

ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE

ReX

**MACCHINA
DA CAFFÈ
MC 636 X**

Pvc 843435100

PER LA VOSTRA SICUREZZA

L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile.

Tuttavia, è importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

DURANTE L'USO

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. Assicuratevi che i bambini non tocchino i comandi o non giochino con l'apparecchiatura.
- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- **Tenete sempre ben pulita l'apparecchiatura.**
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante il funzionamento e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.**
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificare che l'apparecchiatura sia **disinserita** dalla rete elettrica.
- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Consultare il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che vi interessano, **contattare il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.

PER L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica **devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO.** Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia **DISINSERITA** dalla rete elettrica.
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicuratevi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgervi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

CONSIGLI PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

IMBALLO

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.

APPARECCHIATURE IN DISUSO

- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- Informatevi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il vostro rivenditore specializzato, oppure presso la vostra Amministrazione Comunale.

- **Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.**

E' molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicuratevi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

INDICE

PER L'UTENTE

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA DA CAFFE'	PAG. 4
COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO	PAG. 5
EROGAZIONE CAFFE'	PAG. 6
EROGAZIONE ACQUA CALDA	PAG. 7
EROGAZIONE VAPORE	PAG. 7
RICETTE	PAG. 7
PULIZIA E MANUTENZIONE	PAG. 8
MANCATO FUNZIONAMENTO	PAG. 9
ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI	PAG. 9
CONDIZIONI DI GARANZIA	PAG. 11

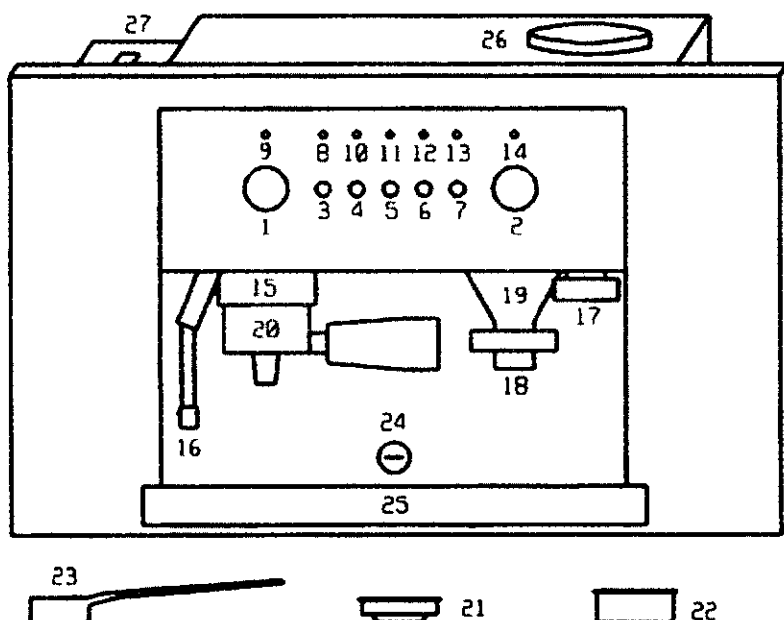
PER L'INSTALLATORE

CARATTERISTICHE TECNICHE	PAG. 12
INSTALLAZIONE	PAG. 12
COLLEGAMENTO ACQUA	PAG. 15
COLLEGAMENTO ELETTRICO	PAG. 16

CE Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva BT 73/29

- Secondo le norme di sicurezza elettrica EN 60335-1 (Agosto 1995 - Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Norma Generale) ed EN 60335-2-15 (Aprile 1996 - Norme particolari a riguardo degli apparecchi per il riscaldamento dei liquidi).
- Direttiva EMC 89/336 secondo le seguenti norme:
 - 55014-1
 - 55014-2
 - 61000-3-2
 - 61000-3-3

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA DA CAFFÈ'



1. Manopola vapore
2. Manopola livello macinatura caffè
3. Tasto accensione
4. Tasto caffè
5. Tasto acqua calda
6. Tasto vapore
7. Tasto luce
8. Spia accensione arancione
9. Spia temperatura acqua rossa
10. Spia erogazione caffè verde
11. Spia erogazione acqua verde
12. Spia erogazione vapore verde
13. Spia luce verde
14. Spia dosatore verde
15. Ghiera porta filtro
16. Beccuccio erogatore vapore
17. Pressino caffè
18. Tasto azionamento macinino
19. Dosatore caffè
20. Porta filtro
21. Filtro 1 tazza
22. Filtro 2 tazze
23. Misurino
24. Serratura blocco al mobile
25. Bacinella raccogli gocce
26. Contenitore caffè
27. Serbatoio acqua

COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO

RIEMPIRE SERBATOIO ACQUA

- Aprire la serratura di blocco al mobile (rif. n.24) con apposita chiave in dotazione.
- Estrarre la macchina da caffè dal mobile facendola scorrere sulle apposite guide telescopiche.
- Riempire il serbatoio acqua (rif. n.27) situato sul lato sinistro dell'apparecchiatura con circa 3 litri .
- Spingere la macchina all'interno del vano e chiudere la serratura di blocco al mobile.
- **Durezza acqua:**
 - prima di riempire il serbatoio dell'acqua accertarsi che il filtro decalcificante Brita sia inserito nell'apposita sede all'interno del serbatoio (vedi paragrafo "Collegamento acqua").
 - in caso di mancato utilizzo per lunghi periodi di tempo, si consiglia di cambiare l'acqua del serbatoio e svuotare quella all'interno della caldaia, premendo più volte il tasto caffè (rif. n.4).

RIEMPIRE CONTENITORE CAFFÈ IN CHICCHI

- Aprire la serratura di blocco al mobile (rif. n.24) con apposita chiave in dotazione.
- Estrarre la macchina da caffè dal mobile facendola scorrere sulle apposite guide telescopiche.
- Versare all'interno del contenitore caffè (rif. n.26) situato sul lato destro dell'apparecchiatura circa 200 gr. di caffè in chicchi.
- Spingere la macchina all'interno del vano e chiudere la serratura di blocco al mobile.

REGOLAZIONE DEL CAFFÈ MACINATO

- La macchina esce dalla fabbrica già tarata su un livello di macinatura del caffè in chicchi ideale.
- E' possibile modificare il livello di macinatura agendo sull'apposita manopola di regolazione (rif. n.2). Ruotando la manopola in senso orario si ottiene una macinatura fine ed un caffè più forte. Ruotando la manopola in senso antiorario si ottiene una macinatura più grossa e un caffè più leggero.

PROGRAMMAZIONE QUANTITA' CAFFÈ MACINATO

- La macchina esce dalla fabbrica già tarata per erogare la dose di caffè macinato ideale per un espresso.
- E' possibile aumentare o ridurre la dose di caffè macinato nel seguente modo: posizionare il porta filtro (rif. n. 20) completo di filtro 1 tazza (rif. n.21) sotto l'apposito imbuto (rif. n.19) ed effettuare una leggera pressione sul pulsante azionamento macinino (rif. n.18), senza rilasciarlo. In questo modo dopo 10 secondi si azionerà il macinatore, raggiunta la quantità desiderata di caffè macinato (dose consigliata 7g, corrispondenti a 6 secondi di macinatura) basterà rilasciare il pulsante (rif. n.18) e la dose sarà automaticamente programmata.

AVVIAMENTO PRELIMINARE

- Accendere la macchina da caffè premendo il tasto accensione (rif. n.3). La spia arancione (rif. n.8) indica lo stato di funzionamento dell'apparecchiatura.
- Ruotare in senso antiorario la manopola vapore (rif. n.1)
- Premere il pulsante acqua calda (rif. n.5) ed attendere che l'aria presente in caldaia

venga scaricata completamente attraverso il beccuccio di erogazione del vapore (rif. n. 16) sino alla fuoriuscita dell'acqua .

- Contemporaneamente si accende la spia rossa (rif. n.9) che indica la fase di riscaldamento dell'acqua all'interno della caldaia. Lo spegnimento della spia indica che la macchina ha raggiunto la temperatura corretta per l'erogazione del caffè.
- Richiudere la manopola vapore (rif. n.1), e rilasciare il tasto acqua calda (rif. n.5).

ACCESSORI IN DOTAZIONE

- La macchina da caffè è dotata di un porta filtro (rif. n.20) sul quale possono essere inseriti due filtri:
 - per una tazzina (rif. n.21)
 - per due tazzine (rif. n.22)Qualora si utilizzi la cialda, usare il filtro per una tazzina.
- Troveremo inoltre un misurino (rif. n.23), che serve per determinare con esattezza la dose di caffè macinato (circa 7,2 g).

EROGAZIONE CAFFÈ

UTILIZZO CAFFÈ' IN CHICCHI

- Posizionare il porta filtro (rif. n.20) sotto l'apposito dosatore (rif. n.19) effettuando una leggera pressione sull'apposito tasto (rif. n.18), che in automatico farà fuoriuscire la corretta quantità di caffè macinato per un tazza. A dose raggiunta si fermerà automaticamente, se si utilizza il filtro da 2 tazze (rif. n.22) ripetere l'operazione un'altra volta.
- Pressare il caffè macinato con il pressino (rif. n.17).
- Inserire correttamente il porta filtro (rif.n.20), nella sua ghiera (rif. n.15) assicurando una perfetta chiusura: ruotare il manico del porta filtro da sinistra verso destra .
- Posizionare la tazzina o le tazzine del caffè sotto il beccuccio del porta filtro.

