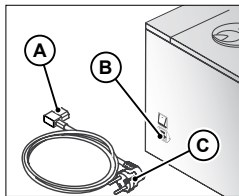
⚠ Attenzione

- Non utilizzare prolunghie di nessun tipo per il collegamento della macchina alla rete di alimentazione elettrica.
- Non utilizzare dispositivi di riduzione per collegare la spina di connessione alla presa di corrente.
- Non utilizzare dispositivi di connessione multipla ("ciabatte" o prese "triple") per connettere la macchina alla presa di corrente.

COLLEGAMENTO

Inserire il connettore del cavo di alimentazione (A) nella presa di corrente (B) posta sul lato della macchina.

Inserire la spina (C) nella presa di rete.

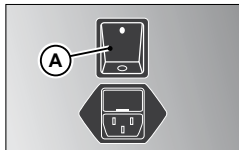


USO

ACCENSIONE

Accendere la macchina premendo l'interruttore luminoso (A) posto sul fianco della stessa.

Non effettuare erogazioni finché la macchina non è pronta. Il tempo di attesa è di circa 90 secondi.



ISTRUZIONI OPERATIVE

⚠ Attenzione

La capsula deve essere lasciata scivolare fino alla posizione prestabilita. Non utilizzare mai, per alcun motivo, utensili od altri oggetti o le dita per forzare la capsula all'interno del vano: rischio di danni fisici ed alla macchina.

MANCANZA DI ACQUA

⚠ Attenzione

Se si fa funzionare la macchina con il serbatoio vuoto, questa si danneggia in modo irreparabile.

PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

⚠ Attenzione

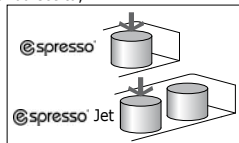
Se lo sportello non è chiuso completamente, la macchina non eroga né caffè né acqua calda.

Non utilizzare MAI, per alcun motivo, oggetti estranei per introdurre la capsula all'interno del vano.

VERSIONI: @spresso® - @spresso® Jet

Facendo riferimento alle illustrazioni presenti a pagina II-III-IV-V:


- porre una tazza o un bicchiere sulla griglia, sotto al beccuccio erogatore bevande;
- aprire lo sportello di inserimento capsule;
- inserire una capsula della bevanda scelta;
- chiudere completamente lo sportello;
- premere il tasto di erogazione bevande;
- interrompere l'erogazione riutilizzando il tasto di erogazione bevande;



- prelevare la bevanda; la capsula rimane in posizione fino a quando verrà inserita una nuova capsula.

VERSIONE: @spresso® Plus - @spresso® Jet plus - @spresso® Steam

Facendo riferimento alle illustrazioni presenti a pag II-III-IV-V:

- porre una tazza o un bicchiere sulla griglia, sotto al beccuccio erogatore bevande;
- aprire lo sportello di inserimento capsule;
- inserire una capsula della bevanda scelta;
- chiudere completamente lo sportello;
- la macchina è pronta quando la spia di segnalazione  è accesa in modo fisso;
- a seconda del dosaggio scelto, premere il pulsante di erogazione:



- la macchina eroga la quantità di bevanda programmata e ferma automaticamente l'erogazione;
- l'erogazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo nuovamente lo stesso pulsante di erogazione;
- prelevare la bevanda; la capsula rimane in posizione fino a quando verrà inserita una nuova capsula.

Attenzione

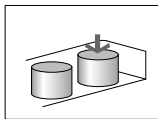
Ricordarsi di svuotare periodicamente il contenitore di recupero capsule consumate.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

VERSIONE: @spresso® Jet

Facendo riferimento alle illustrazioni presenti a pag II-III-IV-V:

- porre una tazza o un bicchiere sulla griglia, sotto al beccuccio erogatore acqua calda;
- premere il tasto di erogazione acqua calda;
- raggiunta la quantità desiderata, per interrompere premere nuovamente il tasto di erogazione.



VERSIONE: @spresso® Jet Plus

Facendo riferimento alle illustrazioni presenti a pag II-III-IV-V:

- porre una tazza o un bicchiere sulla griglia, sotto al beccuccio erogatore acqua calda;
- attendere che la spia di segnalazione rimanga accesa in modo stabile;
- tenere premuto il tasto di erogazione acqua calda sino al raggiungimento della quantità desiderata.




EROGAZIONE VAPORE

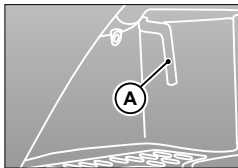
VERSIONE: @spresso® Steam

Attenzione

Pericolo di scottature!

All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate. Evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- Ruotare il beccuccio erogatore (A) e porre una tazza o un bicchiere sulla griglia sotto ad esso;
- premere l'interruttore  per erogare il vapore.
- premere nuovamente per interrompere l'emissione di vapore.






⚠ Attenzione

Per un uso ottimale, utilizzare subito il vapore erogato per la preparazione delle bevande.

PROGRAMMAZIONE

VERSIONE:  Plus -  Jet plus -  Steam

Facendo riferimento alle illustrazioni presenti a pag II-III-IV-V:

- porre una tazza o un bicchiere sulla griglia, sotto al beccuccio erogatore bevande;
- spegnere l'interruttore principale per togliere la tensione elettrica;
- riaccendere la macchina tenendo premuto il pulsante di programmazione ;
- iniziare l'erogazione premendo il pulsante di erogazione caffè corto ;
- interrompere l'erogazione all'altezza desiderata premendo nuovamente lo stesso pulsante di erogazione;
- togliere nuovamente la tensione elettrica per memorizzare la regolazione;
- ripetere le stesse operazioni utilizzando il pulsante caffè lungo  per regolarne il dosaggio.

MANUTENZIONE ORDINARIA

LAVAGGIO

Periodicamente è necessario effettuare un ciclo di lavaggio. Per effettuare il lavaggio, eseguire le stesse operazioni descritte per la produzione di bevande utilizzando una delle capsule vuote date a corredo.

Erogare una quantità di acqua pari a 2 tazzine (caffè lungo nelle versioni a caffè dosato).

Svuotare la tazza con l'acqua eragata: la capsula vuota rimane in posizione fino a quando verrà inserita una capsula nuova. Ricordarsi di recuperarla dal contenitore di recupero capsule consumate per poterla riutilizzare per futuri lavaggi della macchina.

RABBOCCO O RIEMPIMENTO SERBATOIO

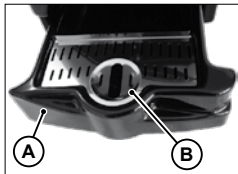
Controllare e, se occorre, riempire il serbatoio seguendo le istruzioni e le avvertenze indicate nel capitolo "MESSA IN FUNZIONE" al paragrafo "RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO".

SVUOTAMENTO DEL CONTENITORE CAPSULE CONSUMATE

L'immissione di una capsula nuova permette a quella già sfruttata di cadere nel contenitore (A).

Il contenitore deve essere svuotato periodicamente, al massimo ogni 30 bevande erogate.

Nel caso in cui il contenitore rimanga bloccato, sollevare la griglia (B) ed estrarre le capsule in eccesso. Riposizionare la griglia (B), estrarre il contenitore (A) e procedere al completo svuotamento.



▲ Attenzione

Se il contenitore non viene svuotato, le capsule possono incastrarsi all'interno della macchina fino a bloccarne il funzionamento.

PULIZIA**▲ Attenzione**

Non utilizzare la lavastoviglie per pulire la macchina.
SI DANNEGGIANO IRRIMEDIABILMENTE I COMPONENTI.

PULIZIA DEL CASSETTO

Il contenitore può essere lavato con acqua corrente e detergente neutro. Per non danneggiarlo:
NON USARE DETERGENTI, PRODOTTI O MATERIALI ABRASIVI.

PULIZIA DELLE PARTI ESTERNE

Pulire le parti esterne utilizzando un panno morbido inumidito con sola acqua. Non usare prodotti o materiali abrasivi, perché danneggiano le superfici della macchina.

PULIZIA DEL SERBATOIO

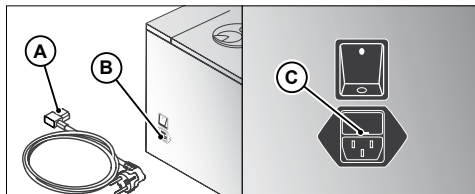
Periodicamente, circa ogni 10 litri d'acqua usata o più spesso se si usa acqua dura o con impurità, è necessario lavare il serbatoio dell'acqua. Procedere all'estrazione e pulizia del serbatoio, seguendo le istruzioni e le avvertenze indicate nel capitolo "MESSA IN FUNZIONE" al paragrafo "RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO".

FILTRO DECALCIFICATORE (NON COMPRESO)

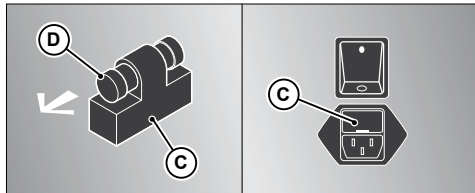
Periodicamente, circa ogni 200 caffè, è necessario sostituire il filtro decalcificatore fornito unitamente alle capsule di caffè e seguendo le istruzioni del filtro stesso (pagina 9).

SOSTITUZIONE FUSIBILE**▲ Attenzione**

Prima di effettuare queste operazioni scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.



1. estrarre il connettore (B) del cavo di alimentazione dalla presa (A);
2. inserire un piccolo cacciavite nel portafusibile (C) e fare leva verso l'esterno;



3. estrarre il portafusibile (C);
4. sostituire il fusibile (D);
5. inserire il portafusibile (C) nell'alloggiamento.

ANOMALIE

In caso di non funzionamento o di altre anomalie della macchina, controllare che:

- Il cavo di alimentazione sia collegato alla presa a parete ed alla macchina.
- Alla presa a parete arrivi tensione.
- L'interruttore della macchina sia acceso.
- Il serbatoio dell'acqua sia pieno.
- Il contenitore di raccolta capsule consumate sia vuoto.

SMALTIMENTO

Questo prodotto è conforme al Decreto Legislativo n.151/2005 e alla Direttiva EU 2002/96/EC.



EU 2002/96/EC

Il simbolo apposto sull'apparecchiatura indica che essa, al termine della propria vita utile, **NON** deve essere smaltita come rifiuto generico domestico. L'apparecchiatura deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per rifiuti elettrici ed elettronici approntati dalla Pubblica Amministrazione, o, in assenza di essi, riconsegnata al produttore o

rivenditore senza alcun onere a carico dell'utente. Un'appropriata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute. L'utente ha quindi l'onere, civile e morale, di riconsegnare l'apparecchiatura, a fine vita utile, alle appropriate strutture di raccolta.

Il produttore ottempera alle proprie responsabilità per il riutilizzo, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile individualmente o partecipando a sistemi collettivi.

