

**INSTRUCTION MANUAL – MANUEL D’INSTRUCTION – MANUALE DI
ISTRUZIONI - BEDIENUNGSANLEITUNG - MANUAL DE INSTRUÇÕES –
HANDLEIDING – MANUAL DE INSTRUCCIONES**

ENGLISH003
FRANÇAIS023
ITALIANO043
DEUTSCH063
ESPAÑOL083
NEDERLANDS103
PORTUGUÊS123

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances should always observe the following safety measures:

1. Read all Instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. To reduce the risk of injury, do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally or touch hot surface.
14. Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.
15. The appliance can be used by children over 8 years and by people with reduced physical, mental or sensory experience and/or insufficient skills, if supervised by a person responsible for their safety or they are instructed in the use of the device and they are understand the danger associated to the use of the machine.
16. After unpacking, check that the appliance is in perfect conditions. In case of doubt, do not use it and contact a qualified technician.
17. The power supply must be equipped with grounding: the manufacturer cannot be held responsible for any accidents caused by the lack or non-compliance with the laws of the grounding system.
18. The plug for connection to the power supply cannot be replaced. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, have to replace the socket with another suitable type by qualified personnel.
19. The machine must be installed:
 - in places where the room temperature is between + 5 ° C to + 50 ° C with relative humidity not exceeding 80% absolute;
 - in a place where its use and its maintenance can be carried out only by trained personnel;
 - on a flat surface, in ventilated areas, away from water taps, and sinks.

20. Never put hands, metal objects or other inside the machine when it is connected to the power supply.
21. The user should never access those parts of the machine whose protections are blocked by means that require a tool to be released.
22. In order not to affect the outer parts of the machine, we recommend the use of neutral or for food detergents.
23. The unit must never be washed with water jets. Never immerse the machine in water or put it in the dishwasher.
24. **SAVE THESE ISTRUCTION**

These OPERATING AND SERVICE INSTRUCTIONS are a guide for using and maintaining the following type of COFFEE POD espresso machines:

PINOCCHIO C

PINOCCHIO CV

This device is intended for use in domestic environments and similar, such as: kitchens, shops, offices and other workplaces, farm hotels, hotels, motels, and other residential facilities, including bed and breakfast.

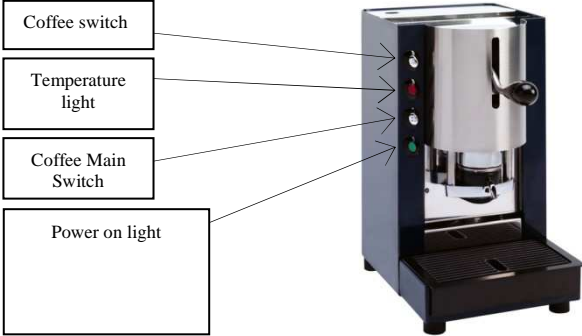
The PINOCCHIO espresso coffee machine uses roasted, ground, pressed coffee portioned and packed into single-dose **PODs** in a protective atmosphere.

The system is practical and easy to use and guarantees the following advantages:

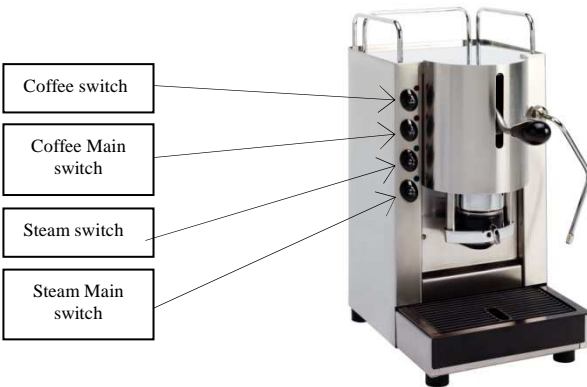
- a quality espresso coffee;
- a thick, lasting cream;
- no contact between the machine and the brewed espresso;
- a machine that is easy to keep clean;
- less machine maintenance.

MACHINE PARTS

PINOCCHIO C:



PINOCCHIO CV:



GENERAL RULES FOR MACHINE USE

Please read this instruction booklet and the warranty limits with care.

The machine has to be kept clean, washing the cup rack and the drip tray frequently.

VERY IMPORTANT: never immerse the machine in water or put it inside the dishwasher.

GENERAL SAFETY NOTICES

- ❑ Before carrying out any USE or SERVICE operation on the machine and in order to ensure its long-term reliability, it is highly recommended to read these instructions carefully.
- ❑ This OPERATING MANUAL is a part of the product and must be kept carefully throughout the whole working life of the machine; if lost or damaged, a copy can be requested from the manufacturer.
- ❑ SPINEL S.r.l. declines all liability for harm or injury to persons or damage to things arising from failure to observe the regulations contained in this manual.
- ❑ Data and characteristics shown in this booklet reflect the machine configuration at the time of introduction into the market.
- ❑ SPINEL S.r.l. reserves the right to improve its models at any time with no obligation to make changes to the product previously marketed, nor to the technical documentation provided with it.
- ❑ However, if SPINEL S.r.l. deems it necessary, they will send out technical update sheets to be kept with the operating manual.
- ❑ For technical assistance please call your local dealer or Spinel s.r.l. Customer Care: +39 0833 593641.
- ❑ SPINEL S.r.l. cannot be held responsible for damages or loss of earnings due to machine stoppages caused by failure.

PRODUCT DISPOSAL INSTRUCTIONS

The European Parliament Directive 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC transposed by the Member States of the European Union limit the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, and the proper disposal of said equipment.

Par. 13 of the Legislative Decree dd. 25 July 2005, n. 151 “Fulfilment of regulations 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, concerning the reduction of employment of dangerous substances for electric and electronic equipment, and product disposal”.



The symbol of the crossed bin placed on all machines or on the carton shows that the product must be disposed of separately from other waste.

Separate collection of this equipment arrived at the end of life is organized and managed by the manufacturer. If you want to dispose of this equipment, you will need to contact the manufacturer and follow the system that it has taken to allow recycling of appliances that have reached the end of their useful life.

Proper collection and disposal of this equipment, followed by recycling or treatment or ecological disposal can help prevent damage to health and the environment and can support the re-use and/or recycling of materials.

Incorrect disposal of the product by the user is punishable with administrative sanctions as per Legislative Decree n. 22/1997 (par. 50 and following of Legislative Decree n. 22/1997).

RECEIVING AND UNPACKING

The mod. **PINOCCHIO** pod coffee machine is packed in a cardboard box, inside an upper and lower shaped section. Open the box and remove the protective forms in order to take hold of the bottom of the machine. Rest the machine on a flat surface for the preliminary operations and to make sure the machine is completely undamaged .

For any doubts, please call any of Spinel service centres.

Forwarders will be held responsible for any breakage or failure related to transport.

POSITIONING AND INSTALLATION

All machine installations and settings must be carried out by authorized technical staff only.

Spinel S.r.l. is not liable for damages to the machine due to improper installation of the same, caused by the incompetence or negligence of the personnel responsible.

Make sure that power voltage and frequency match with the data shown on the machine's rating plate.

The equipotential protection circuit must be checked at least once a year.

It is necessary to install a proper overcurrent protection device upstream of the power supply cord.

The following automatic protection switches are recommended:

PINOCCHIO C	Magnetothermic switch	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P
PINOCCHIO CV	Magnetothermic switch	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P

Tab. 1 - Automatic protection switches

After checking that the machine is complete, place it on a stable and perfectly horizontal surface in order to allow enough space for carrying out all operations easily and safely (insertion of water container, pod insertion, cleaning and maintenance).

SWITCHES AND THEIR FUNCTIONS

- ❑ Coffee Main Switch (ON/OFF): switch on the coffee group by moving this switch to the ON position. Next to the switch is a green light to show that the machine is connected to the power supply.
- ❑ Coffee Switch: press it to start brewing the coffee; press it again to stop. Next to the Coffee Switch is a red light; when this red light is off, the coffee group is ready for brewing; when it is on, the machine has not reached the correct temperature and it is necessary to wait for a few seconds for the light to go off before pouring any coffee.
- ❑ Steam Main Switch (ON/OFF): move the switch to the ON position to switch on the steam group. Next to the switch is a green light that show that the device is connected to the power line;
- ❑ Steam switch: press this button to dispense steam, then press it again to stop the delivery. Next to the steam switch is a red warning light. If the light is turned off, the steam the group is ready for delivery and when it is turned on, it is preferable to wait for it to switch off before dispensing any steam.
- ❑ Group closing lever: push the lever downwards until it stops (end of travel); the pod holder will be perfectly locked and compressed, thus ensuring a perfect flow of coffee.

COFFEE GROUP START UP

- ❑ Fill the tank with water
- ❑ Switch on the Main Coffee Switch.
- ❑ Press the Coffee Switch at regular intervals for no longer than 5 seconds per cycle, with 5-second pauses until water starts to come out from the coffee spout. In order to proceed with this operation, insert an empty pods (without coffee).

Important: At this stage it is essential to make sure that the pump takes up water from the start because excessive "dry" operation will damage it.

- ❑ Wait for the coffee red light to switch off and press the coffee switch to pour water from the coffee spout until the red light switches on again.
- ❑ Repeat the operations as described in the previous paragraph several times for optimum coffee group heating.

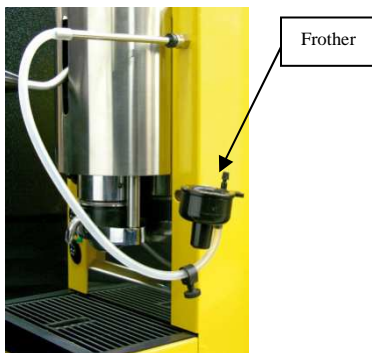
MACHINE OPERATION AND USE

- ❑ Make sure there is water in the tank.
- ❑ Insert the plug into the power supply socket.
- ❑ Remove the pod from its protective packaging by tearing the edge.
- ❑ Fit the pod inside the bottom pod holder, making sure that it is well centred.
- ❑ Push the lever downwards until it stops.
- ❑ Place the cup and press on the Coffee Switch to brew the coffee. Press it again to stop.
- ❑ Pull the lever up (back to its initial position) and throw away the used pod.

WARNING: The coffee group lever must be returned to the up position after coffee delivery.

To prepare more than a coffee, repeat the sequence from the beginning.

MILK FROTHER AND FROTHER CLEANER



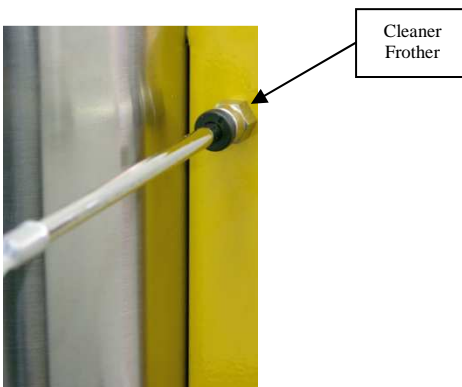
The Pinocchio CV model can be equipped with a Frother.

To use the frother, the steam group should be turned on and reach the ideal temperature, as shown reported by the red light at the side of the steam switch. If the light is turned on you must wait until it turns itself off before proceeding with the steam.

In order to make cappuccino it is necessary to place the silicon pipe inside the milk container and press the steam switch. Once the required amount has been made for a cappuccino, press the switch again to stop.

Use the pipe clamp to adjust the amount of milk to be sucked from the container in order to increase the temperature of the cappuccino.

To clean the internal circuit of the frother, place the silicon pipe into a glass full of water and follow the Cappuccino procedures as above.

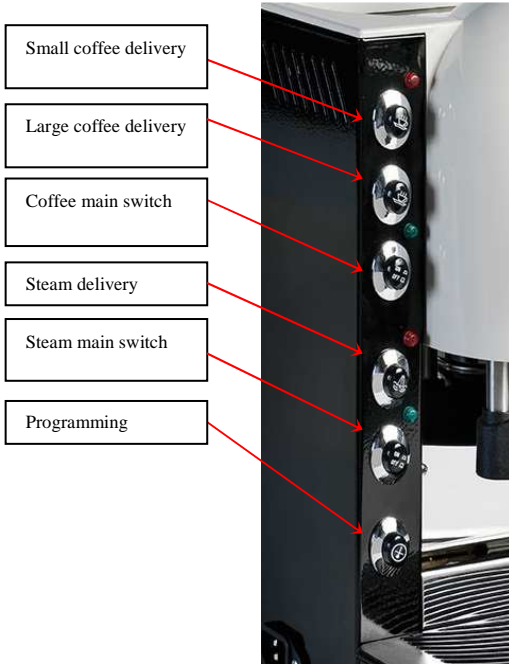


The Pinocchio CV model can be equipped with both a frother and a frother cleaner.

In order to make cappuccino it is necessary to place the chrome-plated end of the tube inside the milk container and press the steam switch.

To clean the internal circuit of the frother, insert the chrome-plated end in to the frother cleaner and operate the steam switch to flush through the inside of the frother.

VOLUMETRIC FLOWMETER



HOW TO SET THE COFFEE FLOW:

- ❑ Press the “programming” button and the small or large coffee button at the same time (depending on which type of coffee you want to program), at which point begins the coffee delivery will begin.
- ❑ Once you reach the amount of coffee you want, press the button again to store the large or small coffee amount (depending on which size coffee is being stored).

HOW TO SET THE STEAM FLOW:

- ❑ Press the store and steam buttons at the same time; at this-point the steam dispensing will begin.
- ❑ Once you reach the desired steam delivery time, press the steam button again.

WARNING: If there is no water in the tank, the safety system is activated and the electronic control unit for the flow meter will go into alarm mode. To re-set, switch off the machine, add water and switch it on again.

TROUBLESHOOTING

The machine may not work because:

- the plug has not been inserted into the socket;
- the ON/OFF switch has not been pressed;
- there is no water in the tank;
- the filters are clogged.

The cause of machine failure while preparing beverages may be:

- the pod holder is not properly closed;
- an exhausted pod is being used (the pods are for single use only);

If the cause of the failure does not correspond to those listed above, it is necessary to contact one of our service centers.

GENERAL SERVICING

POWER CABLE

Regularly check the power cable. If it is worn or damaged, it should be replaced by authorized personnel.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the correct use of the machine and a high-quality coffee, it is highly recommended to regularly clean the machine. These operations have to be done when the machine is cold and unplugged from the power supply.

DRIP TRAY CLEANING:

Empty the tray daily and wash with warm water.

EXTERNAL CASE and CUP RACK

They should be wiped clean using a cloth soaked in specific mild detergent and warm water.

WARNING: only carry out this operation when the machine is cold

SCALE REMOVAL

The scale formation is a natural consequence of machine use. We recommend removing scale regularly (as soon as it appears inside the water tube)) in order to avoid malfunctions that are not covered by the warranty. Only use products for descaling coffee machines and follow the instructions on the package of the product. Do not use vinegar, lye, salt, or formic acid because they may damage the machine.

WARNING: Spinel S.r.l. does not acknowledge any failure to remove scale regularly.

ADJUSTMENT OF THE POD HOLDER

During the test stage, the top pod holder is correctly set in the factory.

If, when delivering coffee, you should notice leaking from between the two pod holders, then the top holder needs to be manually adjusted as follows:

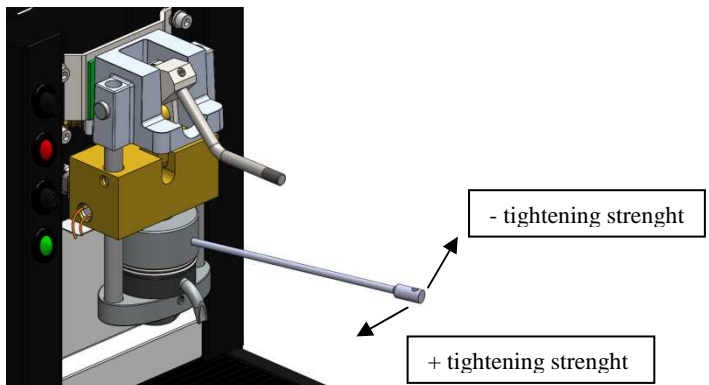
IMPORTANT: only carry out pod holder adjustments and replacements when the machine has cooled.

Open the pod holder, insert a 4mm diameter lever in the appropriate hole of the upper pod holder;

- turning to the left will increase the tightness.
- turning to the right will decrease the tightness.

For adjustment purposes, never move the pod holder away from the upper surface too much (do not loosen by more than $\frac{3}{4}$)

If a tighter closure is necessary, operate on the bottom pod holder



SPARE PARTS

Only replace parts with ORIGINAL SPINEL S.r.l. SPARE PARTS, available in all Spinel service centers. SPINEL S.r.l. accepts no liability for **Pinocchio** machine failures if non-original spare parts are used. All repairs should only be carried out in our service centers and/or by authorized qualified staff only.

DEMINERALISER FILTER MAINTENANCE

In order to guarantee efficient steam group operation and to avoid scale deposits, it is essential to replace the water softener regularly, whenever the resin turns from blue to brown..

The demineraliser filter is located inside the water container, attached to the end of the water suction pipe for the steam group.

If the Water Softener is not replaced following the above mentioned instructions and the steam flow gets blocked, please contact one of our customer service centres.

WARNING: Spinel S.r.l. will not accept any liability for defects caused by a lack of routine maintenance of the water softener according to the procedures described in this manual

WARRANTY

The warranty is valid for a period of 12 months from the date of machine delivery by SPINEL S.r.l.

Such date must be proved by a document of transport issued by SPINEL s.r.l. showing the delivery date and machine identification details (type, model, serial number).

If defects to material or workmanship are found and acknowledged during the warranty period, SPINEL s.r.l. undertakes to repair or replace faulty components free of charge.

Transport fees are at buyer's expense. If the same failure occurs several times or if transport fees are considered excessive, SPINEL s.r.l., as it deems necessary, will replace the faulty machine with another one of the same model or with a different model of the same value. Any repair or replacement of components or machines will not extend the warranty period in any way.

WARRANTY EXCEPTION CLAUSES

Repairs and/or spare parts replacement will not be covered by warranty if failures are caused by deterioration to products that cannot be attributed to the manufacturer, such as:

- Misuse of the equipment regardless the operating instructions provided by manufacturer in the instruction manual;
- Negligence, careless use and incorrect maintenance by the consumer due to failure to comply with the above and with the guidelines in the user's manual;
- Incorrect installation;
- Maintenance or repairs carried out by non-authorized personnel and/or employing components not provided by SPINEL s.r.l.;
- Breakdowns and failures caused by transport and shipping with non-original packaging;
- Frost;
- Build-up of scale in the pipes;
- Fire, flood, inductive/static discharge caused by lightning or other phenomena outside the machine, power outages, voltage variations or anomalies.

The warranty also does not include:

- Removable parts (buttons, lights, filters, seals, etc.) and all consumables that need to be replaced during normal use of the machine;
- Aesthetic or colouring defects if not disputed at the time of purchase;
- Faults attributable to consumables (coffee) in terms of flavor, color, density, extraction time (except the delivery temperature);
- All parts in which bad operation and/or breakdown to be attributed to failure to remove scale or to carry out routine maintenance as specified by the manufacturer.

SPINEL refuses to accept any liability for harm or injury to persons or damage to things arising from failure to observe the regulations contained in this manual.

The information and characteristics provided in this manual are not binding for SPINEL S.r.l., the machine manufacturer, which reserves the right to make changes to its models at any time.

NOTICES

For high-quality espresso, remember to:

- warm the cups before use (over the cup warmer or with hot water);
- maintain the machine in top operating condition by delivering a little water at the beginning and at the end of use;
- turn on the machine at least 20 minutes before use;
- replace the water in the container every day.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	PINOCCHIO C	PINOCCHIO CV
Coffee groups qty.	1	1
Coffee group power input [W]	600	600
Steam group power input[W]	-	800
Total power input [W]	700	1700
Coffee Thermostat	Fisso 98 °C	Fisso 98 °C
Tank capacity [lt]	3	3
Width [mm]	200	200
Depth [mm]	330	330
Height [mm]	330/395	330/395
Weight [kg]	9	12

CUSTOMER CARE
SPINEL s.r.l.

Tel: +39 0833 593641

Fax: +39 0833 598318

E-mail address:

assistenzaclienti@spinel.com

ricambi@spinel.com

INDEX

INSTRUCTION MANUAL – MANUEL D’INSTRUCTION – MANUALE DI ISTRUZIONI - BEDIENUNGSANLEITUNG - MANUAL DE INSTRUÇÕES – HANDLEIDING – MANUAL DE INSTRUCCIONES	2
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	3
MACHINE PARTS	7
GENERAL RULES FOR MACHINE USE	8
GENERAL SAFETY NOTICES	8
PRODUCT DISPOSAL INSTRUCTIONS.....	9
RECEIVING AND UNPACKING.....	10
POSITIONING AND INSTALLATION	10
SWITCHES AND THEIR FUNCTIONS.....	11
COFFEE GROUP START UP	11
MACHINE OPERATION AND USE.....	12
MILK FROTHER AND FROTHER CLEANER.....	12
VOLUMETRIC FLOWMETER	14
HOW TO SET THE COFFEE FLOW:.....	14
HOW TO SET THE STEAM FLOW:.....	14
TROUBLESHOOTING	15
GENERAL SERVICING	15
POWER CABLE.....	15
CLEANING AND MAINTENANCE	15
DRIP TRAY CLEANING:.....	15
EXTERNAL CASE and CUP RACK.....	15
SCALE REMOVAL.....	15
ADJUSTMENT OF THE POD HOLDER	16
SPARE PARTS	17
DEMINERALISER FILTER MAINTENANCE.....	17
WARRANTY	18
WARRANTY EXCEPTION CLAUSES	18
NOTICES	19
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	20

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il est important d'observer toujours les mesures de sécurité suivantes :

1. Lire attentivement les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants de protections lorsque cela est nécessaire.
3. Pour se protéger contre le risque d'incendie, de secousses électriques ou d'autre lésion, ne jamais plonger le câble d'alimentation ou sa fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants, il est indispensable de les surveiller avec attention.
5. Débrancher la fiche lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Attendre que la machine soit refroidie avant toute opération.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé, s'il a présenté quelque anomalie de fonctionnement ou s'il a subi quelque endommagement. Remettre l'appareil au centre autorisé le plus proche de façon à faire contrôler et éventuellement réparer l'appareil.
7. L'utilisation de accessoires pas recommandés par le producteur peut provoquer des incendies, des secousses électriques or des lésions aux individus.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation hors du plan d'appui et éviter qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

10. Ne pas positionner l'appareil près des fourneaux à gaz, des cuisinières ou des fours.
11. Brancher d'abord le câble d'alimentation à l'appareil puis la fiche dans la prise de courant murale. Éteindre la machine avant de débrancher la fiche de la prise de courant murale.
12. Utiliser l'appareil seulement pour l'usage prévu par son producteur.
13. Pour éviter tout risque de danger, positionner le câble d'alimentation de façon à ce qu'il ne puisse pas être tiré par les enfants ou qu'il ne représente pas un risque de trébuchement et qu'il ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
14. Ne retirer aucun composant pendant la distribution pour éviter les risques de brûlures.
15. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou possédant une expérience et/ou une compétence insuffisantes, à condition qu'ils soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou qu'ils soient instruits sur les procédures d'utilisation de l'appareil et sur les risques qui y sont liés.
16. Après le déballage, vérifier l'intégrité de la machine. En cas de doutes, ne pas l'utiliser et s'adresser à du personnel qualifié.
17. L'installation électrique doit avoir une mise à la terre : le producteur ne pourra en aucun cas être tenu responsable des éventuels dommages causés par le non-respect ou par la non-conformité aux lois concernant la mise à la terre.
18. Ne pas remplacer la fiche électrique. En cas d'incompatibilité entre la fiche et la prise murale, faites-la remplacer avec une fiche adéquate par un technicien qualifié.
19. La machine doit être installée :
 - La machine doit être installée :
 - dans des milieux dont la température est comprise entre + 5°C et + 50°C avec humidité relative absolue inférieure à 80%;

- dans un milieu où son utilisation et son entretien peuvent être effectués par du personnel formé;
 - sur un plan horizontal, dans des milieux aérés et loin de robinets pour l'eau et lavabos.
20. Ne jamais introduire les mains, les objets métalliques ou d'autres choses à l'intérieur de la machine quand elle est branchée au réseau électrique.
 21. L'utilisateur ne doit aucunement accéder aux parties de la machine dont les protections sont bloquées par des moyens demandant un outil pour les livrer.
 22. Effectuer l'entretien ordinaire et les opérations de nettoyage lorsque la machine est éteinte et débranchée. Utiliser un produit détergent neutre et pour emploi alimentaire afin de ne pas attaquer les parties externes de la machine.
 23. Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau. Ne jamais tremper la machine dans l'eau ou dans le lave-vaisselle.