- Allo spegnimento della spia rossa della temperatura dell'acqua (rif. n.9) premere il tasto caffè (rif. n.4) .
- Una volta raggiunta la quantità di caffè desiderata, ripremere il tasto caffè (rif. n. 4) per fermare l'erogazione.
- Rimuovere il porta filtro dalla ghiera ed eliminare il caffè macinato già utilizzato.

UTILIZZO DELLA CIALDA CAFFÈ' (sistema E.S.E)

- Il sistema E.S.E. significa Easy Serving Espresso ed è lo standard internazionale per la preparazione del caffè con l'utilizzo della cialda (una porzione monouso di caffè torrefatto) e una macchina opportunamente predisposta. Il sistema E.S.E. è innanzitutto semplice, pratico ed ecologico in quanto non richiede particolari manutenzioni e rispetta l'ambiente. Infine è un sistema pulito perché uno speciale involucro evita uscite di caffè e può essere eliminato dopo l'uso.
- La macchina è predisposta per funzionare anche con la cialda: porzione monouso di caffè torrefatto.
- Inserire la cialda monodose nel porta filtro
- Inserire correttamente il porta filtro (rif.n.20), nella sua ghiera (rif. n.15) assicurando una perfetta chiusura: ruotare il manico del porta filtro da sinistra verso destra .
- Posizionare la tazzina sotto il beccuccio del porta filtro.
- Allo spegnimento della spia rossa della temperatura dell'acqua (rif. n.9) premere il tasto caffè (rif. n.4) .
- Una volta raggiunta la quantità di caffè desiderata, ripremere il tasto caffè per fermare l'erogazione.
- Rimuovere il porta filtro dalla ghiera ed eliminare la cialda utilizzata.

CONSIGLI UTILI PER PREPARARE UN OTTIMO ESPRESSO

- La pulizia e la giusta temperatura sono elementi fondamentali per ottenere un buon espresso.
- Assicurarci che il filtro, il porta filtro e la ghiera siano sempre perfettamente puliti.
- A meno che non vi assentiate per lunghi periodi, tenere la macchina accesa con il porta filtro inserito nella ghiera in modo da mantenerlo caldo.
- Riscaldare le tazzine riempiendole con un po' di acqua premendo il tasto caffè. In questo modo si elimina un po' di acqua rimasta in caldaia e si riscalda il porta filtro.
- Quando si finisce di utilizzare la macchina pulire il porta filtro effettuando un'erogazione a vuoto per eliminare residui di caffè che potrebbero compromettere il gusto dei caffè successivi.
- Per ottenere un eccellente espresso il tempo di erogazione deve essere di circa 20- 25 secondi. I fattori che influiscono sul tempo di erogazione sono il livello di macinatura del caffè, la quantità di caffè macinato e la pressione data alla miscela. La macchina è tarata per ottenere un caffè di qualità. Se necessario è possibile modificare il livello di macinatura e la dose di caffè macinato, (vedi paragrafo "Come comportarsi al primo utilizzo") specifica per ottenere l'espresso ideale.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

- Posizionare la tazzina sotto il beccuccio vapore (rif. n.16).
- Ruotare in senso antiorario la manopola vapore (rif. n.1).
- Premere il tasto acqua calda (rif. n.5). Una volta raggiunta la quantità d'acqua desiderata rilasciare il tasto e richiudere la manopola vapore (rif. n.1).

EROGAZIONE VAPORE

- E' utile per la preparazione del cappuccino (vedi capitolo "Ricette").
- Mantenere premuto il tasto vapore (rif. n.6) ed aspettare che la spia rossa (rif. n.9) si spenga.
- Mettere sotto il beccuccio di erogazione del vapore il contenitore e ruotare lentamente in senso antiorario la manopola vapore (rif. n.1).
- Ad operazione terminata chiudere la manopola vapore (rif. n.1) e premere il tasto vapore (rif. n. 6).

RICETTE

CAPPUCCINO ALL' ITALIANA

E' un espresso normale con aggiunta di latte riscaldato a vapore, che ammorbidisce il gusto del caffè e crea una consistente e gradevole schiuma in superficie. Va servito in tazza grande.

Mettete del latte freddo in un bricco alto ed utilizzate il getto del vapore se disponibile, aggiungete la sola schiuma al caffè espresso, inclinando e facendo oscillare il bricco, oppure aiutandovi con un cucchiaino.

Potete anche aggiungere una spolverata di cacao sulla schiuma.

CAPPUCCINO VIENNESE

La secolare tradizione austriaca ha prodotto questa variante.

Si prepara un espresso lungo (30-35 secondi di estrazione), si aggiunge latte caldo e sopra panna montata, si serve in una tazza di

grandezza intermedia tra quella dell'espresso e del cappuccino.