@spresso.it

DE'LONGHI S.p.A.
Via Legnano, 10 - 41013 Modena

Modello: AC1 230V 50 Hz
Cap. Max. 4.000 capsule
Distributore esclusivo in Italia
S.p.A. - Via S. Agostino, 2/A - 44047 S. Agostino (FE) - Italia
Tel. +39 0532 61 01 01
Fax +39 0532 61 01 01

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La Società costruttrice **@spresso.it S.r.l** con sede amministrativa e stabilimento in Via del Fantino, 2/A - 44047 S. Agostino (FE) - Italia

Dichiara

sotto la propria responsabilità che la macchina per caffè espresso descritta in questo manuale:

Modello: Vedere etichetta posta in ultima pagina del Manuale d'Uso

Alimentazione: **AC1 230V 50 Hz**

Anno di costruzione: Vedere etichetta posta in ultima pagina del Manuale d'Uso

è conforme alle Direttive:

73/23/CEE relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione, modificata dalla Direttiva 93/68/CEE.

2004/108/CEE relativa alla compatibilità elettromagnetica (EMC), che sostituisce la direttiva 89/336/CEE.

Il responsabile
Ing. Francesco Tullio



@spresso.it[®]

USER'S MANUAL

TABLE OF CONTENTS

WARRANTY.....	17
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS.....	17
MACHINE DESCRIPTION.....	17
TECHNICAL CHARACTERISTICS	18
CONNECTION TO THE MAINS	19
USE	20
SCHEDULED MAINTENANCE	22
MACHINE DISPOSAL	24

WARRANTY

Every machine is carefully checked and tested before being released for sale.

The warranty is that foreseen by the current regulation, starting from the purchase date and covering all the electrical components and the mechanical parts, with the exception of those that are subject to wear, or which shall be in contact with limestone. The warranty will become void if the machine is used with capsules different than those for the **espresso** system, if it is tampered with by unauthorised personnel or is used in an inappropriate manner.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

SYMBOLS USED

Warning

Draws the attention to conditions or problems which may compromise safety.

Information

Draws the attention to important conditions of general nature.

Below, a summary of some general safety instructions integrated throughout the handbook by specific references is given:

- Carefully read the instructions for use before starting the machine.
- Never carry out any operation with wet or damp hands.
- Never cover the machine, not even partially, with clothes or protective clothes.
- Never put your hands near the dispensing spout.
- Do not use cold containers when preparing coffee.

- Do not immerse the machine in water to clean.
- The machine must not be used by anyone who is less than eighteen years of age.
- Never disassemble the body of the machine or perform repairs. Electrical components are mounted on the machine. Do not attempt to repair the machine in case of malfunction. Contact the toll free service at the number indicated on the agreement.
- Do not use the machine outdoors.

MACHINE DESCRIPTION

INTENDED USE

The **espresso** coffee machine was designed and built for the preparation of coffee, barley, herbal teas and infusions, or depending on the model, to obtain hot water or steam to prepare soluble drinks or to warm up liquids.

It functions as a water heater equipped with a boiler which uses a disposable filter commonly called "capsule", that contains the product for the desired beverage.

Warning

Any use that differs from the ones specified or the use of products that do not comply with **espresso** specifications is deemed as misuse, and repair costs will be therefore debited.

MACHINE STANDARD EQUIPMENT

The espresso machine is supplied with:

1. Empty capsule
2. Power cable connection
3. User's manual
4. Original packaging (TO BE KEPT)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

IDENTIFICATION

The identification plate is located at the bottom of the machine, and it contains all the technical data to be provided to the toll service at the number indicated on the agreement should you need further information or technical assistance.



1. MANUFACTURER
2. MACHINE MODEL
3. SERIAL NUMBER
4. MONTH/YEAR
5. TECHNICAL DATA

i Information

Any damage, removal or alteration of the identification plate must be reported immediately to the toll service at the number indicated on the agreement.

Repairs under warranty cannot be carried out if the identification plate is damaged, removed or altered.

VERSIONS

The machine is available in the following versions:

VERSION	PRODUCT DESCRIPTION
@spresso®	Espresso coffee, barley, tea, camomile
@spresso® Jet	Espresso coffee, barley, tea, camomile Hot water
@spresso® Plus	Dosed espresso coffee, barley, tea, camomile
@spresso® Jet Plus	Dosed espresso coffee, barley, tea, camomile Hot water
@spresso® Steam	Dosed espresso coffee, barley, tea, camomile Steam

TECHNICAL SPECIFICATIONS

WATER TANK CAPACITY	2.1	litres
POWER SUPPLY	230	V
FREQUENCY (230 V)	50	Hz
POWER RATING	975	W
STEAM	1900	W

SIZE AND WEIGHT

HEIGHT	305	mm
DEPTH	345	mm
WIDTH	240	mm
WEIGHT	9 - 9.5	kg

START UP

Remove the machine from the packaging and place it on a stable surface that can sustain the weight and near a suitable electrical socket.

⚠ Warning

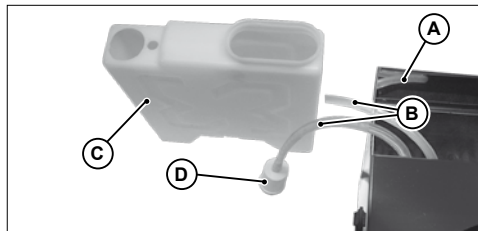
Keep the packaging and all its parts for future transport. The warranty is void without the original packaging.

⚠ Warning

Leave at least 10 cm around the machine on all sides.
Do not cover the machine with clothes or protective clothes.

FILLING THE TANK**⚠ Warning**

The operations described below must be performed with the machine disconnected from the electrical network.



- Lift the water tank compartment cover (A);
- remove the two water suction pipes (B) from the mouth of the water tank (C) and extract it from its seat;
- rinse it with abundant running water and dry it on the outside;
- fill it with approximately 2 litres of drinking water, preferably with a low limescale content (less than 25° f - French degrees);
- put the water tank back in its seat;
- fit the limescale filter (D) into the longer hose (B);
- reinsert the pipes previously removed in the holes provided in the tank;
- replace the cover of the water tank compartment.

⚠ Warning

Do not exceed the water tank's capacity.
Make sure that the outside of the tank is not wet. If necessary, dry it with a cloth.

CONNECTION TO THE MAINS**THINGS TO CHECK BEFORE CONNECTING****⚠ Warning**

The power supply voltage of the machine may not be modified by the user. Before connecting to the mains, check that:

- the mains voltage corresponds to the power supply voltage of the machine, indicated on the identification plate on the rear of the machine;
- that the plug of the machine's power cable connection fits into the socket;
- that the socket or the electrical network is connected to a device protecting against indirect contact (circuit breaker) with a fault current $I\Delta n$ not greater than 20mA;

- the outlet is efficiently earthed and controlled;
- the power cable is undamaged.

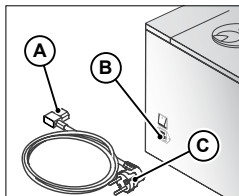
PROHIBITIONS

⚠ Warning

- Do not use extension cords of any kind to connect the machine to the mains.
- Do not use reduction devices to connect the plug to the outlet.
- Do not use multiple connection devices ("flappers" or triple outlets) to connect the machine to the outlet.

CONNECTION

Insert the power cable connection (A) into the power socket (B) on the side of the machine. Insert the plug (C) in the mains outlet.

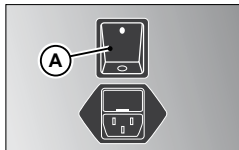


USE

TURNING THE MACHINE ON

Turn the machine on by pressing the ON-OFF button (A) located on the machine's side.

Do not dispense any beverages until the machine is ready. The warm-up time is approximately 90 seconds.



OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ Warning

The capsule must be allowed to slide until it is in its correct position. Never for any reason use the fingers, utensils or other objects to force the capsule into the chamber: there is the risk that the machine could be damaged.

NO WATER

⚠ Warning

The machine will be irreparably damaged if it operates without water in the tank.

BEVERAGE BREWING

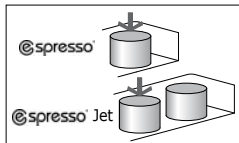
⚠ Warning

If the door is not completely closed, the machine will neither dispense coffee nor hot water. NEVER, for any reason, use foreign objects to place the capsule inside the compartment.

VERSIONS: @spresso® - @spresso® Jet

Referring to the pictures on pages II-III-IV-V:


- place a cup or glass on the grill, under the dispensing spout;
- open the capsule insertion door;
- insert a capsule of the selected beverage;
- completely close the door;
- press the Brew button;
- reach desired quantity and press the Brew button to stop;

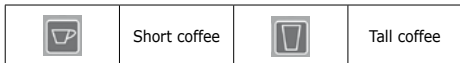


- remove the beverage; the capsule remains in position until a new one is inserted.

VERSIONS: ☉spresso® Plus - ☉spresso® Jet plus - ☉spresso® Steam

Referring to the pictures on pages II-III-IV-V:

- place a cup or glass on the grill, under the dispensing spout;
- open the capsule insertion door;
- insert a capsule of the selected beverage;
- completely close the door;
- the machine is ready when the light  is on and not blinking;
- based on the chosen dose, press:



- the machine pours the programmed quantity and stops automatically;
- by pressing the Brew button pouring can stop at any time;
- remove the beverage; the capsule remains in position until a new one is inserted.

⚠ Warning

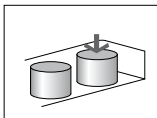
Remember to periodically empty the used capsule container.

HOT WATER DISPENSER

VERSION: ☉spresso® Jet

Referring to the pictures on pages II-III-IV-V:

- place a cup or glass on the grill, under the dispensing spout;
- press Hot water dispensing button;
- reach desired quantity and press the Hot water dispensing button to stop.



VERSION: ☉spresso® Jet Plus

Referring to the pictures on pages II-III-IV-V:

- place a cup or glass on the grill, under the dispensing spout;
- wait until the light does not blink;
- reach desired quantity and press the Hot water dispensing button to stop.




STEAM DISPENSER

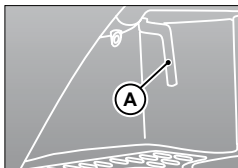
VERSION: ☉spresso® Steam

⚠ Warning

Burn danger!

Water drops may spray at the beginning of dispensation. Dispensing tube may reach high temperatures. Avoid direct contact.

- Rotate the dispensing spout (A) and place a cup or glass on the grill, under it;
- press  to dispense steam;
- press it again to make it stop.






Warning

For a correct use when preparing drinks, use dispensed steam immediately.

SET UP

VERSIONS:  spresso Plus -  spresso Jet plus -  spresso Steam

Referring to the pictures on pages II-III-IV-V:

- place a cup or glass on the grill, under the dispensing spout;
- turn off the main switch to cut power;
- start the machine again holding the programme button ;
- start to dispense by pressing the short coffee button ;
- reach desired quantity and press the same button to stop;
- turn off the main switch again to memorize the regulation;
- repeat the same steps using the tall coffee button  to dose the amount.

SCHEDULED MAINTENANCE

WASHING

It is necessary to perform periodical wash cycles.

To wash it, follow the same steps described for drink production using one of the empty capsules given in the kit.

