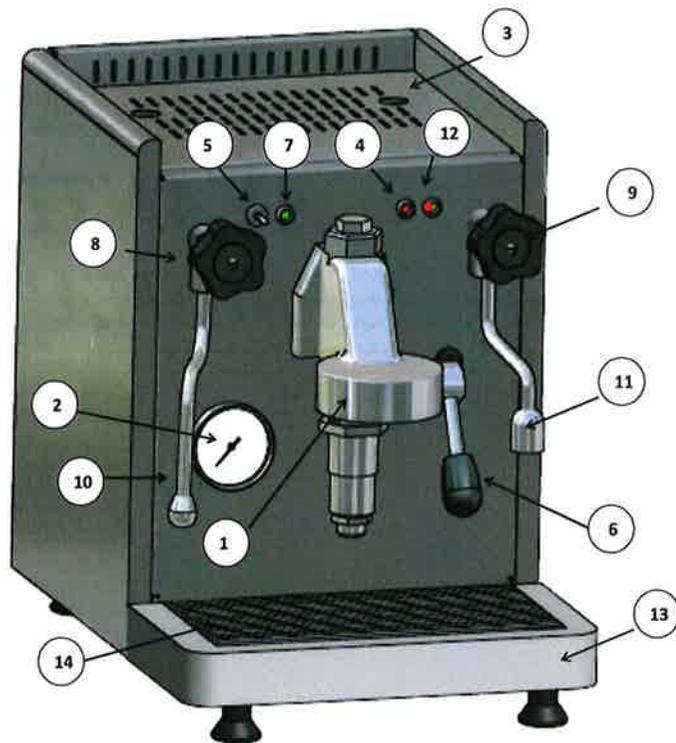


***AVANTI
“SIENA”***

OPERATING INSTRUCTIONS

ISTRUZIONI PUOR L'UTILISATION



12. ÉVENTUELLES ANOMALIES

Anomalie	Type d'anomalie	Solutions
La machine ne fonctionne pas (allumage)	Electrique	la machine au réseau électrique.
Pas ou peu de café	Hydraulique	Remplir le réservoir d'eau.
	Hydraulique	Décalcifier la machine.
	Hydraulique	Nettoyer les filtres.
Fourniture élevée de café	Hydraulique	Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
	Hydraulique	Mouture trop fine.
	Hydraulique	la quantité du café dans le porte-filtre.
Perte de café du groupe de fourniture	Hydraulique	Mouture trop grosse.
	Hydraulique	Insérer le porte-filtre dans son siège.
	Hydraulique	Nettoyer le bord du porte-filtre.
Café froid dans la tasse	Hydraulique	Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
Café froid dans la tasse	Electrique	Attendre que le voyant s'éteigne.
Pompe bruyante	Hydraulique	Insérer le porte-filtre pour le préchauffage.
Pompe bruyante	Hydraulique	Remplir le réservoir d'eau.

-Si le café descend trop rapidement, on n'obtiendra pas la crème dans la tasse: Dans ce cas, il sera nécessaire d'utiliser du café moulu plus fin ou tenter de réduire la vitesse d'infusion, en appuyant plus fortement sur le café pour le tasser.

-Si le café descend goutte-à-goutte ou ne descend pas, il faudra utiliser du café moulu plus gros et moins tasser la poudre du café. La fourniture devrait être effectuée en 20/25 secondes. Pour avoir un café à la bonne température, une fois la machine allumée, attendre au moins 5 minutes (phase de chauffage) avant de fournir un café, en laissant le portefiltre inséré dans son siège.

7 FOURNITURE EAU CHAUDE

Au début de la fourniture, des jets d'eau chaude peuvent se produire. Le tuyau peut atteindre des températures élevées, ne pas toucher avec les mains les parties dépourvues de caoutchouc de protection contre les brûlures. Danger de graves brûlures. L'appareil doit être prêt à l'utilisation comme indiqué au paragraphe 5.4.

1. Placer un récipient sous la lance de l'eau chaude 11.
2. Ouvrir la manette du robinet d'eau chaude 9 en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. On obtient instantanément le jet d'eau désiré.