Si guarnisce con scaglie di cioccolato.

ESPRESSO FREDDO SHAKERATO

Spumoso e molto rinfrescante, è un vero piacere nelle giornate più calde.

Si prepara un espresso, si zucchera, lo si versa subito in uno shaker con del ghiaccio a grossi cubetti, si shaker per alcuni secondi.

Va servito in bicchieri tumbler o in flûte.

IRISH COFFE

Energetico e corroborante.

In un bicchiere alto riscaldato si mescolano otto parti di caffè caldo, una di whisky e zucchero di canna.

Si versa della panna appena montata facendola scivolare sulla parte inferiore di un cucchiaino: si crea così un candido strato di panna fresca sopra il caffè caldo.

CAFFE' MESSICANO

Intenso ed esotico.

Mescolate in una tazzina una dose di doppia panna, mezzo cucchiaino di cannella, una punta di noce moscata, zucchero e montate.

Versate un cucchiaino di sciroppo di cioccolato in una tazza media, un altro po' di cannella, il caffè e mescolate bene.

Guarnite con un cucchiaino di panna aromatizzata alla vaniglia.

GELATO AL CAPPUCCINO

In un pentolino riscaldare 2 tazze di espresso, $\frac{3}{4}$ di tazza di panna da montare, $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero; portare ad ebollizione.

Quando il composto è tiepido riporlo nel freezer per 4-5 ore.

Prima di servire passare in frigo per $\frac{1}{2}$ ora.

Servire in ciotoline formando due o tre palline, guarnire con chicchi di caffè tostato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

PARTI ESTERNE

- Le parti esterne della macchina devono essere pulite con un panno morbido e senza utilizzare detergenti aggressivi.
- Non pulire le parti in acciaio con pagliette e spugne abrasive.
- Asciugare bene con un panno morbido.

BACINELLA RACCOGLI GOCCE

- Accertarsi di svuotare periodicamente la bacinella (rif. n.25) per evitare fuoriuscite di liquidi che potrebbero sporcare e rovinare i mobili sottostanti.
- La bacinella e la relativa griglia metallica possono essere lavate in lavastoviglie.

FILRO-PORTAFILTRO-GHIERA

- Tenere sempre puliti i filtri (rif. n.21,22), il porta filtro (rif. n.20) e la ghiera (rif. n.25). Residui di caffè possono alterare il gusto dei caffè successivi.
- Lavare il porta filtro e filtro in lavastoviglie ogni 2 mesi

SERBATOIO ACQUA

- In caso di mancato utilizzo per lunghi periodi di tempo, si consiglia di cambiare l'acqua del serbatoio e svuotare quella

- all'interno della caldaia, premendo più volte il tasto caffè (rif. n.4).
- Pulire periodicamente il serbatoio acqua (rif. n.27) da eventuali incrostazioni di calcare.
- Il serbatoio può essere lavato in lavastoviglie.
- Qualora si utilizzi il filtro decalcificante Brita si consiglia la sostituzione del filtro ogni 2000 caffè espressi o almeno ogni due mesi.

CICLO PULIZIA CALDAIA

Come in tutte le apparecchiature che utilizzano acqua, è del tutto normale che anche nella macchina da caffè si formi del calcare all'interno della caldaia

E' opportuno che ogni 6 mesi si proceda come segue:

- Riempire il serbatoio dell'acqua con 1,5 litri ed aggiungere mezzo bicchiere di aceto o acido citrico.
- Premere il tasto caffè ed effettuare brevi erogazioni in un bicchiere fino all'esaurimento dell'acqua nel serbatoio.
- Ripetere questa operazione fino alla fuoriuscita di acqua pulita (senza tracce di calcare).
- Riempire nuovamente il serbatoio di acqua fredda ed effettuare l'operazione di erogazione per risciacquare la caldaia.
- La macchina è ora pronta per l'utilizzo.

MANCATO FUNZIONAMENTO

In caso di mancato funzionamento accertarsi che non sia dovuto a:

1. Mancanza di energia elettrica
2. Mancanza d'acqua nell'apposito serbatoio

Per il danneggiamento del cavo d'alimentazione o per altre manutenzioni, rivolgersi sempre al **Servizio di Assistenza Tecnica Zanussi**.

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Se le verifiche suggerite nel capitolo precedente non sono utili alla risoluzione del problema, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzata, indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (**Mod.**), il numero di prodotto (**Prod. n°**) e il numero di fabbricazione (**Ser. No.**) che trovate stampati sulla targhetta di identificazione della macchina da caffè.

La targhetta è collocata sulla parte esterno-destra, ed è ben visibile aprendo la macchina.

SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto un elettrodomestico prodotto dalla nostra azienda. Per il suo utilizzo le consigliamo di leggere attentamente il presente libretto istruzioni.