24. **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Ce GUIDE POUR L'UTILISATEUR ET POUR L'ENTRETIEN constitue le mode d'emploi pour l'utilisation et pour l'entretien de la machine pour café expresso à DOSETTES modèle :

PINOCCHIO C

PINOCCHIO CV

Cet appareil est destiné à une utilisation dans des milieux domestiques et similaires tels que : la cuisine, les magasins, les bureaux et autres ambiances de travail, les hébergements agrotouristiques, les hôtels, motels et autres lieux résidentiels comme les chambres d'hôtes.

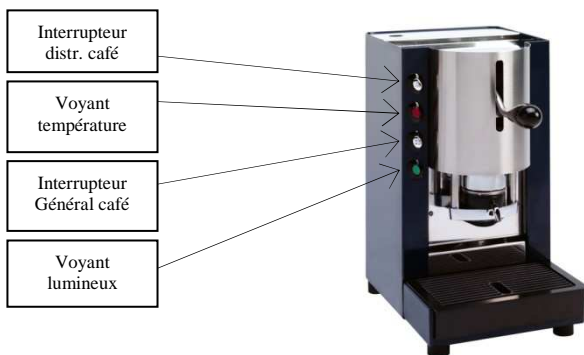
La machine pour café expresso PINOCCHIO doit être utilisée avec du café torréfié, moulu, pressé, dosé et contenu dans des **dosettes** jetables conditionnées sous atmosphère protectrice.

Le système est facile, pratique et assure les avantages suivants :

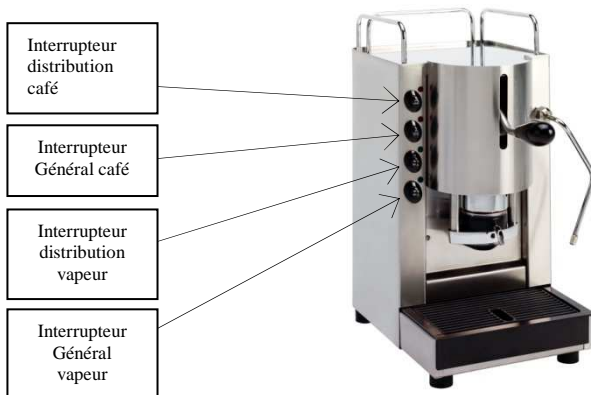
- un expresso de qualité;
- une crème dense et persistante;
- aucun contact entre la machine et le café utilisé;
- plus de propreté et d'hygiène de la machine;
- moins d'entretien de la machine.

PARTIES DE LA MACHINE

PINOCCHIO C:



PINOCCHIO CV:



REGLES GENERALES POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE

Lire attentivement le mode d'emploi et les limitations sur la garantie.

La machine doit être maintenue propre à travers le nettoyage fréquent de la grille appuie-tasses et du bas de récupération des gouttes d'eau.

TRES IMORTANT: ne jamais tremper la machine dans l'eau ou la mettre dans le lave-vaisselle.

PRECAUTIONS DE SECURITE GENERALES

- ❑ Lire attentivement les conseils de sécurité présents dans ce mode d'emploi avant d'UTILISER et d'effectuer les opérations d'ENTRETIEN de la machine afin d'assurer une meilleure durée dans le temps.
- ❑ Ce GUIDE POUR L'UTILISATEUR doit être considéré comme faisant partie intégrante du produit, il est donc nécessaire de le garder pendant toute la durée de vie de la machine ; en cas de perte ou d'endommagement du guide pour l'utilisateur, contacter le producteur pour en recevoir une copie.
- ❑ SPINEL S.r.l. décline toute responsabilité pour les dommages éventuels se produisant en cas de non-respect des normes indiquées dans le présent manuel.
- ❑ Les données et les caractéristiques indiquées dans le présent Guide pour l'utilisateur reflètent l'état de la machine lors de son introduction sur le marché.
- ❑ SPINEL S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications pour améliorer ses propres modèles à tout moment sans l'obligation d'intervenir sur le produit précédemment commercialisé ni de mettre à jour la documentation technique fournie avec la machine.
- ❑ SPINEL S.r.l. peut envoyer à ses clients, si nécessaire, des documents de mise à jour à garder avec le manuel.
- ❑ En cas de problèmes techniques, contacter le distributeur auprès duquel la machine a été achetée ou le Service Après-Vente de Spinel s.r.l. : +39 0833 593641.

- SPINEL S.r.l. n'est aucunement obligé à rembourser les dommages éventuels ou le gain manqué à cause d'interruptions forcées de la machine dues aux pannes.

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DU PRODUIT

Les directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE du Parlement Européen, transposées par les États membres de l'Union Européenne, limitent l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et de leur élimination appropriée.

Art.13 du Décret Législatif Italien n° 151 du 25 juillet 2005, « Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets ».



Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique qu'à la fin de son cycle de vie, le produit doit être collecté séparément des autres déchets.

Le fabricant organise et gère la collecte sélective de la machine à la fin de sa vie. L'utilisateur désirant se débarrasser de la machine devra contacter le fabricant et suivre le système adopté pour favoriser la collecte sélective de la machine à la fin de sa vie.

La collecte sélective adéquate, qui achemine ensuite l'appareillage hors d'usage au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement, contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, et favorise le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont l'appareillage est composé.

L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la loi (Décret Législatif 22/1997, article 50 et Décret Législatif 22/1997).

RECEPTION ET DEBALLAGE

La Machine à Café à dosettes modèle **PINOCCHIO** est emballée dans une boîte en carton avec à l'intérieur un profil supérieur et inférieur. Pour extraire la machine de son carton, retirer le profil supérieur de façon à pouvoir saisir la machine sur sa partie inférieure. Positionner la machine sur un plan ou sur une table pour les opérations préliminaires et pour vérifier son intégrité.

En cas de doutes, s'adresser à nos Services Après-Vente.

Le transporteur est responsable des dommages ou défaillances de la machine causés par le transport.

POSITIONNEMENT ET INSTALLATION

Toutes les opérations d'installation et la mise en service de la machine doivent être effectuées par du personnel autorisé et qualifié.

Spinel S.r.l. n'est aucunement responsable des dommages causés par l'appareil à cause d'une installation non correcte, due à incompetence ou négligence du personnel autorisé.

S'assurer que la tension et la fréquence d'alimentation correspondent à celles indiquées sur la plaque de la machine.

Le circuit équipotentiel de protection doit être vérifié au moins une fois par an.

En amont de la fiche d'alimentation, installer un appareil de protection adéquat contre les excès de courants.

Nous conseillons les interrupteurs automatiques de protection suivants:

PINOCCHIO C	Interrupteur magnéto-thermique	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P
PINOCCHIO CV	Interrupteur magnéto-thermique	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P

Tableau 1 - Interrupteurs automatiques de protection

Après avoir vérifié le bon état de la machine, la placer sur un plan stable et horizontal, dans une position idéale pour garantir toutes les normales opérations d'emploi de façon aisée et sûre (remplissage cuve eau, introduction de la dosette, nettoyage et entretien).

DESCRIPTION ET UTILISATION DES COMMANDES

- ❑ Interrupteur général café (ON/OFF): pour allumer le groupe café, positionner cet interrupteur sur ON. Cet interrupteur est accompagné d'un voyant lumineux vert qui signale la présence du courant électrique.
- ❑ Interrupteur distribution café: en appuyant sur cet interrupteur, on lance la distribution du café, en appuyant de nouveau on l'interrompt. Chaque Interrupteur distribution café est associé à un voyant lumineux rouge ; lorsque le voyant est éteint, le groupe café est prêt pour la distribution, alors que si il est allumé, la température du groupe n'est pas optimale et il est préférable d'attendre quelques secondes qu'il s'éteigne avant de distribuer une boisson.
- ❑ Interrupteur général vapeur (ON/OFF): pour allumer le groupe vapeur, positionner cet interrupteur sur ON. Cet interrupteur est accompagné d'un voyant lumineux vert qui signale la présence du courant électrique.
- ❑ Steam switch: en appuyant sur cet interrupteur, on lance la distribution de la vapeur, en appuyant de nouveau on l'interrompt. Chaque Interrupteur distribution vapeur est associé à un voyant lumineux rouge ; lorsque le voyant est éteint, le groupe café est prêt pour la distribution, alors que si il est allumé, la température du groupe n'est pas optimale et il est préférable d'attendre quelques secondes qu'il s'éteigne avant de distribuer une boisson.
- ❑ Levier de fermeture groupe: en déplaçant ce levier du haut vers le bas jusqu'à la butée d'arrêt (fin de course), le support à dosette supérieur se ferme par compression en garantissant une fermeture parfaite pour la distribution du café.

COFFEE GROUP START UP

- ❑ Verser de l'eau dans le réservoir
- ❑ Allumer l'interrupteur général du groupe café.
- ❑ Actionner l'interrupteur distribution café à des intervalles réguliers qui ne dépassent pas les 5 secondes par cycle avec des phases de repos de 5 secondes jusqu'à ce que le bec verseur distribue la première eau. Pour effectuer cette opération, il faut placer une dosette vide (sans café) dans le support à dosette.

Important: Pendant cette phase il est très important de s'assurer que la pompe aspire l'eau immédiatement car un fonctionnement excessif « à sec » pourrait endommager la pompe.

- ❑ Attendre que le voyant lumineux rouge du groupe café s'éteigne puis actionner l'interrupteur de distribution café pour distribuer de l'eau à travers le bec verseur jusqu'à ce que le voyant rouge se rallume.
- ❑ Effectuer ces opérations plusieurs fois pour obtenir un réchauffement optimal du groupe café.

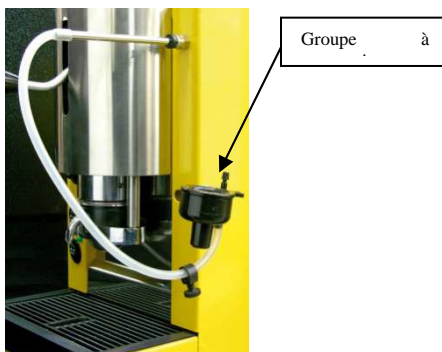
FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE ET MODE D'EMPLOI

- ❑ Vérifier la présence d'eau dans le réservoir
- ❑ Brancher la fiche dans la prise de courant murale.
- ❑ Retirer la dosette de son emballage en déchirant en correspondance de la petite rainure.
- ❑ Positionner soigneusement la dosette dans le support à dosette inférieur en vérifiant qu'elle soit correctement installée au centre.
- ❑ Agir sur levier en le déplaçant du haut vers le bas jusqu'à la butée d'arrêt (fin de course).
- ❑ Positionner le verre et actionner l'interrupteur café jusqu'à obtention de la quantité de café désirée.
- ❑ Une fois la distribution du café terminée, remettre le levier vers le haut et retirer la dosette usée.

ATTENTION: le levier de fermeture du groupe doit être ramené vers le haut à la fin de la distribution du café.

Pour préparer d'autres cafés, répéter la séquence depuis le début.

GROUPE À CAPPUCCINO ET SYSTÈME DE NETTOYAGE DU GROUPE



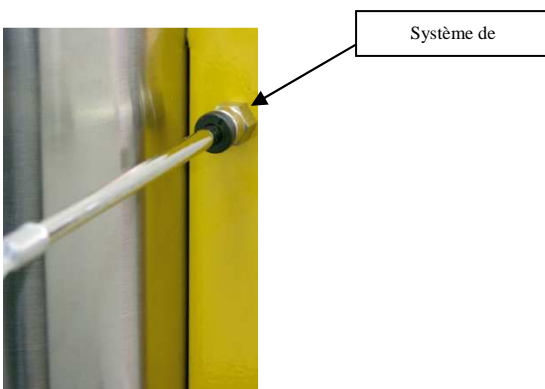
Le modèle Pinocchio CV peut être équipé d'accessoires comme le groupe à cappuccino.

Pour pouvoir utiliser le groupe à cappuccino, il faut allumer le groupe vapeur et atteindre la température idéale signalée par l'extinction du voyant lumineux rouge placé sur la partie latérale de l'interrupteur de distribution vapeur. Si le voyant lumineux est allumé, il faut attendre qu'il s'éteigne avant de distribuer de la vapeur.

Pour préparer le cappuccino, il faut plonger la lance en silicone dans le broc à lait et actionner l'interrupteur de distribution de la vapeur. Quand on atteint la dose désirée de cappuccino, appuyer de nouveau sur le poussoir de distribution vapeur.

En agissant sur le raccord de serrage de la lance, il est possible de régler la quantité de lait à aspirer dans le récipient afin d'augmenter la température du cappuccino.

Pour laver le circuit interne du groupe à cappuccino, il suffit simplement de plonger la lance en silicone transparent dans un verre rempli d'eau et d'effectuer les mêmes opérations de préparation du cappuccino.

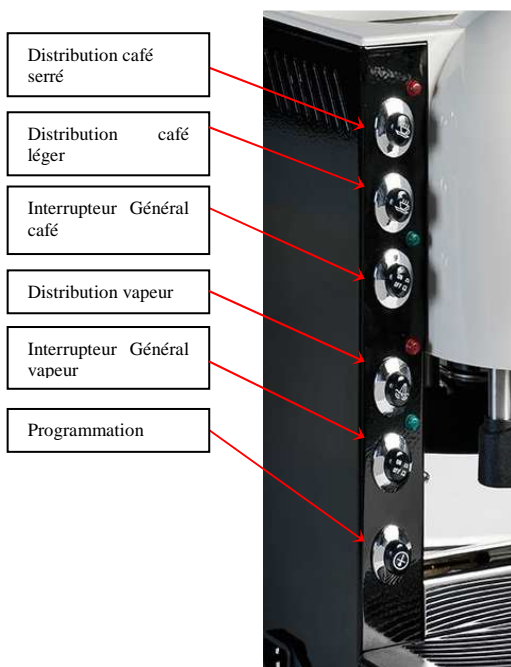


Le modèle Pinocchio CV peut être équipé d'accessoires comme le groupe à cappuccino et le système de nettoyage du groupe.

Pour préparer le cappuccino, il faut plonger l'embout terminal chromé de la lance en silicone dans le broc à lait et actionner l'interrupteur de distribution de la vapeur.

Pour nettoyer le circuit interne du groupe à cappuccino, il faut introduire l'embout terminal chromé dans le système de nettoyage du groupe et actionner l'interrupteur de distribution vapeur pour faire circuler un peu d'eau à l'intérieur du groupe.

DOSEUR VOLUMÉTRIQUE



INSTRUCTIONS POUR L'ENREGISTREMENT DES DOSES DE CAFÉ:

- ❑ Appuyer simultanément sur la touche de programmation et sur la touche café serré ou café léger (selon le type de café que l'on désire programmer) ; à ce point, la phase de distribution du café démarre.
- ❑ Quand on atteint la dose de café que l'on veut enregistrer, appuyer de nouveau sur la touche café serré ou café léger (selon le type de café en cours d'enregistrement).

INSTRUCTIONS POUR L'ENREGISTREMENT DU TEMPS DE DISTRIBUTION DE LA VAPEUR:

- ❑ Appuyer simultanément sur la touche d'enregistrement et sur la touche vapeur ; à ce point, la phase de distribution de la vapeur démarre.
- ❑ Quand on atteint le temps de distribution de la vapeur désiré, appuyer de nouveau sur la touche vapeur.

ATTENTION: En cas d'absence d'eau dans le réservoir, la centrale du volumétrique se place en condition de sécurité et émet un signal d'alarme. Pour rétablir l'alarme, éteindre la machine, ajouter de l'eau et rallumer la machine.

CAS DE PANNES DE FONCTIONNEMENT

Les causes du non-fonctionnement général peuvent être:

- appareil non branché au réseau électrique;
- interrupteur ON/OFF non appuyé ;
- manque d'eau dans le réservoir ;
- filtres bouchés.

Les causes du non-fonctionnement pendant la phase de préparation de la boisson peuvent être:

- le support à dosette n'est pas fermé correctement;
- on utilise une dosette déjà utilisée précédemment (la dosette est jetable);

En cas de causes de non-fonctionnement pas indiquées ci-dessus, contacter nos Services Après-Vente.

CONTROLES GENERAUX

CABLE D'ALIMENTATION

Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation. S'il est usé ou endommagé, il doit être remplacé par du personnel autorisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour un fonctionnement correct et une qualité élevée de la boisson, nettoyer régulièrement et soigneusement la machine. Le nettoyage doit être effectué à machine froide et non branchée au réseau électrique.

NETTOYAGE DU BAC DE RÉCUPÉRATION DES GOUTTES:

Vider le bac d'égouttage tous les jours, nettoyer à l'eau tiède.

NETTOYAGE SUPERFICIE EXTÉRIEURE

Utiliser une éponge ou un chiffon imprégné de détergent neutre spécifique pour le nettoyage et de l'eau tiède.

ATTENTION: effectuer ces opérations uniquement quand la machine est froide.
--

DÉCALCIFICATION

La formation de calcaire est une conséquence naturelle de l'usage de la machine. Il est conseillé d'effectuer périodiquement (dès l'apparition de traces de calcaire à l'intérieur du tube d'amorçage de l'eau) la décalcification de la machine afin d'éviter les anomalies de fonctionnement non couvertes par la garantie. Utiliser toujours des produits décalcifiant pour machines à café et suivre les instructions reportées sur l'emballage du produit. Ne pas utiliser de vinaigre, de lessive, de sel, d'acide formique car ils peuvent endommager la machine.

ATTENTION: Spinel S.r.l. ne reconnaît aucun défaut causé par l'absence ou par l'insuffisance des opérations de décalcification.

RÉGLAGE DU SUPPORT A DOSETTE

SPINEL S.r.l. effectue, en phase de test de bon fonctionnement de la machine, un réglage correct du support à dosette supérieur.

Si durant la distribution du café, on remarque une fuite de liquide au niveau du point d'assemblage des deux supports à dosette, procéder à leur réglage manuel en agissant de la façon suivante:

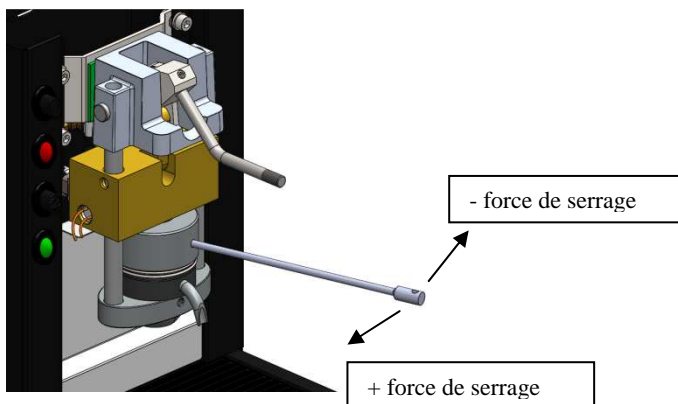
ATTENTION: effectuer les opérations de réglage et de substitution des supports à dosette exclusivement quand la machine est froide.

Placer le support à dosette en position ouverte, introduire un levier de 4 mm de diamètre dans l'un des trous du support à dosette supérieur;

- en tournant vers la gauche, la force de serrage augmente;
- en tournant vers la droite, la force de serrage diminue;

Pour le réglage, il ne faut pas éloigner excessivement le support à dosette de la butée supérieure (ne jamais dévisser sur plus de 3/4 de tour).

Pour une meilleure fermeture, agir sur le support à dosette inférieur



PIÈCES DÉTACHÉES

Pour toutes les pièces de rechange, utiliser exclusivement des PIÈCES DE RECHANGE FOURNIES PAR SPINEL S.r.l., disponibles auprès de nos Services Après-Vente. SPINEL S.r.l. décline toute responsabilité face au mauvais fonctionnement des machines à café modèle **PINOCCHIO**, en cas d'utilisation de pièces détachées provenant d'autres fournisseurs. Toute intervention doit être effectuée uniquement par un de nos Services Après-Vente et/ou par du personnel qualifié et autorisé.

ENTRETIEN DU FILTRE DE DÉMINÉRALISATION

Afin de garantir un bon fonctionnement du groupe vapeur et d'éviter l'accumulation d'incrustations de calcaire à l'intérieur, il est indispensable de remplacer le filtre de déminéralisation lorsque la couleur de la résine passe du bleu au marron.

Le filtre de déminéralisation se trouve à l'intérieur du réservoir d'eau, à l'extrémité du tube d'amorçage de l'eau du groupe vapeur.

Si le filtre adoucisseur n'est pas remplacé selon les procédures mentionnées et que le flux de vapeur est bloqué, contacter nos Services Après-Vente.

ATTENTION: Spinel S.r.l. ne reconnaît aucun défaut causé par le non-respect de l'entretien régulier des adoucisseurs conformément aux modalités indiquées dans ce guide pour l'utilisateur.

GARANTIE

La garantie a une durée de 12 mois à partir de la date de livraison de la machine de la part de SPINEL S.r.l.

La date valable est celle du document SPINEL S.r.l., qui indique les données de la livraison et de la machine (type, modèle, matricule).

En cas de vérification et identification du défaut de fabrication pendant la période de garantie, SPINEL S.r.l. s'engage à éliminer gratuitement le défaut par la réparation de la machine ou le remplacement des mauvais composants.

Les frais du transport sont à la charge de l'acheteur. Si le même défaut se vérifie plusieurs fois ou si les frais de réparation sont considérés excessifs, SPINEL S.r.l., incontestablement, pourra remplacer la machine défectueuse avec une autre machine, du même modèle ou avec un modèle similaire de la même valeur. La réparation ou le remplacement des composants ou de la machine n'étendent pas la durée de la garantie qui restera celle originaire.

CLAUSES D'EXCLUSION DE LA GARANTIE

La garantie ne couvre pas les interventions et/ou les réparations et/ou les éventuelles pièces détachées qui résultent défectueuses à cause de la détérioration des produits non imputable au constructeur, comme:

- Mauvais emploi de l'appareil par rapport aux prescriptions déclarées par le producteur dans le mode d'emploi fourni;
- Négligence, utilisation impropre et mauvais entretien de la part du consommateur à cause du non respect des indications reportées et recommandées dans ce guide pour l'utilisateur ;
- Installation incorrecte;
- Entretien ou réparations effectués par un personnel non autorisé par Spinel s.r.l. et/ou emploi de pièces détachées non fournies par SPINEL S.r.l.;
- Avaries ou ruptures causées par le transport ou par l'expédition dans un emballage non original;
- Gel;
- Accumulation de calcaire dans les tubes;
- Incendie, inondations, décharges inductives/électrostatiques ou provoquées par la foudre ou autres phénomènes externes à l'appareil, coupure de courant électrique, variations ou anomalies de tension.

De plus, la garantie exclut:

- Les pièces démontables (touches, voyants lumineux, filtres, joints, etc.) et tous les matériaux de consommation qui doivent être remplacés pendant l'emploi régulier de la machine.
- Défauts esthétiques ou de coloration non contestés au moment de l'achat.
- Défauts de la saveur, couleur, densité, temps d'extraction du café (sauf la température de distribution) imputables aux produits de consommation mêmes.
- Le mauvais fonctionnement et/ou la rupture des composants sont imputables à la non-décalcification ou à un entretien ordinaire absent spécifié par le producteur.

SPINEL S.r.l. décline toute responsabilité pour les dommages éventuels se produisant en cas de non-respect des normes indiquées dans le présent manuel. Les données et les caractéristiques indiquées dans le présent manuel n'engagent nullement le fabricant des machines SPINEL S.r.l., qui se réserve le droit d'apporter des modifications aux propres modèles à tout moment.

CONSEILS

Afin d'obtenir un café de très bonne qualité, suivre les instructions suivantes:

- chauffer les tasses avant leur utilisation (sur le chauffe-tasses ou à l'eau chaude);
- pour maintenir la machine dans des conditions d'usage optimales, faire sortir un peu d'eau au début et à la fin de chaque utilisation
- allumer la machine au moins 20 minutes avant la préparation du café ;

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	PINOCCHIO C	PINOCCHIO CV
Nombre groupes café	1	1
Puissance groupes café [W]	600	600
Puissance groupe vapeur [W]	-	800
Puissance totale [W]	700	1700
Thermostat café	Fixe 98 °C	Fixe 98 °C
Capacité récipient [litres]	3	3
Largeur [mm]	200	200
Profondeur [mm]	330	330
Hauteur [mm]	330/395	330/395
Poids [Kg]	9	12

SERVICE APRES-VENTE
SPINEL S.r.l.

Tél: +39 0833 593641.

Fax: +39 0833 598318.

