

espresso.it



PRO 2+1

espresso.it



IT MANUALE D'USO

EN USER'S MANUAL

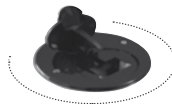
FR MODE D'EMPLOI

DE BEDIENUNGSHANDBUCH

ES MANUAL DE USO



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



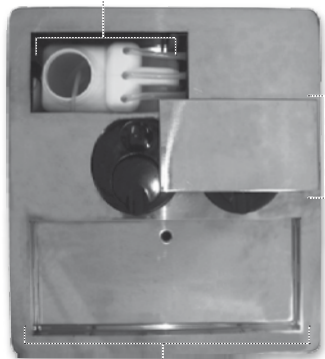
Zona di erogazione
 Dispense area
 Zone de distribution
 Ausgabebereich
 Zona de suministración

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



Pulsantiera di controllo (Pagine IV-V)
 Control button (Pages IV-V)
 Touches de contrôles (Pages IV-V)
 Bedientasten (Seiten IV-V)
 Teclado de control (Páginas IV-V)

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



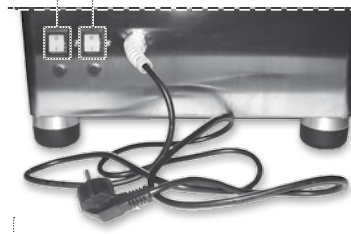
Serbatoio rimovibile (5 l)
Removable water tank (5 l)
Réservoir amovible (5 l)
Abnehmbarer Tank (5 l)
Dépôt extraible (5 l)

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

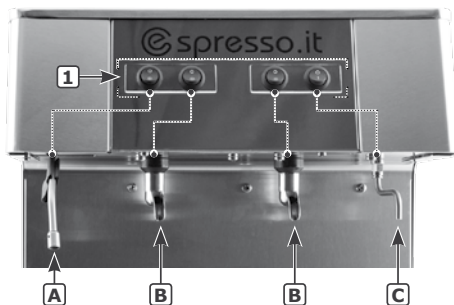
Piastra scalda tazze
Cup-warming surface
Plaque chauffe-tasses
Beheizte Tassenabstellfläche
Placa caliente tazas

Interruttore di accensione gruppo erogazione bevanda/acqua calda
Drinks/hot water dispensing group start switch
Interrupteur d'allumage groupe distribution boisson/eau chaude
Ein-/Ausschalter für Getränke-/Heißwasserausgabeaggregat
Interruptor de encendido grupo suministro de bebidas / agua caliente

Interruttore di accensione gruppo erogazione bevanda/vapore
Drinks/steam dispensing group start switch
Interrupteur d'allumage groupe distribution boisson/vapeur
Ein-/Ausschalter für Getränke-/Dampfausgabeaggregat
Interruptor de encendido grupo suministro de bebidas / vapor



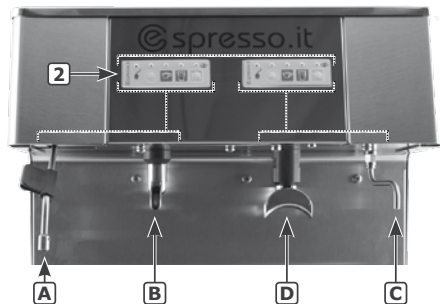
Cavo di alimentazione
Cable connection
Câble d'alimentation
Netzkabel
Cable de alimentación

**A**

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

**B**

Beccuccio di erogazione bevanda (Mono dose)
 Drinks dispensing spout (Single dose)
 Buse de distribution boissons (À dose unique)
 Getränkeausgabedüse (Einzeldosis)
 Boquilla de salida preparaciones (Dosis única)

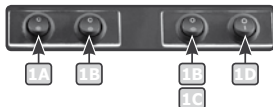
**C**

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

**D**

Beccuccio di erogazione bevanda (Doppia dose)
 Drinks dispensing spout (Double dose)
 Buse de distribution boissons (Double dose)
 Getränkeausgabedüse (Doppeldosis)
 Boquilla de salida preparaciones (Dosis doble)

- 1** Versione Manuale - Manual Version
Version Manuelle - Manuelle Version
Manual Version



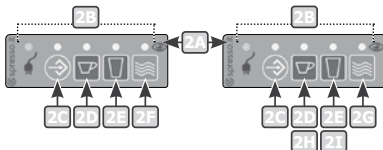
1A
Tasto di erogazione vapore
Steam dispensing button
Touche de distribution vapeur
Dampftaste
Botón vapor

1B
Tasto di erogazione bevande (Mono dose)
Drinks dispensing button (Single dose)
Touche de distribution boissons (À dose unique)
Getränkeausgabetaste (Einzeldosis)
Botón de suministro preparaciones (Dosis única)

1C
Tasto di erogazione bevande (Doppia dose)
Drinks dispensing button (Double dose)
Touche de distribution boissons (Double dose)
Getränkeausgabetaste (Doppeldosis)
Botón de suministro preparaciones (Dosis doble)

1D
Tasto di erogazione acqua calda
Hot water dispensing button
Touche de distribution eau chaude
Heißwasserausgabetaste
Botón de suministro agua caliente

