

didiesse
macchine per caffè

Professional

Manuale d'uso.



La soluzione ideale per i professionisti del caffè.

100%
Made in Italy.



Sommario

- 4 Premessa.
Garanzia.
- 5 Avvertenze.
- 6 Caratteristiche tecniche.
Installazione.
- 7 Allacciamento elettrico.
Uso.
- 9 Erogazione vapore.
- 10 Preparazione del caffè.
Regolazione dosi.

Premessa.

La macchina da caffè descritta nel presente manuale è stata appositamente studiata e realizzata per venire incontro a quell'utenza che ha particolari esigenze di spazio e per essere collocata in locali aventi i più svariati arredamenti. Assicurando un'ottima resa del caffè grazie ad uno dei più collaudati gruppi ad erogazione, che permette un'ottima qualità del prodotto, dal primo all'ultimo caffè erogato. Viene fornita in versione automatica ed è garantita la qualità dei componenti, prodotti dalle migliori aziende del settore.

Garanzia.

Ha la durata di 24 mesi dalla data d'acquisto della macchina. Decade nel caso di utilizzo non appropriato o nel caso di manomissione da parte di personale non autorizzato.

Avvertenze.

Il presente manuale, è stato realizzato per permettere una corretta manutenzione dell'apparecchio. È quindi fondamentale conservarlo con cura, per ogni futuro riferimento, e leggere con la dovuta attenzione, le istruzioni contenute in esso. L'apparecchio deve essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, ossia l'erogazione del caffè. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto, e che sia completa nelle sue parti, come da ordine. In caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi al servizio assistenza oppure al punto vendita. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, ma smaltiti secondo le vigenti prescrizioni in materia. Prima di collegare l'apparecchio verificare che il voltaggio della rete sia adeguato sulla targhetta di identificazione. In caso di guasto e/o malfunzionamento spegnere la macchina da caffè astenendosi da qualsiasi tentativo di intervento. Rivolgersi esclusivamente alla casa costruttrice.

Caratteristiche tecniche.

GRUPPI	1
LARGHEZZA	28,5 cm
PROFONDITÀ	37 cm
ALTEZZA	44,5 cm
PESO	17 kg
ALIMENTAZIONE	220v/110v
RESISTENZA	1000 Watt
CALDAIA	0,9 Lt

Installazione.

Dopo aver tolto la macchina dall'imballo:

- Posizionarla in modo stabile e sicuro nel punto prescelto, accertandosi che: il piano d'appoggio sia adatto a sopportare il peso dell'apparecchio e sia livellato (inclinazione massima 3%), se necessario agire sui piedini regolabili.
- Vi sia lo spazio necessario per effettuare le operazioni preliminari e la futura manutenzione.



Attenzione!

L'apparecchio è stato progettato per l'installazione all'interno. Non va quindi esposto alla pioggia, a forti fonti di calore e/o altri agenti atmosferici. La macchina va collegata ad una efficiente presa di terra. Evitare l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Eventualmente impiegare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme di sicurezza. Qualora il cavo di alimentazione si dovesse rovinare, farlo sostituire dalla casa produttrice della macchina.

Allacciamento elettrico.

Collegare il cavo predisposto, e fornito assieme alla macchina da caffè alla rete elettrica.

Uso.

Prima di ogni utilizzo, o nel caso di lunga inattività della macchina, accertarsi che:

1. La spina sia inserita correttamente e che ci sia erogazione di energia elettrica.
2. Riempire il serbatoio di acqua, posizionato sotto il tappo in metallo. Una volta riempito, accertarsi di rimetterlo nella stessa posizione in cui è stato tolto.



Attenzione!

La macchina è dotata di switch di livello che la spegne parzialmente se il serbatoio rimane senza acqua. In tal caso, la tastiera comincia a lampeggiare.



4



4. La macchina caricherà acqua in caldaia (se ne dovesse avere bisogno), attendere il caricamento automatico segnalato dal rumore della pompa. A questo punto posizionare anche gli interruttori di colore bianco e verde in posizione 1, che servono rispettivamente per l'accensione della resistenza vapore e il gruppo caffè.

5



5. Attendere che la macchina sia in pressione, vale a dire quando il manometro indica da 1.0 a 1,5 bar (circa).

 **Attenzione!**

Dopo che la macchina è andata a pressione, effettuare diversi cicli di lavaggio del gruppo caffè, erogando acqua senza inserire la cialda, avendo cura di far riscaldare il gruppo ad ogni ciclo. È consigliabile erogare 500cc d'acqua per gruppo.

Erogazione vapore.

Posizionare il recipiente sotto al tubo d'erogazione vapore, in modo che la parte terminale sia completamente immersa nella bevanda che si intende riscaldare. Agire sul rubinetto, ruotandolo in senso antiorario. Per fermare l'erogazione, ruotare nel senso opposto.



 **Attenzione!**

La lancia di erogazione vapore, orientabile, al momento dell'erogazione raggiunge una temperatura molto elevata.



1



2



3



4




Preparazione del caffè.

1. Alzare la leva per aprire il vano porta cialda.
2. Inserire la cialda.
3. Abbassare la leva fino allo scatto.
4. Posizionare la tazza sotto al beccuccio e premere il tasto corrispondente a caffè corto, lungo o illimitato. La macchina comincerà ad erogare e si fermerà automaticamente raggiunti i cc preimpostati.

Regolazione dosi.

La macchina è provvista di scheda di controllo e di contatori volumetrici che permettono di dosare automaticamente la quantità di caffè da erogare. Tale quantità è reimpostabile in qualsiasi momento da tastiera e senza l'ausilio di programmatori esterni.

- Inserire la cialda, bloccare il braccio e posizionare la tazza sotto al beccuccio.
- Tenere premuto il tasto "manuale" per 6 secondi.
- Al raggiungimento dei 6 secondi, le tastiere cominceranno a lampeggiare, (modalità programmazione).
- Iniziare l'erogazione della referenza da programmare, e alla quantità desiderata, fermarla manualmente agendo sullo stesso tasto. L'elettronica auto apprenderà la quantità erogata, e successivamente riprodurrà le stesse quantità.
- In fase di lampeggio, (modalità programmazione), è possibile programmare la lunghezza del caffè corto e del caffè lungo, con la stessa modalità sopradescritta.



didiesse srl
Sede Legale e Operativa
Zona Industriale ASI - Località Pascarola
80023 Caivano (NA)

T. +39 081 5595238
Fax: +39 081 0605866
Num. Verde: 800 217 661
www.didiessesrl.eu