Courriel :

assistenzaclienti@spinel.com

ricambi@spinel.com

INDEX

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	23
PARTIES DE LA MACHINE	27
REGLES GENERALES POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE	27
PRECAUTIONS DE SECURITE GENERALES	28
INFORMATIONS SUR L'ELIMINATION DU PRODUIT	29
RECEPTION ET DEBALLAGE	30
POSITIONNEMENT ET INSTALLATION	30
DESCRIPTION ET UTILISATION DES COMMANDES	31
COFFEE GROUP START UP	31
FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE ET MODE D'EMPLOI	32
GROUPE À CAPPUCCINO ET SYSTÈME DE NETTOYAGE DU GROUPE	32
DOSEUR VOLUMÉTRIQUE	34
INSTRUCTIONS POUR L'ENREGISTREMENT DES DOSES DE CAFÉ:	34
INSTRUCTIONS POUR L'ENREGISTREMENT DU TEMPS DE DISTRIBUTION DE LA VAPEUR:	34
CAS DE PANNES DE FONCTIONNEMENT	35
CONTROLES GENERAUX	35
CABLE D'ALIMENTATION	35
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	35
NETTOYAGE DU BAC DE RÉCUPÉRATION DES GOUTTES:	35
NETTOYAGE SUPERFICIE EXTÉRIEURE	35
DÉCALCIFICATION	36
RÉGLAGE DU SUPPORT A DOSETTE	36
PIÈCES DÉTACHÉES	37
ENTRETIEN DU FILTRE DE DÉMINÉRALISATION	37
GARANTIE	38
CLAUSES D'EXCLUSION DE LA GARANTIE	38
CONSEILS	39
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	40

MISURE DI SICUREZZA

IMPORTANTI

Quando si usano apparecchi elettrici si dovrebbe sempre osservare le seguenti misure di sicurezza:

1. Leggere tutte le Istruzioni.
2. Non toccare superfici calde. Nel caso utilizzare protezione per le mani.
3. Per proteggersi da incendi, scosse elettriche e qualsiasi altra lesione a persone non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
4. Quando l'apparecchio è utilizzato da bambini o sono vicini durante l'uso altrui è indispensabile una stretta supervisione.
5. Staccare la spina quando l'apparecchio non è in uso. Aspettare che la macchina si raffreddi prima di fare qualsiasi operazione.
6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato, se ha avuto qualche malfunzionamento o se è stato danneggiato in qualche modo. Rendere l'apparecchio al centro autorizzato più vicino in modo che sia esaminato ed eventualmente riparato.
7. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
8. Non utilizzare all'esterno.
9. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda da alcun piano di appoggio o tocchi superfici calde.
10. Non posizione l'apparecchio vicino a fornelli a gas, cucine e forni.

11. Collegare il cavo di alimentazione prima all'apparecchio e poi la spina alla presa a muro. Spegnerla la macchina prima di disconnettere la spina dalla presa a muro.
12. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto dal produttore.
13. Per evitare qualsiasi pericolo, non lasciare il cavo di alimentazione in posizione dove può essere tirato da bambini, dove può essere causa d'inciampo o dove può venire a contatto con superfici calde.
14. Non rimuovere alcun componente durante l'erogazione in quanto può essere causa di scottatura.
15. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, se supervisionati da una persona responsabile della loro sicurezza o vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio e capiscano i rischi legati all'uso.
16. Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi a personale qualificato.
17. L'impianto elettrico deve essere dotato di messa a terra: il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza o dalla non conformità alle leggi vigenti dell'impianto di messa a terra.
18. Non sostituire la spina elettrica. In caso di incompatibilità tra la spina e la presa a muro, farla sostituire con la spina appropriata solo da personale qualificato.
19. La macchina deve essere installata:
 - La macchina deve essere installata:
 - in luoghi in cui la temperatura ambiente è compresa tra + 5°C e + 50°C con umidità relativa assoluta non superiore all'80%;
 - in un luogo dove il suo uso e la sua manutenzione possano essere effettuati solo da personale addestrato;
 - su una superficie piana, in ambienti areati e lontano da rubinetti dell'acqua e lavelli.

20. Non introdurre mai le mani, oggetti metallici o altro all'interno della macchina quando questa è collegata alla rete elettrica.
21. L'utente non deve in nessun caso accedere a quelle parti della macchina le cui protezioni sono bloccate da mezzi che richiedono un utensile per essere liberate.
22. Prima della pulizia, lasciar raffreddare l'apparecchio; al fine di non intaccare le parti esterne della macchina, si consiglia l'uso di detersivi neutri e per uso alimentare.
23. L'apparecchio non deve essere lavato mediante getti d'acqua. Mai immergere la macchina in acqua o introdurla in lavastoviglie.

24. **CONSERVARE QUESTE
ISTRUZIONI**

Il presente MANUALE D'USO E MANUTENZIONE costituisce la guida all'uso ed alla manutenzione della macchina da caffè espresso in CIALDE modello:

PINOCCHIO C

PINOCCHIO CV

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in ambienti domestici e similari quali: cucina, negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, Agriturismo, alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale, bed and breakfast.

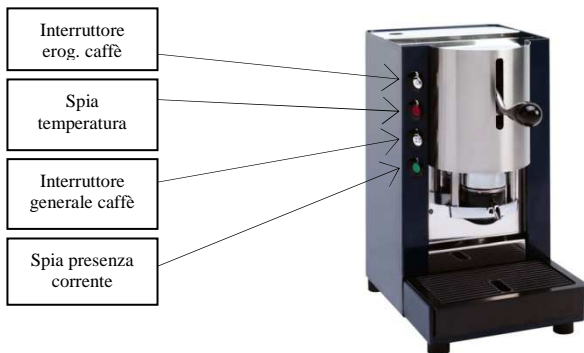
La macchina per espresso PINOCCHIO va utilizzata con caffè torrefatto, macinato, pressato, dosato e confezionato in **cialde** monodose in atmosfera protettiva.

Il sistema è di facile e pratico utilizzo e garantisce i seguenti vantaggi:

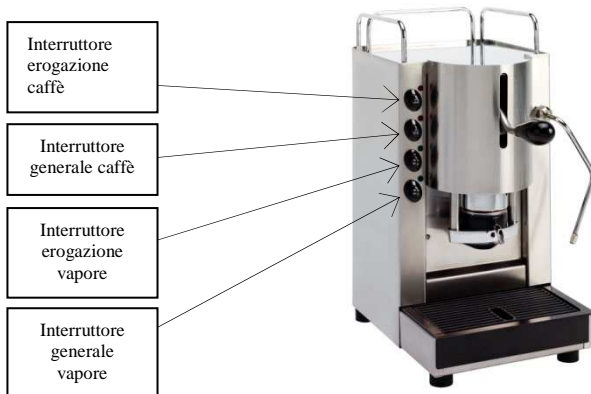
- un espresso di qualità;
- crema densa e persistente;
- nessun contatto tra macchina e caffè estratto;
- maggiore pulizia e igienicità della macchina;
- minore manutenzione della macchina.

PARTI DELLA MACCHINA

PINOCCHIO C:



PINOCCHIO CV:



REGOLE GENERALI PER L'USO DELLA MACCHINA

Leggere attentamente il libretto di istruzioni e le limitazioni sulla garanzia.

La macchina deve essere mantenuta pulita lavando frequentemente la griglia appoggiatezze, la vaschetta raccogliogocce.

IMPORTANTISSIMO: mai immergere la macchina in acqua o introdurla in lavastoviglie.

AVVERTENZE GENERALI

- ❑ Prima di procedere a qualsiasi operazione di USO o MANUTENZIONE e per assicurare una maggiore durata della macchina nel tempo, si consiglia di leggere scrupolosamente tutte le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso.
- ❑ Il MANUALE D'USO è da considerarsi parte integrante del prodotto, va quindi custodito per tutta la durata della macchina; in caso di smarrimento o danneggiamento dello stesso è possibile riceverne una copia facendo richiesta al costruttore.
- ❑ La SPINEL S.r.l. non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme riportate nel presente manuale.
- ❑ I dati e le caratteristiche indicate nel presente manuale rispecchiano lo stato dell'arte della macchina al momento dell'immissione sul mercato.
- ❑ La SPINEL S.r.l. si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative ai propri modelli in qualsiasi momento senza l'obbligo di intervenire sul prodotto precedentemente commercializzato né di aggiornare la documentazione tecnica fornita a corredo.
- ❑ E' comunque facoltà della SPINEL S.r.l., qualora lo ritenesse opportuno, inviare ai propri clienti fogli di aggiornamento da custodire insieme al manuale.
- ❑ Per eventuali problemi tecnici contattare il distributore presso cui è stata acquistata la macchina, oppure il Servizio Tecnico Assistenza Clienti di Spinel s.r.l. : +39 0833 593641.

- In nessun caso la SPINEL S.r.l. è tenuta a risarcire eventuali danni o mancati guadagni dovuti ad interruzioni forzate delle erogazioni della macchina a causa di guasti.

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

Le direttive del Parlamento Europeo 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE recepite dagli Stati membri della Comunità Europea limitano l'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, e il corretto smaltimento.

Art. 13 del decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 “Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell’uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti”.



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sulla macchina o sulla confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs n. 22/1997)

RICEVIMENTO E DISIMBALLAGGIO

La Macchina da Caffè a cialde mod. **PINOCCHIO** è imballata in una scatola di cartone con all'interno una sagoma superiore e una inferiore. Per estrarre la macchina dal cartone togliere la sagoma superiore in modo da poter afferrare la macchina sulla parte inferiore. Adagiare la macchina su un piano o un tavolo per le operazioni preliminari e per verificarne l'integrità.

In caso di dubbi rivolgersi ai nostri centri assistenza.

Per ogni tipo di danno o cattivo funzionamento della macchina causato dal trasporto è responsabile chi ha eseguito il trasporto.

MODALITÀ DI POSIZIONAMENTO ED INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni di installazione e messa a punto della macchina devono essere eseguite da personale tecnico autorizzato competente e qualificato.

Spinel s.r.l. non risponde di danni causati all'apparecchio a causa di un'errata installazione dello stesso, dovuta a incompetenza o negligenza del personale preposto.

Assicurarsi che la tensione e la frequenza di alimentazione corrispondano a quella riportate sui dati di targa della macchina.

Il circuito equipotenziale di protezione deve essere verificato con frequenza almeno annuale.

A monte della spina di alimentazione dovrà essere installato un idoneo apparecchio di protezione contro le sovracorrenti.

Si consigliano i seguenti interruttori automatici di protezione:

PINOCCHIO C	Interruttore magnetotermico	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P
PINOCCHIO CV	Interruttore magnetotermico	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P

Tab. 1 - Interruttori automatici di protezione

Dopo aver effettuato le verifiche preliminari sulla macchina, posizionarla su un piano stabile e perfettamente orizzontale e in posizione tale da garantire in modo agevole e sicuro tutte le normali operazioni d'uso (rabbocco vaschetta acqua, inserimento cialda, pulizia e manutenzione).

DESCRIZIONE COMANDI E LORO UTILIZZO

- ❑ Interruttore generale caffè (ON/OFF): per accendere il gruppo caffè portare questo interruttore in posizione ON. Questo interruttore è affiancato da una spia verde, che segnala la presenza di corrente.
- ❑ Interruttore erogazione caffè: premendo questo interruttore si dà il via all'erogazione del caffè, premendolo nuovamente la si interrompe. Ad ogni interruttore erogazione caffè è affiancata una spia rossa; quando la spia è spenta il gruppo caffè è pronto per l'erogazione, se è accesa la temperatura del gruppo non è ottimale ed è preferibile attendere qualche secondo affinché si spenga prima di erogare.
- ❑ Interruttore generale vapore (ON/OFF): per accendere il gruppo vapore portare questo interruttore in posizione ON. Questo interruttore è affiancato da una spia verde, che segnala la presenza di corrente.
- ❑ Steam switch: premendo questo interruttore si dà il via all'erogazione del vapore, premendolo nuovamente la si interrompe. Ad ogni interruttore erogazione vapore è affiancata una spia rossa; quando la spia è spenta il gruppo caffè è pronto per l'erogazione, se è accesa la temperatura del gruppo non è ottimale ed è preferibile attendere qualche secondo affinché si spenga prima di erogare.
- ❑ Leva chiusura gruppo: portandola dall'alto verso il basso fino al punto d'arresto (fine corsa), il portacialda superiore viene chiuso a compressione garantendo una chiusura perfetta per l'erogazione del caffè.

COFFEE GROUP START UP

- ❑ Inserire l'acqua nella tanica
- ❑ Accendere l'interruttore generale del gruppo caffè.
- ❑ Azionare l'interruttore erogazione caffè ad intervalli regolari che non superino i 5 secondi per ciclo con fasi di riposo di 5 secondi sino alla fuoriuscita della prima acqua dal beccuccio caffè. Per effettuare questa operazione occorre inserire nel portacialda una cialda vuota (senza caffè).

Importante: In questa fase è di fondamentale importanza assicurarsi che la pompa aspiri sin da subito acqua perché un eccessivo funzionamento "a secco" comporta il danneggiamento della pompa stessa.

- ❑ Attendere che la spia rossa del gruppo caffè si spenga e azionare l'interruttore erogazione caffè per erogare acqua dal beccuccio fino a quando la spia rossa si riaccende.
- ❑ Eseguire alcune volte le operazioni descritte al punto precedente per un ottimale riscaldamento del gruppo caffè.

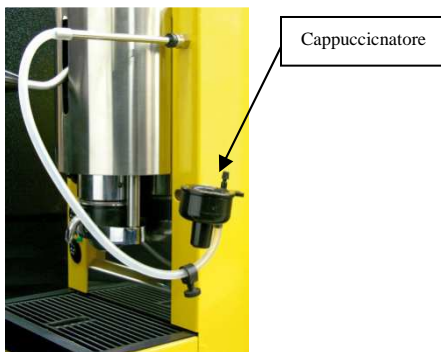
FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA E MODO D'USO

- ❑ Assicurarsi che ci sia acqua nella tanica
- ❑ Inserire la spina nella presa a muro.
- ❑ Togliere la cialda dalla sua confezione protettiva strappando in prossimità dell'apposito invito.
- ❑ Posizionare la cialda nel portacialda inferiore accertandosi che sia centrata.
- ❑ Agire sulla leva portandola dall'alto verso il basso sino al punto di arresto.
- ❑ Posizionare il bicchiere ed azionare l'interruttore caffè sino al raggiungimento della quantità di caffè desiderata
- ❑ Terminata l'erogazione del caffè riportare la leva verso l'alto e togliere via la cialda usata.

ATTENZIONE: la leva di chiusura gruppo deve essere riportata verso l'alto a fine erogazione caffè.

Per preparare altri caffè, ripetere la sequenza dall'inizio.

CAPPUCCINATORE E PULICAPPUCCINATORE



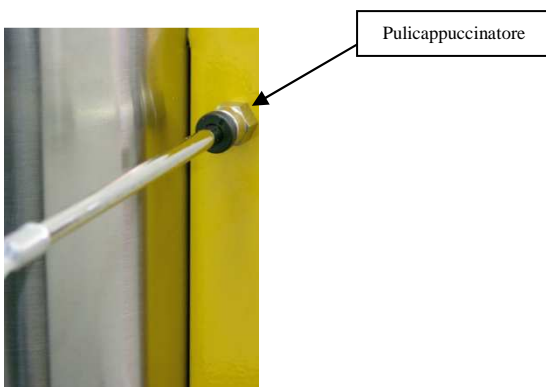
Il modello Pinocchio CV può essere accessoriatato con il cappuccinatore.

Per poter utilizzare il cappuccinatore occorre accendere il gruppo vapore ed attendere il raggiungimento della temperatura ideale segnalata dallo spegnimento del segnalatore luminoso rosso posto lateralmente all'interruttore erogazione vapore. Se il segnalatore luminoso è acceso è necessario attendere il suo spegnimento prima di erogare il vapore.

Per preparare il cappuccino bisogna immergere il tubo in silicone nel contenitore del latte ed azionare l'interruttore erogazione vapore. Una volta raggiunta la dose desiderata di cappuccino premere nuovamente il pulsante erogazione vapore.

Agendo sul raccordo stringi tubo è possibile regolare la quantità di latte da aspirare dal contenitore al fine di aumentare la temperatura del cappuccino.

Per pulire il circuito interno del cappuccinatore basta semplicemente immergere il tubo in silicone trasparente in un bicchiere pieno d'acqua ed effettuare le stesse operazioni di preparazione del cappuccino.

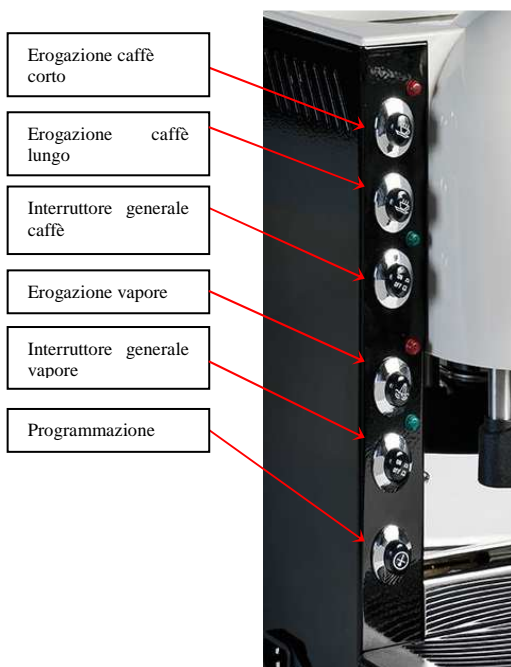


Il modello Pinocchio CV può essere accessoriata con il cappuccinatore ed pulicappuccinatore.

Per preparare il cappuccino bisogna immergere il tubo terminale cromato del tubo in silicone nel contenitore del latte ed azionare l'interruttore erogazione vapore.

Per pulire il circuito interno del cappuccinatore bisogna inserire il tubo terminale cromato nel pulicappuccinatore ed azionare l'interruttore erogazione vapore per far scorrere un po' d'acqua all'interno del cappuccinatore.

DOSATORE VOLUMETRICO



ISTRUZIONI PER LA MEMORIZZAZIONE DELLE DOSI DI CAFFÈ:

- ❑ Premere contemporaneamente il tasto programmazione ed il tasto caffè corto o lungo (a seconda di quale tipologia di caffè si vuole programmare); a questo punto inizia la fase di erogazione del caffè.
- ❑ Una volta raggiunta la dose di caffè che si vuole memorizzare premere nuovamente il tasto caffè corto o lungo (a seconda di quale tipologia di caffè si sta memorizzando).

ISTRUZIONI PER LA MEMORIZZAZIONE DEL TEMPO DI EROGAZIONE DEL VAPORE

- ❑ Premere contemporaneamente il tasto memorizzazione ed il tasto vapore; a questo punto inizia la fase di erogazione del vapore.
- ❑ Una volta raggiunto il tempo di erogazione di vapore desiderato premere nuovamente il tasto vapore.

ATTENZIONE: In caso di assenza d'acqua nel serbatoio, la centralina del volumetrico va in sicurezza e dà segnale d'allarme. Per ripristinare, spegnere la macchina, aggiungere dell'acqua e riaccenderla.

CASI DI MANCATO FUNZIONAMENTO

Le cause del mancato funzionamento generale possono essere:

- spina non collegata alla rete elettrica;
- interruttore ON/OFF non premuto;
- mancanza d'acqua nella tanica;
- filtri ostruiti.

Le cause del mancato funzionamento in fase di preparazione della bevanda possono essere:

- il portacialda non è chiuso bene;
- si sta utilizzando una cialda già usata precedentemente (la cialda è monodose).

Nel caso in cui l'origine del mancato funzionamento non sia tra quelle sopra elencate, è necessario prendere contatto con un nostro centro assistenza.

CONTROLLI GENERALI

CAVO DI ALIMENTAZIONE

Si raccomanda di controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione. Nel caso in cui sia usurato o danneggiato va sostituito da personale autorizzato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per il corretto funzionamento e un elevato standard di qualità della bevanda si consiglia di eseguire regolarmente e scrupolosamente la pulizia della macchina. Queste operazioni devono essere eseguite a macchina fredda e scollegata dalla rete elettrica.

PULIZIA VASCHETTA RACCOGLI GOCCE:

La vaschetta deve essere svuotata giornalmente dell'acqua residua e pulita con acqua tiepida.

PULIZIA CARTER ESTERNO E GRIGLIA D'APPOGGIO

Devono essere puliti con spugna o straccio imbevuto di detergente neutro specifico per la pulizia e acqua tiepida.

WARNING: carry out this operation only when the machine is cold

DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare è la naturale conseguenza dell'utilizzo della macchina. Si consiglia di eseguire periodicamente (alla comparsa di calcare all'interno del tubo di pescaggio dell'acqua) la decalcificazione della macchina al fine di evitare difetti di funzionamento non coperti dalla garanzia. Utilizzare solo prodotti decalcificanti per macchine da caffè e seguire le istruzioni riportate sulla confezione dello stesso prodotto. Non usare aceto, lisciva, sale, acido formico poiché danneggiano la macchina.

ATTENZIONE: la Spinel S.r.l. non riconosce alcun difetto causato da una mancata e regolare decalcificazione.

REGISTRAZIONE PORTACIALDA

La SPINEL S.r.l. in fase di collaudo esegue una giusta registrazione del portacialda superiore.

Se durante l'erogazione del caffè si nota una perdita di liquido dall'unione dei due portacialda, occorre procedere alla registrazione manuale operando nel seguente modo:

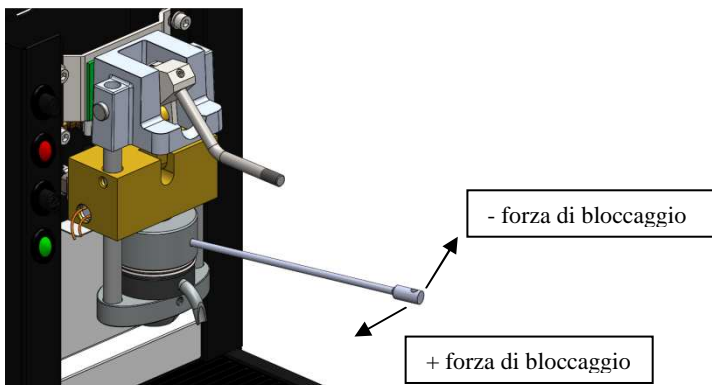
ATTENZIONE: effettuare le operazioni di registrazione e sostituzione portacialda solo ed esclusivamente a macchina fredda.

Portare il portacialda in posizione aperta, inserire una leva di 4 mm di diametro in uno dei fori del portacialda superiore;

- ruotando verso sinistra la forza di serraggio aumenta.
- ruotando verso destra la forza di serraggio diminuisce.

Per la registrazione non allontanare eccessivamente il portacialda dalla battuta superiore (non svitare mai più di 3/4 di giro)

Per una maggiore chiusura agire sul portacialda inferiore



RICAMBI

Per qualsiasi sostituzione di componenti si raccomanda l'utilizzo esclusivo di RICAMBI FORNITI DALLA SPINEL S.r.l., reperibili presso i nostri centri assistenza. La SPINEL S.r.l. non si assume alcuna responsabilità per il cattivo funzionamento delle macchine da caffè mod. **PINOCCHIO**, nel caso siano stati utilizzati pezzi di ricambio da fornitori diversi. Ogni intervento deve essere effettuato solo in un nostro centro assistenza e/o da personale qualificato ed autorizzato.

MANUTENZIONE FILTRO DEMINERALIZZATORE

Al fine di garantire un buon funzionamento del gruppo vapore ed evitare l'accumulo di incrostazioni di calcare al suo interno è indispensabile sostituire il filtro demineralizzatore quando il colore della resina da blu diventa marrone.

Il filtro demineralizzatore si trova all'interno della tanica nella parte terminale del tubo di pescaggio dell'acqua del gruppo vapore.

In caso in cui il filtro addolcitore non sia stato sostituito con le modalità sopra descritte ed il flusso vapore si sia bloccato, contattare un nostro centro assistenza.

ATTENZIONE: Spinel S.r.l. non riconosce alcun difetto causato da una mancata regolare manutenzione degli addolcitori in conformità alle modalità indicate nel presente manuale.

GARANZIA

La garanzia ha una durata di 12 mesi dalla data di consegna della macchina da parte della SPINEL S.r.l.

Tale data deve essere comprovata da un documento di consegna SPINEL s.r.l. che riporti la data di consegna e gli estremi identificativi della macchina (tipologia, modello, matricola).

Qualora nel periodo di garanzia sia accertato e riconosciuto un difetto imputabile a vizi di fabbricazione la SPINEL s.r.l. si impegna a eliminare il difetto attraverso la riparazione o la sostituzione dei componenti difettosi gratuitamente.

Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Se lo stesso difetto si ripete più volte o le spese di riparazione sono ritenute sproporzionate la SPINEL s.r.l., a suo insindacabile giudizio, potrà disporre alla sostituzione della macchina difettosa con una uguale o con modello simile dello stesso valore. La riparazione o sostituzione dei componenti o della stessa macchina non estendono la durata della garanzia che rimarrà quella originaria.