L'elettrodomestico da lei acquistato è costruito per funzionare bene e per durare a lungo ma, come tutte le macchine complesse è dotato di funzioni meccaniche sottoposte a sollecitazioni ed è pertanto soggetto a possibili guasti. Per eventuali malfunzionamenti occorre rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Autorizzato Zanussi, Servizio Tecnico che le garantisce:**

Esecuzione degli interventi "A regola d'arte": il nostro servizio è, primo in Italia nel settore, certificato ISO 9001, garanzia di qualità.

Gli interventi vengono effettuati secondo le modalità stabilite dalla nostra Azienda.

Pertanto, solo in questo caso restano valide le garanzie e le responsabilità previste per il prodotto.

In caso di interventi o controlli eseguiti da centri non autorizzati la nostra azienda declina ogni responsabilità su eventuali anomalie di funzionamento.

Utilizzo esclusivo dei ricambi originali Electrolux Distriparts, garantiti per un anno dalla data della sostituzione, e disponibili anche dopo 10 anni della data di cessazione della produzione dello specifico modello.

Trasparenza dell'intervento: rilascio della documentazione tecnica e fiscale, che permette di risalire in ogni momento alla natura dell'intervento.

Trasparenza dei costi, sulla base di un tariffario rilasciato dall'Azienda.

Per richiedere interventi, ci può contattare componendo il Numero Unico

[199.100100

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI ORIGINALI

La rete telefonica "intelligente" di Telecom Italia, La metterà in contatto automaticamente con il Centro autorizzato più vicino alla Sua abitazione

CHECK-UP

Alla fine di evitare malfunzionamenti improvvisi, per garantire l'efficienza e la durata nel tempo con il minimo dei consumi ed in condizioni di piena sicurezza, è consigliabile, proprio come per le automobili, far eseguire sul suo elettrodomestico dei controlli periodici.

I centri di assistenza autorizzati **Zanussi Servizio Tecnico** sono a sua disposizione per eseguire questi interventi di check-up periodico a tariffe particolari. Per informazioni su questo servizio e per ricevere utili consigli sul miglior utilizzo della sua apparecchiatura può contattarci componendo in Numero Unico **199.100100**

I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**.

Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nell'opuscolo "**TOP SERVICE**" che troverete all'interno dell'imballo. Conservi con cura, la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della sua apparecchiatura e la data in cui è avvenuto.

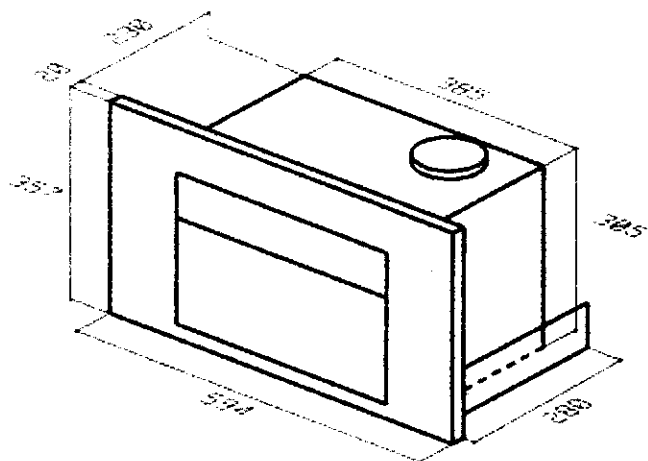
In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibisca questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Il Servizio di Assistenza Tecnica, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo "**TOP SERVICE**" oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce "**ZANUSSI SERVIZIO TECNICO**".



CARATTERISTICHE TECNICHE

• Larghezza	594 mm
• Profondità	280 mm
• Altezza	357 mm
• Capacità serbatoio	3 lt.
• Peso netto	17 kg
• Peso lordo	19 kg
• Tensione alimentazione	220 V
• Potenza assorbita dalla resistenza	1000 W
• Potenza assorbita dalla pompa	50 W
• Pressione d'esercizio	12 bar
• Fusibile	10 A.