- 2** Versione Automatica - Automatic Version
Version Automatique - Automatische Version
Versión Automática



2H
Pulsante caffè corto (Doppia dose)
Short coffee button (Double dose)
Touche café court (Double dose)
Taste für starken Kaffee (Doppeldosis)
Botón café corto (Dosis doble)

2I
Pulsante caffè lungo (Doppia dose)
Tall coffee button (Double dose)
Touche café long (Double dose)
Taste für langen Kaffee (Doppeldosis)
Botón café largo (Dosis doble)

2A
Tastiera a membrana
Membrane push-button
Clavier à membrane
Membrantastatur
Teclado de membrana

2D
Pulsante caffè corto (Mono dose)
Short coffee button (Single dose)
Touche café court (À dose unique)
Taste für starken Kaffee (Einzeldosis)
Botón café corto (Dosis única)

2B
Spia luminosa
Light
Témoin lumineux
Leuchtanzeige
Testigo luminoso

2F
Pulsante vapore
Steam button
Touche vapeur
Dampftaste
Botón vapor

2C
Pulsante programmazione
Set up button
Touche de programmation
Programmirtaste
Botón programación

2E
Pulsante caffè lungo (Mono dose)
Tall coffee button (Single dose)
Touche café long (À dose unique)
Taste für langen Kaffee (Einzeldosis)
Botón café largo (Dosis única)

2G
Pulsante acqua calda
Hot water button
Touche eau chaude
Heißwassertaste
Botón agua caliente



PRO 2+1

MANUALE D'USO

GARANZIA.....	7
INDICAZIONI GENERALI DI SICUREZZA.....	7
DESCRIZIONE DELLA MACCHINA.....	7
CARATTERISTICHE TECNICHE.....	8
MESSA IN FUNZIONE.....	9
COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.....	10
USO.....	10
MANUTENZIONE ORDINARIA.....	13
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 **PRO 2+1**, 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 prosieguo 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 **PRO 2+1** 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 **PRO 2+1** 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. Manuale d'uso
3. 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

① 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
PRO 2+1 Manuale Monodose	Erogazione monodose di: Caffè espresso, orzo, the, camomilla. Erogazione Acqua calda Erogazione Vapore
PRO 2+1 Manuale Doppia dose	Erogazione monodose e doppia dose di: Caffè espresso, orzo, the, camomilla. Erogazione Acqua calda Erogazione Vapore
PRO 2+1 Automatica Monodose	Erogazione monodose di: Caffè espresso dosato, orzo, the, camomilla. Erogazione Acqua calda Erogazione Vapore
PRO 2+1 Automatica Doppia dose	Erogazione monodose e doppia dose di: Caffè espresso dosato, orzo, the, camomilla. Erogazione Acqua calda Erogazione Vapore

DATI TECNICI

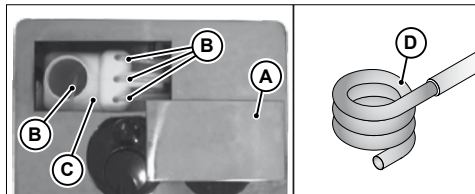
CAPACITÀ SERBATOIO	5	l
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230	V
FREQUENZA (230 V)	50	Hz
POTENZA	2950	W

DIMENSIONI E PESI

ALTEZZA	410	mm
PROFONDITÀ	500	mm
LARGHEZZA	445	mm
PESO	27,5	kg

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO**⚠ Attenzione**

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



- Estrarre il coperchio del vano serbatoio (A);
- sfilare i quattro 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 5 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.

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.

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_{Δn} 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 prolunghe 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 la spina (A) nella presa di rete

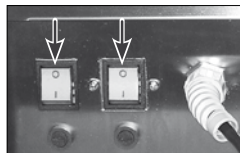


USO

ACCENSIONE

Accendere la macchina premendo gli interruttori luminosi (A) posti sul retro della stessa.

Non effettuare erogazioni finché la macchina non è pronta. Il tempo di attesa è di circa 120 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.

**VERSIONE: PRO 2+1 Manuale Monodose
PRO 2+1 Manuale Doppia dose**

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 associato all'erogatore;
- inserire una capsula della bevanda scelta;
- chiudere completamente lo sportello;
- premere il tasto di erogazione bevande associato all'erogatore;
- 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: PRO 2+1 Automatica Monodose
PRO 2+1 Automatica Doppia dose**

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 associato all'erogatore;
- 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: PRO 2+1 Manuale Monodose
PRO 2+1 Manuale Doppia dose**

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: PRO 2+1 Automatica Monodose
PRO 2+1 Automatica Doppia dose**

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

⚠ 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.

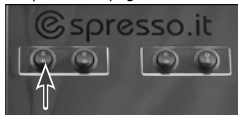
⚠ Attenzione

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

VERSIONE: PRO 2+1 Manuale Monodose PRO 2+1 Manuale Doppia dose

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

- utilizzando la presa anti ustione predisposta, ruotare il beccuccio di erogazione vapore;
- premere il tasto di erogazione vapore.
- premere nuovamente per interrompere l'emissione di vapore.



