

didiesse
● l'espesso in cialde



Twin

istruzioni per
l'uso originali
original operating
instructions

La soluzione ideale per i professionisti del caffè



Indice

- 4 Norme di sicurezza
- 8 Garanzia
- 9 Come leggere e utilizzare il manuale di istruzioni
- 10 Informazioni sull'assistenza manutentiva della macchina
- 10 Generalità
- 12 Dati tecnici
- 13 Installazione
- 14 Erogazione del caffè
- 15 Erogazione del vapore e preparazione del cappuccino
- 16 Pulizia
- 18 Decalcificazione
- 19 Servizio ad intervalli regolari
- 19 Informazioni di carattere giuridico
- 20 Ricerca guasti
- 22 Dichiarazione di conformità

**ATTENZIONE:**

Prima di mettere in funzione la macchina per caffè o sue parti, consultare attentamente il presente manuale.

**ATTENZIONE:**

La presente documentazione non può essere copiata, fotocopiata, riprodotta, tradotta o ridotta in alcun modo né in parte, né integralmente, senza autorizzazione scritta da parte della Didiessa S.r.l.

1. Norme di sicurezza



PERICOLO:

Mai mettere a contatto con l'acqua le parti sotto tensione: pericolo di cortocircuito! Il vapore surriscaldato e/o l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo. Toccare con precauzione il beccuccio vapore/acqua calda: pericolo di scottature! Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare rischi.



AVVERTENZE:

- i. evitare di disconnettere la spina di alimentazione in modo errato;
- ii. l'uso improprio della macchina è potenzialmente dannoso per chi la utilizza;
- iii. la superficie degli elementi "K" e "P" è soggetta a calore residuo anche dopo l'uso.



ATTENZIONE: DESTINAZIONE D'USO

La macchina per caffè espresso Twin è una macchina da caffè professionale pensata per il settore Ho.Re.Ca. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito. La macchina per caffè deve essere utilizzata solo da adulti. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- i. cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- ii. fattorie;
- iii. da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- iv. ambienti di tipo bed and breakfast.



PERICOLO: ALIMENTAZIONE DI CORRENTE

Collegare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata: la tensione di alimentazione deve corrispondere a quella riportata sulla targhetta della macchina. Far sostituire subito da personale qualificato i cavi e le spine difettosi. Non utilizzare la mac-

china se si riscontra una difettosità sul cavo di alimentazione. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio. Non tirare e/o sollevare la macchina per caffè tenendola per il cavo. Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate. Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.



AVVERTENZA: USO DELLA MACCHINA

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, purché siano controllati, abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo della macchina e siano pienamente consapevoli dei pericoli inerenti. La pulizia e la manutenzione non dovranno essere fatte da bambini a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e non siano controllati da un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza solo se sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro, così da comprendere i pericoli connessi.



AVVERTENZA: PROTEZIONE DI ALTRE PERSONE

Assicurarsi che nessun bambino abbia la possibilità di giocare con la macchina per caffè. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.



ATTENZIONE: RISCHIO DI USTIONI

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda. Usare sempre le apposite maniglie o manopole. Non togliere mai il portacialde durante l'erogazione del caffè. Durante la fase di riscaldamento del gruppo erogazione caffè possono uscire gocce d'acqua calda.



NOTA: UBICAZIONE

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno

può rovesciarla o venirne ferito. Acqua calda o vapore surriscaldato potrebbero fuoriuscire: pericolo di scottature! Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0 °C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiarla. Non usare la macchina per caffè all'aperto. Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme aperte per evitare che la carcassa fonda o, comunque, si danneggi.



AVVERTENZA: PULIZIA

Prima di pulire la macchina, è indispensabile disinserire tutti i tasti e poi staccare la spina dalla presa di corrente. Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi. Mai immergere la macchina nell'acqua! È severamente vietato cercare di intervenire all'interno della macchina.



AVVERTENZA: SPAZIO PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Per il corretto e buon funzionamento della macchina per caffè si consiglia quanto segue:

- scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina.



NOTA: CUSTODIA DELLA MACCHINA

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, disattivarla staccando la spina dalla presa di alimentazione. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.