IMPORTANT: Il est nécessaire que le tuyau de fourniture d'eau soit positionné en profondeur du récipient afin d'éviter des brûlures à cause des jets d'eau. Pour interrompre la fourniture de l'eau, il suffit de fermer la manette.

8 FOURNITURE VAPEUR (CAPPUCCINO)

Au début de la fourniture, des jets d'eau chaude peuvent se produire. Le tuyau peut atteindre des températures élevées, ne pas toucher avec les mains. Danger de graves brûlures. La machine doit être prête à l'utilisation comme indiqué au chapitre 5.4 "MISE EN MARCHÉ"

1. Remplir à moitié, avec du lait, un récipient prévu à cet effet.
2. Tenir le récipient sous la lance vapeur
3. Plonger la lance vapeur en profondeur dans le lait.
4. Tourner la manette de la vapeur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Maintenir la lance vapeur à peine sous le niveau du lait. Pendant la production de la mousse, on entend un bruit particulier dû à la sortie de l'air. Dans ce cas, le mode est alors correct. Avant de chauffer le lait, il est nécessaire de le faire émulsionner. En effet, le lait chaud ne mousse pas.

Attention: la lance vapeur doit toujours être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide après chaque usage, afin qu'elle soit toujours propre et qu'il ne reste rien dessus.

• Si cela se produit, plonger la lance vapeur dans de l'eau chaude pendant un certain laps de temps afin de pouvoir enlever facilement

les incrustations. La même procédure peut être adoptée pour réchauffer d'autres boissons.

9. NETTOYAGE, RÉPARATION OU ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage, réparation ou entretien de la machine à café, débrancher la fiche de la prise de courant et attendre que la machine se refroidisse.

9.1 Réparation et entretien

Ne pas ouvrir la machine; en cas de pannes qui comporteraient des réparations ou des entretiens, s'adresser exclusivement à un Centre d'Après-vente autorisé. En cas d'interventions non adaptées, le fabricant décline toute responsabilité.

10. CONSERVATION ET ÉLIMINATION

En cas d'une longue inactivité, débrancher la fiche de la machine à café de la prise de courant. Elle doit être protégée des agents atmosphériques (poussières saleté, etc.) en la rangeant dans un lieu sûr non accessible aux enfants.

Si la machine à café ne doit plus être utilisée, il faut la rendre inopérante en taillant le câble d'alimentation après avoir débranché la fiche de la prise de courant.

CONTENTS:

1. INTRODUCTION
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS
3. SAFETY REGULATIONS
4. DESCRIPTION OF COMPONENTS
5. INSTALLATION
6. DISPENSING TRADITIONAL COFFEE
7. DISPENSING HOT WATER
8. DISPENSING STEAM (CAPPUCCINO)
9. CLEANING, REPAIRING OR SERVICING
10. STORAGE OR DISPOSAL
11. TROUBLESHOOTING

FOREWORD

Keep this instruction handbook in a safe place, for any information or problems not covered in this handbook contact qualified personnel.

1.1 SYMBOLS

The warning triangle identifies all important explanations related to personal safety. Pay attention to these instructions to prevent accidents!

The number or letter numeric symbols indicate references to illustrations and parts of the machine including keys, illuminated buttons, etc.

The manufacturer shall not be held liable for any damage in the event of:

- Uses not in compliance with the intended uses; • Alteration of the power supply cord;
- Modification of any machine component; • Use of non-original components or accessories;
- Repairs not made at authorised serviced centres;

This product meets the requirements on labelling established in the WEEE Directive (2002/96/EC). The symbol on the side indicates that this electric or electronic product must not be disposed of in a container for household waste. **PRODUCT CATEGORY** with reference to the types of equipment listed in Annex 1 of the WEEE Directive, this product falls under category 2 "Small appliances"

DO NOT THROW AWAY IN A CONTAINER FOR HOUSEHOLD WASTE.