Dispense about two coffee cups of water (tall coffee in dosed coffees versions).

Empty the cup; the empty capsule remains in position until a new one is inserted. Remember to remove this empty capsule from the used capsule container so that it can be used for future washings.

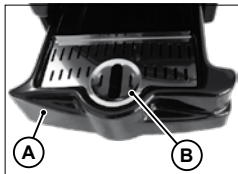
TOPPING OFF OR FILLING THE TANK

Check and fill (if necessary) the water tank following the instructions and warnings indicated in the "WATER TANK FILLING" paragraph of the "MACHINE START-UP" section.

EMPTYING OF THE USED CAPSULE CONTAINER

The used capsule drops into the container (A) when a new capsule is inserted.

The container must be periodically emptied - at most every 30 dispensed beverages. If the container is obstructed, lift the grill (B) and remove the excessive capsules. Replace the grill (B), remove the container (A) and then completely empty it.



Warning

If the container is not emptied, the capsules can get stuck inside the machine and block its operation.

CLEANING**▲ Warning**

Do not use a dishwasher to clean the machine.

IRREPARABLE DAMAGE TO MACHINE COMPONENTS WILL OCCUR.

CLEANING THE CONTAINER

The container can be washed with running water and a mild soap.

In order not to damage it:

DO NOT USE ABRASIVE SOAPS, PRODUCTS OR MATERIALS.

CLEANING THE EXTERNAL PARTS

Clean the external parts using a soft cloth dampened with only water. Do not use abrasive products or materials as they will damage the machine surfaces.

CLEANING THE WATER TANK

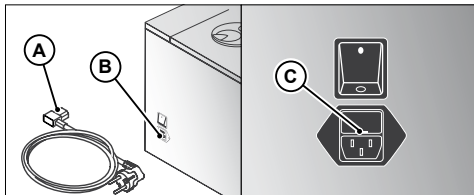
Periodically, after about every 10 litres of water used (or more frequently if hard water or water with a high amount of impurities is used), the water tank must be washed. Proceed by removing and cleaning the water tank following the instructions and warnings indicated in the "WATER TANK FILLING" paragraph of the "MACHINE START-UP" section.

WATER SOFTENING FILTER (NOT INCLUDED)

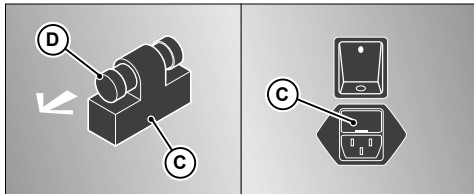
On a regular basis, approximately every 200 brewed coffees, replace the water softening filter supplied together with the coffee capsules by following the instructions on the filter (page 19).

REPLACING THE FUSE**▲ Warning**

Before carrying out this operation, turn the machine off, unplug it from the mains.



1. Unplug the power cable connector (A) from the socket (B);
2. insert a little screwdriver into the fuse holder (C) and make lever towards the outside;



3. extract the fuse holder (C);
4. replace the fuse (D);
5. insert the fuse holder into the socket.

PROBLEMS

Should the machine not work or if other problems are detected, make sure that:

- The power cable connection is connected both to the wall plug and the machine.
- The wall plug is powered.
- The ON-OFF button is in the ON position.
- The water tank is full.
- The used capsule container is empty.

MACHINE DISPOSAL

This product conforms with Italian Legislative Decree no. 151/2005 and EU Directive 2002/96/EC.



EU 2002/96/EC

The symbol on the appliance indicates that the appliance, at the end of its operational life, must be disposed of separately from other waste. The appliance must be brought to an appropriate separate collection centre for electric and electronic equipment set up by the local government, or, if not present, be returned to the manufacturer or dealer

without any cost to the user. Appropriate separate collection contributes to the prevention of possible negative effects on the environment and human health. Therefore the user has the civil and moral responsibility of bringing the appliance to the appropriate collection centre at the end of its operational life. The manufacturer will comply with his responsibility for the individual recycling, treatment and environmentally compatible disposal or participation in collective systems.

espresso.it

espresso S.p.A.
Via Togliatti, 10 - 01101 Montelibretti (RM) - Italy

Delegazione
Via Togliatti, 10
01101 Montelibretti (RM) - Italy
Tel. +39 0760 48 0121
Fax +39 0760 48 0121

Delegazione
Via Togliatti, 10
01101 Montelibretti (RM) - Italy
Tel. +39 0760 48 0121
Fax +39 0760 48 0121

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer **espresso.it S.r.l** with head office and manufacturing facility on Via del Fantino, 2/A - 44047 S. Agostino (FE) - Italy

Declares

under sole responsibility that the espresso coffee machine described in this manual:

Model: See label on the last page of the User Manual.

Power supply: **AC1 230V 50 Hz**

Year built: See label on the last page of the User Manual.

is in conformity with the following standards or other normative documents:

73/23/EEC relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits, last amended by Directive 93/68/EEC.

2004/108/CEE relating to electromagnetic compatibility (EMC), which consolidated the original Directive 89/336/EEC.

Director
Eng. Francesco Tullio
Francesco Tullio

NOTES

NOTES



@spresso.it[®]

MODE D'EMPLOI

TABLES DES MATIÈRES

GARANTIE	27
CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	27
DESCRIPTION DE LA MACHINE	27
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	28
MISE EN SERVICE	29
BRANCHEMENT SUR RÉSEAU ÉLECTRIQUE	29
UTILISATION	30
ENTRETIEN DE ROUTINE	32
ÉLIMINATION	34

GARANTIE

Chaque machine a fait l'objet de contrôles soignés et est testée avant sa mise en vente.

La garantie est celle prévue par la réglementation en vigueur. Elle compte à partir de la date d'achat de la machine et inclut toutes les parties électriques, mécaniques, à l'exception de celles sujettes à l'usure ou qui entrent en contact avec calcaire. Celle-ci cesse d'exister si la machine est utilisée avec des capsules différentes par rapport à celles du système **©spresso** altérée par des personnes non autorisées ou utilisée de façon inappropriée.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

SYMBOLOES UTILISÉS

Attention

Il signale des situations ou des problèmes qui pourraient compromettre la sécurité.

Informations

Il signale d'importantes situations de caractère général.

Vous trouverez ci-après un résumé de quelques consignes générales de sécurité, intégrées à la fin de cette notice d'utilisation par des rappels spécifiques :

- Lire attentivement les instructions d'utilisation avant la mise en fonction de la machine.
- Ne jamais effectuer toute opération avec les mains humides ou mouillées.
- Ne jamais couvrir la machine, même partiellement, avec des chiffons ou des toiles de protection.
- Ne pas mettre les mains près de la buse distribution.
- Ne pas utiliser des récipients froids pour la préparation du café.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau pour la nettoyer.

- L'appareil doit être gardé hors de la portée des mineurs.
- Ne jamais démonter le châssis de la machine, ne pas effectuer de réparations. Sur la machine sont montés des composants qui fonctionnent sur la tension du réseau. En cas de mauvais fonctionnement, ne pas essayer de réparer la machine, mais contacter le numéro vert se trouvant sur le contrat stipulé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il faut le remplacer.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.

DESCRIPTION DE LA MACHINE

DOMAINE D'APPLICATION

La machine à café **©spresso** a été conçue et fabriquée pour la préparation du café, de l'orge, des tisanes et des infusions ou, en fonction du modèle, pour la production d'eau chaude ou de vapeur pour la préparation de boissons solubles ou pour le chauffage de liquides.

La machine fonctionne comme un dispositif de chauffage d'eau doté de chaudière à vidange qui utilise un filtre à jeter appelé aussi capsule à l'intérieur de laquelle se trouve le produit pour la boisson désirée.

Attention

*Toute utilisation autre que celles qui sont décrites ou l'usage de produits non conformes aux spécifications **©spresso** sont à considérer comme étant impropres ; les frais de réparation éventuels vous seront donc débités.*

EQUIPEMENT DE LA MACHINE

La machine à espresso est livrée complète de :

1. Capsule vide
2. Câble d'alimentation
3. Mode d'emploi
4. Emballage d'origine (À GARDER)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

IDENTIFICATION

Dans la partie inférieure de la machine, on trouve la plaque d'identification avec les données techniques à communiquer au numéro indiqué sur le contrat stipulé pour toute demande d'information ou d'assistance technique.



- 1 CONSTRUCTEUR
- 2 MODÈLE MACHINE
- 3 NUMÉRO DE SÉRIE
- 4 MOIS/ANNÉE
- 5 INFORMATIONS TECHNIQUES

i Informations

En cas d'endommagement, d'enlèvement ou d'altération de la plaque d'identification, il faut immédiatement le communiquer au numéro indiqué sur le contrat stipulé.

Il ne sera possible d'effectuer aucune intervention sous garantie si la plaque d'identification a été endommagée, enlevée ou altérée.

VERSIONS

La machine est disponible dans les versions suivantes :

VERSION	DESCRIPTION PRODUITS
@spresso®	Café expresso, orge, thé, camomille
@spresso® Jet	Café expresso, orge, thé, camomille Eau chaude
@spresso® Plus	Café expresso dosé, orge, thé, camomille
@spresso® Jet Plus	Café expresso dosé, orge, thé, camomille Eau chaude
@spresso® Steam	Café expresso dosé, orge, thé, camomille Vapeur

DONNÉES TECHNIQUES

CAPACITÉ DU RÉSERVOIR	2,1	l
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	230	V
FRÉQUENCE (230 V)	50	Hz
PUISSANCE	975	W
VAPEUR	1900	W

DIMENSIONS ET POIDS

HAUTEUR	305	mm
PROFONDEUR	345	mm
LARGEUR	240	mm
POIDS	9 - 9,5	kg

MISE EN SERVICE

Enlever la machine de son emballage et la placer sur un plan stable, adapté à en soutenir le poids, à proximité d'une prise de courant appropriée.

▲ Attention

Conserver l'emballage de toutes ses parties pour les futurs transports.

Sans l'emballage original, la garantie de la machine cesse d'exister.

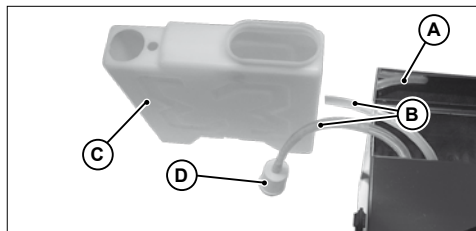
▲ Attention

Laisser un espace de 10 cm minimum autour de la machine. Ne pas couvrir la machine avec des chiffons ou des toiles de protection.

REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR

▲ Attention

Pour effectuer les opérations décrites ci-après, la machine NE doit PAS être branchée sur le réseau d'alimentation.



- tourner le couvercle du logement du réservoir (A) ;
- ôter les deux tuyaux (B) d'aspiration et de récupération de l'eau de l'ouverture du réservoir (C) et l'enlever de l'emplacement ;
- le rincer abondamment avec de l'eau claire et l'essuyer à l'extérieur ;
- le remplir avec 2 litres d'eau potable, si possible pauvre en calcaire (inférieure à 25 °f – degrés français) ;
- remettre le réservoir dans le logement prévu à cet effet ;
- Insérer le filtre anticalcaire (D) dans le tuyau (B) le plus long ;
- remettre les tuyaux, enlevés précédemment, dans les fentes prévues sur le réservoir ;
- replacer le couvercle du compartiment réservoir.