CLAUSOLE DI ESCLUSIONE DALLA GARANZIA

Non sono coperte dalla garanzia gli interventi e/o le riparazioni e/o le eventuali parti di ricambio che dovessero risultare difettose a causa di eventuali deterioramenti dei prodotti non imputabili al costruttore come:

- Cattivo utilizzo della apparecchiatura rispetto alle prescrizioni d'impiego dichiarate dal costruttore nel manuale d'uso in dotazione.
- Negligenza, trascuratezza d'uso e cattiva manutenzione da parte del consumatore a causa del mancato rispetto di quanto riportato e raccomandato nel manuale d'uso;
- Errata installazione;
- Manutenzione o riparazioni effettuate da personale non autorizzato Spinel s.r.l. e/o l'utilizzo di ricambi non forniti dalla SPINEL srl;
- Avarie e rotture causate dal trasporto o spedizione con imballo non originale;
- Gelo;
- Accumulo calcare nelle tubazioni;
- Incendio, inondazioni, scariche induttive/elettrostatiche o provocate da fulmini o altri fenomeni esterni all'apparecchio, mancanza di corrente elettrica, variazioni o anomalie di tensione.

Sono inoltre esclusi dalla garanzia:

- I particolari asportabili (tasti, spie luminose, filtri, guarnizioni, ecc.) e tutti i materiali di consumo che devono essere sostituiti durante il normale utilizzo della macchina;
- Difetti estetici o di colorazione se non contestati al momento dell'acquisto;
- Difetti imputabili al prodotto di consumo (caffé) in sapore, colore, densità, tempo estrazione (eccetto la temperatura di erogazione);
- Tutti i componenti il cui cattivo funzionamento e/o rottura è da imputare ad una mancata decalcificazione o manutenzione ordinaria specificata dal costruttore.

La SPINEL S.r.l. non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme riportate nel presente manuale. I dati e le caratteristiche indicate nel presente manuale non impegnano la SPINEL S.r.l. costruttrice delle macchine, che si riserva il diritto di apportare modifiche ai propri modelli in qualsiasi momento.

RACCOMANDAZIONI

Per ottenere un espresso di elevata qualità ricordare di:

- scaldare le tazzine prima dell'uso (sullo scaldavivande o con acqua calda);
- per mantenere la macchina nelle condizioni ottimali d'esercizio, erogare una piccola quantità d'acqua all'inizio e a fine utilizzo;
- accendere la macchina almeno 20 minuti prima dell'uso;

SPECIFICHE TECNICHE

Model	PINOCCHIO C	PINOCCHIO CV
Numero gruppi caffè	1	1
Potenza gruppo caffè [W]	600	600
Potenza gruppo vapore [W]	-	800
Potenza totale [W]	700	1700
Termostato caffè	Fisso 98 °C	Fisso 98 °C
Capacità tanica [lt]	3	3
Larghezza [mm]	200	200
Profondità [mm]	330	330
Altezza [mm]	330/395	330/395
Peso [Kg]	9	12

ASSISTENZA CLIENTI
SPINEL s.r.l.

Tel: +39 0833 593641

Fax: +39 0833 598318

INDIRIZZO E-MAIL:

assistenzaclienti@spinelsrl.com

ricambi@spinelsrl.com

INDEX

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI.....	43
PARTI DELLA MACCHINA.....	47
REGOLE GENERALI PER L'USO DELLA MACCHINA	48
AVVERTENZE GENERALI.....	48
INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO.....	49
RICEVIMENTO E DISIMBALLAGGIO.....	50
MODALITÀ DI POSIZIONAMENTO ED INSTALLAZIONE	50
DESCRIZIONE COMANDI E LORO UTILIZZO.....	51
COFFEE GROUP START UP	51
FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA E MODO D'USO	52
CAPPUCCINATORE E PULICAPPUCCINATORE.....	52
DOSATORE VOLUMETRICO	54
ISTRUZIONI PER LA MEMORIZZAZIONE DELLE DOSI DI CAFFÈ'.....	54
ISTRUZIONI PER LA MEMORIZZAZIONE DEL TEMPO DI EROGAZIONE DEL VAPORE	54
CASI DI MANCATO FUNZIONAMENTO	55
CONTROLLI GENERALI.....	55
CAVO DI ALIMENTAZIONE.....	55
PULIZIA E MANUTENZIONE	55
PULIZIA VASCHETTA RACCOGLI GOCCE:.....	55
PULIZIA CARTER ESTERNO E GRIGLIA D'APPOGGIO	55
DECALCIFICAZIONE.....	56
REGISTRAZIONE PORTACIALDA.....	56
RICAMBI.....	57
MANUTENZIONE FILTRO DEMINARILAZZATORE	57
GARANZIA	58
CLAUSOLE DI ESCLUSIONE DALLA GARANZIA.....	58
RACCOMANDAZIONI	59
SPECIFICHE TECNICHE.....	60

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei Verwendung von elektrischen Geräten müssen stets die folgenden Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden:

1. Alle Anweisungen vollständig lesen.
2. Heiße Oberflächen nicht berühren. Sollte dies notwendig sein, die Hände schützen.
3. Um Brände, elektrische Schläge und sonstige Personenschäden zu vermeiden dürfen das Versorgungskabel oder der Stecker keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
5. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht gebraucht wird. Bevor Arbeiten jeglicher Art ausgeführt werden, abwarten, bis das Gerät abgekühlt ist.
6. Das Gerät nicht benutzen, wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, Funktionsstörungen aufgetreten sind oder wenn das Gerät auf beliebige Weise zu Schaden gekommen ist. Das Gerät bei der nächstgelegenen Kundendienststelle abliefern, damit es geprüft und eventuell repariert werden kann.
7. Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlener Ersatzteile kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzung von Personen führen.
8. Nicht im Freien betreiben.
9. Das Versorgungskabel nicht über die Auflagefläche herunter hängen lassen und darauf achten, dass es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

10. Das Gerät nicht in der Nähe von Gasbrennern, Küchenherden und Öfen betreiben.
11. Das Versorgungskabel zuerst am Gerät und dann in die Steckdose einstecken. Das Gerät abschalten, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
12. Das Gerät ausschließlich für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwenden.
13. Um Gefahren zu vermeiden, das Versorgungskabel so anordnen, dass Kinder nicht daran zerren können, dass es keine Stolperfalle darstellt und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
14. Keine Komponenten während des Betriebs entfernen, da dies zu Brandverletzungen führen kann.
15. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, bzw. denen es an ausreichender Erfahrung und/oder Kenntnis mangelt nur unter Aufsicht einer Person benutzt werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, bzw. nachdem sie in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstanden haben.
16. Nach Entfernen der Verpackung sicher stellen, dass das Gerät unbeschädigt ist. Im Zweifelsfall auf die Verwendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen.
17. Die Elektroanlage muss geerdet sein: der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch das Fehlen oder die Nicht-Übereinstimmung der Erdungsanlage mit den einschlägigen Vorschriften zustande kommen.
18. Den Stecker nicht selbst austauschen. Sollten der Stecker und die Steckdose nicht zusammenpassen, den Stecker von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.
19. Das Gerät muss installiert werden:

- Das Gerät muss installiert werden:
 - an Orten mit einer Umgebungstemperatur zwischen +5 und +50°C und relativer Luftfeuchtigkeit von nicht über 80%;
 - an einem Ort, wo es nur durch geschultes Personal betrieben und gewartet werden kann;
 - auf einer ebenen Fläche, in gut gelüfteten Räumen und fern von Wasserhähnen und Spülbecken.
- 20. Führen Sie niemals die Hände, Gegenstände aus Metall oder anderes in das Innere der Maschine ein, wenn diese an das Stromnetz angeschlossen ist.
- 21. Der Betreiber darf auf keinen Fall versuchen, auf Maschinenteile zuzugreifen, die durch Vorrichtungen gesperrt sind, zu deren Freigabe ein Werkzeug notwendig ist.
- 22. Das Gerät vor dem Reinigen abkühlen lassen. Um Schäden an den Außenteilen der Maschine zu vermeiden, empfiehlt es sich, neutrale, lebensmittelechte Reinigungsmittel zu verwenden.
- 23. Das Gerät darf keinesfalls mit Wasserstrahlen gereinigt werden. Das Gerät keinesfalls in Wasser tauchen oder in die Spülmaschine stellen.

24. **DIESE ANLEITUNG
AUFBEWAHREN**

Die vorliegende Betriebs- und Wartungsanleitung bildet die Anleitung für den Betrieb und Wartung der mit PADS betriebenen Espresso-Maschine Modell:

PINOCCHIO C

PINOCCHIO CV

Dieses Gerät ist für die Verwendung im häuslichen Bereich oder in vergleichbarer Umgebung ausgelegt: Küche, Geschäfte, Büros und andere Arbeitsumgebungen, Agritourbetriebe, Hotels, Motels und andere Unterkünfte, Bed & Breakfast

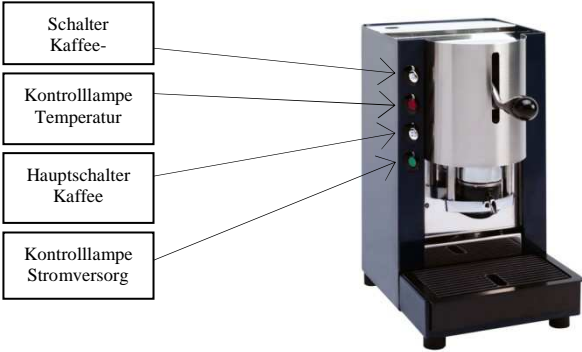
Bei allen Ausführungen der Espressomaschine PINOCCHIO ist gerösteter, gemahlener, gepresster, dosierter und in Monodosis-**Pads** unter Schutzatmosphäre abgepackter Kaffee zu verwenden.

Das System ist einfach und praktisch und gewährleistet die folgenden Vorteile:

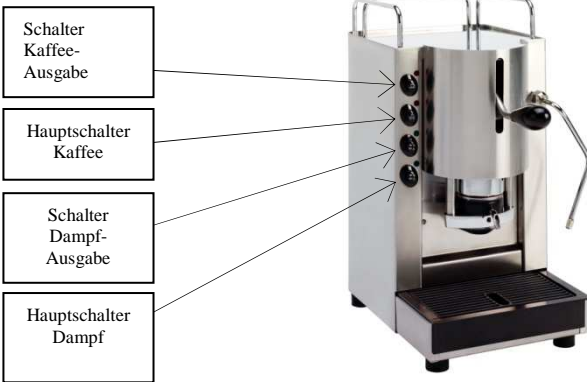
- einen qualitativ hochwertigen Espresso
- einen dichten, anhaltenden Schaum
- kein Kontakt zwischen Maschine und gebrühtem Kaffee
- höhere Sauberkeit und Hygiene der Maschine
- geringerer Wartungsbedarf der Maschine.

BESTANDTEILE DER MASCHINE

PINOCCHIO C:



PINOCCHIO CV:



ALLGEMEINE REGELN FÜR DEN EINSATZ DER MASCHINE

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung und die Garantiebeschränkungen bitte aufmerksam.

Die Maschine muss durch häufiges Reinigen des Tassenabstellgitters und der Tropfschale sauber gehalten werden.

SEHR WICHTIG: Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen oder in die Spülmaschine geben.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor dem GEBRAUCH oder der WARTUNG sowie um eine lange Nutzungsdauer der Maschine zu gewährleisten, empfehlen wir, alle Anweisungen gewissenhaft zu lesen, die in dieser Gebrauchsanleitung enthalten sind.
- Die Gebrauchsanleitung ist als wesentlicher Bestandteil des Produktes anzusehen und muss daher über die gesamte Nutzungsdauer der Maschine aufbewahrt werden. Bei Verlust oder Beschädigung kann beim Hersteller eine Kopie angefordert werden.
- Die Fa. SPINEL S.r.l. übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch mangelnde Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften zustande kommen.
- Die in der vorliegenden Anleitung angegebenen Daten und Merkmale entsprechen dem Stand der Technik zu dem Zeitpunkt, in dem die Maschine auf den Markt gebracht wurde.
- Die Fa. SPINEL S.r.l. behält sich das Recht vor, jederzeit Verbesserungen an ihren Modellen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, bereits verkaufte Produkte bzw. die zum Lieferumfang gehörenden technischen Unterlagen entsprechend zu ändern.
- Es steht der Fa. SPINEL S.r.l. frei, sofern sie dies für richtig halten sollte, ihren Kunden Aktualisierungsblätter zuzusenden, die zusammen mit diesem Handbuch zu verwahren sind.
- Bei technischen Problemen bitte Kontakt mit dem Händler aufnehmen, bei dem die Maschine erworben wurde, oder mit dem Technischen Kundendienst der Fa. Spinel s.r.l. : +39 0833 593641.

- In keinem Fall ist die Fa. SPINEL S.r.l. verpflichtet, Schäden oder ausgefallenen Gewinn wegen Stillstands der Maschine im Störfall zu ersetzen.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG DES PRODUKTS

Die von den Mitgliedsstaaten der Europäischen Gemeinschaft übernommenen Richtlinien des Europäischen Parlaments 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG beschränken die Verwendung von Gefahrstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten und bestimmen die korrekte Entsorgung.

Art. 13 der Verordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 "Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2002/108/EG, bezüglich der Verminderung der Verwendung von Gefahrstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie der Entsorgung derselben."



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer separat von anderem Müll entsorgt werden muss.

Die getrennte Müllsammlung dieses Geräts am Ende seiner Standzeit wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Kunde, der sich vom vorliegenden Gerät trennen will, muss daher den Hersteller kontaktieren und sich an den Ablauf halten, den dieser für die separate Müllsammlung zu entsorgender Geräte eingerichtet hat.

Die fachgerechte Mülltrennung für die darauffolgende Zuführung des ausrangierten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche nachteilige Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und die Weiterverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht, zu fördern.

Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts durch den Benutzer zieht die Anwendung von Verwaltungsstrafen gemäß GvD Nr. 22/1997 (Artikel 50 und ff. des GvD Nr. 22/1997) nach sich.

ENTGEGENNAHME UND ENTFERNEN DER VERPACKUNG

Die Kaffeemaschine für Pads Mod. **PINOCCHIO** wird in einer Pappschachtel verpackt, die innen oben und unten mit gestanzten Formteilen bestückt ist. Um das Gerät aus dem Karton zu nehmen muss das obere Formteil entfernt werden, so dass die Maschine am unteren Ende gegriffen werden kann. Die Maschine vorsichtig auf einer Platte oder einem Tisch abstellen, um sie vorzubereiten und ihre Unversehrtheit zu überprüfen.

Im Zweifelsfall kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Für Schäden oder Funktionsstörungen der Maschine, die durch den Transport bedingt sind, haftet das Transportunternehmen.

AUFSTELLUNG UND INSTALLATION

Die Installation und die Justierung der Maschine dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Spinel S.r.l. haftet nicht für Schäden des Geräts, die auf falsche Installation infolge mangelnder Fachkompetenz oder Nachlässigkeit des Personals zurückzuführen sind.

Sicherstellen, dass die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung mit den auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten übereinstimmt.

Die Potentialausgleichsschaltung muss mindestens einmal jährlich überprüft werden.

Der Steckdose muss ein geeignetes Überstromschutzgerät vorgeschaltet werden.

Folgende Sicherheitsschalter sind zu empfehlen:

PINOCCHIO C	Thermoschalter	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P
PINOCCHIO CV	Thermoschalter	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P

Tab. 1 - Sicherheitsschalter

Die Maschine nach der vorläufigen Überprüfung auf einer stabilen, perfekt horizontalen Fläche so aufstellen, dass alle normalen Arbeiten an der Maschine (Nachfüllen von Wasser, Einlegen der Pads, Reinigung und Wartung) unbehindert und sicher ausgeführt werden können.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE UND IHRER VERWENDUNG

- ❑ **Hauptschalter Kaffee (ON/OFF):** zum Einschalten der Kaffee-Gruppe diesen Schalter auf ON stellen. Zu diesem Schalter gehört eine grüne Kontrolllampe, die das Anstehen von Strom meldet.
- ❑ **Schalter Kaffee-Ausgabe:** durch Drücken dieses Schalters wird die Kaffee-Ausgabe eingeleitet, durch nochmaliges Drücken wird sie unterbrochen. Zu jedem Kaffee-Ausgabeschalter gehört eine rote Kontrolllampe. Wenn diese Kontrolllampe ausgeschaltet ist, bedeutet dies, dass die Brühgruppe für die Ausgabe von Kaffee bereit ist. Wenn die Kontrolllampe leuchtet, bedeutet dies, dass die Temperatur nicht optimal ist und daher vor der nächsten Kaffeeausgabe besser einige Sekunden gewartet werden sollte, bis sie erlischt.
- ❑ **Hauptschalter Dampf (ON/OFF):** zum Einschalten der Dampf-Gruppe diesen Schalter auf ON stellen. Zu diesem Schalter gehört eine grüne Kontrolllampe, die das Anstehen von Strom meldet.
- ❑ **Dampf-Schalter:** durch Drücken dieses Schalters wird die Ausgabe von Dampf eingeleitet, durch nochmaliges Drücken wird sie unterbrochen. Zu jedem Dampf-Ausgabeschalter gehört eine rote Kontrolllampe. Wenn diese Kontrolllampe ausgeschaltet ist, bedeutet dies, dass die Brühgruppe für die Ausgabe von Kaffee bereit ist. Wenn die Kontrolllampe leuchtet, bedeutet dies, dass die Temperatur nicht optimal ist und daher vor der nächsten Kaffeeausgabe besser einige Sekunden gewartet werden sollte, bis sie erlischt.
- ❑ **Gruppen-Schließhebel:** durch Drücken dieses Hebels von oben nach unten bis zum Anschlag (Hub- Ende), wird der obere Pad-Halter durch Druck geschlossen, so dass ein perfekter Verschluss für die Ausgabe des Kaffees gewährleistet ist.

COFFEE GROUP START UP

- ❑ Den Kanister mit Wasser füllen
- ❑ Den Hauptschalter der Kaffee-Brühgruppe einschalten.
- ❑ Den Kaffee-Ausgabeschalter in regelmäßigen Abständen von nicht über 5 Sekunden Betätigung und 5 Sekunden Ruhestellung drücken, bis Wasser aus dem Schnabel auszufließen beginnt. Zu diesem Zweck ist in den Padhalter eine leere Pads (ohne Kaffee) einzulegen.

Wichtig: In dieser Phase ist es äußerst wichtig sicherzustellen, dass die Pumpe von Anfang an Wasser ansaugt, da ein längerer "Trockenlauf" die Pumpe schädigen könnte.

- ❑ Abwarten, bis die rote Kontrolllampe der Brühgruppe erlischt und dann den Ausgabeschalter drücken und Wasser aus dem Schnabel auflaufen lassen, bis die rote Kontrolllampe wieder aufleuchtet.
- ❑ Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, um eine optimale Erwärmung der Brühgruppe zu erzielen.

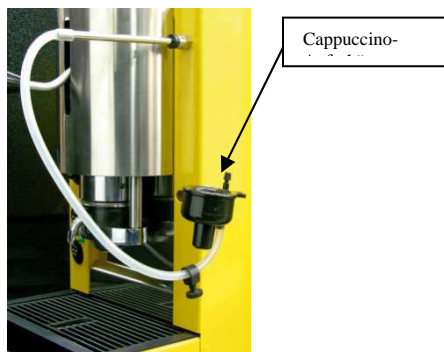
FUNKTIONSWEISE UND GEBRAUCH DER MASCHINE

- ❑ Sicherstellen, dass Wasser im Kanister ist
- ❑ Den Stecker in die Steckdose stecken.
- ❑ Das Pad aus seiner Schutzverpackung nehmen. Dazu die Packung am entsprechenden Einschnitt aufreißen.
- ❑ Das Pad sorgfältig in den unteren Pad-Halter legen und kontrollieren, dass es zentral liegt.
- ❑ Den Hebel bis zum Anschlag von oben nach unten drücken.
- ❑ Einen Becher unter den Ausgusschnabel stellen und den Kaffee-Ausgabeschalter drücken, bis die gewünschte Menge erreicht ist
- ❑ Am Ende der Ausgabe, den Hebel wieder nach oben drücken und das verbrauchte Pad entfernen.

ACHTUNG: der Schließhebel der Brühgruppe muss am Ende der Ausgabe nach oben gedrückt werden.

Zur Ausgabe weiterer Tassen Kaffee, diesen Ablauf von Anfang an wiederholen.

CAPPUCCINO-AUFSCHÄUMER UND REINIGER



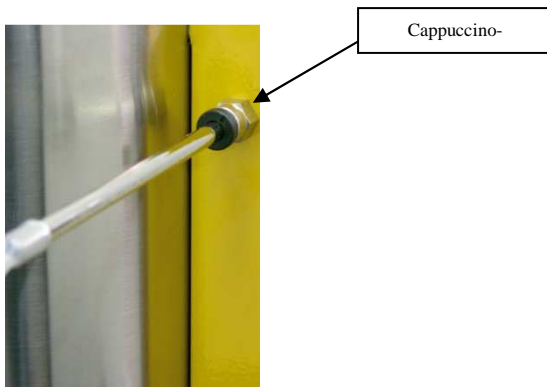
Das Modell Pinocchio CV kann mit einem Cappuccino-Aufschäumer ausgestattet werden.

Um den Cappuccino-Aufschäumer verwenden zu können, muss die Dampfgruppe eingeschaltet und abgewartet werden, bis die richtige Temperatur erreicht ist, was am Erlöschen der roten Kontrolllampe neben dem Dampf-Hauptschalter zu erkennen ist. Wenn die rote Kontrolllampe leuchtet, muss abgewartet werden, bis sie erlischt, bevor Dampf ausgegeben wird.

Zum Aufschäumen eines Cappuccino muss das Silikonrohr in den Milchbehälter eingeführt und der Dampf-Ausgabeschalter betätigt werden. Nachdem die gewünschte Menge Cappuccino erreicht ist, die Dampf-Ausgabe nochmals betätigen.

Durch drehen der Rohrschelle kann die aus dem Behälter angesaugte Menge Milch geregelt werden, um die Temperatur des Cappuccinos zu steigern.

Zur Reinigung des internen Kreislaufs des Cappuccino-Aufschäumers muss nur das transparente Silikonrohr in ein Glas Wasser eingeführt und der gleiche Ablauf ausgeführt werden, wie beim Aufschäumen von Cappuccino.

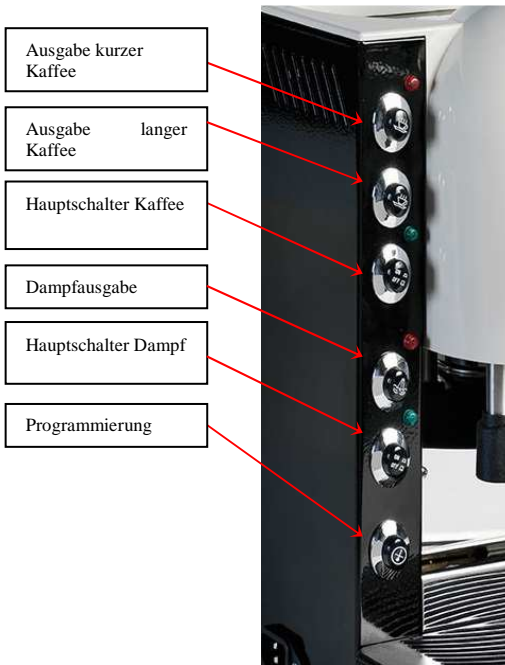


Das Modell Pinocchio CV kann mit einem Cappuccino-Aufschäumer und zugehörigem Reiniger ausgestattet werden.

Zum Aufschäumen eines Cappuccino muss das verchromte Ende des Silikonrohrs in den Milchbehälter eingeführt und der Dampf-Ausgabeschalter betätigt werden.

Zur Reinigung des internen Kreislaufs des Cappuccino-Aufschäumers muss das verchromte Ende des Rohrs in den Cappuccino-Reiniger eingeführt und dann die Dampftaste gedrückt werden, um etwas Wasser durch den Cappuccino-Aufschäumer laufen zu lassen.

VOLUMETRISCHER DOSIERER



ANLEITUNG FÜR DIE SPEICHERUNG DER KAFFEE-DOSEN:

- ❑ Gleichzeitig die Programmierungstaste und die Ausgabeta­ste für langen oder kurzen Espresso drücken (je nachdem, welche Art von Espresso programmiert werden soll). Damit beginnt die Kaffee-Ausgabe.
- ❑ Bei Erreichen der zu speichernden Kaffee-Menge, nochmals die Taste für langen oder kurzen Espresso drücken (je nachdem, welche Art von Espresso gerade gespeichert wird).

ANLEITUNG FÜR DIE SPEICHERUNG DER DAMPFAUSGABE-DAUER

- ❑ Gleichzeitig die Speicherungs-Taste und die Dampftaste drücken. Damit beginnt die Ausgabe von Dampf.
- ❑ Bei Erreichen der gewünschten Ausgabedauer, nochmals die Dampftaste drücken

ACHTUNG: sofern im Tank kein Wasser vorhanden ist, aktiviert die Steuerung der volumetrischen Dosierung die Sicherheitsfunktion und gibt ein Alarmsignal ab. Um den Betrieb wieder herzustellen, die Maschine abschalten, Wasser nachfüllen und wieder einschalten.

FUNKTIONSAUSFALL

Folgende Ursachen können zum allgemeinen Funktionsausfall der Maschine führen:

- Der Stecker wurde nicht in die Steckdose gesteckt.
- ON/OFF-Schalter nicht betätigt
- Kein Wasser im Kanister
- Filter verstopft.