Failure to comply with the above shall result in forfeiture of the warranty.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal voltage	See adhesive label on machine.
Nominal power	See adhesive label on machine.
Power supply	See adhesive label on machine.
Dimensions	MOD 0985 KG 20 cm L 31x H. 39 x P. 44
Tank	Removable 3 litres
Pump pressure	13 - 15 bars
Heating apparatus	Copper boiler
Safety devices	Safety thermostat
Steam production	Unlimited
Hot water production	Unlimited
Body	Stainless steel

3. SAFETY REGULATIONS

Do not touch the hot parts (steam/water pipe after use) as they can cause burns, do not let water get on live parts, as this can cause electrocution and short circuits.

Do not remove the filter holder while dispensing coffee, do not aim steam or hot water towards the body as it can cause burns.

3.1 USE AND DESTINATION

The coffee machine is intended for household use only.

Other unauthorised uses or technical modifications which can cause injury or damage are prohibited. Place the coffee machine in a safe place, on a well-levelled surface not subject to being flipped over, leave enough space between the walls to allow the heat to disperse from the openings, do not place near or over sources of heat or open flames as the frame could get damaged.



Do not leave the coffee machine exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.) unless expressly allowed.

3.2 USERS

Do not let children or inexperienced individuals operate the coffee machine without supervision.
The packaging parts must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger.

3.3 POWER SUPPLY CORD AND CONNECTION TO THE MAINS

The electricity voltage must match the one listed on the machine plate, connecting it only to an adequate socket.
If the cord is defective, the user is not to replace it, contact a Service Centre authorised.
Do not pull on the cord or machine to unplug it; do not touch the cord with wet hands.
To avoid dangerous overheating, completely unwind the cord.

4. DESCRIPTION OF PARTS

1. Die-casted water recirculation unit
2. Dual Manometer
3. Cup warming cover
4. RED light: heating
5. Main switch
6. Coffee dispensing lever
7. GREEN light: machine on
8. Steam tap
9. Hot water tap
10. Steam nozzle with anti-burn insulator
11. Water nozzle with anti-burn insulator
12. Red light on: boiler filling (mod. with Sirai pressostat)
13. Drip tray
14. Cup resting grill

ACCESSORIES NOT SHOWN IN FIGURE

1. 1 cup filter holder complete with filter
2. 2 cup filter holder complete with filter
3. Measuring cup / presser
4. Blind filter

5. INSTALLATION

5.1 PACKAGING

Keep the original packaging for future use. The original packaging is only to protect the machine during transportation.

5.2 ELECTRICITY CONNECTION

Before connecting the electrical cord of the machine to the power outlet, check that the main switch 5 is positioned on "OFF".
For your safety and the safety of others, carefully follow the instructions in chapter 3.

5.3 FILLING WATER TANK

Remove the water tank and clean thoroughly. Fill with cold water up to two centimeters from the top. Put it back into its lodging so that the intake tube and delivery tube are inside the tank.
Use natural drinking water, other liquids may damage the tank. Fill the water tank before starting the machine.

5.4 START UP

Before starting the machine for the first time or after a long period of inactivity, follow these procedures:

- Position the coffee dispensing lever 6 in the downward position.
- Close the steam tap 8 (turn in clockwise direction)
- Close the water tap 9 (turn in clockwise direction)
- Turn the main switch "OFF"
- Disconnect the plug
- Position the drip tray 13 correctly.

You can now start the machine.

- Remove the cup-warming cover 15.
- Remove the intake and delivery tubes from the water tank.
- Remove the water tank.

Avant d'effectuer pour la première fois la mise en marche ou après une longue période d'inactivité, suivre les instructions suivantes:

- Le levier pour la fourniture de café 6 doit être complètement positionné vers le bas. • Le robinet vapeur 8 doit être fermé (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)
- Le robinet de l'eau 9 doit être fermé (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)
- L'interrupteur général est sur la position "OFF" ("ARRÊT")
- La fiche n'est pas connectée au réseau électrique.
- Le bac récupérateur de gouttes de café 13 est dans la bonne position.

On peut maintenant commencer l'opération de mise en marche.