VERSIONE: PRO 2+1 Automatica Monodose PRO 2+1 Automatica Doppia dose

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

- utilizzando la presa anti ustione predisposta, ruotare il beccuccio di erogazione vapore;
- premere l'interruttore  per erogare il vapore.
- premere nuovamente per interrompere l'emissione di vapore.



PROGRAMMAZIONE

VERSIONE: PRO 2+1 Automatica Monodose PRO 2+1 Automatica Doppia dose

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, associato all'erogatore, per togliere la tensione elettrica;
- riaccendere la macchina tenendo premuto il pulsante di programmazione  associato all'erogatore;
- 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 (4 tazzine per erogatore doppia dose - Caffè lungo nelle versioni a caffè dosato). Svotare 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

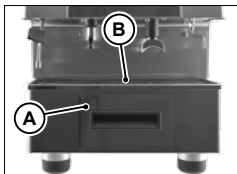
Controllare e, se occorre, riempire il serbatoio seguendo le istruzioni e le avvertenze indicate nel capitolo "MESSA IN FUNZIONE" al paragrafo "RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO".

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 50 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 25-30 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".

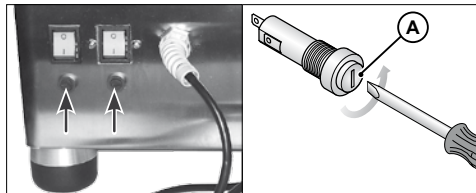
FILTRO DECALCIFICATORE

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. Prendere un cacciavite ed inserirlo nell'apposita fessura;
2. fare pressione e ruotare il cacciavite per estrarre il portafusibile interno (A);
3. sostituire il fusibile e riavvitare il portafusibile interno.

ANOMALIE

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

- a) Il cavo di alimentazione sia collegato alla presa a parete.
- b) Alla presa a parete arrivi tensione.
- c) L'interruttore della macchina sia acceso.
- d) Il serbatoio dell'acqua sia pieno.
- e) 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.

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.

NOTE



espresso S.r.l.
Basilica Legnano - Via Taglio, 43 - 41017 Modena

Direzione Amministrativa
e Stabilimento
Via del Fantino, 2/A
44047 S. Agostino (FE) - Italia
Tel. +39-0535 440136
Fax +39-0535 440131

Punto di Vendita
Case Ricca 4 50-0355 440136
Basilica e Pignone Legnano - Stabilimento
Case Ricca 4 50-0355 440136
Fax +39-0535 440131
E-mail: info@espresso.it

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La Società costruttrice **espresso.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**

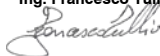
Anno di costruzione: Vedere etichetta posta in ultima pagina del Manuale d'Uso

sono conformi alle Direttive:

2006/95/CEE relativa al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione, che sostituisce la direttiva 73/23/CEE.

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

Il responsabile
Ing. Francesco Tullio





PRO 2+1

USER'S MANUAL

WARRANTY	17
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	17
MACHINE DESCRIPTION	17
TECHNICAL CHARACTERISTICS	18
CONNECTION TO THE MAINS	20
USE	20
SCHEDULED MAINTENANCE	23
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 **PRO 2+1** 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 **PRO 2+1** 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 **PRO 2+1** specifications is deemed as misuse, and repair costs will be therefore debited.

MACHINE STANDARD EQUIPMENT

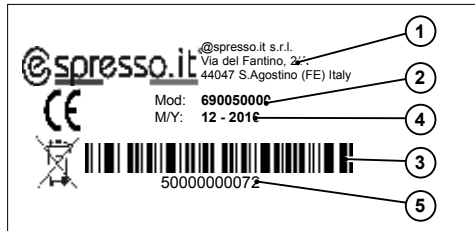
The espresso machine is supplied with:

1. Empty capsule
2. User's manual
3. 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

① 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
PRO 2+1 Manual Single dose	Single dose distribution of: Espresso coffee, barley, tea, camomile. Hot water dispenser. Steam dispenser.
PRO 2+1 Manual Double dose	Single & Double dose distribution of: Espresso coffee, barley, tea, camomile. Hot water dispenser. Steam dispenser.
PRO 2+1 Automatic Single dose	Single dose distribution of: Dosed espresso coffee, barley, tea, camomile. Hot water dispenser. Steam dispenser.
PRO 2+1 Automatic Double dose	Single & Double dose distribution of: Dosed espresso coffee, barley, tea, camomile. Hot water dispenser Steam dispenser

TECHNICAL SPECIFICATIONS

WATER TANK CAPACITY	5	litres
POWER SUPPLY	230	V
FREQUENCY (230 V)	50	Hz
POWER RATING	2950	W

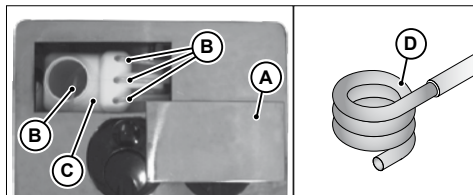
SIZE AND WEIGHT

HEIGHT	410	mm
DEPTH	500	mm
WIDTH	445	mm
WEIGHT	27,5	kg

FILLING THE TANK

⚠ Warning

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



- Remove water tank cover (A);
- remove the four 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 5 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.

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.

⚠ 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 plug (A) in the mains outlet.