INSTALLAZIONE

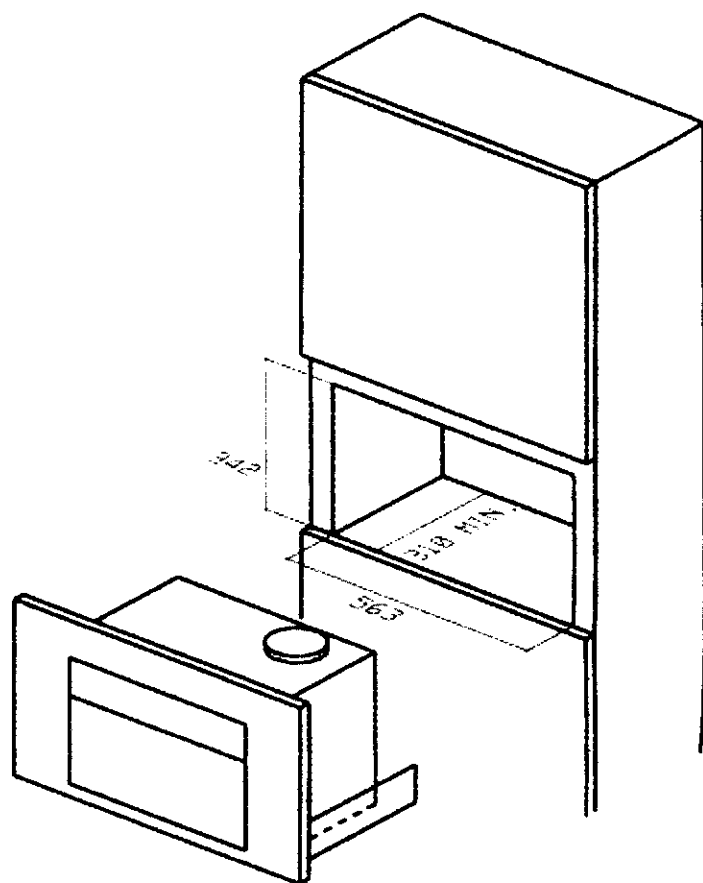
L'INCASSO NEI MOBILI componibili

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura inserita in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo abbia le caratteristiche adatte.

In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e parti protette con solo isolamento funzionale deve essere assicurata mediante una corretta operazione d'incasso dell'apparecchiatura.

Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se l'apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

E' opportuno che l'apparecchiatura sia installata ad una certa distanza da frigoriferi o congelatori, perché il calore emesso potrebbe pregiudicarne il funzionamento.



- **Attenzione:** prima di fissare la stazione di alimentazione predisporre il collegamento del cavo di alimentazione opportunamente dimensionato. Caratteristiche cavo alimentazione: diametro filo 1 mm.
- Montare le apposite guide sui fianchi della macchina (con le viti in dotazione), come da fig. 1.
- Fissare gli appositi supporti (dx e sx) per le guide telescopiche con tre viti per legno (fig. 2), seguendo attentamente le misure riportate in fig. 2
- Eseguire sul ripiano inferiore del vano una feritoia con le dimensioni riportate in fig. 2
- Fissare il gruppo alimentazione (fig. 3) sul retro in alto a sinistra del vano utilizzando due viti per legno come indicato in fig. 2