AVVERTENZA: RIPARAZIONI / MANUTENZIONE

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Mai mettere in funzione una macchina difettosa. Soltanto Didiesse S.r.l. o personale delegato possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.



AVVERTENZA: TANICA D'ACQUA

Immettere nei circuiti della macchina per caffè solo acqua fresca potabile non gassata.



AVVERTENZA: VANO CIALDE

Nel vano cialde vanno inserite solo cialde ESE da 44 mm, secondo le specifiche descritte nel presente manuale o prodotto simile espressamente autorizzato dalla Didiessa S.r.l. Non inserire le dita o qualsiasi altro oggetto. Le cialde vanno usate una sola volta.



NOTA: ANTINCENDIO

In casi di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.



SMALTIMENTO DELLA MACCHINA A FINE VITA

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 151/2005 "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 sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utilizzatore dovrà pertanto conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata di rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo di materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

2. Garanzia

La garanzia sui componenti della macchina riguarda i vizi di costruzione, manodopera e/o materiali. Tale garanzia decorre dalla data riportata sulla relativa bolla di consegna ed ha una durata di 24 mesi dalla data di acquisto, salvo diversa indicazione accettata in fase di stipula del contratto al quale si rimanda per ulteriori dettagli.

La Didiesse S.r.l. sostituirà gratuitamente qualsiasi parte della macchina inviataci, purché trovata difettosa dopo ispezioni effettuate presso lo stabilimento Didiesse S.r.l. e da personale autorizzato dalla stessa azienda.

Si precisa in tal senso che, ai fini del rispetto delle condizioni di garanzia, il Cliente, in caso di guasto, dovrà far pervenire l'apparecchio presso la sede della Didiesse S.r.l. Nessun'altra garanzia (scritta od orale) verrà applicata alla macchina per caffè in oggetto.

I materiali di consumo e quindi soggetti ad usura durante il normale funzionamento della macchina, nelle condizioni previste dal presente manuale, non sono coperti da tale garanzia.

Vengono esclusi da tale garanzia danni all'impianto causati da:

- guasti legati alla rottura o perdita di guarnizioni (O-Ring cialda);
- trasporto e/o movimentazione (se tali interventi sono a carico del cliente);
- errori del Cliente dovuti ad un non corretto utilizzo della macchina per caffè;
- mancata manutenzione prevista dal presente manuale;
- guasti riconducibili alle ostruzioni causate da accumuli di calcare;
- guasti causati da sbalzi elettrici e cortocircuiti;
- guasti e/o rotture non imputabili al malfunzionamento dello stesso;
- motivi non dipendenti dal fabbricante.

Inoltre, la manomissione, le modifiche non espressamente autorizzate dal fabbricante, l'utilizzo in condizioni ambientali estreme, l'uso improprio rispetto a quanto previsto nel presente manuale (es. la macchina deve funzionare solo con cialde), la mancata osservanza delle indicazioni riportate nel manuale, saranno da ritenersi ugualmente causa di immediata revoca della garanzia. La presente garanzia è valida dal momento in cui la macchina per caffè diventa di proprietà dell'acquirente/utilizzatore, che si impegna ad utilizzarla secondo le raccomandazioni della Didiesse S.r.l.

L'azienda non potrà in alcun modo essere ritenuta responsabile per eventuali danni commerciali e/o di immagine, né per danni a cose e persone causati da un uso o collegamento improprio della macchina per caffè.

Qualsiasi controversia tra la Didiesse S.r.l. e l'acquirente sarà risolta mediante arbitrato oppure sarà reso competente il Foro di Napoli. I suddetti punti sono estratti dalle con-

dizioni generali di vendita che costituiscono parte integrante e sostanziale del seguente paragrafo.

Pertanto è necessario farvi riferimento per le ulteriori considerazioni ivi non riportate.

3. Come leggere e utilizzare il manuale di istruzioni

Lo scopo di questo manuale è essenzialmente quello di fornire agli utilizzatori una guida il più completa possibile, istruendoli sull'uso della macchina per caffè e fornire un piano dettagliato su quali e quanti interventi occorrono per un migliore e duraturo funzionamento.

NOTA:

pertanto occorre considerare il manuale di istruzioni come parte integrante della macchina e custodirlo per tutta la durata della sua vita operativa, richiedendone copie supplementari se smarrito.