▲ Attention

Ne pas dépasser la capacité du réservoir. Vérifier qu'il n'y a pas de gouttes ou d'éclaboussures d'eau à l'extérieur du réservoir. Si c'est le cas, essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

BRANCHEMENT SUR RÉSEAU ÉLECTRIQUE

CONTRÔLES À EFFECTUER AVANT LE BRANCHEMENT

▲ Attention

La tension d'alimentation de la machine ne peut être modifiée par l'utilisateur. Avant le branchement sur réseau électrique, vérifier :

- que la tension du réseau est bien la même que la tension d'alimentation de la machine, indiquée sur la plaque signalétique se trouvant sur l'arrière de la machine ;
- que la prise peut recevoir la fiche du câble d'alimentation de la machine ;
- que la prise ou le réseau d'alimentation est connecté à un dispositif de protection contre les contacts indirects (interrupteur différentiel) avec un courant de défaut $I\Delta n$ non supérieur à 20 mA ;

- que la prise est connectée à une bonne prise de mise à la terre, fonctionnant parfaitement et testée ;
- que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.

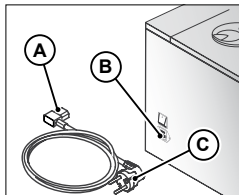
INTERDICTIONS

⚠ Attention

- Ne pas utiliser de rallonges d'aucun type pour le branchement de la machine sur le réseau d'alimentation électrique.
- Ne pas utiliser de dispositifs de réduction pour bancher la fiche de connexion sur la prise de courant.
- Ne pas utiliser de dispositifs de connexion multiple (prises « femelles » ou prises « triples ») pour connecter la machine à la prise de courant.

BRANCHEMENT

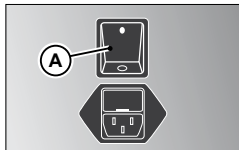
Introduire le connecteur du câble d'alimentation (A) dans la prise de courant (B) se trouvant sur le côté de la machine. Insérer la fiche (C) dans la prise de réseau.



UTILISATION

MISE EN MARCHÉ

Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur lumineux (A) placé sur le côté. Ne pas effectuer de distributions tant que la machine n'est pas prête. Le temps d'attente est de 90 secondes environ.



INSTRUCTIONS OPÉRATIONNELLES

⚠ Attention

Laisser glisser la capsule jusqu'à la position préétablie. Ne jamais utiliser, sous aucun prétexte, des outils, d'autres objets ou les doigts pour forcer la capsule à l'intérieur du compartiment : risque de blessures physiques et de dommages sur la machine.

EAU INSUFFISANTE

⚠ Attention

Si on fait fonctionner la machine avec le réservoir vide, ceci l'endommage de manière irréparable.

PRÉPARATION DES BOISSONS

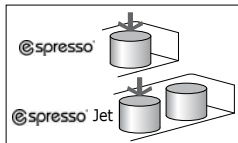
⚠ Attention

Si la trappe n'est pas fermée complètement, la machine ne distribuera ni café, ni eau chaude. Ne JAMAIS utiliser, sous aucun prétexte, de corps étrangers pour introduire la capsule à l'intérieur du logement.

VERSION : @spresso® - @spresso® Jet

En se référant aux illustrations des pages II-III-IV-V :


- poser une tasse ou un verre sur la grille, sous la buse de distribution des boissons ;
- ouvrir la trappe d'introduction des capsules ;
- insérer une capsule de la boisson préalablement choisie ;
- fermer complètement la trappe ;
- appuyer sur la touche de distribution des boissons ;
- une fois la quantité désirée atteinte, pour interrompre l'écoulement, appuyer à nouveau sur la touche de distribution ;

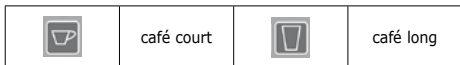


- prendre la boisson, la capsule reste en position jusqu'à ce qu'une nouvelle capsule ne soit insérée.

VERSION : @spresso Plus - @spresso Jet plus - @spresso Steam

En se référant aux illustrations des pages II-III-IV-V :

- poser une tasse ou un verre sur la grille, sous la buse de distribution des boissons ;
- ouvrir la trappe d'introduction des capsules ;
- insérer une capsule de la boisson préalablement choisie ;
- fermer complètement la trappe ;
- la machine est prête lorsque le voyant  est allumé fixement ;
- en fonction du dosage choisi, appuyer sur la touche de distribution :



- la machine distribue la quantité de boisson programmée et s'arrête automatiquement ;
- la distribution peut être interrompue à tout moment en appuyant à nouveau sur la même touche de distribution ;
- prendre la boisson, la capsule reste en position jusqu'à ce qu'une nouvelle capsule ne soit insérée.

Attention

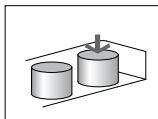
Se rappeler de vider périodiquement le réservoir de récupération des capsules usagées.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

VERSION : @spresso Jet

En se référant aux illustrations des pages II-III-IV-V :

- poser une tasse ou un verre sur la grille, sous la buse de distribution d'eau chaude ;
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude ;
- une fois la quantité désirée atteinte, pour interrompre l'écoulement, appuyer à nouveau sur la touche de distribution.



VERSION : @spresso Jet Plus

En se référant aux illustrations des pages II-III-IV-V :

- poser une tasse ou un verre sur la grille, sous la buse de distribution d'eau chaude ;
- attendre que le voyant reste allumé fixement ;
- maintenir la pression sur la touche de distribution d'eau chaude jusqu'à ce que la quantité désirée soit atteinte.




DISTRIBUTION DE VAPEUR

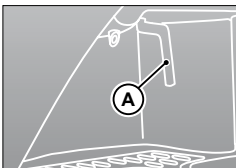
VERSION : @spresso Steam

Attention

Danger de brûlures !

Au début de la distribution, de bref jets d'eau chaude peuvent survenir. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées. Eviter de le toucher directement avec les mains.

- Tourner la buse de distribution (A) et poser une tasse ou un verre sur la grille, sous la buse ;
- appuyer sur l'interrupteur  pour obtenir de la vapeur ;
- appuyer à nouveau pour interrompre la vapeur.






Attention

Pour une utilisation optimale, utiliser immédiatement la vapeur fournie pour la préparation des boissons.

PROGRAMMATION

VERSION : @spresso Plus - @spresso Jet plus - @spresso Steam

En se référant aux illustrations des pages II-III-IV-V :

- poser une tasse ou un verre sur la grille, sous la buse de distribution des boissons ;
- éteindre l'interrupteur principal pour couper le courant ;
- allumer à nouveau la machine en maintenant la pression sur la touche de programmation  ;
- appuyer sur la touche de distribution café court, la distribution commence  ;
- interrompre l'écoulement à la hauteur désirée en appuyant à nouveau sur cette même touche de distribution ;
- couper à nouveau le courant pour mémoriser le réglage ;
- répéter les mêmes opérations en utilisant la touche café long  pour en fixer le dosage.

ENTRETIEN DE ROUTINE

LAVAGE

Périodiquement, il est nécessaire d'effectuer un cycle de lavage. Pour effectuer le lavage, effectuer les mêmes opérations que celles décrites pour la production de boissons en utilisant l'une des capsules vides fournies.

Faire couler une quantité d'eau égale à 2 tasses à café (café long pour les versions à café dosé).

Vider la tasse, la capsule vide reste en position jusqu'à ce qu'une nouvelle capsule ne soit insérée. Se rappeler de la retirer du réservoir de récupération des capsules usagées afin de la réutiliser lors de futurs lavages de la machine.

REPLISSAGE À RAS BORD OU DU RÉSERVOIR

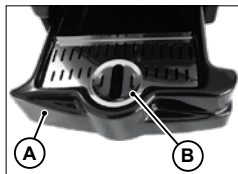
Contrôler et, s'il le faut, remplir le réservoir en suivant les instructions et les avertissements indiqués au chapitre « MISE EN SERVICE » section « REMPLISSAGE DU RESERVOIR ».

VIDANGE DU RÉSERVOIR DE CAPSULES USAGÉES

L'introduction d'une nouvelle capsule permet à celle déjà utilisée de tomber dans le réservoir (A).

Le réservoir doit être vidé périodiquement, toutes les 30 boissons distribuées au maximum.

Au cas où le réservoir resterait bloqué, soulever la grille (B) et enlever les capsules en excès. Repositionner la grille (B), extraire le réservoir (A) et procéder à son vidage complet.



▲ Attention

Si le réservoir n'est pas vidé, les capsules peuvent rester coincées à l'intérieur de la machine jusqu'au blocage de son fonctionnement.

NETTOYAGE**▲ Attention**

Ne jamais utiliser le lave-vaisselle pour nettoyer la machine. L'ENDOMMAGEMENT SERAIT IRRÉMÉDIABLE.

NETTOYAGE DU TIROIR

Le réservoir peut-être lavé avec de l'eau courante et des détergents neutres. Pour ne pas l'endommager :
NE PAS UTILISER DE DÉTERGENTS, DE PRODUITS OU DE MATÉRIEAUX ABRASIFS.

NETTOYAGE DES PARTIES EXTERNES

Nettoyer les parties externes en utilisant un chiffon doux mouillé seulement avec de l'eau. Ne pas utiliser de produits ou de matériaux abrasifs parce qu'ils endommagent les surfaces de la machine.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR

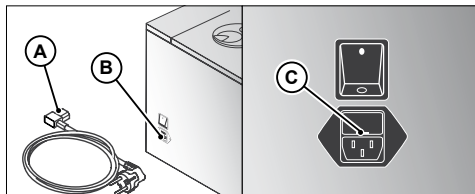
Périodiquement, environ tous les 10 litres d'eau utilisée ou plus souvent si on utilise de l'eau dure ou avec des impuretés, il est nécessaire de laver le réservoir d'eau. Procéder à l'extraction et au nettoyage du réservoir en suivant les instructions et les conseils indiqués au chapitre « MISE EN SERVICE » section « REMPLISSAGE DU RESERVOIR ».

FILTRE DÉTARTREUR (NON COMPRIS)

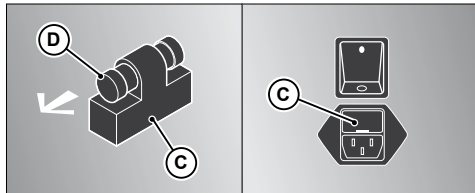
Il est nécessaire de remplacer périodiquement, tous les 200 cafés environ, le filtre détartreur fourni avec les capsules de café, en suivant les instructions du filtre (page 29).

SUBSTITUTION DU FUSIBLE**▲ Attention**

Avant d'effectuer cette opération, arrêter la machine et la débrancher du réseau électrique.