- Ôter le couvercle du chauffe-tasses 15.
- Extraire les tuyaux de vidange et de remplissage du réservoir de l'eau.
- Extraire le réservoir de l'eau.
- Nettoyer soigneusement le réservoir de l'eau et le remplir d'eau potable.
- Remettre le réservoir de l'eau dans sa position. (**IMPORTANT:** S'assurer que les tuyaux en silicone sont complètement plongés dans l'eau et qu'ils ne sont pas pliés).
- Remettre le couvercle du chauffe-tasses 15 à sa place.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur général 5 et le mettant sur la position "ON" ("MARCHÉ")
- Le voyant rouge de contrôle 4 s'allume.
- La chaudière se remplit automatiquement d'eau.
- Dès que le nouveau remplissage de la chaudière est terminé, la pompe arrête de fonctionner et la phase de chauffage de la machine commence.
- Étant donné que pendant le premier remplissage d'eau de la chaudière une quantité considérable d'eau est absorbée, il est recommandé de remplir de nouveau le réservoir de l'eau.
- Attendre 3-4 minutes jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température de fonctionnement, en contrôlant que la pression indiquée par le manomètre de la vapeur 2 soit environ entre 1 et 1,4 bars.
- Le voyant de contrôle des fonctions 4 s'éteint, le voyant 12 s'allume quand la machine est prête.
- Ouvrir maintenant le robinet de vapeur 8 pendant 5 secondes.

5.5 ASTUCES ET SUGGESTIONS

La machine à café 0985 est équipée d'un dispositif d'arrêt automatique de la pompe qui entre en service s'il manque de l'eau, afin d'éviter qu'elle soit endommagée. Dans ce cas, éteindre la machine grâce à l'interrupteur général et remplir le récipient de l'eau, puis allumer de nouveau la machine. Au cas où la machine a aspiré de l'air (si en actionnant le levier 6 il ne sort pas d'eau du groupe), éteindre la machine grâce à l'interrupteur général, ouvrir le robinet de vapeur et décharger toute la vapeur. Puis allumer de nouveau la machine et laisser le robinet vapeur ouvert 8. Si la pompe ne repart pas automatiquement, faire sortir un peu d'eau chaude par la lance d'eau chaude 11 ou par le groupe 1 jusqu'à ce que la pompe entre en service. La chaudière se remplit de nouveau et l'air restant qui se trouve dans la chaudière est purgé au moyen de la lance vapeur. Quand la pompe ne fait plus aucun bruit, fermer de nouveau le robinet de vapeur. La machine 8 est maintenant en phase de chauffage. Quand le voyant vert s'allume, indiquant que la machine est prête 12 à fonctionner, la machine est prête. Pendant le fonctionnement, si le voyant de contrôle s'allume, cela n'a pas d'importance. La machine maintient constamment la température de fonctionnement.

6 FOURNITURE DU CAFÉ TRADITIONNEL

Pendant la fourniture du café, il est interdit de désinsérer le porte-filtre. Danger de graves brûlures.

1. Utiliser le porte-filtre pour une tasse ou le porte-filtre pour 2 tasses avec les filtres correspondants.
2. Remplir le filtre de café moulu à l'aide de la mesure prévue à cet effet et appuyer légèrement sur le café à l'aide de cette demière.
3. Insérer le porte-filtre dans le siège du groupe de fourniture 1 et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Selon le filtre utilisé, placer une ou deux tasses à café sous le porte-filtre.
5. Positionner vers le haut le levier de fourniture café 6.
6. Après avoir obtenu la dose de café désirée, tirer le levier 6 complètement vers le bas. (La vanne du groupe déchargera l'eau excédante dans le bac récupérateur de gouttes 13).

IMPORTANT: Si le levier pour la fourniture de café n'est pas positionné complètement vers le bas, des jets incontrôlés d'eau et de vapeur sortiront au moment d'ôter le porte-filtre. Il est donc indispensable qu'après la préparation du café, le levier soit positionné complètement vers le bas.