Il presente manuale deve essere integro e leggibile in ogni sua parte e dovrà essere consultato ogni qualvolta si renda necessario. La descrizione e le immagini presenti in questa documentazione non sono impegnative. La ditta Didiesse S.r.l. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche che riterrà necessarie.

Nel manuale verranno utilizzati i seguenti simboli per evidenziare indicazioni ed avvertenze particolarmente importanti:

ATTENZIONE:

questo simbolo indica delle norme antinfortunistiche per l'operatore.

AVVERTENZA:

questo simbolo indica che esiste la possibilità di arrecare danno alla macchina e/o ai suoi componenti.

PRECAUZIONE:

questo simbolo indica che nella descrizione vengono fornite notizie inerenti l'operazione in corso.

**PERICOLO:**

questo simbolo indica l'esistenza di un grave rischio che ha alte probabilità di causare morte o grave infortunio nel caso in cui non venissero adottate le precauzioni appropriate.

**NOTA:**

questo simbolo fornisce informazioni utili.

4. Informazioni sull'assistenza manutentiva della macchina

Sono riportate di seguito le informazioni sulle Aziende ed il personale, autorizzati e consigliati dalla Didiessè S.r.l., per effettuare l'assistenza tecnica di garanzia e la manutenzione della macchina:

- personale Didiessè S.r.l.;
- personale qualificato delegato.

5. Generalità

La macchina per caffè modello Twin è indicata per la preparazione di 2 tazze di caffè ed è dotata di una lancia orientabile per l'erogazione del vapore. I comandi sulla parte frontale dell'apparecchio sono contrassegnati con simboli di facile interpretazione.

La macchina è stata progettata per uso professionale.

**ATTENZIONE:**

non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- *impiego errato e non conforme agli scopi previsti;*
- *riparazioni non eseguite da personale qualificato e/o autorizzato;*
- *manomissione del cavo d'alimentazione;*
- *manomissione di qualsiasi componente della macchina;*
- *impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali;*
- *mancata decalcificazione;*

- stoccaggio in locali al di sotto di 0 °C;
- utilizzo di cialde differenti da quelle indicate.

In questi casi viene a decadere la garanzia.

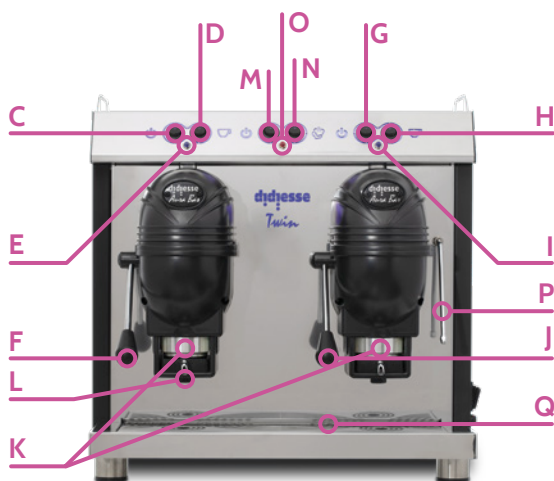


Fig. 5-A



Fig. 5-B

Legenda macchina:

- | | |
|---|---|
| A. tasto on/off generale; | K. camera di estrazione/portacialda/filtro doccia |
| B. fusibile 10A | L. dado; |
| C. tasto on/off gruppo caffè 1; | M. tasto on/off gruppo vapore; |
| D. tasto on/off erogazione gruppo caffè 1; | N. tasto on/off erogazione vapore; |
| E. led blu di segnalazione temperatura 1; | O. led rosso di segnalazione temperatura vapore; |
| F. leva di chiusura camera di estrazione 1 | P. lancia vapore; |
| G. tasto on/off gruppo caffè 2; | Q. vaschetta di raccolta; |
| H. tasto on/off erogazione gruppo caffè 2; | R. griglia scalda tazze. |
| I. led blu di segnalazione temperatura 2; | |
| J. leva di chiusura camera di estrazione 2; | |

6. Dati tecnici

Materiale corpo	Metallo e Termoplastica
Dimensione macchina (l*a*p)	47,5 x 45,5 x 42 cm
Gruppi Caffè	2 ad accensione singola
Peso	21 kg
Potenza	2650 W
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Frontale
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz / 110 V (optional)
Pressione pompa	15 bar
Dispositivi di sicurezza	Termostato di sicurezza
Cavo di alimentazione	almeno HO5VV-F 3G 1 mm ²
Capacità tanica	10 litri

ACCESSORI OPZIONALI


La macchina per caffè Twin può presentare le seguenti opzioni di configurazione:


- bluetooth;
- versione da 110 V;
- addolcitore d'acqua.