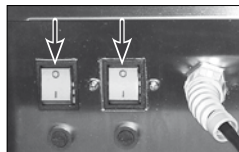


USE

TURNING THE MACHINE ON

Turn the machine on by pressing the luminous switches (A) on the back.

Do not dispense any beverages until the machine is ready. The warm-up time is approximately 120 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: PRO 2+1 Manual Single dose
PRO 2+1 Manual Double dose

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 associated to the dispenser;
- insert a capsule of the selected beverage;
- completely close the door;
- press drink dispensing button associated to the dispenser;
- 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: PRO 2+1 Automatic Single dose
PRO 2+1 Automatic Double dose

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 associated to the dispenser;
- 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

VERSIONS: PRO 2+1 Manual Single dose
PRO 2+1 Manual Double dose

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

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



VERSIONS: PRO 2+1 Automatic Single dose
PRO 2+1 Automatic Double dose

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

- place a cup or glass on the grill, under the Hot water dispensing spout;
- wait until the light does not blink;

- reach desired quantity and press the Hot water dispensing button to stop.



STEAM DISPENSER

⚠ Warning
Burn danger!

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

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

VERSIONS: PRO 2+1 Manual Single dose PRO 2+1 Manual Double dose

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

- using the sleeve, rotate the steam dispensing spout;
- press the button to dispense steam;
- press it again to make it stop.



VERSIONS: PRO 2+1 Automatic Single dose PRO 2+1 Automatic Double dose

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

- using the sleeve, rotate the steam dispensing spout;
- press  to dispense steam;
- press it again to make it stop.



SET UP

VERSIONS: PRO 2+1 Automatic Single dose PRO 2+1 Automatic Double dose

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 remove power from the dispenser;
- turn the machine back on by keeping pressed the set up button  associated to the dispenser;
- 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 (4 cups per double dose dispenser - 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.

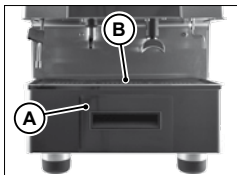
TOPPING OFF OR FILLING THE TANK

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 50 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 25-30 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.

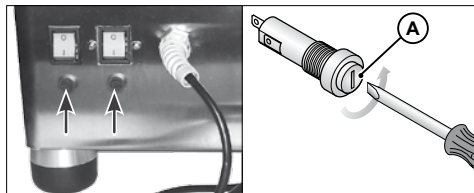
WATER SOFTENING FILTER

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. Take a screwdriver and insert it into the slot;
2. Press and turn the screwdriver to remove the internal fuse carrier (A);
3. Replace the fuse and retighten the internal fuse carrier.

PROBLEMS

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

- a) The power cable connection is connected both to the wall plug.
- b) The wall plug is powered.
- c) The ON-OFF button is in the ON position.
- d) The water tank is full.
- e) The used capsule container is empty.

MACHINE DISPOSAL



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

NOTE



espresso.it S.r.l.
Sede Legale: Via Togliatti, 42 - 41121 Modena

Univ. Assicurazioni
+ Sede Legale
Sede Operativa: 2/A
Sede Operativa: 2/A
Tel. +39 0521 20 00 10
Fax +39 0521 20 00 11

Partita IVA: 01520000291
Cap. Soc. € 10.000.000,00
Sede Operativa: 2/A
Sede Operativa: 2/A
Tel. +39 0521 20 00 10
Fax +39 0521 20 00 11

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:

2006/95/EEC relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits, which consolidated the original Directive 73/23/EEC.

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

Director
Eng. Francesco Tullio



PRO 2+1

MODE D'EMPLOI

GARANTIE.....	27
CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ.....	27
DESCRIPTION DE LA MACHINE.....	27
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	28
MISE EN SERVICE.....	29
BRANCHEMENT SUR RÉSEAU ÉLECTRIQUE.....	30
UTILISATION.....	30
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 **PRO 2+1** altérée par des personnes non autorisées ou utilisée de façon inappropriée.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

SYMBOLES 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 **PRO 2+1** 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 **PRO 2+1** sont à considérer comme étant impropres ; les frais de réparation éventuels vous seront donc débités.*

EQUIPEMENT DE LA MACHINE

La machine à expresso est livrée complète de :

1. Capsule vide
2. Mode d'emploi
3. 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

① 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
PRO 2+1 Manuel À dose unique	Distribution à dose unique de : Café expresso, orge, thé, camomille. Distribution d'eau chaude Distribution de vapeur
PRO 2+1 Manuale Double dose	Distribution à dose unique et double dose de : Café expresso, orge, thé, camomille. Distribution d'eau chaude Distribution de vapeur
PRO 2+1Automatique À dose unique	Distribution à dose unique de : Café expresso dosé, orge, thé, camomille. Distribution d'eau chaude Distribution de vapeur
PRO 2+1Automatique Double dose	Distribution à dose unique et double dose de : Café expresso dosé, orge, thé, camomille. Distribution d'eau chaude Distribution de vapeur

DONNÉES TECHNIQUES

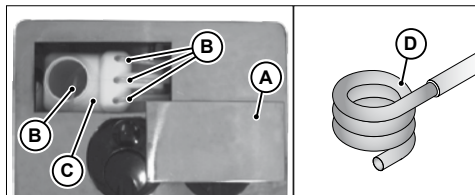
CAPACITÉ DU RÉSERVOIR	5	l
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	230	V
FRÉQUENCE (230 V)	50	Hz
PUISSANCE	2950	W

DIMENSIONS ET POIDS

HAUTEUR	410	mm
PROFONDEUR	500	mm
LARGEUR	445	mm
POIDS	27,5	kg

REPLISSAGE DU RÉSERVOIR**▲ Attention**

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



- Ôter le couvercle du compartiment réservoir (A) ;
- ôter les quatre 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 5 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.