3.1 UTILISATION ET DESTINATION

La machine à café est destinée seulement et uniquement à un usage domestique. D'autres utilisations illicites ou des modifications techniques qui pourraient provoquer des dommages aux choses et aux personnes sont formellement interdites. Placer la machine à café dans un lieu sûr, sur des plans à niveau et non sujets à un renversement, laisser suffisamment d'espace avec les murs en permettant ainsi l'évacuation de la chaleur par les fentes prévues à cet effet, ne pas placer près ou sur des sources de chaleur ou près de flammes libres car le châssis pourrait subir des dommages. Ne pas laisser la machine à café exposée aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.) sauf si cela est expressément prévu.

3.2 PERSONNES POUVANT UTILISER LE PRODUIT

Ne pas permettre que la machine à café soit utilisée sans surveillance par des enfants ou par des personnes sans expérience. Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources de danger potentielles.

3.3 CÂBLE D'ALIMENTATION ET BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

La tension électrique doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette adhésive placée sur la machine, en la branchant uniquement à une prise de courant adaptée. Le câble d'alimentation, s'il est défectueux, ne doit pas être remplacé par l'utilisateur, s'adresser exclusivement à un Centre d'Assistance Technique autorisé. Ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher la fiche de la prise de courant; ne pas toucher avec les mains mouillées. Pour éviter les surchauffes dangereuses, dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.

4. DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Groupe, moulé sous pression, à circulation d'eau
2. Manomètre à double échelle
3. Couverture chauffe-tasses
4. Voyant ROUGE : chauffe de la machine
5. Interrupteur général
6. Levier de distribution du café
7. Voyant VERT : machine allumée
8. Robinet de distribution de la vapeur
9. Robinet de distribution de l'eau chaude
10. Buse de la vapeur avec isolation anti-brûlures
11. Buse de l'eau avec isolation anti-brûlures
12. Voyant ROUGE: chaudière remplissage
13. Bac d'égouttage
14. Grille pour poser les tasses

ACCESSOIRES NON REPRÉSENTÉS SUR LA FIGURE

1. Porte-filtre 1 tasse, équipé de filtre
2. Porte-filtre 2 tasses, équipé de filtre
3. Mesure à café/presse-café
4. Filtre aveugle

5. INSTALLATION

5.1 EMBALLAGE

Après avoir enlevé l'emballage original, il est recommandé de le conserver en cas de nécessité pour d'ultérieurs transports. L'emballage original est prévu uniquement pour protéger la machine pendant le transport.

5.2 BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Avant de brancher le câble électrique de la machine à la prise de courant, vérifier que l'interrupteur général 5 est positionné sur "OFF" ("ARRÊT"). Pour votre sécurité personnelle et celle de d'autres personnes, respecter scrupuleusement les indications du chapitre 3.

5.3 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Extraire le réservoir de l'eau et le nettoyer avec soin, le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'à deux centimètres du bord, l'insérer dans son siège afin que le tuyau aspirant 9 et ceux de d'évacuation 8 se trouvent à l'intérieur du réservoir. Utiliser de l'eau potable non gazeuse, d'autres liquides peuvent endommager le réservoir. Ne pas mettre la machine en marche sans avoir rempli précédemment le réservoir de l'eau.

5.4 MISE EN MARCHÉ

- Thoroughly clean the water tank and fill with drinking water.
- Replace the water tank. (**IMPORTANT:** Make sure the silicon tubes are totally immersed into the water and are not bent).
- Replace the cup-warming cover 15.
- Connect the plug to the power outlet
- Turn the appliance ON by placing the main switch 5 on "ON"
- The red operating light 4 turns on.
- The boiler automatically fills with water.
- Once the boiler has been filled with water, the pump stops operating and the machine starts to heat up.
- A lot of water is absorbed by the boiler on the first water filling, therefore it is recommended to fill the water tank once again.
- Wait 3-4 minutes until the appliance has reached the operating temperature, check that the pressure indicated on the pressure gauge 2 is between 1 and 1.4 bar.
- The operating light 4 turns off, and the machine ready light 12 turns on.
- Open the steam tap 8 for 5 seconds