Folgende Ursachen können zum Funktionsausfall der Maschine bei Zubereitung eines Getränks führen:

- Das Pad-Fach ist nicht richtig geschlossen.
- Es ist ein bereits verbrauchtes Pad eingelegt (die Pads sind für Einzeldosis bestimmt)

Sollte der Funktionsausfall nicht auf eine der obigen Ursachen zurückzuführen sein, bitte den Kundendienst benachrichtigen.

ALLGEMEINE KONTROLLEN

NETZKABEL

Es empfiehlt sich, den Zustand des Stromkabels regelmäßig zu überprüfen. Sollte es verschlissen oder beschädigt sein, muss es durch autorisiertes Fachpersonal ersetzt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Um einen korrekten Betrieb und einen hohen Qualitätsstandard der zubereiteten Getränke zu erzielen, sollte die Maschine regelmäßig und gründlich gereinigt werden. Die Reinigung darf nur bei kalter und von der Stromversorgung getrennter Maschine vorgenommen werden.

REINIGUNG DER TROPFSCHALE:

Sie muss täglich geleert und mit lauwarmem Wasser ausgespült werden.

REINIGUNG DES GEHÄUSES UND DES TASSENABSTELLGITTERS

Sie dürfen nur mit einem Schwamm oder Tuch und einem speziellen, neutralen Reinigungsmittel und lauwarmem Wasser gereinigt werden.

ACHTUNG: diesen Vorgang nur ausführen, wenn die Maschine abgekühlt ist

ENTKALKEN

Die Bildung von Kalkablagerungen ist eine normale Folge des Maschinenbetriebs. Es empfiehlt sich, die Maschine in regelmäßigen Abständen (bei Feststellung von Kalk im Wasser-Ansaugrohr) zu entkalken, um Funktionsstörungen zu vermeiden, die nicht durch die Garantie gedeckt sind. Dazu ausschließlich spezifische Entkalker für Kaffeemaschinen verwenden und die Anweisungen auf der Packung einhalten. Weder Essig noch Seifenwasser oder Ameisensäure verwenden, da diese die Maschine schädigen.

ACHTUNG: Die Fa. Spinel S.r.l. haftet nicht für Störungen, die durch mangelndes, regelmäßiges Entkalken zustande kommen.

EINSTELLUNG DES PAD-HALTERS

SPINEL S.r.l. nimmt bei der Abnahmeprüfung der Maschine die richtige Einstellung des oberen und unteren Pad-Halters vor.

Sollte während der Ausgabe von Kaffee eine Wasserleckage an der Verbindungsstelle zwischen den beiden Pad-Haltern festgestellt werden, muss die Einstellung von Hand wie folgt vorgenommen werden:

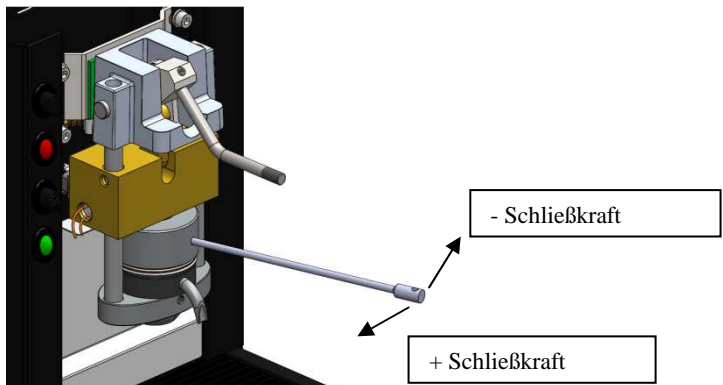
ACHTUNG: die obigen Arbeitsgänge zur Einstellung bzw. zum Austausch des Pad-Fachs dürfen ausschließlich bei kalter Maschine vorgenommen werden.

Den Pad-Halter öffnen und einen Hebel mit 4 mm Durchmesser in eine der Öffnungen des oberen Pad-Halters einführen;

- durch Drehen nach links wird die Anzugskraft erhöht;
- durch Drehen nach rechts wird die Anzugskraft verringert;

Bei der Einstellung darf der Kapselhalter nicht zu weit vom oberen Anschlag entfernt werden (um nicht mehr als eine 3/4- Umdrehung).

Um eine höhere Schließkraft zu erzielen, muss der untere Pad-Halter verstellt werden



ERSATZTEILE

Beim Austausch von Bauteilen jeglicher Art sollten ausschließlich VON SPINEL S.r.l. GELIEFERTE ERSATZTEILE verwendet werden, die bei unseren Kundendienststellen erhältlich sind. SPINEL S.r.l. haftet nicht für Funktionsstörungen von Espressomaschinen Mod. **PINOCCHIO**, falls Ersatzteile anderer Lieferanten verwendet wurden. Alle Eingriffe dürfen nur bei einem unserer Kundendienst-Zentren und/oder von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden.

INSTANDHALTUNG DES ENTMINERALISIERUNGSFILTERS

Um die einwandfreie Funktion der Dampfgruppe zu gewährleisten und die Ansammlung von Kalkablagerungen in deren Innerem zu vermeiden, muss der EntmineralisierungsfILTER gewechselt werden, sobald die Farbe des Harzes von blau auf braun wechselt.

Der EnthärtungsfILTER befindet sich im Innern des Wasserkanisters am Ende des Saugschlauchs der Dampfgruppe.

Wenn der Filter nicht wie oben beschrieben gewechselt wurde und der Dampfdurchfluss verstopft ist, muss der Kundendienst gerufen werden.

ACHTUNG: Spinel S.r.l. haftet nicht für Schäden, die durch mangelnde oder unregelmäßige Instandhaltung der Enthärter aufgrund der in dieser Anleitung beschriebenen Modalitäten zustande kommen.

GARANTIE

Die Garantie hat eine Laufzeit von 12 Monaten ab Datum der Lieferung der Maschine seitens SPINEL S.r.l.

Dieses Datum muss durch einen Lieferschein der Fa. SPINEL S.r.l. nachgewiesen werden, aus dem das Lieferdatum und die Kenndaten der Maschine (Typ, Modell, Seriennummer) zu entnehmen sind.

Sollte während der Garantiezeit ein Fertigungsfehler festgestellt und anerkannt werden, verpflichtet sich Spinel S.r.l. diesen Mangel durch Reparatur oder Austausch der defekten Teile kostenlos zu beheben.

Die Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Sollte sich der gleiche Fehler mehrmals wiederholen oder die Reparaturkosten unverhältnismäßig hoch sein, kann Spinel S.r.l. nach eigenem Ermessen den Austausch der defekten Maschine mit dem gleichen oder einem ähnlichen, gleichwertigen Modell entscheiden. Die Reparatur oder der Austausch von Bauteilen oder der gesamten Maschine führt nicht zur Verlängerung der Garantiezeit, die unverändert bleibt.

GARANTIEAUSSCHLUSSKLAUSELN

Von der Garantie nicht gedeckt sind Eingriffe und/oder Reparaturen und/oder eventuelle Ersatzteile infolge von Defekten, die nicht vom Hersteller zu verantworten sind, wie beispielsweise:

- Unsachgemäße Benutzung der Gerätes entgegen der Anwendungsvorschriften vom Hersteller, die in der mitgelieferten Gebrauchsanleitung beschrieben sind.
- Nachlässigkeit, unsachgemäßer Betrieb und unzureichende Instandhaltung seitens des Betreibers infolge der Nichteinhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften und Empfehlungen;
- Falsche Installation;
- Wartung oder Reparaturen, die durch nicht von Spinel s.r.l. autorisiertes Personal durchgeführt wurden und/oder unter Verwendung von Ersatzteilen, die nicht von SPINEL S.r.l. geliefert wurden;
- Defekte oder Bruchstellen, die durch Transport oder Versand in nicht originaler Verpackung zustande gekommen sind;
- Frost;
- Kalkansammlungen in den Schläuchen;
- Brand, Überschwemmung, induktive/elektrostatische Entladungen, Blitzschlag oder sonstige Erscheinungen außerhalb des Geräts, Ausfall der Stromversorgung, Schwankungen oder Störungen der Spannungsversorgung.

Darüber hinaus sind von der Garantie ausgeschlossen:

- Abnehmbare Teile (Tasten, Kontrolllampen, Filter, Dichtungen usw.) sowie alle Verbrauchsmaterialien, die während der normalen Nutzung der Maschine ersetzt werden müssen;
- Ästhetische oder Farbfehler, sofern sie nicht im Moment des Erwerbs beanstandet wurden;
- Auf das Verbrauchsprodukt (Kaffee) zurückzuführende Mängel in Bezug auf Geschmack, Farbe, Dickflüssigkeit, Extraktionszeit (ausgenommen die Ausgabetemperatur);

- Alle Bauteile, deren Funktionsstörung und/oder Bruch auf mangelnde Entkalkung oder Nichteinhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen, ordentlichen Instandhaltung zurückzuführen ist

Die Fa. SPINEL S.r.l. übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch mangelnde Einhaltung der in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften zustande kommen. Die in der vorliegenden Betriebsanleitung angegebenen Daten und Merkmale sind für SPINEL S.r.l. als Hersteller dieser Maschinen nicht verbindlich; SPINEL S.r.l. behält sich das Recht vor, jederzeit Veränderungen an den eigenen Modellen vorzunehmen.

EMPFEHLUNGEN

Um einen hochwertigen Espresso zu erzielen, darf folgendes nicht vergessen werden:

- die Tassen vor dem Gebrauch anwärmen (auf dem Tassenwärmer oder mit heißem Wasser);
- zu Beginn und am Ende des Betriebs eine kleine Menge Wasser auslaufen lassen, um die optimalen Betriebsbedingungen der Maschine aufrecht zu erhalten
- die Maschine mindestens 20 Minuten vor dem Gebrauch einschalten,

TECHNISCHE MERKMALE

Modell	PINOCCHIO C	PINOCCHIO CV
Anzahl Brühgruppen	1	1
Leistung Brühgruppe [W]	600	600
Leistung Dampfgruppe [W]	-	800
Gesamtleistung	700	1700
Thermostat Kaffee	fest eingestellt auf 98 °C	fest eingestellt auf 98 °C
Fassungsvermögen Kanister [l]	3	3
Breite [mm]	200	200
Tiefe [mm]	330	330
Höhe [mm]	330/395	330/395
Gewicht [kg]	9	12

KUNDENDIENST
SPINEL s.r.l

Tel: +39 0833 593641.

Fax: +39 0833 598318.

E-MAILADRESSE:

assistenzaclienti@spinel.com

ricambi@spinel.com

INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	63
BESTANDTEILE DER MASCHINE	67
ALLGEMEINE REGELN FÜR DEN EINSATZ DER MASCHINE	68
ALLGEMEINE HINWEISE	68
INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG DES PRODUKTS	69
ENTGEGENNAHME UND ENTFERNEN DER VERPACKUNG	70
AUFSTELLUNG UND INSTALLATION	70
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE UND IHRER VERWENDUNG	71
COFFEE GROUP START UP	71
FUNKTIONSWEISE UND GEBRAUCH DER MASCHINE	72
CAPPUCCINO-AUFSCÄUMER UND REINIGER	72
VOLUMETRISCHER DOSIERER	74
ANLEITUNG FÜR DIE SPEICHERUNG DER KAFFEE-DOSEN:	74
ANLEITUNG FÜR DIE SPEICHERUNG DER DAMPFAUSGABE-DAUER	74
FUNKTIONSAUSFALL	75
ALLGEMEINE KONTROLLEN	75
NETZKABEL	75
REINIGUNG UND WARTUNG	75
REINIGUNG DER TROPFSCHALE:	75
REINIGUNG DES GEHÄUSES UND DES TASSENABSTELLGITTERS	75
ENTKALKEN	76
EINSTELLUNG DES PAD-HALTERS	76
ERSATZTEILE	77
INSTANDHALTUNG DES ENTMINERALISIERUNGSFILTERS	77
GARANTIE	78
GARANTIEAUSSCHLUSSKLAUSELN	78
EMPFEHLUNGEN	79
TECHNISCHE MERKMALE	80

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando se usam aparelhos elétricos, deve-se sempre observar as seguintes medidas de segurança:

1. Leia cuidadosamente as instruções.
2. Não toque nas superfícies quentes. No caso, use proteção para as mãos.
3. Para proteger-se de incêndio, choques elétricos e qualquer outra lesão a pessoas, não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha elétrica em água ou em qualquer outro líquido.
4. Quando o aparelho for utilizado por crianças ou nas suas proximidades, é indispensável que haja uma estrita supervisão.
5. Desconete a ficha da tomada quando o aparelho não é utilizado. Aguarde que a máquina esteja fria antes de efetuar qualquer operação.
6. Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado ou se sofreu algum tipo de dano. Leve o aparelho ao centro autorizado mais próximo de modo que seja examinado e eventualmente reparado.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar incêndios, choques elétricos ou lesões físicas.
8. Não utilize o aparelho ao ar livre.
9. Não deixe o cabo de alimentação pender de algum plano de apoio ou tocar em superfícies quentes.
10. Não posicione o aparelho perto de fogareiros a gás, fogões e fornos.

11. Primeiramente ligue o cabo de alimentação ao aparelho e depois a ficha elétrica à tomada de parede. Desligue a máquina antes de retirar a ficha da tomada.
12. Utilize o aparelho somente para a finalidade prevista pelo fabricante.
13. Para evitar qualquer perigo, não deixe o cabo de alimentação em uma posição que possa ser puxado por crianças, que possa ser causa de tropeços ou que possa entrar em contacto com superfícies quentes.
14. Não remova nenhum componente durante a extração, perigo de queimadura.
15. O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competência insuficientes, desde que supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido as devidas instruções sobre o modo de utilização do aparelho e os riscos inerentes.
16. Após ter removido a embalagem certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize e recorra a pessoal qualificado.
17. A instalação elétrica deve estar equipada com fiação de terra: o fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis acidentes causados pela falha ou não conformidade com a legislação vigente da instalação de ligação à terra.
18. Não substitua a ficha elétrica. No caso de incompatibilidade entre a ficha e a tomada de parede, a ficha só deve ser substituída por pessoal qualificado.
19. A máquina deve ser instalada:
 - A máquina deve ser instalada:
 - - em locais cuja temperatura ambiente esteja compreendida entre + 5°C e + 50°C com uma humidade relativa absoluta que não exceda os 80%
 - - em um local onde a sua utilização e a sua manutenção possam ser efetuadas apenas por pessoal qualificado

- - em uma superfície plana, em ambiente arejado e longe de torneiras de água e pias.
- 20. Nunca introduza as mãos, objetos metálicos ou outros no interior da máquina quando esta estiver ligada à rede elétrica.
- 21. O utilizador não deve em caso algum aceder a componentes da máquina cujas proteções estejam bloqueadas por meios que requerem uma ferramenta para serem libertadas.
- 22. Antes da limpeza deixe arrefecer o aparelho; a fim de não danificar as partes externas da máquina recomenda-se a utilização de detergentes neutros e para utilização alimentar.
- 23. O aparelho nunca deve ser lavado com jatos de água. Nunca mergulhe a máquina em água ou a introduza na máquina de lavar loiça.

24. **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

O presente MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO constitui um guia ao uso e à manutenção da máquina de café expresso em pastilhas modelo:

PINOCCHIO C

PINOCCHIO CV

Este aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos e similares como: cozinha, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, turismo rural, hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial, bed and breakfast.

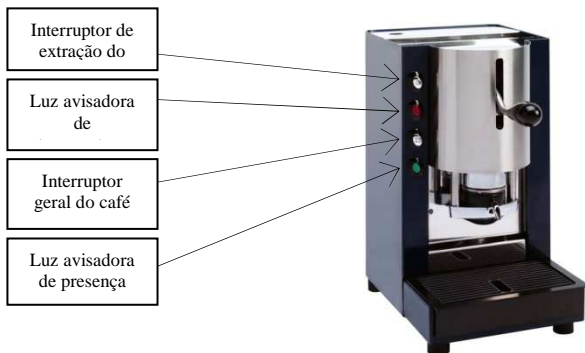
A máquina de café expresso PINOCCHIO deve ser utilizada com café torrado, moído, prensado, doseado e embalado em **pastilhas** monodose em atmosfera protetiva.

O sistema é de utilização fácil e prática e garante as seguintes vantagens:

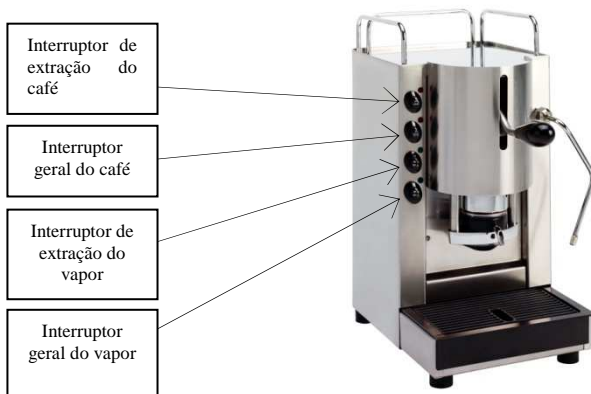
- um expresso de qualidade;
- um creme denso e persistente;
- nenhum contacto entre a máquina e o café extraído;
- maior limpeza e higiene da máquina;
- menor manutenção da máquina.

PARTES DA MÁQUINA

PINOCCHIO C:



PINOCCHIO CV:



REGRAS GERAIS PARA A UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

Leia atentamente o folheto de instruções e as limitações da garantia.

A máquina deve ser mantida limpa lavando frequentemente a grelha de apoio das chávenas e a gaveta de recolha das gotas.

IMPORTANTÍSSIMO: nunca mergulhe a máquina em água ou a introduza na máquina de lavar loiça.

ADVERTÊNCIAS GERAIS

- ❑ Antes de proceder a qualquer operação de UTILIZAÇÃO ou MANUTENÇÃO e para garantir uma maior duração da máquina, recomendamos que leia cuidadosamente todas as instruções contidas no presente manual de utilização.
- ❑ O MANUAL DE UTILIZAÇÃO deve ser considerado parte integrante do produto, deve, portanto, ser guardado durante toda a vida útil da máquina, em caso de perda ou dano do mesmo é possível receber uma cópia mediante solicitação ao fabricante.
- ❑ A SPINEL S.r.l. não assume qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou bens derivados do incumprimento das normas apresentadas neste manual.
- ❑ Os dados e características indicadas neste manual dizem respeito ao estado da arte da máquina no momento do seu lançamento no mercado.
- ❑ A SPINEL S.r.l. reserva-se o direito de implementar melhoramentos aos seus produtos a qualquer momento sem que por isso seja obrigada a intervir nos produtos comercializados anteriormente ou a atualizar a documentação técnica fornecida com os mesmos.
- ❑ Fica a critério da SPINEL S.r.l., sempre que julgar necessário, enviar aos seus clientes folhas de atualização que deverão ser anexadas ao manual.
- ❑ Para eventuais problemas técnicos, contacte o seu revendedor ou o Serviço Técnico de Assistência aos Clientes da Spinel s.r.l. : +39 0833 593641.

- ❑ De maneira alguma a SPINEL S.r.l. é obrigada a indemnizar eventuais danos ou perdas de lucro devidos à interrupção forçada da utilização da máquina por causa de avarias.

INFORMAÇÕES SOBRE A ELIMINAÇÃO DO PRODUTO

As diretivas do Parlamento Europeu 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE transpostas pelo Estados membros da Comunidade Europeia limitam a utilização de determinadas substâncias perigosas nos aparelhos elétricos e eletrónicos e regulam a sua eliminação correta.

Art. 13 do Decreto Legislativo italiano de 25 de Julho de 2005, n° 151 “Aplicação das Diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos e eletrónicos e à eliminação dos resíduos”.



O símbolo do contentor de lixo barrado, encontrado no aparelho ou na embalagem, indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos.

A recolha diferenciada do presente aparelho aquando do fim de vida é organizada e gerida pelo fabricante. O utilizador que se queira desfazer do presente aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema que este adotou para permitir a recolha separada do aparelho aquando do fim de vida.

A adequada recolha seletiva para o envio do aparelho aos sistemas de reciclagem, tratamento e desmantelamento ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e favorece a reutilização e/ou reciclagem dos materiais dos quais o aparelho é constituído.

O desmantelamento abusivo do produto por parte do utilizador comportará a aplicação de sanções administrativas nos termos do Decreto Legislativo Italiano n° 22/1997 (artigo 50 e seguintes do Decreto Legislativo Italiano n° 22/1997).

RECEBIMENTO E DESEMBALAGEM

A máquina de café com uso de pastilhas mod. **PINOCCHIO** vem embalada em uma caixa de cartão com polpa moldada superior e inferior. Para extrair a máquina da caixa, retire o molde superior de modo a poder pegar na máquina pela parte inferior. Apoie a máquina em um plano ou uma bancada para efetuar as operações preliminares e para verificar a sua integridade.

Em caso de dúvidas, recorra aos nossos centros de assistência.

Para qualquer tipo de dano ou mau funcionamento da máquina, causado pelo transporte, a responsabilidade recai sobre a transportadora.

MODO DE POSICIONAMENTO E INSTALAÇÃO

Todas as operações de instalação e preparação da máquina devem ser executadas por pessoal técnico autorizado competente e qualificado.

A Spinel s.r.l. não se responsabiliza por danos causados ao aparelho devido a uma instalação inadequada do mesmo por incompetência ou negligência do pessoal destacado para esse serviço.

Certifique-se de que a tensão e a frequência de alimentação correspondem àquelas reportadas na etiqueta de dados da máquina.

O circuito equipotencial de proteção deve ser verificado pelo menos com frequência anual.

A montante da ficha de alimentação deverá ser instalado um aparelho idóneo de proteção contra sobretensão.

Aconselhamos os seguintes disjuntores de proteção automáticos:

PINOCCHIO C	Disjuntor termomagnético	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P
PINOCCHIO CV	Disjuntor termomagnético	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P

Tab. Tabela - Disjuntores de proteção automáticos

Após ter efetuado as verificações preliminares da máquina, coloque-a sobre um plano estável e perfeitamente horizontal e de forma a garantir, de modo rápido e seguro, todas as operações normais de utilização (enchimento do reservatório de água, inserção da pastilha, limpeza e manutenção).

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS E COMO UTILIZÁ-LOS

- ❑ Interruptor geral do café (ON/OFF): para ligar o grupo do café, coloque este interruptor na posição ON. Este interruptor dispõe de um led verde que sinaliza a presença de corrente.
- ❑ Interruptor de extração do café: pressionando este interruptor, inicia a extração do café, pressionando-o novamente ela é interrompida. A cada interruptor de extração do café está associado um led vermelho; quando o led está apagado, o grupo do café está pronto para a extração; se estiver aceso, a temperatura do grupo não é a ideal e convém aguardar alguns segundos até ele se apagar antes da extração.
- ❑ Interruptor geral do vapor (ON/OFF): para ligar o grupo do vapor, coloque este interruptor na posição ON. Este interruptor dispõe de um led verde que sinaliza a presença de corrente.
- ❑ Interruptor de extração do vapor: pressionando este interruptor, inicia a extração do vapor, pressionando-o novamente ela é interrompida. A cada interruptor de extração do vapor está associado um led vermelho; quando o led está apagado, o grupo do vapor está pronto para a extração; se estiver aceso, a temperatura do grupo não é a ideal e convém aguardar alguns segundos até ele se apagar antes da extração.
- ❑ Alavanca de fechamento do grupo: puxando-a para baixo até ao fim de curso, o porta-pastilha superior é fechado por compressão, garantindo um fechamento perfeito para a extração do café.

PREPARAÇÃO DO GRUPO DE CAFÉ

- ❑ Encha o reservatório de água;
- ❑ Ligue o interruptor geral do grupo de café.
- ❑ Acione o interruptor de extração do café a intervalos regulares que não superem 5 segundos por ciclo com fases de repouso de 5 segundos até sair a primeira água do bico de café. Para efetuar esta operação, coloque no porta-pastilha uma pastilha vazia (sem café).

Importante: Nesta fase é fundamental verificar se a bomba já aspira água porque um funcionamento excessivo “a seco” pode danificar a própria bomba.

- ❑ Aguarde que o led vermelho do grupo de café se apague e acione o interruptor de extração do café para extrair água do bico até o led voltar a acender.
- ❑ Repita algumas vezes as operações descritas no ponto anterior para um ótimo aquecimento do grupo de café.

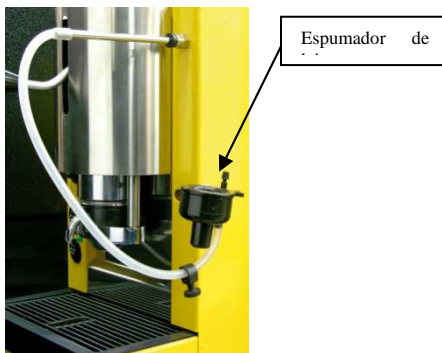
FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA E MODO DE UTILIZAÇÃO

- ❑ Verifique se o reservatório está cheio;
- ❑ Ligue a ficha à tomada de parede;
- ❑ Retire a proteção da pastilha rasgando nas proximidades do sinal indicativo;
- ❑ Posicione bem a pastilha no porta-pastilha inferior, verificando se está bem colocada;
- ❑ Atue na alavanca, puxando-a para baixo até ao fim de curso;
- ❑ Coloque um copo e acione o interruptor de café até obter a quantidade de café desejada;
- ❑ Terminada a extração do café, empurre a alavanca para cima e remova a pastilha usada.