7. Installazione

Per la propria sicurezza e quella di terzi, attenersi scrupolosamente alle “Norme di sicurezza” riportate nel capitolo 1.


AVVERTENZE DI INSTALLAZIONE

-  **Prima di installare la macchina, attenersi alle seguenti prescrizioni di sicurezza:**
- sistemare la macchina in un luogo sicuro;
 - accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina;
 - evitare che la macchina venga collocata su superfici molto calde o vicino a fiamme aperte.

 **AVVERTENZA:**
posizionare la macchina su una superficie piana e stabile, lontano da acqua e fonti di calore. Scollegare l'alimentazione elettrica, se presente. Sollevare la macchina con estrema accortezza, utilizzando entrambe le mani.

La macchina per caffè è ora pronta per essere collegata alla rete elettrica.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

 **AVVERTENZA:**
la corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza, attenersi sempre, scrupolosamente, alle norme di sicurezza descritte nel capitolo 1 del presente manuale. Non usare mai cavi difettosi! I cavi e le spine difettosi vanno sostituiti immediatamente da personale qualificato.

La tensione dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica. Verificare che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta d'identificazione posta sul fondo dell'apparecchio. Constatate che l'interruttore generale non sia premuto prima di collegare la macchina alla rete elettrica. Inserire la spina in una presa di corrente di tensione adeguata.

CARICAMENTO ACQUA E AVVIAMENTO MACCHINA

Facendo riferimento alle fig. 5-B, sollevare la griglia scalda tazze R, estrarre la tanica da 10 litri e riempirla con acqua naturale, potabile e non gassata. Successivamente rimet-

tere la tanica all'interno della macchina e inserirvi manualmente il tubo di aspirazione dell'acqua e riposizionare la griglia scalda tazze nella propria sede.

**AVVERTENZA:**

immettere nella tanica solo acqua a temperatura ambiente, potabile e non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare la macchina. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi sempre che ve ne sia a sufficienza all'interno della tanica.

Eseguita questa semplice operazione e dopo esservi accertati che la macchina per caffè Twin in vostro possesso è conforme ai parametri di alimentazione previsti dalla locale rete di distribuzione elettrica (230 V – 50 Hz), inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente, premere quindi l'interruttore generale A (vedi fig. 5-B) posto sul fianco destro per accendere la macchina, il tasto C e/o G (vedi fig. 5-A) per avviare il/i gruppo/i caffè. Attendere che la macchina sia arrivata a temperatura, ad indicarlo è lo spegnimento dei led blu E e/o I (vedi fig. 5-A).

Per procedere all'attivazione del gruppo vapore, è necessario premere l'interruttore dedicato M (vedi fig. 5-A) e aspettare che il led rosso O (vedi fig. 5-A) si spenga.

8. Erogazione del caffè

**ATTENZIONE:**

la macchina è pronta quando la leva di chiusura (F e/o J in fig. 5-A) è in posizione di riposo, individuata dalla rotazione libera verso l'alto della leva stessa e i led blu luminosi (E e/o I in fig. 5-A) sono spenti.

**ATTENZIONE:**

nel vano cialde vanno inserite esclusivamente cialde con diametro 44 mm. Le cialde monodose sono predisposte per erogare un solo caffè/prodotto. Non riutilizzarle dopo l'uso. L'inserimento di 2 o più cialde provoca il malfunzionamento della macchina. Accertarsi di aver rimosso il cappuccio protettivo dal beccuccio di erogazione prima di erogare il caffè.