1. Extraire le connecteur du câble d'alimentation (A) dans la prise de courant (B) ;
2. insérer un petit tournevis dans le porte-fusible (C) et faire lever vers l'extérieur ;



3. extraire le porte-fusible (C) ;
4. substituer le fusible (D) ;
5. Insérer le porte-fusible (C) dans le crapaudine.

ANOMALIES

En cas de mauvais fonctionnement ou d'autres anomalies de la machine, vérifier que :

- Le câble d'alimentation est branché tant sur la prise au mur qu'à la machine.
- Le courant arrive à la prise au mur.
- L'interrupteur de la machine est allumé.
- Le réservoir à eau est plein.
- Le bac de récupération des capsules usagées est vide.

ÉLIMINATION

Ce produit est conforme au Décret Législatif italien n°151/2005 et à la Directive UE 2002/96/CE.



EU 2002/96/EC

Le symbole figurant sur l'appareil indique qu'à la fin de sa vie utile il NE doit pas être éliminé en tant que déchet générique domestique. L'appareil doit être livré à l'un des centres de tri sélectif pour les déchets électriques et électroniques mis en place par l'Administration Publique, ou, en l'absence de ceux-ci, le renvoyer au fabricant ou au revendeur sans

aucun frais à la charge de l'utilisateur. Un tri sélectif approprié contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé. L'utilisateur a donc le devoir civique et moral d'apporter l'appareil, à la fin de sa vie utile, aux structures de récoltes appropriées.

Le fabricant se conforme à ses propres responsabilités pour la réutilisation, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement individuellement ou en participant aux systèmes collectifs.

espresso.it

espresso.it S.r.l.
Via Feltrina, 2/A - 31044 Montebelluna (TV) - Italia

Numero Verde 800 20 20 20
Tel. +39 0422 96 96 96
Fax +39 0422 96 96 96
E-mail: info@espresso.it

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La Société productrice **espresso.it S.r.l** avec siège administratif et établissement Via del Fantino, 2/A - 44047 S.Gostino (FE) - Italie

Déclare

sous sa responsabilité que la machine à café expresso décrite dans ce manuel :

Modèle : Voir l'étiquette placée sur la dernière page du Manuel d'Utilisation.

Alimentation : **AC1 230V 50 Hz**

An de machine : Voir l'étiquette placée sur la dernière page du Manuel d'Utilisation.

Est conforme aux Directives :

73/23/CEE concernant le matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, modifiée par la Directive 93/68/CEE.

2004/108/CEE concernant la compatibilité électromagnétique (EMC), qui remplace la directive 89/336/CEE.

Le responsable
M. Francesco Tullio

NOTES

NOTES



@spresso.it[®]

BEDIENUNGSHAN

INHALT

GARANTIE	37
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE.....	37
BESCHREIBUNG DER MASCHINE.....	37
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	38
INBETRIEBNAHME.....	39
STROMVERBINDUNG.....	39
BETRIEB	40
PLANMÄSSIGE WARTUNG	42
ENTSORGUNG	44

GARANTIE

Jede Maschine wird sorgfältigen Kontrollen unterzogen und vor dem Verkauf geprüft.

Es gilt die gesetzlich vorgesehene Garantie. Der Garantiezeitraum beginnt mit dem Kaufdatum der Maschine. Die Garantie erstreckt sich auf alle elektrischen und mechanischen Teile, mit Ausnahme der Teile, die Verschleiß unterliegen, bzw. in Kontakt mit Kalkstein kommen. Die Garantie erlischt, wenn die Maschine mit anderen als den Kapseln des Systems **©spresso** benutzt, von nicht autorisiertem Personal verändert oder in unsachgemäßer Weise betrieben wird.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

VERWENDETE SYMBOLIK

Achtung

Verweist auf Situationen oder Probleme, welche die Sicherheit beeinträchtigen könnten.

Informationen

Verweist auf wichtige Situationen allgemeiner Art.

Nachstehend sind einige wichtige Sicherheitshinweise zusammengefaßt, auf die wir im vorliegenden Handbuch speziell eingehen.

- Bitte lesen Sie vor Verwendung der Maschine sorgfältig die Verwendungsanweisung.
- Führen Sie keine Operationen mit feuchten oder nassen Händen durch.
- Decken Sie die Maschine weder ganz noch teilweise mit Lappen oder Schutzabdeckungen ab.
- Keinesfalls die Hände in die Nähe der Ausgabedüse bringen.
- Benützen Sie zur Kaffeebereitung keine kalten Behälter.
- Tauchen Sie die Maschine nicht in Spülwasser ein.

- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Minderjährigen aufgestellt werden.
- Das Gehäuse der Maschine darf keinesfalls geöffnet werden. Es sollten keine Reparaturen vorgenommen werden. In der Maschine befinden sich Bestandteile, die mit Netzspannung arbeiten. Im Falle von Betriebsstörungen sollte nicht versucht werden, die Maschine zu reparieren. Wenden Sie sich vielmehr an die kostenlose Servicenummer, die im Vertrag aufgeführt wird.
- Ist das Netzkabel beschädigt, so muss es ausgetauscht werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien betrieben werden.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE

VERWENDUNG

Diese Kaffeemaschine **©spresso** wurde für die Zubereitung von Espresso, Malzkaffee, Kräutertees und Tee entwickelt, oder, je nach Modell, für die Produktion von heißem Wasser oder Dampf für wasserlösliche Getränke oder das Erwärmen von Flüssigkeiten entwickelt.

Die Maschine funktioniert wie ein Heißwasserbereiter, verfügt über einen entleerbaren Boiler und wird mit einem Wegwerf-Filter, der allgemein als Kapsel bezeichnet wird und in dem sich das Produkt für die Zubereitung des gewünschten Getränks befindet, betrieben.

Achtung

*Jede Verwendung, die von den beschriebenen Verwendungszwecken abweicht, oder die Verwendung von Produkten, die nicht den Vorgaben **©spresso** entsprechen, gilt als unsachgemäß und aus diesem Grunde werden eventuelle Reparaturkosten in Rechnung gestellt.*

AUSSTATTUNG DER MASCHINE

Die Lieferung der Espressomaschine erfolgt komplett mit:

1. Leere Kapsel;
2. Netzkabel
3. Bedienungshandbuch
4. Originalverpackung (SOLLTE AUFBEWAHRT WERDEN)

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

IDENTIFIKATION

Im unteren Bereich der Maschine ist ein Kearschild angebracht, auf dem die technischen Daten aufgeföhrt werden, die über die Nummer, die im Vertrag angegeben wird, mitzuteilen sind, wenn Informationen oder der technische Kundendienst angefordert werden.



- 1 HERSTELLER
- 2 MASCHINENMODELL
- 3 SERIENNUMMER
- 4 MONAT/JAHR
- 5 TECHNISCHE DATEN

① Informationen

Die Beschädigung, die Entfernung oder die Änderung des Typenschildes müssen umgehend dem Nummer mitgeteilt werden.

Es sind keine Arbeiten im Rahmen des Garantieanspruches möglich, wenn das Typenschild beschädigt, entfernt oder geändert wurde.

VERSIONEN

Die Maschine ist in folgenden Versionen erhältlich:

VERSION	PRODUKTBESCHREIBUNG
@spresso®	Espresso, Malzkaffee, Tee, Kamillentee
@spresso® Jet	Espresso, Malzkaffee, Tee, Kamillentee Heißwasser
@spresso® Plus	Dosierter Espresso, Malzkaffee, Tee, Kamillentee
@spresso® Jet Plus	Dosierter Espresso, Malzkaffee, Tee, Kamillentee Heißwasser
@spresso® Steam	Dosierter Espresso, Malzkaffee, Tee, Kamillentee Dampf

TECHNISCHE DATEN

FASSUNGSVERMÖGEN TANK	2,1	l
ELEKTRISCHE VERSORGUNG	230	V
FREQUENZ (230 V)	50	Hz
LEISTUNG	975	W
DAMPF	1900	W

ABMESSUNGEN UND GEWICHTE

HÖHE	305	mm
TIEFE	345	mm
BREITE	240	mm
GEWICHT	9 - 9,5	kg

INBETRIEBNAHME

Die Maschine aus der Verpackung nehmen und auf einer stabilen Fläche, die für das Gewicht ausgelegt ist, in der Nähe einer geeigneten Steckdose aufstellen.

⚠ Achtung

Die Transportverpackung sollte für zukünftige Transporte vollständig aufbewahrt werden.

Ohne die Originalverpackung erlischt die Garantie der Maschine.

⚠ Achtung

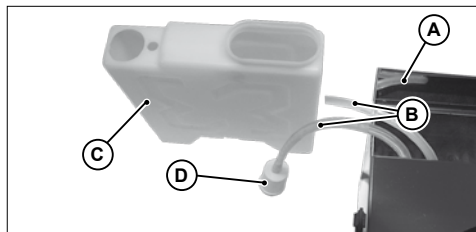
Auf allen Seiten der Maschine muss ein Abstand vom mindestens 10 cm eingehalten werden.

Die Maschine nicht mit Lappen oder Trockentüchern abdecken.

FÜLLEN DES TANKS

⚠ Achtung

Die nachfolgend beschriebenen Vorgänge müssen ausgeführt werden, BEVOR die Maschine an das Netz angeschlossen wird.



- Den Deckel des Tankraums (A) drehen;
- die beiden Schläuche (B) für die Ansaugung und die Rückführung des Wassers aus der Öffnung des Tanks (C) herausziehen und diesen aus seiner Aufnahme herausnehmen;
- ihn gründlich unter fließendem Wasser ausspülen und von außen abtrocknen;
- den Tank mit ca. 2 Litern Trinkwasser füllen. Dieses sollte einen möglichst geringen Kalkgehalt aufweisen (unter 14° dH);
- den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen;
- den Kalkschutzfilter (D) in den längeren Schlauch (B) einsetzen;
- die Schläuche wieder einfügen;
- den Deckel des Tankabteils wieder aufsetzen.

⚠ Achtung

Das Fassungsvermögen des Tanks sollte nicht überschritten werden.

Sicherstellen, dass außerhalb des Tanks keine Wassertropfen oder -spritzer vorhanden sind. In diesem Falle den Tank mit einem trockenen Tuch abwischen.

STROMVERBINDUNG

VOR DER STROMVERBINDUNG DURCHZUFÜHRENDE KONTROLLEN

⚠ Achtung

Die Versorgungsspannung der Maschine darf vom Bediener nicht geändert werden.

Vor Verbindung mit dem Versorgungsnetz ist darauf zu achten:

- daß die Netzspannung der auf dem Typenschild auf der Maschinenrückseite angegebenen Versorgungsspannung entspricht;
- ob der Stecker des Netzkabels der Maschine in die Steckdose passt;

- ob die Steckdose oder das Versorgungsnetz an eine Schutzvorrichtung gegen indirekte Kontakte (Differentialschalter) mit einem Fehlerstrom $I_{\Delta n}$ nicht über 20mA angeschlossen ist;
- dass die Steckdose an einen funktionierenden und kontrollierten Erdungsanschluss angeschlossen ist;
- daß das Versorgungskabel nicht beschädigt ist.