ATENÇÃO: a alavanca de fechamento do grupo deve ficar para cima no fim da extração do café.

Para preparar outros cafés, repita a sequência desde o início.

ESPUMADOR DE LEITE E LIMPADOR DO ESPUMADOR DE LEITE



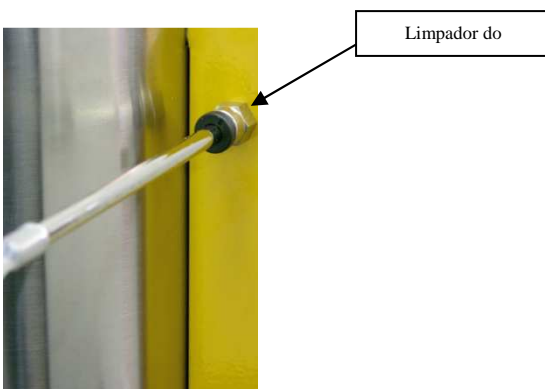
O modelo Pinocchio CV pode ser equipado com o acessório espumador de leite.

Para poder utilizar o espumador de leite, deve-se ligar o grupo de vapor e aguardar a obtenção da temperatura ideal sinalizada pelo apagamento do led vermelho posto do lado do interruptor de extração do vapor. Se o sinalizador luminoso (led) estiver aceso, é necessário aguardar que se apague antes de extrair o vapor.

Para preparar o cappuccino, é preciso mergulhar o tubo de silicone no recipiente de leite e acionar o interruptor de extração do vapor. Obtida a dose desejada de cappuccino, pressione novamente o botão de extração do vapor.

Agindo na conexão de união de tubos, é possível regular a quantidade de leite aspirado a fim de aumentar a temperatura do cappuccino.

Para limpar o circuito interno do espumador de leite, basta simplesmente mergulhar o tubo de silicone transparente em um copo cheio de água e efetuar as mesmas operações de preparação do cappuccino.

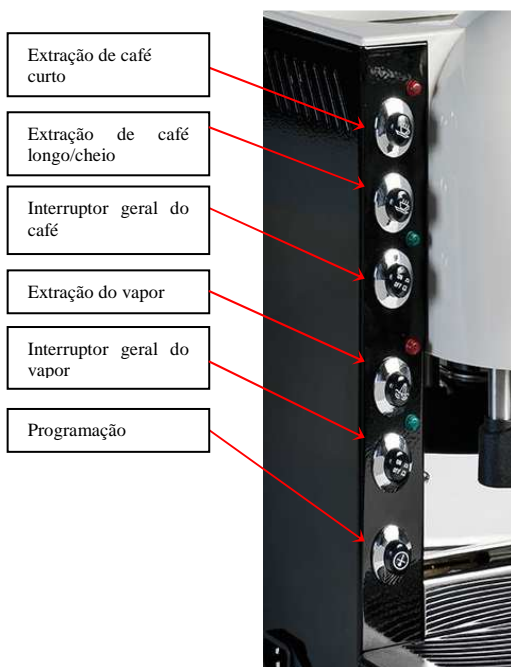


O modelo Pinocchio CV pode ser equipado com o acessório espumador de leite e limpador do espumador de leite.

Para preparar o cappuccino, é preciso mergulhar o tubo terminal cromado do tubo de silicone no recipiente de leite e acionar o interruptor de extração do vapor.

Para limpar o circuito interno do espumador de leite, é preciso inserir o tubo terminal cromado no limpador do espumador de leite e acionar o interruptor de extração do vapor para fazer escorrer um pouco de água no interior do espumador.

DOSEADOR VOLUMÉTRICO



INSTRUÇÕES PARA A PROGRAMAÇÃO DAS DOSES DE CAFÉ:

- Pressione simultaneamente a tecla de programação e a tecla de café curto ou longo (de acordo com o tipo de café que se quer programar); agora inicia a fase de extração do café.
- Obtida a dose de café que se quer programar, pressione novamente a tecla de café curto ou longo (de acordo com o tipo de café que se quer programar).

INSTRUÇÕES PARA A PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE EXTRAÇÃO DO VAPOR

- Pressione simultaneamente a tecla de programação e a tecla de vapor; agora inicia a fase de extração do vapor.
- Obtido o tempo de extração de vapor desejado, pressione novamente a tecla do vapor.

ATENÇÃO: No caso de faltar água no reservatório, a central do doseador volumétrico entra em segurança e envia um sinal de alarme. Para repor, desligue a máquina, adicione água e volte a ligá-la.

CASOS DE MAU FUNCIONAMENTO

As causas de mau funcionamento geral podem ser:

- ficha desligada da rede elétrica;
- interruptor ON/OFF não premido;
- falta de água no reservatório;
- filtros obstruídos.

As causas de mau funcionamento na fase de preparação da bebida podem ser:

- o porta-pastilha não está bem fechado;
- a pastilha atual já foi usada anteriormente (a pastilha é monodose);

Caso a origem do mau funcionamento não se encontre entre as indicadas acima é necessário contactar o nosso centro de assistência.

VERIFICAÇÕES GERAIS

CABO DE ALIMENTAÇÃO

Recomenda-se a verificação periódica do estado do cabo de alimentação. Caso este esteja gasto ou danificado deverá ser substituído por pessoal autorizado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para um funcionamento correto e um padrão elevado de qualidade da bebida, recomenda-se efetuar regularmente e escrupulosamente a limpeza da máquina. Estas operações devem ser feitas com a máquina fria e desligada da rede elétrica.

LIMPEZA DA GAVETA DE RECOLHA DAS GOTAS

A gaveta deve ser esvaziada diariamente da água residual e limpa com água morna.

LIMPEZA DO CÁRTER EXTERIOR E DA GRELHA DE APOIO

Devem ser limpos com esponja ou pano embebido em detergente neutro específico para limpeza e água morna.

ATENÇÃO: efetue esta operação somente com a máquina fria

DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário é a natural consequência da utilização da máquina. Aconselha-se efetuar periodicamente (assim que se notar calcário no interior do tubo de aspiração da água) a descalcificação da máquina a fim de evitar defeitos de funcionamento não cobertos pela garantia. Use somente produtos descalcificantes para máquinas de café e siga as instruções do fabricante reportadas na embalagem do produto. Não use vinagre, lixívia, sale, ácido fórmico, pois danificam a máquina.

ATENÇÃO: a Spinel S.r.l. não reconhece nenhum defeito causado por falta de ou irregular descalcificação.

REGULAÇÃO DO PORTA-PASTILHA

A SPINEL S.r.l., na fase de ensaio, efetua uma correta regulação do porta-pastilha superior.

Se durante a extração do café, ocorrer um vazamento de líquido do acoplamento dos dois porta-pastilha, deve-se efetuar a regulação manual, agindo da seguinte maneira:

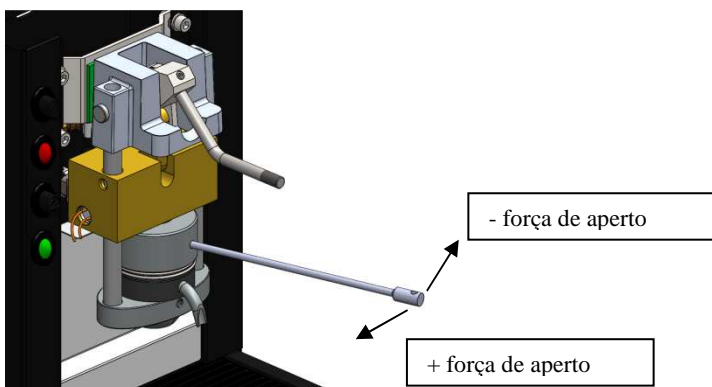
ATENÇÃO: efetue as operações de regulação e substituição do porta-pastilha exclusivamente com a máquina fria.

Coloque o porta-pastilha na posição aberta, insira uma alavanca de 4 mm de diâmetro em um dos furos do porta-pastilha superior;

- rodando para a esquerda, a força de aperto aumenta;
- rodando para a direita, a força de aperto diminui.

Para a regulação, não afaste excessivamente o porta-pastilha do batente superior (não desparafuse mais de 3/4 de giro).

Para um maior fechamento, atue no porta-pastilha inferior



PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Para qualquer substituição de componentes recomenda-se o uso exclusivo de PEÇAS DE REPOSIÇÃO FORNECIDAS PELA SPINEL S.r.l., disponíveis junto dos nossos centros de assistência. A SPINEL S.r.l. declina toda e qualquer responsabilidade por um mau funcionamento das máquinas de café mod. **PINOCCHIO**, no caso de uso de peças de outros fornecedores. Qualquer intervenção deve ser efetuada apenas em um dos nossos centros de assistência e/ou por pessoal qualificado e autorizado.

MANUTENÇÃO DO FILTRO DESMINERALIZADOR

A fim de garantir um bom funcionamento do grupo de vapor e evitar o acúmulo de incrustações de calcário no seu interior, é indispensável substituir o filtro desmineralizador quando a cor da resina passa de azul para castanho.

O filtro desmineralizador encontra-se no interior do reservatório na parte terminal do tubo de aspiração da água do grupo de vapor.

Caso o filtro desmineralizador não tenha sido substituído segundo o procedimento descrito acima e o fluxo de vapor se tenha bloqueado, contacte o nosso centro de assistência.

ATENÇÃO: A Spinel S.r.l. não reconhece defeitos causados pela falta de uma regular manutenção dos filtros, conforme o procedimento indicado neste manual.

GARANTIA

A garantia tem uma duração de 12 meses a partir da data de entrega da máquina por parte da SPINEL S.r.l.

Tal data deve ser comprovada por um documento de entrega da SPINEL S.r.l. que indique a data de entrega e os dados identificadores da máquina (tipo, modelo, número de série).

Quando, durante o prazo de garantia, se verificar e se reconhecer um defeito imputável à falha de fabrico, a SPINEL S.r.l. compromete-se a eliminar o defeito através da reparação ou substituição dos componentes defeituosos de forma gratuita.

As despesas de transporte são a cargo do comprador. Caso o mesmo defeito se repita várias vezes ou as despesas de reparação sejam consideradas desproporcionais, a SPINEL S.r.l., a seu único critério, poderá prover à substituição da máquina defeituosa por uma igual ou de modelo similar do mesmo valor. A reparação ou substituição dos componentes ou da própria máquina não ampliam a duração da garantia que permanece a original.

CLÁUSULAS DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

Não são abrangidas pela garantia as intervenções e/ou reparações e/ou as possíveis peças de substituição que se apresentem defeituosas por causa de eventuais deteriorações dos produtos não imputáveis ao fabricante, como:

- Má utilização do aparelho em relação às indicações de utilização estipuladas pelo fabricante no manual de utilização fornecido;
- Negligência, falta de atenção e má manutenção por parte do consumidor por causa da inobservância de quanto reportado e recomendado neste manual;
- Instalação incorreta;
- Manutenção ou reparações efetuadas por pessoal não autorizado pela Spinel s.r.l. e/ou uso de peças de reposição não fornecidas pela SPINEL srl;
- Avarias e danos causados pelo transporte ou expedição feita fora da embalagem original;
- Gelo;
- Acumulação de calcário nas tubulações;
- Incêndio, inundações, descargas indutivas/eletro-estáticas ou provocadas por raios ou outros fenómenos externos ao aparelho, queda ou falta de energia, mudanças ou falhas de tensão.

São também excluídos da garantia:

- As peças amovíveis (teclas, lâmpadas de sinalização (leds), filtros, vedantes, etc.) e todos os materiais consumíveis que devem ser substituídos durante a utilização normal da máquina;
- Defeitos estéticos ou de coloração caso não sejam contestados no momento da compra;
- Defeitos imputáveis ao produto de consumo (café) em termos de sabor, cor, densidade, tempo de extração (exceto a temperatura de extração).
- Todos os componentes cujo mau funcionamento e/ou dano seja imputável a uma falta de descalcificação ou manutenção ordinária especificada pelo fabricante.

A SPINEL S.r.l. não se assume qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou bens derivados do incumprimento das normas apresentadas neste manual. Os dados e as características indicados neste manual não comprometem a SPINEL S.r.l. fabricante da máquina, que se reserva o direito de realizar modificações nos próprios produtos a qualquer momento.

RECOMENDAÇÕES

Para obter um café expresso de elevada qualidade lembre-se de:

- aquecer as chávenas antes da utilização (no aquecedor de chávenas ou com água quente);
- que, para manter a máquina nas condições ótimas de funcionamento, é preciso extrair uma pequena quantidade de água no início e no fim da utilização;
- ligar a máquina pelo menos 20 minutos antes da utilização;

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	PINOCCHIO C	PINOCCHIO CV
Número de grupos de café	1	1
Potência do grupo de café [W]	600	600
Potência do grupo de vapor [W]	-	800
Potência total [W]	700	1700
Termóstato do café	Fixo 98 °C	Fixo 98 °C
Capacidade do reservatório [L]	3	3
Largura [mm]	200	200
Profundidade [mm]	330	330
Altura [mm]	330/395	330/395
Peso [kg]	9	12

ASSISTÊNCIA AOS CLIENTES
SPINEL s.r.l.

Tel: +39 0833 593641

Fax: +39 0833 598318

ENDEREÇO E-MAIL:

assistenzaclienti@spinelsrl.com

ricambi@spinelsrl.com

ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	83
PARTES DA MÁQUINA	87
REGRAS GERAIS PARA A UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA.....	88
ADVERTÊNCIAS GERAIS	88
INFORMAÇÕES SOBRE A ELIMINAÇÃO DO PRODUTO.....	89
RECEBIMENTO E DESEMBALAGEM	90
MODO DE POSICIONAMENTO E INSTALAÇÃO.....	90
DESCRIÇÃO DOS COMANDOS E COMO UTILIZÁ-LOS	91
PREPARAÇÃO DO GRUPO DE CAFÉ	91
FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA E MODO DE UTILIZAÇÃO	92
ESPUMADOR DE LEITE E LIMPADOR DO ESPUMADOR DE LEITE.....	92
DOSEADOR VOLUMÉTRICO	94
INSTRUÇÕES PARA A PROGRAMAÇÃO DAS DOSES DE CAFÉ:.....	94
INSTRUÇÕES PARA A PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE EXTRAÇÃO DO VAPOR	94
CASOS DE MAU FUNCIONAMENTO	95
VERIFICAÇÕES GERAIS	95
CABO DE ALIMENTAÇÃO.....	95
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	95
LIMPEZA DA GAVETA DE RECOLHA DAS GOTAS	95
LIMPEZA DO CÁRTER EXTERIOR E DA GRELHA DE APOIO	95
DESCALCIFICAÇÃO	96
REGULAÇÃO DO PORTA-PASTILHA	96
PEÇAS DE REPOSIÇÃO	97
MANUTENÇÃO DO FILTRO DESMINERALIZADOR.....	97
GARANTIA	98
CLÁUSULAS DE EXCLUSÃO DA GARANTIA.....	98
RECOMENDAÇÕES.....	99
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	100

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. Lees alle aanwijzingen.
2. Raak warme oppervlaktes niet aan. Indien noodzakelijk gebruik beschermingen voor de handen.
3. Ter voorkoming van brand, elektrische schokken en andere schade aan personen, het elektriciteitsnoer of de stekker nooit onder water of andere vloeistoffen zetten.
4. Indien kinderen het apparaat gebruiken of in de buurt staan als het gebruikt wordt moeten ze altijd onder toezicht blijven.
5. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt. Wacht totdat de machine is afgekoeld voordat er handelingen aan worden verricht.
6. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer beschadigd is, als er storingen zijn opgetreden of als het op welke manier dan ook is beschadigt. Breng het apparaat naar een geautoriseerd assistentiecentrum in de buurt zodat het gecontroleerd en eventueel gerepareerd kan worden.
7. Het gebruik van accessoires die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant kunnen brand, elektrische schokken of persoonlijke schade veroorzaken.
8. Gebruik het apparaat niet buiten.
9. Laat het elektriciteitsnoer niet loshangen van de tafel en laat het niet in contact komen met warme oppervlaktes.

10. Plaats het apparaat niet in de buurt van gasfornuisen, kookplaten en ovens.
11. Verbindt het elektriciteitsnoer eerst aan het apparaat en steek vervolgens de stekker in een stopcontact. Zet eerst het apparaat uit voordat de stekker uit het stopcontact wordt getrokken.
12. Gebruik het apparaat alleen voor het doel dat door de fabrikant is aangegeven .
13. Ter voorkoming van ongevallen, laat het elektriciteitsnoer niet in een positie liggen waardoor kinderen eraan kunnen gaan trekken, waar iemand erover kan struikelen of waar het in contact kan komen met warme oppervlaktes.
14. Geen enkel onderdeel verwijderen als espresso wordt uitgeschonken omdat hierdoor verbrandingen kunnen worden veroorzaakt.
15. Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, mentale of sensorische capaciteiten mits ze onder toezicht staan door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat ze zijn opgeleid voor het gebruik van het apparaat en alle gevaren die hieraan verbonden zijn goed hebben begrepen.
16. Nadat de verpakking is verwijderd, controleer dat het apparaat onbeschadigd is. Bij twijfelgevallen, gebruik het apparaat niet en neem contact op met gekwalificeerd personeel.
17. Het stroomnet moet beschikken over een aardeaansluiting: de fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele ongelukken die veroorzaakt worden doordat het stroomnet niet beschikt over een aardeaansluiting of wanneer deze aansluiting niet in overeenkomst is met de wetten die van kracht zijn.
18. De stekker niet vervangen. wanneer de stekker niet overeenkomt met het stopcontact laat de stekker alleen vervangen door een gekwalificeerde persoon.

19. De machine moet geïnstalleerd worden:

□ De machine moet geïnstalleerd worden:

- in ruimtes waar de kamertemperatuur ligt tussen + 5°C e + 50°C met een absolute relatieve vochtigheid niet hoger dan 80%;
- in een ruimte waar het gebruik en onderhoud alleen uitgevoerd kan worden door opgeleid personeel;
- op een egaal vlak, in ruimtes met luchtverfrissing en uit de buurt van waterkranen en gootstenen.

20. Nooit handen, metalen voorwerpen of andere voorwerpen in de machine steken als deze aan het stroomnet is verbonden.

21. De gebruiker mag in geen geval de delen van de machine betreden waarvan de beschermingen zijn geblokkeert met onderdelen die alleen met behulp van gereedschappen verwijderd kunnen worden.

22. Voordat het reinigen wordt uitgevoerd, laat het apparaat afkoelen, om te voorkomen dat de buitenkant van de machine wordt beschadigd, gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen voor huishoudelijk gebruik.

23. Het apparaat mag niet gereinigd worden met waterstralen. De machine nooit onder water zetten of in de vaatwasser stoppen.

24. **DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN**

Deze HANDLEIDING VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD is de gids voor het gebruik en het onderhoud van de espressomachine in cups model:

PINOCCHIO C

PINOCCHIO CV

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en dergelijke: keukens, winkels, kantoren en andere werkruimtes, vakantieboerderijen, motels en andere woonruimtes, bed and breakfast.

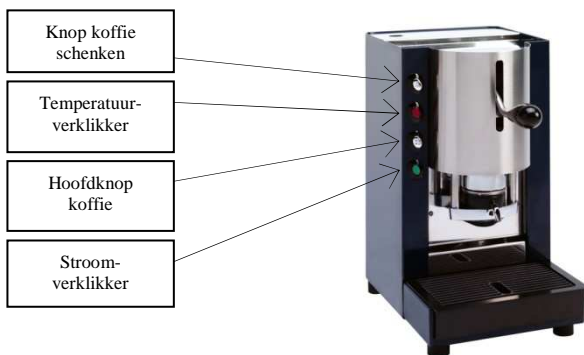
De espressomachine PINOCCHIO moet gebruikt worden met gebranden, gemalen, geperste koffie in **cups** in monodose verpakt in beschermde atmosfeer.

Het systeem is eenvoudig en praktisch en garandeert de volgende voordelen:

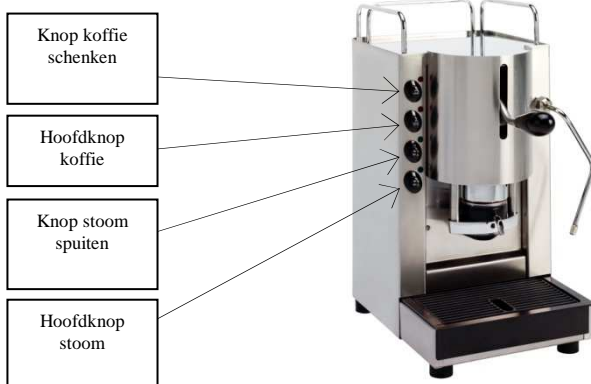
- een espresso van hoge kwaliteit;
- dikke en langdurig blijvende room;
- geen enkel contact tussen de machine en de koffie die eruit komt;
- betere reiniging en hygiëne van de machine;
- minder onderhoud op de machine.

MACHINEONDERDELEN

PINOCCHIO C:



PINOCCHIO CV:



ALGEMENE REGELS VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE

Lees aandachtig de instructiehandleiding en de garantiebeperkingen.

De machine moet schoon worden gehouden door regelmatig het rooster voor de kopjes en het druppelopvangbakje te reinigen.

ZEER BELANGRIJK: De machine nooit onder water zetten of in de vaatwasmachine zetten.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

- ❑ Voordat handelingen worden uitgevoerd voor het **GEBRUIK** en het **ONDERHOUD** en voor een langere levensduur van de machine, wordt het aangeraden om alle aanwijzingen die in deze instructiehandleiding staan aandachtig door te lezen.
- ❑ **DE GEBRUIKSHANDLEIDING** maakt onderdeel uit van het product en moet dus bewaard worden gedurende de hele levensduur van de machine; bij verlies of beschadiging kan een kopie aangevraagd worden bij de fabrikant.
- ❑ **SPINEL S.r.l.** is niet verantwoordelijk voor schade aan personen of voorwerpen veroorzaakt door het niet opvolgen van de normen die in deze handleiding staan.
- ❑ De gegevens en kenmerken die in deze handleiding staan hebben betrekking op de toestand van de machine vanaf het moment dat ze op in de verkoop is gebracht.
- ❑ **SPINEL S.r.l.** behoudt het recht om verbeterende veranderingen aan de brengen op zijn eigen modellen, op ieder moment en zonder de verplichting om de producten die vooraf zijn verkocht aan te passen of om de bijgeleverde technische documentatie bij te werken.
- ❑ **SPINEL S.r.l.**, behoudt in ieder geval de mogelijkheid om, indien dit noodzakelijk blijkt, aan haar klanten folders met bijwerkingen op te sturen die samen met de handleiding bewaard moeten worden.
- ❑ Voor eventuele technische problemen, neem contact op met de distributeur waar de machine is aangeschaft of met de Technische Klanten Assistentie Service van Spinel s.r.l. : +39 0833 593641.

- In geen enkel geval is SPINEL S.r.l. verplicht om eventuele schade of gebreke inkomsten te vergoeden als deze schade is veroorzaakt door het geforceerd onderbreken van het uitschenken van de machine bij storingen.

INFORMATIE OVER DE AFVALVERWERKING VAN HET PRODUCT

De richtlijnen van het Europese Parlement 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG aangenomen door de lidstaten van de Europese Gemeenschap beperken het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de juiste afvalverwerking hiervan.

Art. 13 van het Wetsdecreet 25 juli 2005, n. 151 “Uitvoering van de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/Eg, met betrekking op de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de afvalverwerking.



Het symbool van de doorgekruiste afvalbak dat op de machine of op de verpakking is aangebracht geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur afzonderlijk van het nadere huisvuil verzameld moet worden.

De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur aan het einde van zijn levensduur wordt beheerd door de fabrikant. De gebruiker die zich wil ontdoen van het product moet dus contact opnemen met de fabrikant en het systeem volgen dat deze heeft toegepast voor het gescheiden verzamelen van het apparaat aan het einde van zijn levensduur.

De geschikte gescheiden afvalverzameling zodat de apparaten vervolgens weer gebruikt kunnen worden door de recycling, de behandeling en verwerking overeenkomstig de milieueisen, draagt eraan bij om de mogelijke schadelijke effecten op het milieu en op de gezondheid worden verminderd en bevordert het hergebruik /en/ of recycling van de materialen waaruit het apparaat is opgebouwd.