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.

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

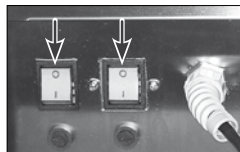
Insérer la fiche (A) dans la prise de réseau.



UTILISATION

MISE EN MARCHÉ

Allumer la machine en appuyant sur les interrupteurs lumineux (A) situés derrière la machine. Ne pas effectuer de distributions tant que la machine n'est pas prête. Le temps d'attente est de 120 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.

VERSIONS : PRO 2+1 Manuel À dose unique PRO 2+1 Manuel Double dose

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 porte d'introduction des capsules associée au distributeur ;
- insérer une capsule de la boisson préalablement choisie ;
- fermer complètement la trappe ;
- appuyer sur la touche de distribution des boissons associée au distributeur ;
- 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.



VERSIONS : PRO 2+1 Automatique À dose unique PRO 2+1 Automatique Double dose

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 porte d'introduction des capsules associée au distributeur ;
- 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

VERSIONS : PRO 2+1 Manuel À dose unique PRO 2+1 Manuel Double dose

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.



VERSIONS : PRO 2+1 Automatique À dose unique PRO 2+1 Automatique Double dose

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

▲ 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.

▲ Attention

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

VERSIONS : PRO 2+1 Manuel À dose unique PRO 2+1 Manuel Double dose

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

- au moyen de la poignée anti-brûlure, tourner le bec distributeur vapeur ;
- appuyer sur l'interrupteur pour obtenir de la vapeur ;
- appuyer à nouveau pour interrompre la vapeur.



VERSIONS : PRO 2+1 Automatique À dose unique PRO 2+1 Automatique Double dose

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

- au moyen de la poignée anti-brûlure, tourner le bec distributeur vapeur ;
- appuyer sur l'interrupteur



pour obtenir de la vapeur ;

- appuyer à nouveau pour interrompre la vapeur.

PROGRAMMATION

VERSIONS : PRO 2+1 Automatique À dose unique PRO 2+1 Automatique Double dose

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, associé au distributeur, pour couper le courant électrique ;
- rallumer la machine en appuyant sur le bouton de programmation  associé au distributeur ;
- 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.

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 (4 petites tasses pour distributeur à double dose - 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.

REMPLISSAGE À RAS BORD OU DU RÉSERVOIR

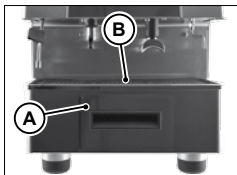
Contrôler et, s'il le faut, remplir le réservoir en suivant les instructions et les avertissements indiqués au chapitre « MISE EN SERVICE » section « REMPLISSAGE DU RESERVOIR ».

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 50 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 vidange 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 MATÉRIAUX 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 25-30 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 ».

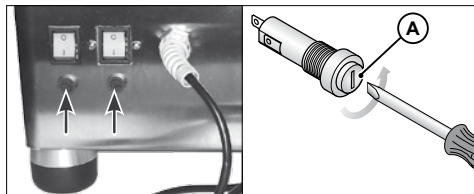
FILTRE DÉTARTEUR

Il est nécessaire de remplacer périodiquement, tous les 200 cafés environ, le filtre détartré 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. Prendre un tournevis et l'insérer dans la fente spéciale ;
2. exercer une pression et tourner le tournevis pour sortir le porte-fusible interne (A) ;
3. remplacer le fusible et revisser le porte-fusible interne.

ANOMALIES

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

- a) Le câble d'alimentation est branché tant sur la prise au mur qu'à la machine.
- b) Le courant arrive à la prise au mur.
- c) L'interrupteur de la machine est allumé.
- d) Le réservoir à eau est plein.
- e) 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.

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 S.r.l.
Dante Laghi 10 Via Taglio, 40 - 41121 Modena

Dati Generali
Sede Legale: 208
Sede Operativa: 208
Sede Operativa: 208
Sede Operativa: 208

Pagine: 10 - 11
Cap. 10 - 11
Cap. 10 - 11
Cap. 10 - 11

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La Société productrice **Espresso.it S.r.l** avec siège administratif et établissement Via del Fantino, 2/A - 44047 S.Agostino (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 :

2006/95/CEE concernant le matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, qui remplace la directive 73/23/CEE.