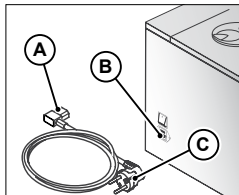
VERBOTE

▲ Achtung

- Keinerlei Art von Verlängerungen für die Verbindung der Maschine mit dem Stromversorgungsnetz verwenden.
- Keine Reduktionsvorrichtungen für die Verbindung des Steckers mit der Steckdose benutzen.
- Keine Mehrfachanschlüsse (Flachanschlüsse oder Dreifachsteckdosen) für die Verbindung der Maschine mit der Steckdose verwenden.

VERBINDUNG

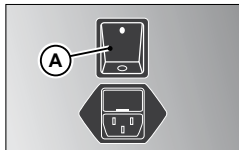
Den Stecker des Netzkabels (A) in die Strombuchse (B) auf der Seite der Maschine einstecken. Den Stecker (C) in die Netzsteckdose einfügen.



BETRIEB

EINSCHALTUNG

Die Maschine einschalten, indem der Leuchtschalter (A) auf dem Seitenteil der Maschine gedrückt wird. Es sollten keine Ausgaben vorgenommen werden, bevor die Maschine betriebsbereit ist. Die Wartezeit liegt bei ca. 90 Sekunden.



BEDIENUNGSHINWEISE

▲ Achtung

Die Kapsel muss in die entsprechende Position rutschen. Für die Einführung der Kapsel in den Kapselraum dürfen keinesfalls Werkzeuge oder andere Gegenstände verwendet werden: dabei besteht die Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden an der Maschine.

KEIN WASSER

▲ Achtung

Wird die Maschine mit leerem Tank betrieben, entstehen irreparable Schäden an der Maschine.

ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN

▲ Achtung

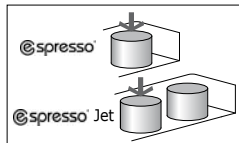
Wird die Klappe nicht vollständig geschlossen, gibt die Maschine weder Kaffee noch heißes Wasser aus.

Für die Einführung der Kapsel in den Kapselraum dürfen KEINESFALLS Fremdkörper verwendet werden.

VERSIONEN: @spresso® - @spresso® Jet

Unter Bezugnahme auf die Abbildungen auf den Seiten II-III-IV-V:

- eine Tasse oder ein Glas unter der Getränkeausgabedüse auf dem Rost abstellen;
- die Klappe für den Kapsleinwurf öffnen;
- eine Kapsel des gewünschten Getränks einwerfen;
- die Klappe vollständig schließen;
- Ausgabetaste drücken;
- nach Erreichen der gewünschten Menge, die Ausgabe durch erneutes Drücken der Ausgabetaste unterbrechen;



- das Getränk entnehmen. Die Kapsel bleibt in der Position, bis eine neue Kapsel eingeführt wird.

VERSIONEN: @spresso[®] Plus - @spresso[®] Jet plus - @spresso[®] Steam

Unter Bezugnahme auf die Abbildungen auf den Seiten II-III-IV-V:

- eine Tasse oder ein Glas unter der Getränkeabgabedüse auf dem Rost abstellen;
- die Klappe für den Kapseleinwurf öffnen;
- eine Kapsel des gewünschten Getränks einwerfen;
- die Klappe vollständig schließen;
- die Maschine ist funktionsbereit sobald die Anzeigelampe permanent aufleuchtet;
- je nach gewünschter Dosierung die Ausgabetaaste drücken:

	starker Kaffee		langer Kaffee
---	----------------	---	---------------

- die Maschine gibt die programmierte Getränkemenge aus und stoppt die Ausgabe daraufhin automatisch;
- die Ausgabe kann jederzeit durch erneutes Drücken der Ausgabetaaste unterbrochen werden;
- das Getränk entnehmen. Die Kapsel bleibt in der Position, bis eine neue Kapsel eingeführt wird.

▲ Achtung

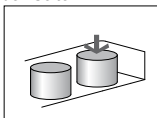
Der Sammelbehälter für die leeren Kapseln sollte regelmäßig entleert werden.

HEISSWASSERAUSGABE

VERSION: @spresso[®] Jet

Unter Bezugnahme auf die Abbildungen auf den Seiten II-III-IV-V:

- eine Tasse oder ein Glas unter der Heißwasserdüse auf dem Rost abstellen;
- die Heißwasserausgabetaaste drücken;
- nach Erreichen der gewünschten Menge, die Ausgabe durch erneutes Drücken der Ausgabetaaste unterbrechen.



VERSION: @spresso[®] Jet Plus

Unter Bezugnahme auf die Abbildungen auf den Seiten II-III-IV-V:

- eine Tasse oder ein Glas unter der Heißwasserdüse auf dem Rost abstellen;
- abwarten bis die Anzeigelampe permanent aufleuchtet;
- die Heißwasserausgabetaaste bis zum Erreichen der gewünschten Menge gedrückt halten.



DAMPFABGABE


VERSION: @spresso[®] Steam

▲ Achtung

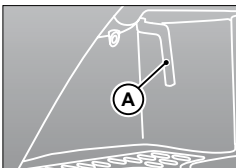
Verbrennungsgefahr!

Bei Ausgabebeginn könnten kleine Heißwasserspritzer entstehen. Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen. Vermeiden Sie ein direktes Berühren mit den Händen.

- Die Ausgabedüse schwenken **(A)** und eine Tasse oder ein Glas auf den Rost darunter stellen;

- Den Schalter  drücken und damit die Dampfausgabe abrufen.

- Zur Unterbrechung der Dampfausgabe erneut auf den Schalter drücken.



⚠ Achtung

Für den optimalen Einsatz den ausgegebenen Dampf sofort für das Zubereiten der Getränke nutzen.


PROGRAMMIERUNG


VERSIONEN: @spresso® Plus - @spresso® Jet plus - @spresso® Steam

Unter Bezugnahme auf die Abbildungen auf den Seiten II-III-IV-V:

- eine Tasse oder ein Glas unter der Getränkeausgabedüse auf dem Rost abstellen;


- den Hauptschalter ausschalten und so die Spannungsversorgung unterbrechen;

- die Maschine erneut einschalten und dabei die Programmier Taste  gedrückt halten;

- die Ausgabe durch Drücken auf die Ausgabetaaste für einen starken Kaffee  einleiten;

- die Ausgabe durch erneutes Drücken auf diese Ausgabetaaste bei Erreichen der gewünschten Kaffeestärke unterbrechen;

- erneut die Spannungsversorgung unterbrechen, um die Einstellung zu speichern;

- die gleiche Verfahrensweise wiederholen und dabei die Taste für die Ausgabe eines langen Kaffees  drücken, um die entsprechende Dosierung einzustellen.

PLANMÄSSIGE WARTUNG

REINIGUNG

Regelmäßig ist ein Spülzyklus erforderlich.

Beim Spülverfahren wie für die Zubereitung eines Getränks vorgehen, dabei jedoch eine der leeren Kapseln auf dem Lieferumfang verwenden.

Eine 2 Tassen entsprechende Wassermenge ausgeben (langer Kaffee bei den Versionen mit dosiertem Kaffee).

Die leere Kapsel bleibt in der Position, bis eine neue Kapsel eingeführt wird. Die leere Kapsel sollte aus dem Sammelbehälter für die verbrauchten Kapseln herausgenommen werden, damit diese für zukünftige Reinigungsvorgänge der Maschine verwendet werden kann.

NACHFÜLLEN ODER FÜLLUNG DES TANKS

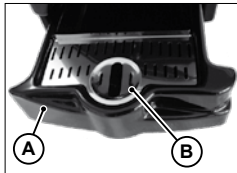
Den Wasserstand im Tank kontrollieren und im Bedarfsfalle nachfüllen. Dabei sind die Hinweise im Kapitel "INBETRIEBNAHME" im Abschnitt "FÜLLUNG DES TANKS" zu beachten.

LEERUNG DES SAMMELBEHÄLTERS LEERE KAPSELN

Durch die Einführung einer neuen Kapsel fällt die bereits verbrauchte Kapsel in den Sammelbehälter **(A)**.

Der Behälter sollte regelmäßig, mindestens aber nach jeweils 30 Getränkeausgaben geleert werden.

Sollte der Behälter klemmen, den Rost **(B)** anheben und die überzähligen Kapseln herausnehmen. Den Rost **(B)** wieder in seine ursprüngliche Position bringen, den Behälter **(A)** herausnehmen und vollständig leeren.



⚠ Achtung

Wird der Behälter nicht regelmäßig geleert, können sich Kapseln im Inneren der Maschine verklemmen und deren Betrieb blockieren.

REINIGUNG**⚠ Achtung**

Die Maschine oder Teile derselben dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

DADURCH ENTSTEHEN IRREPARABLE SCHÄDEN AN DEN TEILEN.

REINIGUNG DES BEHÄLTERS

Der Behälter kann mit laufendem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Um Schäden zu vermeiden: **KEINE SCHEUERNDEN REINIGUNGSMITTEL, PRODUKTE ODER MATERIALIEN VERWENDEN.**

REINIGUNG DER ÄUSSEREN TEILE

Die äußeren Teile mit einem weichen, mit reinem Wasser befeuchteten Tuch reinigen. Keine scheuernden Produkte oder Materialien verwenden, da diese die Oberflächen der Maschine beschädigen.

REINIGUNG DES TANKS

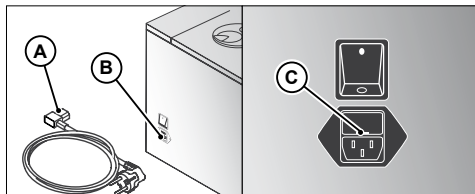
Regelmäßig, d.h. nach dem Durchlauf von jeweils 10 Litern Wasser oder öfter, wenn hartes oder unreines Wasser verwendet wird, muss der Wassertank gereinigt werden. Den Tank herausnehmen und die Reinigung entsprechend der Hinweise im Kapitel "INBETRIEBNAHME" im Abschnitt "FÜLLUNG DES TANKS" vornehmen.

ENTKALKER-FILTER (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)

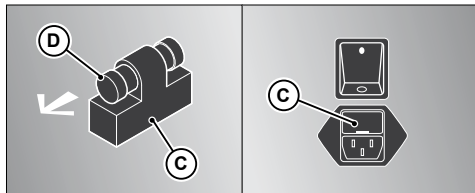
Regelmäßig, d.h. nach der Ausgabe von jeweils 200 Tassen Kaffee, muss der Entkalker-Filter gewechselt werden, der gemeinsam mit dem Kapseln geliefert wird. Dabei sind die Hinweise für den jeweiligen Filter zu beachten (Seite 39).

ERSETZEN DER SICHERUNG**⚠ Achtung**

Vor der Ausführung dieser Vorgänge, die Maschine vom Stromnetz abnehmen.