5.5 HINTS AND SUGGESTIONS

The 0985 coffee machine comes with an automatic pumpstop that activates when there is no water to prevent the machine from damaging. In this case, turn off the machine via the main switch and fill the water container. Turn the machine back on. If the machine took in air (if the lever 6 is pulled, water does not come out of the unit). Turn the machine off via the main switch, open the steam tap and discharge all the steam. Turn the machine on again and leave the steam tap open 8. If the pump does not start operating automatically, discharge a little bit of hot water from the hot water nozzle 11 or from the unit 1 until the pump starts working again. The boiler is refilled and the air remaining in the boiler is discharged via the steam nozzle. When you no longer hear noises coming from the pump, close the steam tap 8 again. The machine is now in the heating phase. When the green machine-ready light 12 turns on, the machine is ready to use. It is of no importance if the control light turns on during operation. The machine maintains the operating temperature constant.

6. TRADITIONAL COFFEE DISPENSING

Do not remove the filter holder while the coffee is being dispensed. Danger of burns.

1. Use the one-cup or two-cup filter holder with the relative filters.
2. Fill the ground coffee filter using the measuring cup provided and press down the coffee.
3. Insert the filter holder in the lodging of the dispensing unit 1 and turn in a counter clockwise direction
4. Depending on which filter is used, place one or two cups under the filter holder.
5. Move the coffee dispensing lever upwards 6.
6. When the desired amount of coffee has been dispensed, pull the lever 6 downwards (the unit's valve will discharge the excess water into the drip tray 13).

IMPORTANT: If the coffee dispensing lever is not completely in the downward position, spurts of steam and water will be released when the filter holder is removed.

Therefore, it is very important that the lever is completely in the downward position after the coffee has been prepared.

- Cream will not form in the cup if the coffee comes out too quickly. In this case, use finely ground coffee or try pressing the coffee down hard to reduce the brewing speed.

- If the coffee comes out in drops, use coarser ground coffee and press down lightly on the coffee.

The dispensing should take around 20/25 seconds. To prepare a coffee at the right temperature, wait for the machine to heat up (at least five minutes) before dispensing the coffee. Leave the filter holder in its lodging.

7. HOT WATER DISPENSING

Spurts of hot water may be verified at the beginning of the dispensing process.

The tube may become very hot, do not touch the parts that do not come with the anti-burn rubber. Danger of burns. The appliance must be ready to use as indicated in paragraph 5.4

1. Place a container under the hot water nozzle 11.
2. Turn the knob of the hot water tap 9 in a counter clockwise direction. You will instantly obtain the desired water jet.

IMPORTANT: The water dispensing tube must be positioned deep into the container to prevent water from spurting, thus causing burns. Close the knob to end the water dispensing.

8. STEAM DISPENSING (CAPPUCCINO)

Sprits of hot water may be verified at the beginning of the dispensing process. The tube may become very hot, do not touch with your hands. Danger of burns.

The machine must be ready to use as indicated in chapter 5.4 "START UP"

1. Half fill a suitable container with milk.
2. Hold the container under the steam nozzle 10.
3. Immerse the steam nozzle completely into the milk.
4. Turn the steam knob 8 in a counter clockwise direction.
5. Bring the steam nozzle 10 just below the milk level.

As the milk froths, you should hear a hissing sound caused by the air discharge. This means everything is working correctly. Before warming the milk, it is necessary to froth it. In fact, hot milk does not froth.

Attention: the steam nozzle must always be cleaned after each use with a soft cloth, so that it is always clean and free of milk deposits.

• If this should happen, immerse the steam nozzle into hot water for some time so that any deposits are easily removed. The same procedure can be used for heating other drinks.

9. CLEANING, REPAIRING OR SERVICING

Before cleaning, repairing or servicing the coffee machine, unplug it and wait until it cools off.

9.1 REPAIRING AND SERVICING

Do not open the machine, in the event of faults requiring repairs or servicing, only contact a Service Centre authorized. The manufacturer shall not be held liable for inadequate servicing.

10. STORAGE OR DISPOSAL

If the coffee machine is not going to be used for a long time, unplug it, protect it from atmospheric agents (dust, dirt etc.) and put it in a safe place out of the reach of children. If you decide you are no longer going to use the coffee machine, make it unusable by cutting the cord after unplugging it.