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

Le responsable
M. Francesco Tullio

NOTE



PRO 2+1

BEDIENUNGSHAN

GARANTIE.....	37
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	37
BESCHREIBUNG DER MASCHINE.....	37
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	38
INBETRIEBNAHME	39
STROMVERBINDUNG.....	40
BETRIEB.....	40
PLANMÄSSIGE WARTUNG	43
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 **PRO 2+1** 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 **PRO 2+1** 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 **PRO 2+1** 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. Bedienungshandbuch
3. Originalverpackung (SOLLTE AUFBEWAHRT WERDEN)

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

IDENTIFIKATION

Im unteren Bereich der Maschine ist ein Kennschild angebracht, auf dem die technischen Daten aufgeführt 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

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
PRO 2+1 Manuelle Einzeldosis	Ausgabe einer Einzeldosis von: Espresso, Malzkaffee, Tee, Kamillentee. Heisswasserausgabe Dampfabgabe
PRO 2+1 Manuelle Doppeldosis	Ausgabe einer Einzel- und Doppeldosis von: Espresso, Malzkaffee, Tee, Kamillentee. Heisswasserausgabe Dampfabgabe
PRO 2+1 Automatische Einzeldosis	Ausgabe einer Einzeldosis von: Dosierter Espresso, Malzkaffee, Tee, Kamillentee. Heisswasserausgabe Dampfabgabe
PRO 2+1 Automatische Doppeldosis	Ausgabe einer Einzel- und Doppeldosis von: Dosierter Espresso, Malzkaffee, Tee, Kamillentee. Heisswasserausgabe Dampfabgabe

TECHNISCHE DATEN

FASSUNGSVERMÖGEN TANK	5	l
ELEKTRISCHE VERSORGUNG	230	V
FREQUENZ (230 V)	50	Hz
LEISTUNG	2950	W

ABMESSUNGEN UND GEWICHTE

HÖHE	410	mm
TIEFE	500	mm
BREITE	445	mm
GEWICHT	27,5	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.

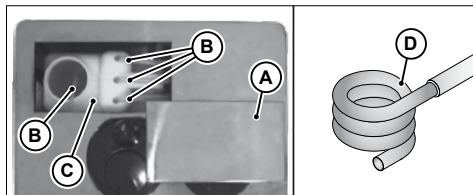
⚠ Achtung

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 vom Behälterbereich (A) abnehmen;
- die vier 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. 5 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 (A) in die Netzsteckdose einfügen.

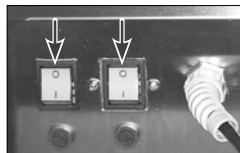


BETRIEB

EINSCHALTUNG

Die Maschine durch Drücken der an ihrer Rückseite angeordneten Leuchttasten (A) einschalten.

Es sollten keine Ausgaben vorgenommen werden, bevor die Maschine betriebsbereit ist. Die Wartezeit liegt bei ca. 120 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: PRO 2+1 Manuelle Einzeldosis
PRO 2+1 Manuelle Doppeldosis**

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 des den an die Ausgabedüse gekoppelten Kapselwurfs öffnen;
- eine Kapsel des gewünschten Getränks einwerfen;
- die Klappe vollständig schließen;
- die an die Ausgabedüse gekoppelte Ausgabetaaste drücken;
- nach Erreichen der gewünschten Menge, die Ausgabe durch erneutes Drücken der Ausgabetaaste unterbrechen;
- das Getränk entnehmen. Die Kapsel bleibt in der Position, bis eine neue Kapsel eingeführt wird.



**VERSIONEN: PRO 2+1 Automatische Einzeldosis
PRO 2+1 Automatische Doppeldosis**

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 des den an die Ausgabedüse gekoppelten Kapselwurfs öffnen;
- eine Kapsel des gewünschten Getränks einwerfen;
- die Klappe vollständig schließen;
- die Maschine ist funktionsbereit sobald die Anzeigeleuchte permanent aufleuchtet;
- je nach gewünschter Dosierung die Ausgabetaaste drücken:



- 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

**VERSIONEN: PRO 2+1 Manuelle Einzeldosis
PRO 2+1 Manuelle Doppeldosis**

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.



**VERSIONEN: PRO 2+1 Automatische Einzeldosis
PRO 2+1 Automatische Doppeldosis**

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 Anzeigeleuchte permanent aufleuchtet;

- die Heißwasserausgabetaste bis zum Erreichen der gewünschten Menge gedrückt halten.



DAMPFAUSGABE



Achtung

Verbrennungsgefahr!

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



Achtung

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

VERSIONEN: PRO 2+1 Manuelle Einzeldosis PRO 2+1 Manuelle Doppeldosis

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

- unter Anwendung der spezifischen Verbrennungsschutzes die Dampfdüse drehen;
- Den Schalter drücken und damit die Dampfausgabe abrufen.
- Zur Unterbrechung der Dampfausgabe erneut auf den Schalter drücken.



VERSIONEN: PRO 2+1 Automatische Einzeldosis PRO 2+1 Automatische Doppeldosis

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

- unter Anwendung der spezifischen Verbrennungsschutzes die Dampfdüse drehen;
- Den Schalter  drücken und damit die Dampfausgabe abrufen.
- Zur Unterbrechung der Dampfausgabe erneut auf den Schalter drücken.