1. Netzstecker (B) des Netzkabels von Steckdose (A) abnehmen;
2. Einen kleinen Schraubenzieher in den Sicherungshalter (C) einstecken und damit nach außen hebeln;



3. Sicherungshalter (C) abnehmen;
4. Sicherung (D) ersetzen;
5. Sicherungshalter (C) in die Aufnahme einsetzen;

STÖRUNGEN

Sollte die Maschine nicht funktionieren oder andere Störungen der Maschine treten auf, so ist folgendes zu überprüfen:

- Das Netzkabel ist an der Wandsteckdose und an der Maschine angeschlossen.
- Auf der Wandsteckdose liegt Spannung.
- Der Schalter der Maschine ist eingeschaltet.
- Den Wassertank ist voll.
- Der Sammelbehälter für die leeren Kapseln ist leer.

ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht den Vorgaben der italienischen Gesetzesverordnung Nr. 151/2005 und der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG.



EU 2002/96/EC

Das auf dem Gerät angebrachte Symbol zeigt an, dass dieses am Ende seines Betriebslebens NICHT über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss bei einer der von den öffentlichen Verwaltungen eingerichteten Wertstoffsammelstelle für Elektro-

und Elektronikaltgeräte oder, soweit eine solche nicht vorhanden ist, beim Hersteller oder Händler ohne Mehrkosten für den Benutzer abgegeben werden. Die geeignete Entsorgung über die Wertstofftrennung trägt zur Vermeidung von möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei. Der Benutzer trägt damit die zivilrechtliche und moralische Verpflichtung, das Altgerät am Ende seines Betriebslebens bei den entsprechenden Sammelstellen abzugeben.

Der Hersteller erfüllt seine Verpflichtungen für die Wiederverwendung, die Aufbereitung und die umweltverträgliche Entsorgung in alleiniger Verantwortung oder durch die Teilnahme an entsprechenden Systemen.

@spresso.it

©SAPRESCO S.p.A. S.r.l.
Breda Legnano - Via Togliatti, 41 - 47101 Modigliana

Breda Legnano - Via Togliatti, 41 - 47101 Modigliana
Tel. +39 0542 44047 - Fax +39 0542 44047/21
E-Mail: info@spresso.it

Per informazioni: +39 0542 44047
Dati: Modigliana - Via Togliatti, 41 - 47101 Modigliana
C.F. 04400000471 - P.I. 04400000471
R.E.A. 47010/0000001

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller **@spresso.it S.r.l** mit Firmensitz und Produktionswerk in Via del Fantino, 2/A - 44047 S.Agostino (FE) - Italien

erklärt

in eigener Verantwortung, dass die Espressomaschine, die im vorliegenden Handbuch beschrieben wird:

- Modell:** Siehe Etikette auf der letzten Seite der Betriebsanleitung.
- Versorgung:** **AC1 230V 50 Hz**
- Baujahr:** Siehe Etikette auf der letzten Seite der Betriebsanleitung.

den Vorgaben der folgenden Richtlinien entspricht:

73/23/EWG betreffend elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen, nach Änderung durch die Richtlinie 93/68/EWG.

2004/108/EWG zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV), die Richtlinie 89/336/EWG ersetzt.

Der Verantwortliche
Ing. Francesco Tullio



@spresso.it[®]

MANUAL D'USO

ÍNDICE

GARANTÍA	47
INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD	47
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	47
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	48
CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	49
USO	50
MANTENIMIENTO ORDINARIO	52
ELIMINACIÓN DEL APARATO	54

GARANTÍA

Cada máquina ha sido inspeccionada en detalle y probada antes de ponerla en venta.

La garantía es la prevista por la normativa vigente, efectiva a partir de la fecha de compra de la máquina y se aplica a todos los componentes eléctricos y mecánicos excepto los componentes sujetos a desgaste y cal. La garantía se extinguirá en caso de utilizo de la máquina con cápsulas distintas de las previstas para el sistema **@spresso** de alteración por personal no autorizado o de uso impropio.

INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

SIMBOLOGÍA UTILIZADA

¡Atención!

Llama la atención sobre situaciones o problemas que podrían perjudicar la seguridad.

Información

Llama la atención sobre importantes situaciones de carácter general.

A continuación se resumen algunas indicaciones generales de seguridad, integradas a continuación en el manual con específicas referencias:

- Leer atentamente las instrucciones de uso antes de proceder a la puesta en funcionamiento de la máquina.
- No realizar nunca operaciones con las manos húmedas o mojadas.
- No cubrir nunca la máquina, ni siquiera parcialmente, con trapos o con lonas de protección.
- No acercar las manos a la boquilla de suministro.
- No utilizar contenedores fríos para la preparación de café.
- No sumergir la máquina en agua para la limpieza.

- Mantener el aparato fuera del alcance de los menores de 18 años.
- No desmontar nunca la carrocería de la máquina, ni realizar reparaciones. En la máquina están montados componentes alimentados con tensión de red. En caso de malfuncionamiento, no intentar reparar la máquina, sino llamar al número de atención gratuito indicado en el contrato celebrado.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, se debe sustituir.
- No usar el aparato al aire libre.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

USO PREVISTO

La máquina de café **@spresso** ha sido proyectada para la preparación de café, cebada, tisanas e infusiones o, de acuerdo al modelo, para la producción de agua caliente, vapores para la confección de preparados solubles o para calentar líquidos.

Funciona como un calentador de agua dotado de caldera con válvula de vaciado que utiliza un filtro desechable (generalmente llamado cápsula) dentro del cual hay el producto para la bebida que se desea suministrar.

¡Atención!

*Cualquier uso diferente de lo descrito o el uso de productos no conformes con las especificaciones **@spresso** debe considerarse impropio, por tanto, en caso de reparaciones, los costes correrán a cargo del cliente.*

DOTACIÓN DE LA MÁQUINA

La máquina de café exprés se suministra completa de:

1. Cápsula vacía;
2. Cable de alimentación
3. Manual de uso
4. Embalaje original (A CONSERVAR)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

IDENTIFICACIÓN

En la parte inferior de la máquina está ubicada la placa de identificación con los datos técnicos que se deben comunicar al número de atención indicado en el contrato celebrado en caso de que se necesite más información o asistencia técnica.



- 1 FABRICANTE
- 2 MODELO DE LA MÁQUINA
- 3 NÚMERO DE SERIE
- 4 MES/AÑO
- 5 DATOS TÉCNICOS

① Información

Informar inmediatamente el número de atención indicado en el contrato celebrado de cualquier daño, remoción o alteración de la placa.

No se realizarán intervenciones en garantía si la placa de identificación está dañada, o si se la ha quitado o alterado.

VERSIONES

La máquina está disponible en las siguientes versiones:

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN PRODUCTOS
@spresso®	Café expreso, cebada, té, manzanilla
@spresso® Jet	Café expreso, cebada, té, manzanilla Agua caliente
@spresso® Plus	Café expreso dosificado, cebada, té, manzanilla
@spresso® Jet Plus	Café expreso dosificado, cebada, té, manzanilla Agua caliente
@spresso® Steam	Café expreso dosificado, cebada, té, manzanilla Vapor

DATOS TÉCNICOS

CAPACIDAD DEL DEPÓSITO	2,1	l
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230	V
FRECUENCIA (230 V)	50	Hz
POTENCIA	975	W
VAPOR	1900	W

DIMENSIONES Y PESOS

ALTURA	305	mm
PROFUNDIDAD	345	mm
ANCHURA	240	mm
PESO	9 - 9,5	kg

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Extraer la máquina del embalaje y colocarla sobre una superficie estable, adecuado para su peso, en proximidad de una toma de corriente adecuada.

⚠ **¡Atención!**

Conservar todos los componentes del embalaje para futuros transportes.

Sin el embalaje original, la garantía se extingue.

⚠ **¡Atención!**

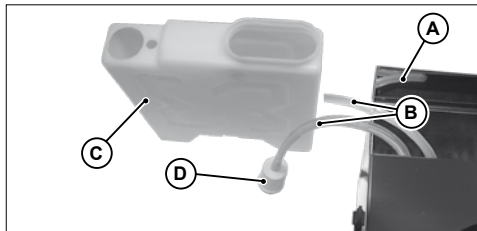
El espacio alrededor de la máquina no debe ser inferior a 10 cm por cada lado.

No cubrir la máquina con trapos o con lonas de protección.

LLENADO DEL DEPÓSITO

⚠ **¡Atención!**

Las operaciones que se describen a continuación se deben realizar cuando la máquina NO está conectada a la red eléctrica.



- Levantar la tapa del compartimento del depósito (A);
- extraer los dos tubos (B) de aspiración y recuperación del

agua del orificio del depósito (C) y sacar el depósito de su alojamiento;

- enjuagarlo en abundante agua corriente y sacarlo externamente;
- rellenarlo con aproximadamente 2 litros de agua potable, si posible con bajo contenido de cal (inferior a 25° F - grados franceses);
- volver a colocar el depósito en su alojamiento;
- introducir el filtro antical (D) en el tubo (B) más largo;
- volver a introducir los tubos que se han extraído anteriormente;
- volver a colocar la tapa del compartimento del depósito en su alojamiento.

⚠ **¡Atención!**

No superar la capacidad del depósito.

Asegurarse de que no hayan gotas o salpicaduras de agua al exterior del depósito. De ser necesario, sacar con un paño seco.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

CONTROLES A REALIZAR ANTES DE LA CONEXIÓN

⚠ **¡Atención!**

La tensión de alimentación de la máquina no puede ser modificada por el usuario. Antes de la conexión a la red eléctrica, comprobar:

- que la tensión de la red corresponda a la tensión de alimentación de la máquina como indicado en la placa de identificación ubicada en la parte trasera de la máquina;
- que la toma esté adecuada para el enchufe del cable de alimentación de la máquina;
- que la toma o la red de alimentación esté conectada con un dispositivo de protección contra los contactos indirectos (interruptor diferencial) con corriente de avería $I_{\Delta n}$ no superior a 20mA;

- que la toma esté conectada a una toma de puesta a tierra, eficiente y comprobada;
- que el cable de alimentación no esté dañado.

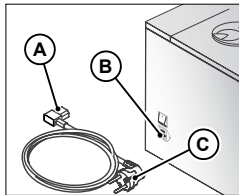
PROHIBICIONES

⚠ ¡Atención!

- No utilizar ningún tipo de alargadora para la conexión de la máquina a la red de alimentación eléctrica.
- No utilizar dispositivos de reducción para conectar el enchufe de conexión a la toma de corriente.
- No utilizar dispositivos de conexión múltiple ("enchufes múltiples" o tomas "triples") para conectar la máquina a la toma de corriente.

CONEXIÓN

Introducir el conector del cable de alimentación (A) en la toma de corriente (B) colocada en el lado de la máquina. Introducir el enchufe (C) en la toma de alimentación.

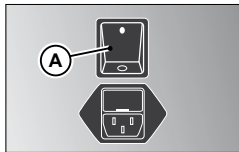


USO

ENCENDIDO

Encender la máquina pulsando el interruptor luminoso (A) colocado en el lado de la máquina.

No suministrar productos antes de que la máquina esté lista. El tiempo de espera es de aprox. 90 segundos.



INSTRUCCIONES OPERATIVAS

⚠ ¡Atención!