11. TROUBLESHOOTING

Problem	Type of anomaly	Remedy
Machine does not operation (turn on)	Electric	Connect the machine to the electricity network.
Low or no coffee is being dispensed	Hydraulic	Fill the water tank.
	Hydraulic	Decalcify the machine
	Hydraulic	Clean filters
	Hydraulic	Reduce coffee quantity in filter holder.
Too much coffee is being dispensed	Hydraulic	Too fine ground coffee.
	Hydraulic	Increase the amount of coffee in the filter holder.
Coffee leaking from dispensing unit	Hydraulic	Too course ground coffee.
	Hydraulic	Insert the filter holder in its lodging.
Cold coffee in the cup	Hydraulic	Filter holder gasket worn. Replace.
	Hydraulic	Reduce the amount of coffee in the filter holder.
Noising pump	Electric	Wait for the light to turn off
	Hydraulic	Insert the filter holder for the pre-heating
	Hydraulic	Fill the water tank.

SOMMAIRE:

1. AVANT-PROPOS
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
3. NORMES DE SÉCURITÉ
4. DESCRIPTION DES COMPOSANTS
5. INSTALLATION
6. FOURNITURE CAFÉ TRADITIONNEL
7. FOURNITURE EAU CHAUDE
8. FOURNITURE VAPEUR (CAPPUCCINO)
9. NETTOYAGE, RÉPARATION OU ENTRETIEN
10. CONSERVATION OU ÉLIMINATION
11. ÉVENTUELLES ANOMALIES

INTRODUCTION

Conservé ce mode d'emploi dans un lieu sûr. S'adresser à un personnel compétent en cas de manqué d'informations ou de problèmes insuffisamment expliqués.



1.1 SYMBOLES

Le triangle d'avertissement identifie toutes les explications importantes pour la sécurité des personnes. Suivre ces indications afin d'éviter les accidents !

Le symbole en chiffres ou en lettres indique les références aux illustrations et aux pièces de la machine telles que les touches, les voyants, etc. Ce symbole introduit les informations importantes pour obtenir un meilleur fonctionnement de la machine.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages dus :

- à des utilisations non conformes aux buts prévus; • à des altérations du cordon d'alimentation;
- à des altérations de toute partie qui compose la machine; • à l'utilisation de composants ou d'accessoires non originaux;
- à des réparations non effectuées auprès de centres après-vente agréés.

Ce produit répond aux conditions requises sur l'étiquetage établies dans la Directive RAEE (2002/96/CE). Le symbole apposé indique qu'il ne faut pas jeter ce produit électrique ou électronique dans un caisson pour déchets domestiques. **CATÉGORIE DU PRODUIT:** en référence aux types d'appareils énumérés dans l'Annexe 1 de la Directive RAEE, ce produit rentre dans la catégorie 2 "Petits appareils d'électroménager".

NE PAS JETER DANS UN CAISSON POUR DÉCHETS DOMESTIQUES.

La garantie n'est pas valable si les points susmentionnés ne sont pas observés.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaquette adhésive placée sur la machine.
Puissance nominale	Voir plaquette adhésive placée sur la machine.
Alimentation	Voir plaquette adhésive placée sur la machine.
Dimensions	MOD 0985 KG 20 cm L.31x H. 39 x P. 44
Réservoir	Extractible 3 litres
Pression pompe	13 - 15 bars
Appareil thermique	Chaudière en cuivre
Dispositifs de sécurité	Thermostat de sécurité
Fourniture vapeur	Illimitée
Carrosserie	Acier inox 304

3. NORMES DE SÉCURITÉ



Ne pas toucher les parois chaudes (tuyau vapeur / eau après utilisation) car cela peut provoquer des brûlures. Ne pas mettre l'eau en contact avec les parties sous tension électrique car cela peut provoquer des décharges électriques et des court-circuits. Ne pas enlever le porte-filtre pendant la fourniture du café, ne pas diriger les jets de vapeur ou d'eau chaude vers le corps car cela peut provoquer des brûlures.