Door het illegaal verwerken van het product door de gebruiker worden de wettelijk vastgestelde boetes toegepast volgens wetsdecreet n. 22/1997 (artikel 50 en volgende wetsdecreten n. 22/1997)

ONTVANGEN EN UITPAKKEN

De espressomachine met cups mod. **PINOCCHIO** is verpakt in een katonnen doos met hierin een profiel boven en onder. Om de machine uit het karton te trekken, verwijder het bovenste profiel zodat de machine aan de onderkant vastgepakt kan worden. Zet de machine op een werkvlak of een tafel voor de voorbereidende handelingen en om te controleren of het apparaat heel is.

Bij twijfelgevallen neem contact op met onze assistentiecentra.

Voor iedere soort schade of slechte wering van de machine die is veroorzaakt door het transport is de transporteur verantwoordelijk.

PLAATSEN EN INSTALLEREN

Alle handelingen voor het installeren en klaarmaken van de machine moet uitgevoerd worden door technisch competent geautoriseerd en gekwalificeerd personeel.

Spinel s.r.l. is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door de foute installatie van het apparaat te wijten aan onkunde, nalatigheid van het personeel.

Controleer dat de spanning en de frequentie van de elektrische voeding overeenkomt die op het gegevensplaatje van de machine staan.

Het equipotentiele beveiligingscircuit moet regelmatig en tenminste één keer per jaar gecontroleerd worden.

Vooraan het stopcontact moet een geschikt apparaat geplaatst worden dat tegen overspanning beschermd.

de volgende automatische beschermingschakelaars worden aangeraden:

PINOCCHIO C	Magneetherimsche schakelaar	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P
PINOCCHIO CV	Magneetherimsche schakelaar	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P

Tab. 1 – Automatische beschermingschakelaars

Nadat de voorafgaande controles op de machine zijn uitgevoerd, zet het apparaat op een stabiel vlak dat perfect horizontaal ligt en in een positie zodat alle normale gebruikshandelingen eenvoudig uitgevoerd kunnen worden (bijvullen waterreservoir, plaatsen cups, reinigen en onderhoud).

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN EN HET GEBRUIK HIERVAN

- ❑ Hoofdknop koffie (ON/OFF): voor het aanzetten van de espressogroep, zet deze knop in de positie ON. Bij deze knop hoort een groene verklikker die aangeeft dat de elektrische stroom aanwezig is.
- ❑ Knop espresso uitschenken : door op deze knop te drukken wordt de espresso uitgeschonken, door nogmaals op de knop te drukken wordt het uitschenken gestopt. Bij iedere knop voor het uitschenken van espresso staat een rode verklikker; als de verklikker uitgaat is de espressogroep klaar voor het uitschenken, als de verklikker uitstaat is de temperatuur van de groep niet optimaal en wordt het aangeraden om nog enkele secondes te wachten totdat de verklikker uitgaat.
- ❑ Hoofdknop stoom (ON/OFF): voor het aanzetten van de stoomgroep, zet deze knop in de positie ON. Bij deze knop hoort een groene verklikker die aangeeft dat de elektrische stroom aanwezig is.
- ❑ Steam switch: door op deze knop te drukken wordt de stoom uitgespoten, door de knop nogmaals in te drukken wordt het spuiten gestopt. Bij iedere knop voor het spuiten van stoom staat een rode verklikker; als de verklikker uitgaat is de stoomgroep klaar voor het stoom spuiten, als de verklikker uitstaat is de temperatuur van de groep niet optimaal en wordt het aangeraden om nog enkele secondes te wachten totdat de verklikker uitgaat.
- ❑ Sluithendel groep: door de hendel van boven naar beneden te zetten tot aan de stop (einde loop) wordt de bovenste cuphouder met druk gesloten zodat ze perfect wordt afgesloten voor het perfect uitschenken van de espresso.

COFFEE GROUP START UP

- ❑ Giet water in het reservoir
- ❑ Zet de hoofdknop van de espressogroep aan.
- ❑ Zet de knop voor het uitschenken van de espresso aan met tussenpauzes die niet langer dan 5 secondes per cyclus duren en met rustfase van 5 secondes totdat het eerste water uit het espressotuitje komt. Voor het uitvoeren van deze handeling moet een lege cup in de cuphouder geplaatst worden (zonder koffie).

Belangrijk: gedurende deze fase is het uiterst belangrijk om te controleren of de pomp onmiddellijk water opzuigt omdat door te lang “droog opzuigen pomp zelf kan beschadigen.

- ❑ Wacht totdat de rode verklikker van de espressogroep uitgaat en druk op de knop voor het uitschenken van de espresso om water uit het tuitje te laten stromen totdat de rode verklikker weer aangaat.
- ❑ Voer de handelingen die in de voorafgaande punten worden beschreven enkele keren uit voor de optimale verwarming van de espressogroep.

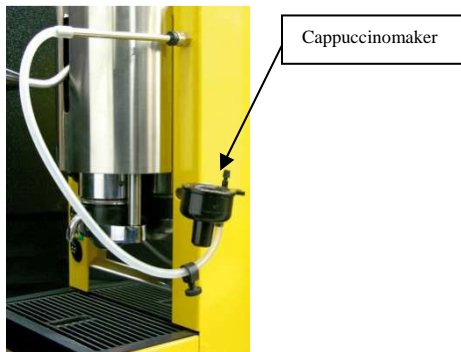
WERKING VAN DE MACHINE EN GEBRUIKSWIJZES

- ❑ Controleer dat het reservoir gevuld is met water
- ❑ Steek de stekker in een stopcontact.
- ❑ Verwijder de cup uit de beschermende verpakking door het open te scheuren bij de speciale opening.
- ❑ Zet de cup in de onderse cuphouder en let op dat ze in het midden is geplaatst.
- ❑ Zet de hendel van boven naar beneden tot aan het eindpunt.
- ❑ Plaats het bekertje en druk op de knop espresso totdat de gewenste hoeveelheid espresso is bereikt.
- ❑ Klaar met het schenken, zet de hendel weer omhoog en verwijder de gebruikte cup.

LET OP: de hendel voor het sluiten van de groep moet weer omhoog gezet worden nadat u klaar bent met het uitschenken van de espresso.

Voor het maken van andere espresso herhaal de sequentie vanaf het begin.

CAPPUCCINOMAKER EN CAPPUCINOMAKERREINIGER



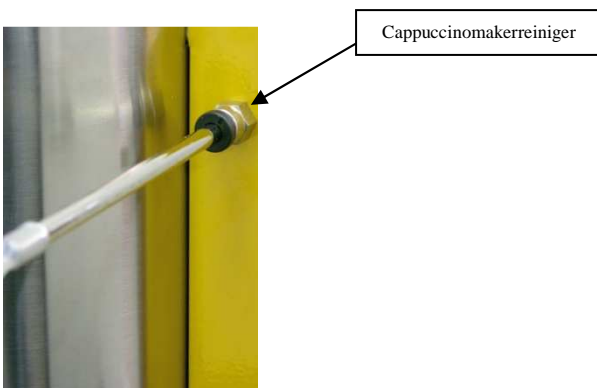
Het model Pinocchio CV kan uitgebreid worden met een [cappuccinomaker](#).

Om de cappuccinomaker te kunnen gebruiken moet de stoomgroep aangezet worden en wacht totdat de groep de ideale temperatuur heeft bereikt dat aangegeven wordt door het uitgaan van de rood verlichte verklikker die aan de zijkant van de stoomknop staat. als de verlichte verklikker aan staat moet u nog enkele secondes wachten voordat stoom gespoten kan worden.

Voor het maken van cappuccino moet het silikonenbuisje in de melkbeker geplaatst worden en druk op de stoomknop. Nadat de gewenste dosis cappuccino is bereikt druk nogmaals op de stoomspuitknop.

Met de verbinding buisverkleiner kan de hoeveelheid melk die door het reservoir wordt opgezogen worden geregeld zodat de temperatuur van de cappuccino geregeld kan worden.

Voor het reinigen van het interne circuit van de cappuccinomaker is het voldoende om het doorzichtige silikonenbuisje in een glas vol water onder te dompelen en dezelfde handeling uit te voeren als voor het maken van cappuccino.

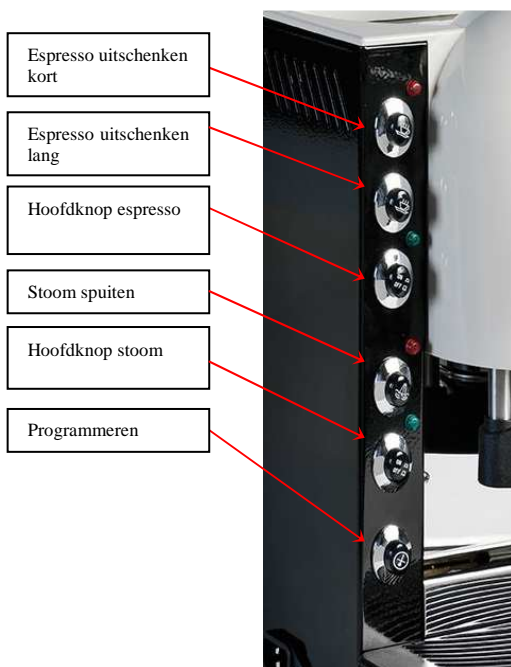


Het model Pinocchio CV kan uitgebreid worden met een cappuccinomaker en een cappuccinomakerreiniger.

Voor het maken van cappuccino moet het verchroomde uiteinde van het silikonenbuisje in de beker melk worden gezet en druk vervolgens op de stoomspuitknop.

Voor het reinigen van het interne circuit van de cappuccinomaker moet het verchroomde uiteinde van het buisje in de cappuccinomakerreiniger steken en op de stoomspuitknop drukken zodat een beetje water in de cappuccinomaker wordt gespoten.

VOLUMETRISCHE DOSEERDER



AANWIJZINGEN VOOR HET OPSLAAN VAN DE ESPRESSODOSERING:

- ❑ Druk gelijktijdig de knoppen programmeren en de knop espresso kort of lang in (naar gelang de soort espresso die u wilt programmeren); nu start de fase voor het uitschenken van de espresso.
- ❑ Nadat de dosering espresso die u wilt opslaan is bereikt, druk nogmaals op de knop espresso kort of lang (naar gelang de soort espresso die u aan het programmeren bent).

AANWIJZINGEN VOOR HET PROGRAMMEREN VAN HET STOOMSPUITEN

- ❑ Druk gelijktijdig op de knoppen opslaan en de knop stoom spuiten; nu start de fase voor het spuiten van de stoom.
- ❑ Nadat de tijd dat stoom wordt gespoten is bereikt, druk knogmaals op de knop stoom

LET OP: In het geval er geen water in het reservoir aanwezig is gaat de volumetrische centrale in veiligheidstoestand en geeft een alarmsignaal. Voor het resetten, zet de machine uit en schenk water in het reservoir en zet de machine weer aan.

DE MACHINE WERKT NIET

De oorzaken voor het algemeen niet werken van de machine kunnen zijn :

- stekker niet in het stopcontact gestoken;
- knop ON/OFF niet ingedrukt;
- geen water in het reservoir;
- filters verstopt.

De oorzaken van het niet werken gedurende de voorbereidingsfase van de drank kunnen zijn:

- de cuphouder is niet goed gesloten;
- er wordt een cup gebruikt die al eerder is gebruikt (de cup is monodosis).

Als de oorzaak dat de machine niet werk niet veroorzaakt wordt door de bovenstaande oorzaken moet u contact opnemen met ons assistentiecentrum.

ALGEMENE CONTROLES

ELEKTRICITEITSNOER

Het wordt aanbevolen om regelmatig de toestand van het elektriciteitsnoer te controleren. als het snoer versleten of beschadigt is moet het vervangen worden door geautoriseerd personeel.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Voor de correcte werking en een hoge kwaliteitstandaard van de drank wordt het aanbevolen om de machine regelmatig en grondig te reinigen. Deze handelingen moeten uitgevoerd worden als machine koed is en nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

REINIGE DRUPPELOPVANGBAKJE:

Het bakje moet dagelijks leeggemaakt worden van de waterresten en met lauw water gereinigd worden.

REINIGEN CARTER BUITENKANT EN ROOSTER KOPJES

Moeten gereinigd worden met een sponsje of een doek bedrenkt met een neutraal specifiek reinigingsmiddel en lauw water.

LET OP: deze handelingen alleen uitvoeren als machine koud is
--

ONTKALKEN

De kalkvorming is een natuurlijke consequentie van het gebruik van de machine. Het wordt aangeraden om regelmatig (zodra er kalk verschijnt in het waterbuisje) het ontkalken van de machine uit te voeren om te voorkomen dat er zich werkingstoringen gaan voordoen die niet gedekt worden door de garantie. Gebruik alleen ontkalkingsproducten voor espressomachines en volg de aanwijzingen op die op de verpakking van het product zelf staan. Geen azijn, loog, acido formico gebruiken die de machine kunnen beschadigen.

LET OP: Spinel S.r.l. erkent geen defect dat veroorzaakt is doordat de machine niet regelmatig is ontkalkt.

AFSTELLEN CUPHOUDER

SPINEL S.r.l. stelt gedurende de testfase de bovenste cuphouder goed af.

Als u merkt dat tijdens het uitschenken van espresso uit de verbinding van de twee cuphouders vloeistof komt moeten ze handmatig afgesteld worden op de volgende wijze:

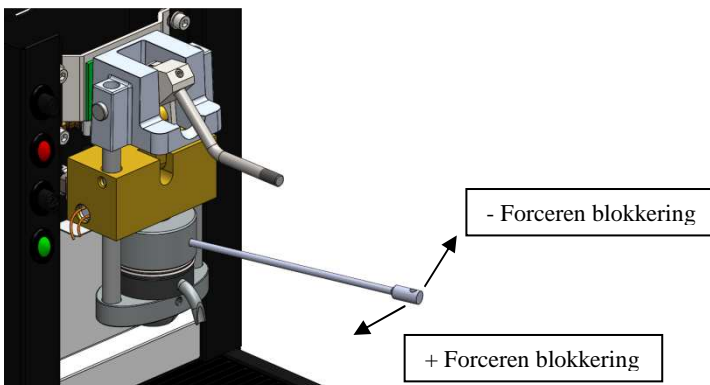
LET OP: voer het afstellen en het vervangen van de cuphouders alleen uit als de machine koud is.

Zet de cuphouder in open positie, steek een wig van 4 mm diameter in één van de gaatjes van de bovenste cuphouder;

- door naar links te draaien wordt de bevestigingskracht verhoogd.
- door naar rechts te draaien wordt de bevestigingskracht verlaagd.

Voor het registreren zet de cuphouder niet te ver weg van de bovenste aanslag (nooit meer dan 3/4 draaien loszetten)

Voor een betere sluiting verander de onderste cuphouder



VERVANGINGSONDERDELEN

Voor het vervangen van de onderdelen wordt het aangeraden om alleen VERVANGINGSONDERDELEN GELEVERD DOOR SPINEL S.r.l., te gebruiken die verkrijgbaar zijn bij onze assistentiecentra. SPINEL S.r.l. is niet verantwoordelijk voor de slechte werking van de espressomachine mod. **PINOCCHIO**, als er vervangingsonderdelen zijn gebruikt van andere leveranciers. Iedere intervenite mag allen uitgevoerd worden door onze assistentiecentra en/ of door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel.

ONDERHOUD DEMINERALISERINGSFILTER

Om de goede werking van de stoomgroep te kunnen garanderen en om te voorkomen dat zich hierin kalkafzettingen vormen moet het demineraliseringsfilter vervangen worden als de blauwe kleur van de hars bruin wordt.

Het demineraliseringsfilter bevindt zich in het reservoir aan het einde van de waterzuigbuisje van de stoomgroep.

Als het verzachtingsfilter niet is vervangen volgens de bovenstaande modaliteit en de stroomstroom verstopt is, neem contact op met ons assistentiecentrum.

LET OP: Spinel S.r.l. is niet verantwoordelijk voor defecten die zijn veroorzaakt door het niet regelmatig uitvoeren van onderhoud op de verzachtingsfilters in overeenkomst met de modaliteiten die in deze handleiding worden beschreven.

GARANTIE

De garantie is 12 maanden geldig vanaf de leveringsdatum van de machine door SPINEL S.r.l.

Deze datum wordt vastgesteld door een leveringsdocument van SPINEL s.r.l. waarop de leveringsdatum staat en de identificatiegegevens van de machine (type, model, registratienummer).

Wanneer er gedurende de garantieperiode een defect wordt gevonden en erkent dat veroorzaakt is door constructiefouten van SPINEL s.r.l. worden de defecten geëlimineerd door gratis reparaties of vervanging van de defecte onderdelen.

De transportkosten zijn op last van de koper. Als hetzelfde defect zich vaker voordoet of indien de reparatiekosten te hoog zijn kan SPINEL s.r.l., naar definitief oordeel de defecte machine vervangen met een gelijksoortige machine of met een gelijksoortig model van dezelfde waarde. de reparatie of vervanging van de onderdelen of de machine zelf verlengen de duur van de garantie niet die blijft zoals die was.

BEPALINGEN VAN UITSLUITING VAN DE GARANTIE

Niet onder de garantie vallen de interventies en / of reparaties en/ of de eventuele vervangingsonderdelen die defect blijken te zijn en veroorzaakt door eventuele slijtage van de producten die niet te wijten zijn aan de fabrikant zoals:

- Slecht gebruik van het apparaat ten opzichte van de gebruiksmodaliteiten die door de fabrikant worden aangegeven in de bijgeleverde gebruikshandleiding.
- Nalatigheid, verwaarlozend gebruik en slechte uitvoering van het onderhoud door de gebruiker door het niet naleven van de aanbevelingen en aanwijzingen die in de gebruikshandleiding staan;
- Foute installatie;
- Onderhoudswerkzaamheden of reparaties die zijn uitgevoerd door personeel dat niet door Spinel s.r.l. is geautoriseerd en/ of het gebruik van vervangingsonderdelen die niet zijn geleverd door SPINEL srl;
- Deuken of schade veroorzaakt door het transport of verzending in niet originele verpakking;
- Bevriezing;
- Kalkvorming in de buisjes;
- Brand, overstromingen, inductieve/ elektrostatische stroomstoten of veroorzaakt door blikken of andere omstandigheden buiten het apparaat, ontbreken van stroom, variaties of storingen van de spanning.

Bovendien vallen buiten de garantie:

- De losse onderdelen (knoppen, verlichte verklikkers, filters, leertjes, enz.) en alle gebruiksmaterialen die vervangen moeten worden tijdens het normale gebruik van de machine;
- Esthetische defecten of kleurverandering als ze niet worden geconstateert op het moment van de aankoop;
- Defecten veroorzaakt door de gebruiksproducten (espresso) in smaak, kleur, romigheid, extractietijd (behalve de schenkttemperatuur);
- Alle onderdelen waarbij de slechte werking en/ of beschadiging veroorzaakt is door het hiet uitvoeren van het ontkalken of normaal onderhoud dat door de fabrikant wordt aangegeven.

SPINEL S.r.l. is niet verantwoordelijk voor schade aan persone of voorwerpen veroorzaakt door het niet nalevan van de normen die in deze handleiding staan. De gegevens en kenmerken die in deze handleiding staan zijn geen verplichting voor SPINEL S.r.l. fabrikant van de machines, die het recht behoud om veranderingen aan te brengen aan de eigen modeln in ieder moment.

AANBEVELINGEN

Voor het maken van espresso van grote kwaliteit onthoud:

- de kopjes voor het gebruik te verwarmen (op de kopjes verwarmen of met warm water);
- om de machine in optimale vorm te houden schenk een beetje water uit aan het begin en het einde;
- zet de machine tenminste 20 minuten eerder aan voordat ze wordt gebruikt;

TECHNISCHE KENMERKEN

Model	PINOCCHIO C	PINOCCHIO CV
Aantal espressogroepen	1	1
Vermogen espressogroep [W]	600	600
Vermogen stoomgroep [W]	-	800
Totaal vermogen [W]	700	1700
Espresso thermostaat	Vast 98 °C	Vast 98 °C
Inhoud reservoir [lt]	3	3
Breedte [mm]	200	200
Diepte [mm]	330	330
Hoogte [mm]	330/395	330/395
Gewicht [Kg]	9	12

KLANTENASSISTENTIE
SPINEL s.r.l.

Tel: +39 0833 593641

Fax: +39 0833 598318

E-MAIL ADRES:

assistenzaclienti@spinel.com

ricambi@spinel.com

INHOUD

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAAATREGELEN.....	43
MACHINEONDERDELEN.....	47
ALGEMENE REGELS VOOR HET GEBRUIK VAN DE MACHINE	48
ALGEMEN AANWIJZINGEN.....	48
INFORMATIE OVER DE AFVALVERWERKING VAN HET PRODUCT	49
ONTVANGEN EN UITPAKKEN.....	50
PLAATSEN EN INSTALLEREN	50
BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN EN HET GEBRUIK HIERVAN.....	51
COFFEE GROUP START UP	51
WERKING VAN DE MACHINE EN GEBRUIKSWIJZES	52
CAPPUCCINOMAKER EN CAPPUCCINOMAKERREINIGER	52
VOLUMETRISCHE DOSEERDER	54
AANWIJZINGEN VOOR HET OPSLAAN VAN DE ESPRESSODOSERING.....	54
AANWIJZINGEN VOOR HET PROGRAMMEREN VAN HET STOOMSPUITEN	54
DE MACHINE WERKT NIET	55
ALGEMEN CONTROLES	55
ELEKTRICITEITSNOER.....	55
REINIGEN EN ONDERHOUD.....	55
PREINIGEN DRUPPELOPVANGBAKJE.....	55
REINIGEN CARTER BUITENKANT EN ROOSTER KOPJES	55
ONTKALKEN	
AFSTELLEN CUPHOUDER	56
VERVANGINGSONDERDELEN.....	57
ONDERHOUD DEMINERALISERINGSFILTER	57
GARANTIE	58
BEPALINGEN VAN UITSLUITING VAN DE GARANTIE.....	58
AANBEVELINGEN	59
TECHNISCHE KENMERKEN	60

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos se deben observar siempre las siguientes medidas de seguridad:

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes. De ser necesario, utilizar protecciones para las manos.
3. Para protegerse contra incendios, choques eléctricos y cualquier otra lesión a personas, no sumergir el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.
4. Si el aparato es utilizado por niños o éstos están próximos durante su uso por parte de terceros, es indispensable una estrecha supervisión.
5. Desenchufar cuando no se utilice el aparato. Esperar a que la máquina se enfríe antes de realizar cualquier operación.
6. No utilizar el aparato si el cable de alimentación está dañado, si ha tenido algún fallo o si está dañado de alguna manera. Devolver el aparato al centro autorizado más cercano para que lo examinen y eventualmente lo reparen.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
8. No utilizar en el exterior.
9. No dejar el cable de alimentación colgado de las superficies de apoyo o en contacto con superficies calientes.
10. No colocar el aparato cerca de hornillos de gas, cocinas y hornos.

11. Conectar primero el cable de alimentación del aparato y luego el enchufe en la toma de pared. Apagar la máquina antes de desenchufar de la toma de pared.
12. Utilizar el aparato sólo para el fin previsto por el fabricante.
13. Para evitar cualquier peligro, no dejar el cable de alimentación al alcance de los niños, ni donde se pueda tropezar con él o donde pueda entrar en contacto con superficies calientes.
14. No eliminar ningún componente durante la dispensación puesto que podrían provocarse quemaduras.
15. El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes si están vigiladas por una persona responsable de su seguridad, hayan sido instruidas sobre el uso del aparato y comprendan los riesgos derivados de su uso.
16. Una vez retirado el embalaje, comprobar la integridad de la máquina. En caso de duda, no utilizarla y contactar con personal cualificado.
17. La instalación eléctrica debe estar dotada de una toma de tierra: el fabricante no se hará responsable de los eventuales incidentes causados por la falta o por el incumplimiento de las leyes vigentes relativas a la instalación de la toma de tierra.
18. No sustituir el enchufe eléctrico. En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la toma de pared, solicitar su sustitución con un enchufe apropiado por parte de personal cualificado.
19. La máquina debe ser instalada:
 - La máquina debe ser instalada:
 - en lugares cuya temperatura ambiente esté comprendida entre + 5°C y + 50°C, con una humedad relativa absoluta no superior al 80%;
 - en un lugar donde su uso y mantenimiento sólo puedan ser realizados por personal capacitado;
 - en una superficie plana, en lugares ventilados y lejos de grifos de agua y fregaderos.

20. No introducir nunca las manos, objetos metálicos o cualquier otro elemento dentro de la máquina cuando ésta esté conectada a la red eléctrica.
21. El usuario en ningún caso debe acceder a las partes de la máquina cuyas protecciones requieren el uso de herramientas para ser desbloqueadas.
22. Antes de la limpieza, dejar enfriar el aparato; con el fin de no producir el deterioro de las partes externas de la máquina, se aconseja utilizar detergentes neutros y para uso alimentario.
23. El aparato nunca debe ser lavado con chorros de agua. No sumergir nunca la máquina en agua ni introducirla en el lavavajillas.