Hacer deslizar la cápsula hasta la posición predefinida. No utilizar nunca y bajo ningún concepto utensilios, otros objetos o los dedos para forzar la cápsula al interior del compartimento: riesgo de daños físicos y a la máquina.

FALTA AGUA

⚠ ¡Atención!

Si se utiliza la máquina con el depósito vacío, se causarán daños irreparables a la máquina.

PREPARACIÓN DE BEBIDAS

⚠ ¡Atención!

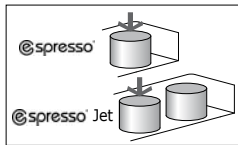
Si la puerta no está completamente cerrada, la máquina no suministrará ni café ni agua caliente.

No utilizar NUNCA y bajo ningún concepto objetos extraños para introducir la cápsula al interior del compartimento

VERSIÓN: @spresso® - @spresso® Jet

Haciendo referencia a las ilustraciones presentes en pág. II-III-IV-V:


- colocar una taza o un vaso sobre la rejilla, debajo de la boquilla de salida;
- abrir la puerta de carga de cápsulas;
- introducir una cápsula de la bebida que se desea;
- cerrar completamente la puerta;
- presionar el botón de suministro preparaciones;
- al alcanzar la cantidad deseada, para interrumpir la suministración, presionar nuevamente la botón de suministro;





- retirar la bebida; la cápsula queda en posición hasta la introducción de una nueva cápsula.

VERSIÓN: @spresso Plus - @spresso Jet plus - @spresso Steam

Haciendo referencia a las ilustraciones presentes en pág II-III-IV-V:

- colocar una taza o un vaso sobre la rejilla, debajo de la boquilla de salida;
- abrir la puerta de carga de cápsulas;
- introducir una cápsula de la bebida que se desea;
- cerrar completamente la puerta;
- la máquina está lista cuando el testigo de señalización  está encendido de manera fija;
- de acuerdo a la dosificación seleccionada, presionar el pulsador de suministro:

	café corto		café largo
---	------------	---	------------

- La máquina suministra la cantidad de preparación programada y detiene automáticamente la suministro;
- la suministración puede ser interrumpida en cualquier momento presionando nuevamente el mismo pulsador de suministración;
- retirar la bebida; la cápsula queda en posición hasta la introducción de una nueva cápsula.

¡Atención!

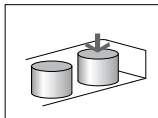
Vaciar periódicamente el contenedor de recogida de cápsulas usadas.

SUMINISTRACIÓN AGUA CALIENTE

VERSIÓN: @spresso Jet

Haciendo referencia a las ilustraciones presentes en pág. II-III-IV-V:

- colocar una taza o un vaso sobre la rejilla, debajo del boquilla de salida del agua caliente;
- presionar el botón de suministro del agua caliente;
- al alcanzar la cantidad deseada, para interrumpir la suministración, presionar nuevamente el botón de suministro.



VERSIÓN: @spresso Jet Plus

Haciendo referencia a las ilustraciones presentes en pág. II-III-IV-V:

- colocar una taza o un vaso sobre la rejilla, debajo del boquilla de salida del agua caliente;
- esperar que el botón de señalización permanezca encendido de manera permanente;
- mantener presionado el botón de suministro del agua caliente hasta alcanzar la cantidad deseada.




SUMINISTRACIÓN VAPOR

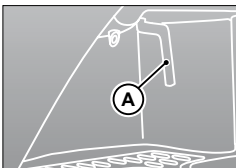
VERSIÓN: @spresso STEAM

¡Atención!

¡Peligro de quemaduras!

Al comienzo de la suministración puede salpicar agua caliente. El tubo de suministración puede alcanzar temperaturas elevadas. Evitar tocarlo directamente con las manos.

- Girar el boquilla de salida **(A)** y colocar una taza o un vaso en la rejilla debajo del mismo;
- presionar el botón  para suministrar el vapor;
- presionar nuevamente para interrumpir la emisión de vapor.






⚠ ¡Atención!

Para un óptimo uso, usar de inmediato el vapor suministrado para la realización de los preparados.

PROGRAMACIÓN

VERSIÓN:  Plus -  Jet plus -  Steam

Haciendo referencia a las ilustraciones presentes en pág. II-III-IV-V:

- colocar una taza o un vaso sobre la rejilla, debajo de la boquilla de salida;
- apagar el interruptor principal para quitar la alimentación eléctrica;
- encender nuevamente la máquina manteniendo presionado el botón de programación ;
- iniciar la suministración presionando el pulsador de suministración café corto ;
- interrumpir la suministración a la altura deseada presionando nuevamente el mismo botón de suministración;
- quitar nuevamente la alimentación eléctrica para memorizar la regulación;
- repetir las mismas operaciones usando el pulsador café largo  para regular la dosificación.

MANTENIMIENTO ORDINARIO

LAVADO

Periódicamente es necesario realizar un ciclo de lavado.

Para ejecutar el lavado, realizar las mismas operaciones descritas para la confección de preparados, usando una de las cápsulas vacías que se entregan en dotación.

Suministrar una cantidad de agua equivalente a dos tazas pequeñas (café largo en las versiones de café dosificado).

Vaciar la taza; la cápsula vacía queda en posición hasta la introducción de una nueva cápsula. Recuperarla del contenedor de recogida de cápsulas usadas para poder volver a utilizarla para futuros lavados de la máquina.

RELLENADO O LLENADO DEL DEPÓSITO

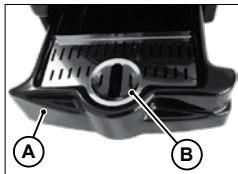
Comprobar y, de ser necesario, rellenar el depósito siguiendo las instrucciones y las advertencias descritas en el capítulo "PUESTA EN FUNCIONAMIENTO" en el apartado "LLENADO DEL DEPÓSITO".

VACIADO DEL CONTENEDOR DE RECOGIDA DE CÁPSULAS USADAS

La introducción de una nueva cápsula permite a la que se ha utilizado anteriormente caer en el contenedor **(A)**.

Se debe vaciar el contenedor periódicamente, máximo cada 30 bebidas suministradas.

Si el contenedor queda bloqueado, levantar la rejilla **(B)** y extraer las cápsulas en exceso. Volver a colocar la rejilla **(B)**, extraer el contenedor **(A)** y proceder al vaciado completo.



⚠ ¡Atención!

Si no se vacía el contenedor, las cápsulas pueden atascarse al interior de la máquina hasta bloquear su funcionamiento.

LIMPIEZA**⚠ ¡Atención!**

No lavar la máquina en el lavavajillas.

SE CAUSAN DAÑOS IRREPARABLES A LOS COMPONENTES.

LIMPIEZA DEL CAJÓN DE RECOGIDA

Se puede lavar el cajón con agua corriente y detergente neutro. Para no causar daños:

NO UTILIZAR DETERGENTES, PRODUCTOS O MATERIALES ABRASIVOS.

LIMPIEZA DE LOS COMPONENTES EXTERNOS

Limpiar los componentes externos con un paño suave humedecido sólo con agua. No utilizar productos o materiales abrasivos, porque dañan las superficies de la máquina.

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO

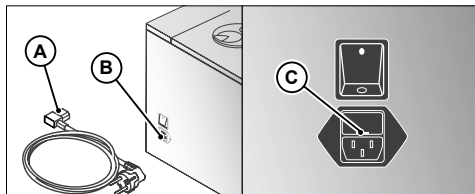
Periódicamente, aproximadamente cada 10 litros de agua utilizada o más frecuentemente si se utiliza agua dura o con impurezas, es necesario lavar el depósito de agua. Extraer y limpiar el depósito siguiendo las instrucciones y las advertencias descritas en el capítulo "PUESTA EN FUNCIONAMIENTO" en el apartado "LLENADO DEL DEPÓSITO".

FILTRO DESCALCIFICADOR (NO INCLUIDO)

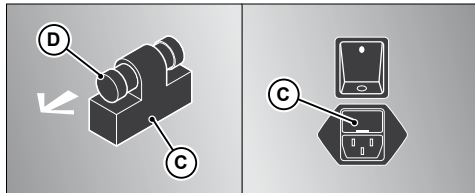
Periódicamente, aproximadamente cada 200 cafés, es necesario sustituir el filtro descalcificador, proporcionado con las cápsulas de café, siguiendo las instrucciones del filtro (página 49).

SUSTITUCIÓN DEL FUSIBLE**⚠ ¡Atención!**

Antes de realizar estas operaciones, desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica.



1. extraer el conector (B) del cable de alimentación de la toma (A);
2. introducir un destornillador en el portafusibles (C) y hacer palanca hacia el exterior;



3. extraer el portafusibles (C);
4. sustituir el fusible (D);
5. introducir el portafusibles (C) en el alojamiento.

ANOMALÍAS

Si la máquina no funciona o en caso de otras anomalías, comprobar que:

- El cable de alimentación esté conectado a la toma de pared y a la máquina.
- Llegue tensión a la toma de pared.
- El interruptor de la máquina esté encendido.
- El depósito de agua esté lleno.
- El contenedor de recogida de cápsulas usadas esté vacío.

ELIMINACIÓN DEL APARATO

Este producto cumple con el Decreto Legislativo Italiano N.º 151/2005 y con la Directiva EU 2002/96/CE.



EU 2002/96/EC

El símbolo presente en el aparato indica que este producto, al finalizar su vida útil, NO debe eliminarse como los desechos domésticos comunes. Se deberá entregar este aparato a un punto de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos para el reciclaje preparados por la Administración Pública, o, si no están disponibles, devolverlo al fabricante o

revendedor sin gastos a cargo del usuario. Una recogida selectiva adecuada contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. El usuario tiene el deber, civil y moral, de devolver el aparato, cuando finalice su vida útil, a las estructuras de recogida apropiadas.

El fabricante cumple con su responsabilidad para la reutilización, el tratamiento y la eliminación medioambientalmente compatible de forma individual o colectiva.

@spresso.it

©SODISSE R S.r.l.
Via Legnano 1/A - 41012 Modena

Numero Verde 800 20 20 20
Call Center 02 42424242
02 42424242
02 42424242
02 42424242
02 42424242
02 42424242

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La Sociedad fabricante **@spresso.it S.r.l** con sede administrativa y establecimiento en Via del Fantino, 2/A - 44047 S.Agostino (FE) - Italia

DECLARA

bajo su exclusiva responsabilidad, que la máquina de café exprés descrita en este manual:

Modelo: Ver etiqueta ubicada en la última página del Manual de Uso.

Alimentación: **AC1 230V 50 Hz**

Año de fabricación Ver etiqueta ubicada en la última página del Manual de Uso.

cumple con las siguientes Directivas:

73/23/CEE relativa al material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión, modificada por la Directiva 93/68/CEE.

2004/108/CEE relativa a la compatibilidad electromagnética (EMC), que sustituye la Directiva 89/336/CEE.

El responsable
Ing. Francesco Tullio

NOTAS

NOTAS



 espresso.it[®]

100% MADE IN ITALY