PROGRAMMIERUNG

VERSIONEN: PRO 2+1 Automatische Einzeldosis PRO 2+1 Automatische Doppeldosis

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 an die Ausgabedüse gekoppelten Hauptschalter ausschalten und so spannungsfrei schalten;
- die Maschine erneut einschalten und dabei die an die Ausgabedüse gekoppelte Programmieraste  gedrückt halten;
- die Ausgabe durch Drücken auf die Ausgabetaste für einen starken Kaffee  einleiten;
- die Ausgabe durch erneutes Drücken auf diese Ausgabetaste 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 (4 Tassen pro Doppeldosis-Ausgabedüse - 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

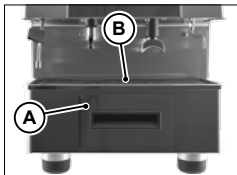
Den Wasserstand im Tank kontrollieren und im Bedarfsfalle nachfüllen. Dabei sind die Hinweise im Kapitel "INBETRIEBNAHME" im Abschnitt "FÜLLUNG DES TANKS" zu beachten.

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 50 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 25-30 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

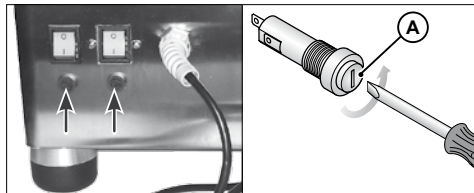
Regelmäßig, d.h. nach der Ausgabe von jeweils 200 Tassen Kaffee, muss der Entkalker-Filter gewechselt werden, der gemeinsam mit dem Kapseln geliefert wird. Dabei sind die Hinweise für den jeweiligen Filter zu beachten (Seite 39).

ERSETZEN DER SICHERUNG



Achtung

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



1. Einen Schraubendreher in den entsprechenden Schlitz einführen;
2. den Schraubendreher andrücken und drehen, um die interne Sicherungsfassung (A) entnehmen zu können;
3. die Sicherung auswechseln, dann die interne Sicherungsfassung erneut anschrauben.

STÖRUNGEN

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

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

ENTSORGUNG



EU 2002/96/EC

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

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.



Espresso.it S.r.l.
Strada Legato Via Taglio, 45 - 41121 Modena

Strada Legato Via Taglio, 45
41121 Modena
Strada Legato Via Taglio, 45
41121 Modena

Strada Legato Via Taglio, 45
41121 Modena
Strada Legato Via Taglio, 45
41121 Modena

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller **Espresso.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:

Model: 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:

2006/95/EWG betreffend elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung
innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen, die
Richtlinie 73/23/EWG ersetzt.

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

Der Verantwortliche
Ing. Francesco Tullio

NOTE



PRO 2+1

MANUAL DE USO

GARANTÍA	47
INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD	47
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	47
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	48
CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	50
USO	50
MANTENIMIENTO ORDINARIO	53
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 **PRO 2+1** 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 **PRO 2+1** 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 **PRO 2+1** debe considerarse impropio, por tanto, en caso de reparaciones, los costes correrán a cargo del cliente.*

DOTACIÓN DE LA MÁQUINA

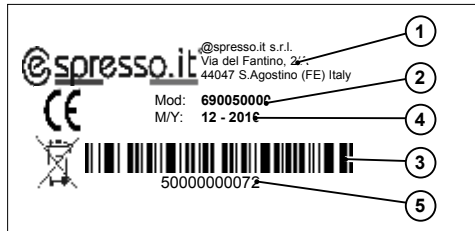
La máquina de café exprés se suministra completa de:

1. Cápsula vacía;
2. Manual de uso
3. 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
PRO 2+1 Manual Dosis única	Suministro dosis única de: Café expreso, cebada, té, manzanilla. Suministración agua caliente Suministración vapor
PRO 2+1 Manual Dosis doble	Suministro dosis única y doble de: Café expreso, cebada, té, manzanilla. Suministración agua caliente Suministración vapor
PRO 2+1 Automática Dosis única	Suministro dosis única de: Café expreso dosificado, cebada, té, manzanilla. Suministración agua caliente Suministración vapor
PRO 2+1 Automática Dosis doble	Suministro dosis única y doble de: Café expreso dosificado, cebada, té, manzanilla. Suministración agua caliente Suministración vapor

DATOS TÉCNICOS

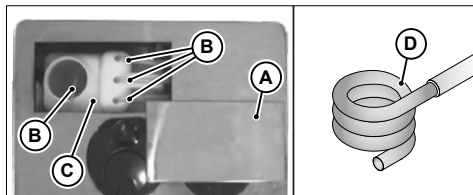
CAPACIDAD DEL DEPÓSITO	5	l
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230	V
FRECUENCIA (230 V)	50	Hz
POTENCIA	2950	W

DIMENSIONES Y PESOS

ALTURA	410	mm
PROFUNDIDAD	500	mm
ANCHURA	445	mm
PESO	27,5	kg

LLENADO DEL DEPÓSITO**⚠ ¡Atención!**

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



- Quitar la tapa del depósito (A);
- extraer los cuatro 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 5 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.

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.

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 enchufe (A) en la toma de alimentación.

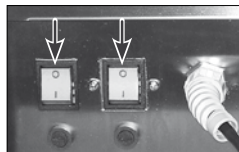


USO

ENCENDIDO

Encender la máquina presionando los interruptores luminosos (A) colocados en la parte trasera de la misma.