24. **GUARDAR ESTAS
INSTRUCCIONES**

Este MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO constituye la guía para el uso y el mantenimiento de la máquina de café exprés con MONODOSIS (pod) del modelo:

PINOCCHIO C

PINOCCHIO CV

Este aparato está destinado a ser utilizado en entornos domésticos y análogos tales como: cocina, tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, turismo rural, hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, bed and breakfast.

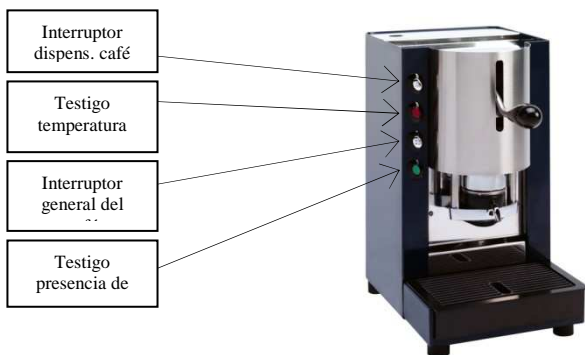
La máquina para café exprés PINOCCHIO se usa con café torrefacto, molido, prensado, dosificado y envasado en **filtros monodosis** (pod) en atmósfera protectora.

El sistema es de fácil y práctica utilización y garantiza las siguientes ventajas:

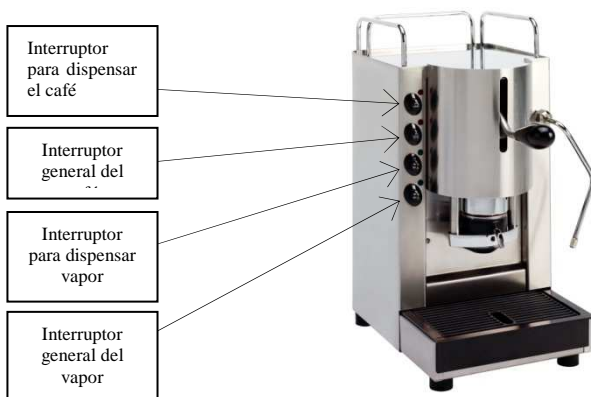
- un café exprés de calidad;
- crema densa y persistente;
- ningún contacto entre la máquina y el café extraído;
- mayor limpieza e higiene de la máquina;
- reducido mantenimiento de la máquina.

PARTES DE LA MÁQUINA

PINOCCHIO C:



PINOCCHIO CV:



NORMAS GENERALES PARA EL CORRECTO USO DE LA MÁQUINA

Lea atentamente el manual de instrucciones y las limitaciones de la garantía.

La máquina debe mantenerse limpia lavando frecuentemente la rejilla apoyatazas y la bandeja de goteo.

MUY IMPORTANTE: no sumerja nunca la máquina en agua ni use el lavavajillas para limpiarla.

ADVERTENCIAS GENERALES

- ❑ Antes de proceder con cualquier operación de USO o MANTENIMIENTO y para garantizar una mayor duración de la máquina, se aconseja leer escrupulosamente todas las instrucciones detalladas en el presente manual de uso.
- ❑ El MANUAL DE USO debe ser considerado como parte integrante del producto, por lo que deberá conservarse durante toda la vida útil de la máquina; en caso de extravío o deterioro, es posible solicitar una copia al fabricante.
- ❑ SPINEL S.r.l. no asume ninguna responsabilidad por los daños a personas y/o objetos derivados del incumplimiento de las normas indicadas en este manual.
- ❑ Los datos y las características indicados en el presente manual reflejan el estado técnico de la máquina en el momento de su comercialización.
- ❑ SPINEL S.r.l. se reserva el derecho a realizar en cualquier momento las modificaciones que considere oportunas para la mejora de sus modelos, sin estar obligado a aplicarlas en los productos anteriormente comercializados ni a actualizar la documentación que los acompaña.
- ❑ En cualquier caso, SPINEL S.r.l. podrá enviar, cuando lo considere oportuno, hojas de actualización a los clientes, que deberán ser conservadas junto con el manual.
- ❑ En caso de problemas técnicos, contacte con el distribuidor donde haya adquirido la máquina o bien con el Servicio Técnico de Asistencia Clientes de Spinel s.r.l. : +39 0833 593641.

- En ningún caso SPINEL S.r.l. estará obligada a indemnizar por los posibles daños o pérdidas de beneficios derivados de interrupciones forzosas del suministro de la máquina a causa de averías.

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN DEL APARATO

Las directivas del Parlamento Europeo 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE incorporadas por los Estados miembros de la Comunidad Europea limitan el uso de determinadas sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, estableciendo las pautas para su correcta eliminación.

Art. 13 del Decreto Legislativo italiano del 25 de julio de 2005, N.º 151 “Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y a la eliminación de sus residuos”.



El símbolo del contenedor tachado presente en la máquina o en el embalaje indica que este producto, al finalizar su vida útil, debe eliminarse de forma separada de los demás desechos.

La recogida selectiva del aparato al final de su vida útil es organizada y administrada por el fabricante. El usuario que desee deshacerse del presente aparato debe contactar con el fabricante y seguir el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida selectiva de la máquina al final de su vida útil.

Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, tratamiento y eliminación medioambientalmente compatible contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, y favorecen la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas en el Decreto

Legislativo italiano n. 22/1997 (artículo 50 y siguientes del Decreto Legislativo italiano n. 22/1997)

RECEPCIÓN Y DESEMBALAJE

La Máquina para café con monodosis (pod) mod. **PINOCCHIO** está embalada en una caja de cartón con una capa superior y una inferior troqueladas en su interior. Para extraer la máquina de la caja, quite las capas de protección de poliestireno y sujete la máquina por su parte inferior. Apoyar la máquina sobre una superficie o una mesa para las operaciones preliminares y para comprobar su integridad.

En caso de dudas, contactar con nuestros centros de asistencia.

El transportista será responsable de cualquier daño o mal funcionamiento de la máquina producido por el transporte.

COLOCACIÓN E INSTALACIÓN

Todas las operaciones de instalación y puesta a punto de la máquina deben ser efectuadas por personal técnico autorizado competente y cualificado.

Spinel s.r.l. no se hace responsable de los daños provocados al aparato a causa de una instalación incorrecta del mismo por incompetencia o negligencia del personal involucrado en esa tarea.

Asegurarse de que la tensión y la frecuencia de alimentación se correspondan con las especificadas en los datos de la placa de la máquina.

El circuito equipotencial de protección debe ser comprobado al menos una vez al año.

Antes del enchufe de alimentación se debe instalar un aparato de protección adecuado contra sobrecorrientes.

Se aconsejan los siguientes interruptores automáticos de protección:

PINOCCHIO C	Interruptor magnetotérmico	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P
PINOCCHIO CV	Interruptor magnetotérmico	In=10 A	Icc=4.5 kA	2P

Tab. 1 - Interruptores automáticos de protección

Una vez realizadas las comprobaciones preliminares en la máquina, colocarla en una superficie estable y perfectamente horizontal, en una posición que garantice que las operaciones normales de uso puedan

llevarse a cabo de forma fácil y segura (llenado de la cubeta de agua, introducción del pods, limpieza y mantenimiento).

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS Y SU UTILIZACIÓN

- ❑ Interruptor general del café (ON/OFF): para encender el grupo de café, coloque este interruptor en posición ON. Este interruptor dispone de un testigo verde que señala la presencia de corriente.
- ❑ Interruptor dispensación de café: pulsando este interruptor se inicia la dispensación del café, pulsándolo nuevamente se interrumpe. Cada interruptor general de café dispone de un testigo rojo; cuando el testigo está apagado, el grupo café está listo para la dispensación; si está encendido, la temperatura no es la adecuada y es mejor esperar unos segundos hasta que se apague antes efectuar la dispensación.
- ❑ Interruptor general del vapor (ON/OFF): para encender el grupo del vapor, coloque este interruptor en posición ON. Este interruptor dispone de un testigo verde que señala la presencia de corriente.
- ❑ Steam switch: pulsando este interruptor se inicia la dispensación del vapor, pulsándolo nuevamente se interrumpe. Cada interruptor general de vapor dispone de un testigo rojo; cuando el testigo está apagado, el grupo café está listo para la dispensación; si está encendido, la temperatura no es la adecuada y es mejor esperar unos segundos hasta que se apague antes efectuar la dispensación.
- ❑ Palanca de cierre de grupo: bajándola hasta el tope (final de carrera), el portafiltro monodosis superior se cerrará a presión garantizando un cierre perfecto para la dispensación del café.

COFFEE GROUP START UP

- ❑ Introduzca el agua en el bidón
- ❑ Encienda el interruptor general del grupo café.
- ❑ Accione el interruptor de dispensación del café a intervalos regulares que no superen los 5 segundos por ciclo con fases de descanso de 5 segundos hasta que salga agua de la boquilla del café. Para efectuar esta operación hay que introducir en el portapods un filtro vacío (sin café).

Importante: En esta fase es fundamental asegurarse de que la bomba aspire enseguida el agua porque un exceso de funcionamiento "en seco" provoca el deterioro de la bomba.

- ❑ Espere a que el testigo rojo del grupo café se apague y accione el interruptor de dispensación del café para suministrar agua por la boquilla hasta que el testigo rojo se vuelva encender.
- ❑ Ejecute unas cuantas veces las antedichas operaciones para obtener un buen calentamiento del grupo café.

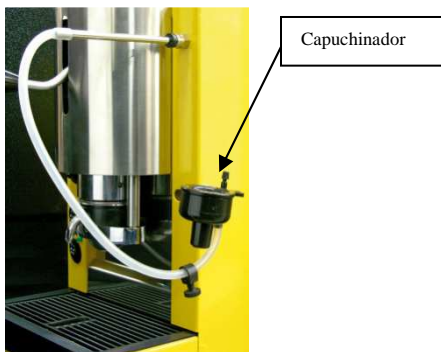
FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA Y MODO DE USO

- ❑ Asegúrese de que haya agua en el bidón
- ❑ Conecte el enchufe a la toma de pared.
- ❑ Saque la monodosis (pod) del envase protector.
- ❑ Coloque con atención el filtro monodosis en el portamonodosis inferior asegurándose de que esté centrado.
- ❑ Baje la palanca hasta el tope.
- ❑ Coloque el vaso y accione el interruptor de café hasta lograr la cantidad de café deseada
- ❑ Una vez terminada la dispensación del café, suba la palanca y quite el filtro monodosis usado.

Atención: la palanca de cierre del grupo debe colocarse hacia arriba al finalizar la dispensación de café.

Para preparar más cafés, repetir la secuencia desde el principio.

CAPUCHINADOR Y LIMPIADOR DEL CAPUCHINADOR



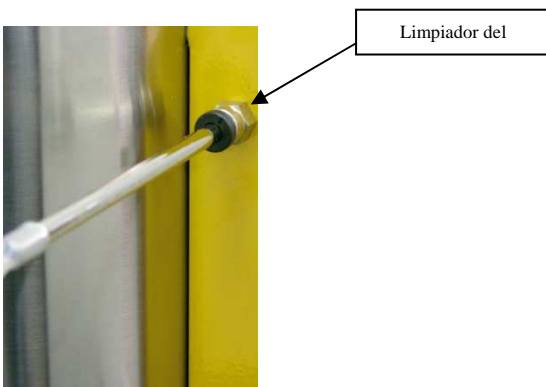
El modelo Pinocchio CV puede ampliarse con el capuchinador.

Para poder utilizar el capuchinador hay que encender el grupo vapor y esperar hasta que se alcance la temperatura ideal es decir, cuando se apaga el indicador luminoso rojo colocado al lado del interruptor de dispensación del vapor. Si el indicador luminoso está encendido, es necesario esperar a que se apague antes de dispensar el vapor.

Para preparar el capuchino hay que sumergir el tubo de silicona en el contenedor de leche y accionar el interruptor de dispensación de vapor. Una vez lograda la dosis deseada de capuchino, pulse nuevamente el botón de dispensación del vapor.

Maniobrando el manguito del tubo es posible regular la cantidad de leche a aspirar del contenedor a fin de aumentar la temperatura del capuchino.

Para limpiar el circuito interno del capuchino basta con sumergir el tubo de silicona transparente en un vaso lleno de agua y efectuar las mismas operaciones que para la preparación del capuchino.

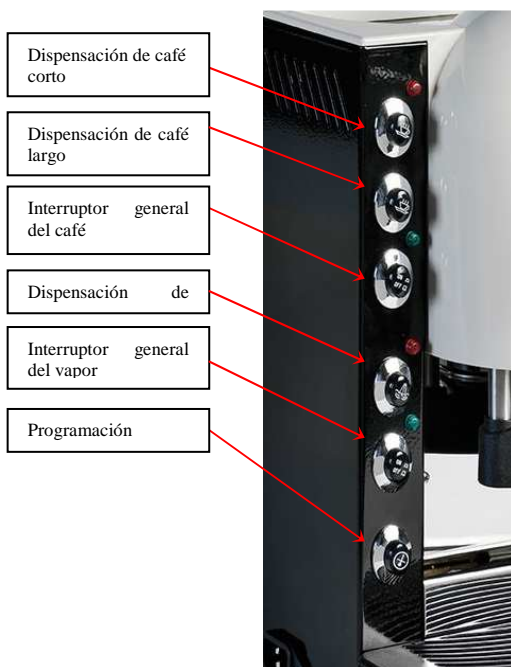


El modelo Pinocchio CV puede ampliarse con el capuchinador y con el limpiador del capuchinador.

Para preparar el capuchino hay que sumergir el tubo terminal cromado del tubo de silicona en el contenedor de leche y accionar el interruptor de dispensación de vapor.

Para limpiar el circuito interno del capuchinador hay que introducir el tubo terminal cromado en el limpiador del capuchinador y accionar el interruptor de dispensación de vapor para verter un poco de agua dentro del capuchinador.

DOSIFICADOR VOLUMÉTRICO



INSTRUCCIONES PARA MEMORIZAR LAS DOSIS DE CAFÉ:

- ❑ Pulse simultáneamente el botón programación y el botón café corto o largo (dependiendo de qué tipo de café se quiere programar); en este punto se inicia la fase de dispensación del café.
- ❑ Una vez lograda la dosis de café que se quiere memorizar, pulse nuevamente el botón café corto o largo (dependiendo de qué tipo de café se está memorizando).

INSTRUCCIONES PARA MEMORIZAR EL TIEMPO DE DISPENSACIÓN DEL VAPOR

- ❑ Pulse simultáneamente el botón de memorización y el botón vapor; en este punto se inicia la fase de dispensación del vapor.
- ❑ Una vez logrado el tiempo de dispensación de vapor deseado, pulse nuevamente el botón vapor

ATENCIÓN: Si faltara agua en el depósito, la centralita del volumétrico se pone en modo de seguridad y dispara la señal de alarma. Para restablecer, apague la máquina, añada agua y vuelva a encenderla.

FALLOS DE FUNCIONAMIENTO

Las causas de un mal funcionamiento general pueden ser:

- máquina no conectada a la red eléctrica;
- interruptor ON/OFF no pulsado;
- ausencia de agua en el bidón;
- filtros obstruidos.

Las causas de un mal funcionamiento durante la preparación de bebidas pueden ser:

- el compartimento de monodosis (pod) no está bien cerrado;
- se está utilizando una monodosis (pod) ya usada anteriormente (la monodosis es de un solo uso).

En caso de que el origen del mal funcionamiento no se encuentre entre las causas anteriormente descritas, contactar con nuestro centro de asistencia.

COMPROBACIONES GENERALES

CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se recomienda comprobar periódicamente el estado del cable de alimentación. En caso de estar desgastado o dañado, deberá ser reemplazado por personal autorizado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para el correcto funcionamiento y un elevado estándar de calidad de la bebida, se aconseja limpiar la máquina con regularidad y minuciosidad. Estas operaciones deben realizarse con la máquina fría y desconectada de la red eléctrica.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO:

La bandeja debe ser diariamente vaciada y limpiada con agua tibia.

LIMPIEZA DEL CÁRTER EXTERNO Y DE LA REJILLA DE APOYO

Deben ser limpiados con una esponja o paño utilizando un detergente neutro específico para la limpieza y agua tibia.

WARNING: carry out this operation only when the machine is cold
--

DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal es la consecuencia natural de la utilización de la máquina. Se recomienda realizar periódicamente (cuando aparezca cal en el interior del tubo de inmersión del agua) la descalcificación de la máquina a fin de evitar defectos de funcionamiento no cubiertos por la garantía. Utilice sólo productos descalcificadores para máquinas de café y siga las instrucciones que figuran en el envase del producto. No utilice vinagre, lejía, sal, ácido fórmico ya que dañan la máquina.

ATENCIÓN: Spinel S.r.l. no reconoce ningún defecto causado por ausencia o descalcificación poco frecuente.

REGISTRO PORTAMONODOSIS (POD)

SPINEL S.r.l., en fase de ensayo, realiza un registro correcto del portamonodosis superior.

Si durante la dispensación del café se nota una pérdida de líquido en el empalme de los dos portamonodosis, habrá que regular manualmente de la siguiente manera:

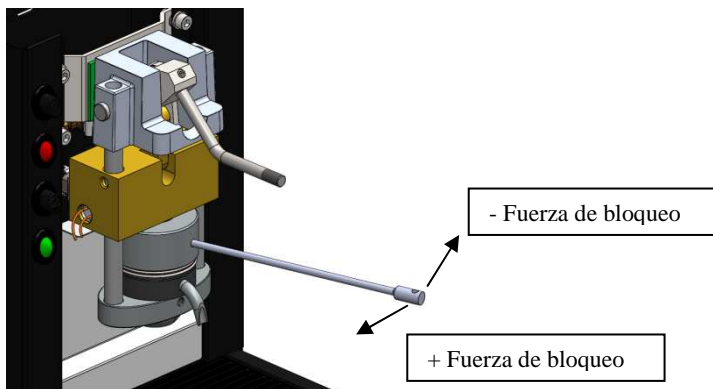
ATENCIÓN: realice las operaciones de registro y sustitución portamonodosis solo y exclusivamente con la máquina fría.

Coloque el portamonodosis en posición abierta, introduzca una palanca de 4 mm de diámetro en uno de los orificios del portamonodosis superior;

- girando hacia la izquierda, la fuerza de apriete aumenta.
- girando hacia la derecha la fuerza de apriete disminuye.

Para el registro, no aleje excesivamente el portamonodosis del tope superior (no desenrosque nunca más de 3/4 de vuelta)

Para obtener un cierre mayor, maniobre el portafiltro monodosis inferior



RECAMBIOS

En caso de necesitar sustituir algún componente, se recomienda utilizar exclusivamente los REPUESTOS SUMINISTRADOS POR SPINEL S.r.l., de venta a través de nuestros centros de asistencia. SPINEL S.r.l. no se asume ninguna responsabilidad por el mal funcionamiento de las máquinas de café mod. **PINOCCHIO**, en el caso de que se hayan usado piezas de recambio de proveedores diferentes. Cualquier intervención debe ser efectuada sólo en uno de nuestros centros de asistencia y/o por personal cualificado y autorizado.

MANTENIMIENTO DEL FILTRO DESMINERALIZADOR

A fin de garantizar un buen funcionamiento del grupo de vapor y evitar la acumulación de incrustaciones de cal en su interior, es necesario sustituir el filtro desmineralizador cuando el color de la resina pasa de azul a marrón.

El filtro desmineralizador se encuentra dentro del bidón en la parte terminal del tubo de inmersión del agua del grupo vapor.

En caso de no haber sido sustituido según las indicaciones anteriormente descritas y de bloquearse el flujo de vapor, contacte con nuestro centro de asistencia.

ATENCIÓN: Spinel S.r.l. no se hace responsable de los defectos causados por la falta de mantenimiento regular de los ablandadores conforme a lo indicado en el presente manual.

GARANTÍA

La garantía tiene una validez de 12 meses desde la fecha de entrega de la máquina por parte de SPINEL S.r.l.

Dicha fecha debe ser corroborada por un documento de entrega SPINEL S.r.l. que contenga la fecha de entrega y los datos identificativos de la máquina (tipo, modelo, número de serie).

En caso de que durante el período de garantía se constate y reconozca un fallo de funcionamiento imputable a defectos de fabricación, SPINEL S.r.l. se compromete a eliminar el fallo mediante la reparación o la sustitución de los componentes defectuosos de forma gratuita.

Los gastos de transporte serán a cargo del comprador. Si dicho fallo se repitiese más veces o los gastos de reparación resultasen desproporcionados, SPINEL S.r.l. podrá proceder, según su propio juicio, a la sustitución de la máquina defectuosa por una igual o por un modelo similar del mismo valor. La reparación o sustitución de componentes o de la máquina no extienden la duración de la garantía original.

CLÁUSULAS DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

La garantía no cubre las intervenciones y/o las reparaciones y/o las eventuales piezas de repuesto que resulten defectuosas a causa de posibles deterioros de los productos ajenos al fabricante como:

- Mal uso del aparato respecto a las prescripciones de empleo declaradas por el fabricante en el manual de uso suministrado.
- Negligencia, desatenciones en el uso y mal mantenimiento por parte del usuario a causa del incumplimiento de todo lo indicado y recomendado en el manual de uso;
- Instalación incorrecta;
- Mantenimiento o reparaciones efectuadas por personal no autorizado y/o uso de repuestos no suministrados por SPINEL S.r.l.;
- Averías y roturas causadas por el transporte o envío con el embalaje no original;
- Hielo;
- Acumulación de cal en los tubos;
- Incendio, inundaciones, descargas inductivas/electrostáticas o provocadas por rayos y otros fenómenos externos al aparato, falta de corriente eléctrica, variaciones o anomalías de corriente.

Asimismo, están excluidos de la garantía:

- Los componentes extraíbles (mandos, testigos luminosos, filtros, juntas, etc.) y todos los materiales de consumo que deban ser sustituidos durante el uso normal de la máquina;
- Defectos estéticos o de coloración que no hayan sido reclamados en el momento de la compra;
- Defectos imputables al producto de consumo (café) en cuanto a sabor, color, densidad o tiempo de extracción (excepto la temperatura de suministro);
- Todos los componentes cuyo mal funcionamiento y/o rotura se deba a la falta de descalcificación o mantenimiento ordinario especificado por el fabricante.

SPINEL S.r.l. no asume ninguna responsabilidad por los daños a personas y/o objetos derivados del incumplimiento de las normas indicadas en este manual. Los datos y las características indicadas en el presente manual no comprometen a SPINEL S.r.l., fabricante de la máquina, que se reserva el derecho de realizar modificaciones en los modelos en cualquier momento.

RECOMENDACIONES

Para obtener un café expreso de elevada calidad, es necesario:

- calentar las tazas antes del uso (en la superficie calentatazas o con agua caliente);
- para mantener la máquina en unas óptimas condiciones de funcionamiento, suministrar una pequeña cantidad de agua antes y después del uso;
- encender la máquina al menos 20 minutos antes del uso;

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Model	PINOCCHIO C	PINOCCHIO CV
Cantidad de grupos de café	1	1
Potencia del grupo de café [W]	600	600
Potencia del grupo vapor [W]	-	800
Potencia total [W]	700	1700
Termostato café	Fijo 98 °C	Fijo 98 °C
Capacidad del bidón [l]	3	3
Anchura [mm]	200	200
Profundidad [mm]	330	330
Altura [mm]	330/395	330/395
Peso [kg]	9	12

ASISTENCIA CLIENTES
SPINEL S.r.l.

Tel: +39 0833 593641

Fax: +39 0833 598318

DIRECCIÓN DE CORREO
ELECTRÓNICO:

assistenzaclienti@spinel srl.com

ricambi@spinel srl.com

INDEX

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	123
PARTES DE LA MÁQUINA	127
NORMAS GENERALES PARA EL CORRECTO USO DE LA MÁQUINA	127
ADVERTENCIAS GENERALES	128
INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN DEL APARATO	129
RECEPCIÓN Y DESEMBALAJE.....	130
COLOCACIÓN E INSTALACIÓN.....	130
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS Y SU UTILIZACIÓN	131
COFFEE GROUP START UP	131
FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA Y MODO DE USO	132
CAPUCHINADOR Y LIMPIADOR DEL CAPUCHINADOR.....	132
DOSIFICADOR VOLUMÉTRICO	134
INSTRUCCIONES PARA MEMORIZAR LAS DOSIS DE CAFÉ:	134
INSTRUCCIONES PARA MEMORIZAR EL TIEMPO DE DISPENSACIÓN DEL VAPOR	134
FALLOS DE FUNCIONAMIENTO.....	135
COMPROBACIONES GENERALES	135
CABLE DE ALIMENTACIÓN	135
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	135
LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO:	135
LIMPIEZA DEL CÁRTER EXTERNO Y DE LA REJILLA DE APOYO	135
DESCALCIFICACIÓN.....	136
REGISTRO PORTAMONODOSIS (POD)	136
RECAMBIOS.....	137
MANTENIMIENTO DEL FILTRO DESMINERALIZADOR	137
GARANTÍA	138
CLÁUSULAS DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA.....	138
RECOMENDACIONES	139
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	140