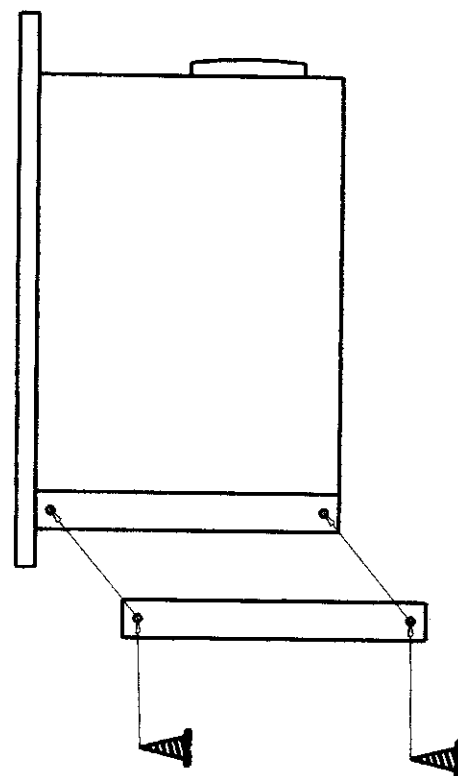


Fig.1

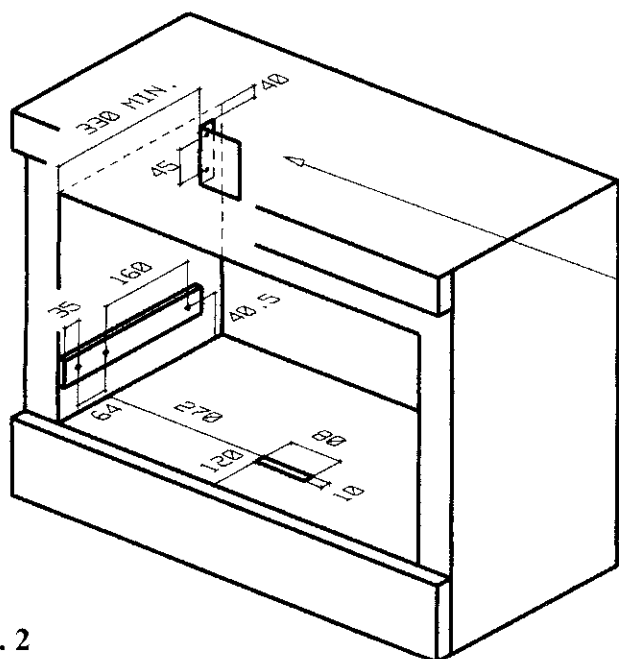
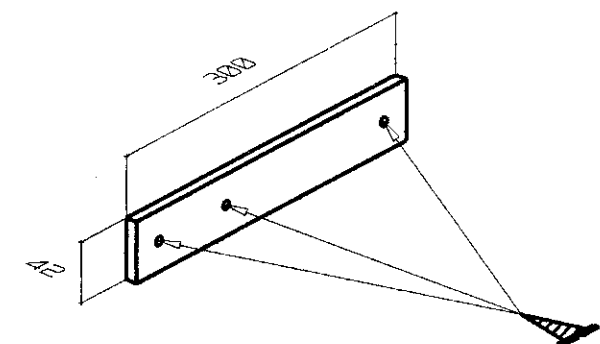


Fig. 2

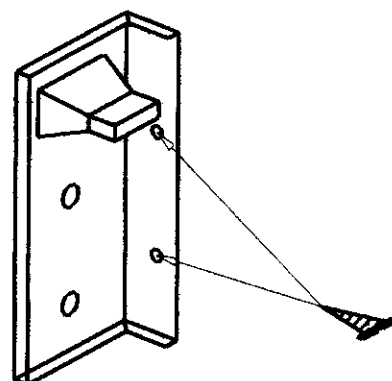


Fig. 3

- Inserire le guide telescopiche della macchina da caffè nei supporti montati all'interno del mobile e farle scorrere fino a fine corsa per far scattare i fermi di sicurezza (fig. 4).