No suministrar productos antes de que la máquina esté lista. El tiempo de espera es de aprox. 120 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

**VERSIONES: PRO 2+1 Manual Dosis única
PRO 2+1 Manual Dosis doble**

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 introducción cápsulas asociada al distribuidor;



- introducir una cápsula de la bebida que se desea;
- cerrar completamente la puerta;
- presionar el botón de suministro de preparaciones asociado al distribuidor;
- al alcanzar la cantidad deseada, para interrumpir la suministro, presionar nuevamente el botón de suministro;
- retirar la bebida; la cápsula queda en posición hasta la introducción de una nueva cápsula.

**VERSIONES: PRO 2+1 Automática Dosis única
PRO 2+1 Automática Dosis doble**

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 introducción cápsulas asociada al distribuidor;
- 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:



- La máquina suministra la cantidad de preparación programada y detiene automáticamente la suministración;
- 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

**VERSIONES: PRO 2+1 Manual Dosis única
PRO 2+1 Manual Dosis doble**

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.



**VERSIONES: PRO 2+1 Automática Dosis única
PRO 2+1 Automática Dosis doble**

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

⚠ ¡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.

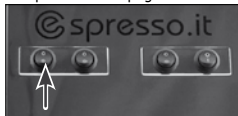
⚠ ¡Atención!

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

VERSIONES: PRO 2+1 Manual Dosis única PRO 2+1 Manual Dosis doble

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

- utilizando la agarradera, rotar la boquilla de salida vapor;
- presionar el botón para suministrar el vapor;
- presionar nuevamente para interrumpir la emisión de vapor.



VERSIONES: PRO 2+1 Automática Dosis única PRO 2+1 Automática Dosis doble

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

- utilizando la agarradera, rotar la boquilla de salida vapor;
- presionar el botón  para suministrar el vapor;
- presionar nuevamente para interrumpir la emisión de vapor.



PROGRAMACIÓN

VERSIONES: PRO 2+1 Automática Dosis única PRO 2+1 Automática Dosis doble

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 asociado al distribuidor para quitar la corriente eléctrica;
- volver a encender la máquina manteniendo presionado el botón de programación  asociado al distribuidor;
- 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 (4 tazas para distribuidor de dosis dobles - 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".

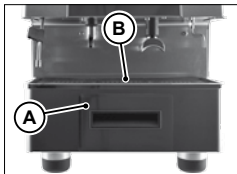
VACIADO DEL CONTENEDOR DE RECOGIDA DE CÁPSULAS USADAS

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 50 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 25-30 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".

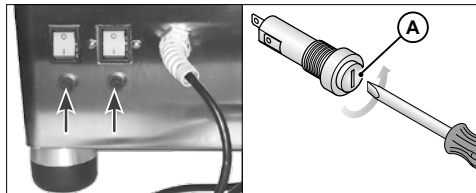
FILTRO DESCALCIFICADOR

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. introducir un desatornillador en la ranura;
2. hacer presión y rotar el desatornillador para extraer el portafusible interno (A);
3. sustituir el fusible y volver a atornillar el portafusible interno.

ANOMALÍAS

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

- a) El cable de alimentación esté conectado a la toma de pared y a la máquina.
- b) Llegue tensión a la toma de pared.
- c) El interruptor de la máquina esté encendido.
- d) El depósito de agua esté lleno.
- e) 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.

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.



Espresso.it S.r.l.
Strada Legnano Via Taglio, 40 - 01121 Monterotondo

Ente Certificatore
e Stabilimento
Via del Fantino, 2/A
02047 S. Agostino (FE) - Italia
Tel. +39 0522 46 07 10
Fax. +39 0522 46 07 11

Modello SDA 11 00000000000000000000
Cap. Soc. € 10.000.000.000
Sede e Registro Imprese di Monterotondo
C.F. n. 02047040299
P.I. n. 02047040299
E-Mail: info@espresso.it

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La Sociedad fabricante **Espresso.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.

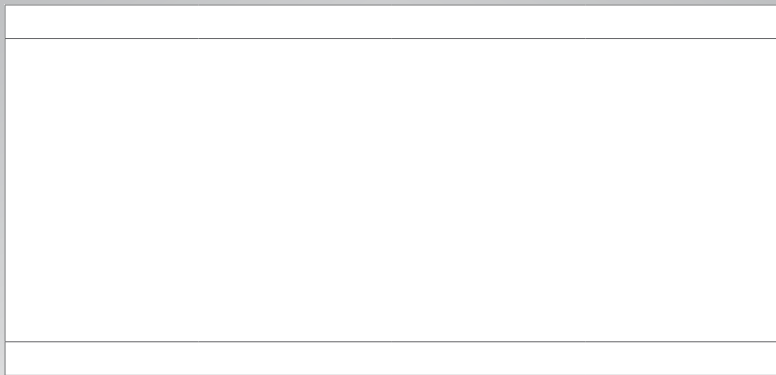
cumple con las siguientes Directivas:

2006/95/CEE relativa al material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión, que sustituye la Directiva 73/23/CEE.

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

El responsable
Ing. Francesco Tullio

NOTE



 espresso.it[®]

100% MADE IN ITALY