In sequenza devono essere effettuate le seguenti operazioni:

1. accendere la macchina premendo l'interruttore generale A (vedi fig. 5-B), accendere

- uno dei due gruppi mediante i tasti C e/o G (vedi fig. 5-A) e attendere che i led blu E e/o I (vedi fig. 5-A) si spengano segnalando che la macchina ha raggiunto la giusta temperatura;
2. inserire la cialda nell'apposito vano presente in corrispondenza della camera d'estrazione ruotando dal basso verso l'alto la leva di chiusura F e/o J (vedi fig. 5-A);
 3. ruotare verso il basso la leva di chiusura facendo pressione su di essa fino a sentire un "click" e posizionare la tazzina/bicchiere sotto il beccuccio di erogazione caffè;
 4. premere l'interruttore di erogazione del caffè D e/o H (vedi fig. 5-A) ed attendere l'erogazione della quantità desiderata;
 5. al termine dell'erogazione della quantità desiderata di caffè, disattivare l'interruttore di erogazione D e/o H e sollevare nuovamente verso l'alto la leva F e/o J, in modo da poter infine rimuovere la cialda.

 **NOTA:**

attendere qualche istante prima di estrarre la cialda facendo attenzione a non dimenticarla in sede poiché potrebbe causare la rottura della guarnizione.

 **ATTENZIONE:**

durante l'erogazione del caffè non portare la leva F e/o J in posizione di riposo.

9. Erogazione del vapore e preparazione del cappuccino

 **ATTENZIONE:**

pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani. La lancia vapore non deve essere orientata su persone ed animali. Accertarsi di aver rimosso il cappuccio protettivo dalla lancia prima di erogare il vapore. Assicurarsi che ci sia sempre acqua sufficiente nella tanica nel vano apposito.

In sequenza devono essere effettuate le seguenti operazioni:

1. per procedere all'attivazione del gruppo vapore, è necessario attivare l'interruttore dedicato M (vedi fig. 5-A) e aspettare che il led rosso O (vedi fig. 5-A) si spenga;

2. posizionare il recipiente sotto la lancia d'erogazione vapore P (vedi fig. 5-B) in modo che la parte terminale sia completamente immersa nella bevanda che si intende riscaldare.
3. agire sull'interruttore erogazione vapore N (vedi fig. 5-A) per iniziare ad erogare.
4. una volta riscaldata la bevanda come desiderato, riposizionare l'interruttore in posizione iniziale e aspettare che si svuoti il circuito prima di estrarre la lancia dall'immersione.
5. pulire, dopo questa operazione, la lancia vapore con un panno umido.

 **NOTA:**

si consiglia di usare latte fresco intero e a temperatura di frigorifero, nella quantità desiderata per ottenere una crema compatta.

 **NOTA:**

si consiglia di svuotare e risciacquare ogni giorno la vaschetta di raccolta. È assolutamente vietato utilizzare solventi, alcol o sostanze aggressive o forni per l'asciugatura dei componenti della macchina. Lavare i componenti (esclusi quelli elettrici) con acqua fredda/tiepida e panni/spugne non abrasive.

PER UN CAPPUCCINO PERFETTO

Utilizzare preferibilmente latte fresco intero, in una tazza non molto larga, riempita per metà della sua capienza. Erogare vapore inserendo una piccola parte della lancia vapore all'interno del latte. Durante l'erogazione, immergere ed emergere continuamente e rapidamente il terminale della lancia vapore dal bordo superiore del latte. A latte montato, erogare un caffè nella medesima tazza.

10. Pulizia

 **ATTENZIONE:**

- *la manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica;*
- *non immergere la macchina nell'acqua;*
- *non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia;*
- *non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale;*

- *per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito d'acqua.*

Per la pulizia del portacialda è necessario svitare il dado L (vedi fig. 5-A) posto sotto il beccuccio, alzare la leva ed estrarlo. Successivamente sganciare il filtro doccia dalla parte in plastica e lavarli entrambi. Riposizionare il filtro d'acciaio facendo pressione sulla parte in plastica, inserire il portacialda completo nell'apposita sede e riavvitare il dado.

Giornalmente vuotare e lavare la vaschetta di raccolta (Q in fig. 5-A).

Per la pulizia della lancia vapore, dopo aver riscaldato il latte, prelevare una piccola quantità di acqua calda e pulirla esternamente con un panno umido.