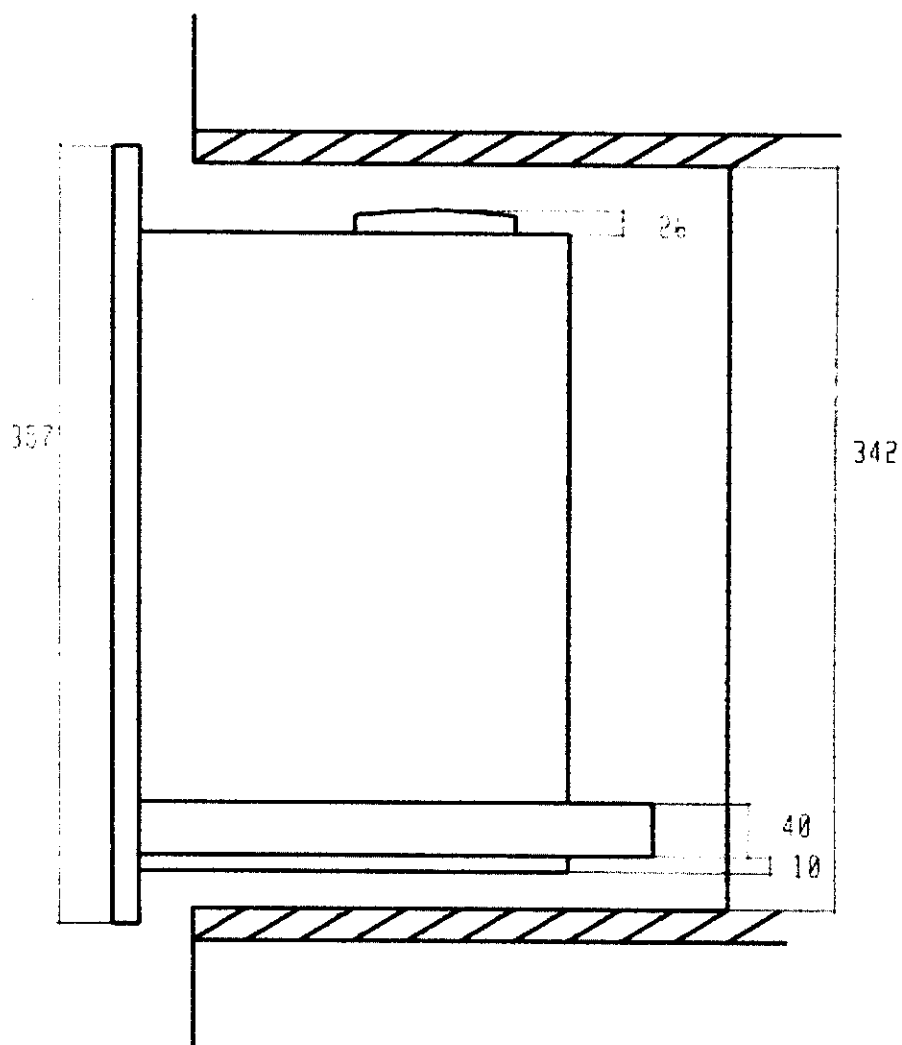


Fig. 4

COLLEGAMENTO ACQUA

- togliere il coperchio del serbatoio acqua (rif. n. 27), ed estrarre il filtro Brita .
- Rimuovere la confezione e immergerlo in acqua fredda per mezz'ora; successivamente, inserirla saldamente nell'apposito foro del serbatoio (fig. 5)
- Infilare il tubo flessibile d'aspirazione dell'acqua nelle apposite scanalature (fig. 6). Spingere il tubo fino in fondo al serbatoio (fig. 7)
- Riempire il serbatoio con acqua fredda.
- **Attenzione:** riempire unicamente con acqua fredda potabile: mai versare latte o altro liquido!
- Il filtro Brita può essere acquistato presso i rivenditori di elettrodomestici, i nostri Centri Assistenza Tecnica o i Negozi di Ricambi Autorizzati.

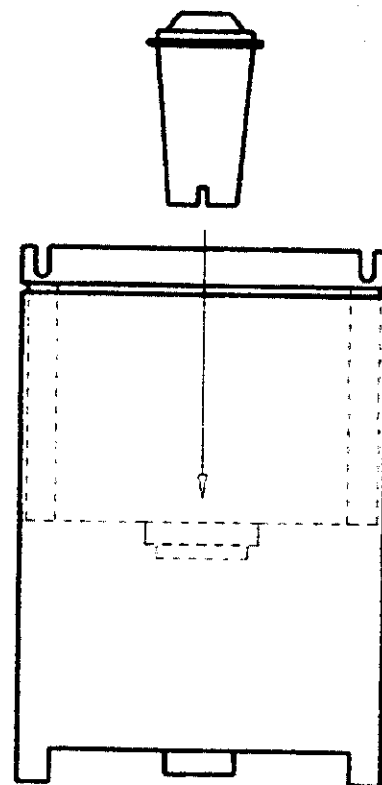


Fig. 5



Fig. 6

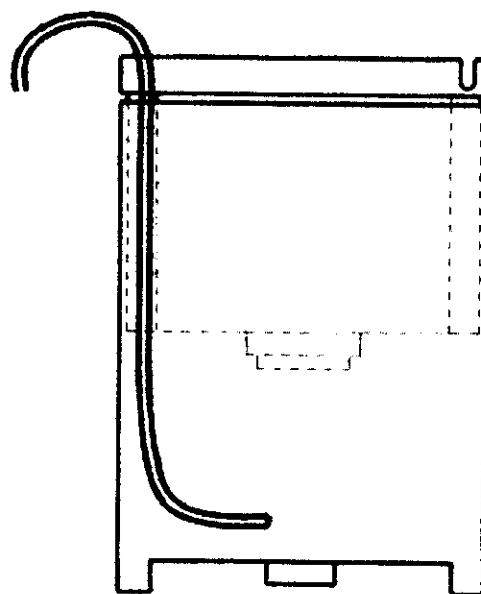


Fig. 7

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Accertarsi che l'impianto elettrico sia dotato di un'efficiente presa a terra.
- Collegare il cavo d'alimentazione fornito in dotazione, nell'apposito connettore situato sul retro dell'apparecchio ed inserire il connettore nell'apposita stazione di alimentazione posta sul retro della colonna (fig.3), dove è situata un'apposita morsettiera (fig.8) predisposta per il funzionamento con una tensione di alimentazione di 230V monofase.
- Accertarsi che nell'impianto elettrico dell'edificio sia presente un dispositivo di sconnessione dalla rete, e che la distanza tra i contatti sia almeno di 3mm.
- **ATTENZIONE:** la ditta fornitrice declina ogni responsabilità nel caso in cui non sia rispettata la norma sopra descritta.

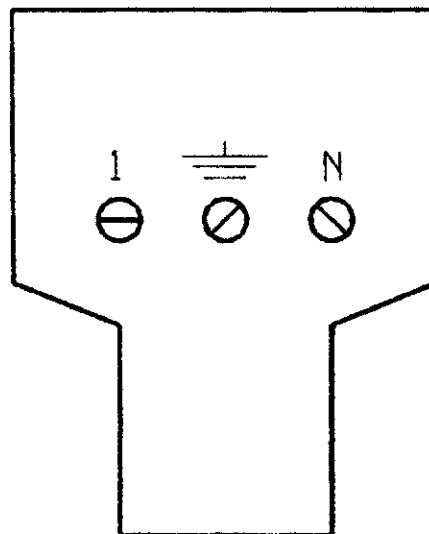


Fig. 8