Ad ogni inserimento di una nuova cialda, verificare la corretta collocazione della stessa nella sede: un inserimento non adeguato, potrebbe comportare danni al cinematismo della camera di estrazione.

Al momento della rimozione della cialda usata, verificare che la superficie della stessa non risulti bagnata. Se dovesse risultare bagnata, è necessario inserire uno spessore (fornito tra gli accessori in dotazione, vedi fig. 10-A) in corrispondenza del vano portacialda. La Didiessè fornisce in dotazione con la macchina per caffè 2-3 spessori da poter utilizzare per ovviare all'inconveniente se si dovesse manifestare durante l'utilizzo della macchina.



Fig. 10-A

NOTA:

prima di utilizzare gli spessori, assicurarsi che l'OR cialda (guarnizione presente nella parte superiore del vano portacialda) sia intatta e non usurata.

Se dopo queste operazioni possibili a cura dell'utente, la macchina mostrasse ancora evidenti trafileamenti d'acqua, risulterà necessario sostituire la guarnizione circonferenziale presente nella zona inferiore della camera di estrazione.

In tal caso è necessario richiedere la guarnizione al servizio di assistenza tecnica Didesse e procedere secondo quanto indicato di seguito:

1. ruotare dal basso verso l'alto la leva di chiusura F e/o J, in modo da sbloccare il meccanismo di salita/discesa della camera di estrazione;
2. con l'ausilio di un taglierino o di altro attrezzo equivalente, estrarre la guarnizione circonferenziale dalla sede;
3. procedere all'inserimento della nuova guarnizione;
4. richiudere la camera di estrazione, agendo sulla leva di chiusura F e/o J.

11. Decalcificazione

Per evitare la formazione di calcare (causa di rottura pompa, ostruzione tubicini ecc.) si consiglia di effettuare un trattamento decalcificante ogni 3 – 4 mesi. Qualora si volesse eseguirlo personalmente, si può utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio, con le seguenti modalità d'utilizzo:

1. estrarre i tubicini di carico dalla tanica staccando il filtro addolcitore, se presente;
2. togliere la tanica dall'apposito vano;
3. inserire al posto della tanica la bottiglia di decalcificante (senza diluire);
4. inserire il tubicino di carico all'interno della bottiglia di decalcificante;
5. accendere la macchina premendo l'interruttore generale A (vedi fig. 5-A);
6. premere l'interruttore di accensione del gruppo caffè C e/o G (vedi fig. 5-A);
7. premere il tasto di erogazione caffè D e/o H (vedi fig. 5-A), in modo da far scorrere la soluzione all'interno della macchina;
8. prelevare gradualmente la soluzione decalcificante per mezzo di un contenitore posizionato sotto il beccuccio di erogazione caffè;
9. erogare il decalcificante, circa 75 ml per volta ad intermittenza, lasciandolo agire per circa 5 – 10 minuti e ripetere l'operazione fino all'esaurimento della soluzione decalcificante;
10. estrarre la bottiglia di decalcificante (vuota) ed insirire una tanica piena di acqua pulita;
11. erogare circa 1 l di acqua ad intermittenza;
12. concluse queste operazioni, sostituire nuovamente la tanica con un'altra di acqua potabile per procedere all'erogazione del caffè.

 **NOTA:**

la procedura indicata si riferisce all'utilizzo del decalcificante BOMBA PLUS, acquistabile direttamente presso il nostro store online www.didiessesrl.eu. Per l'uso di altre tipologie di decalcificante riferirsi all'etichetta presente sul prodotto scelto.

 **ATTENZIONE:**

non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante. La soluzione decalcificante deve essere smaltita secondo quanto previsto dal fabbricante e/o dalle norme vigenti nel Paese di utilizzo.

12. Servizio ad intervalli regolari

Il servizio di manutenzione ad intervalli regolari da parte di personale qualificato, prolunga la durata e l'affidabilità della macchina. Conservare l'imballo originale che potrà servire da protezione durante il trasporto.

13. Informazioni di carattere giuridico

Le presenti istruzioni per l'uso contengono le informazioni necessarie per l'impiego corretto, per le funzioni operative e la manutenzione accurata dell'apparecchio. Queste conoscenze e l'osservanza delle indicazioni, rappresentano la premessa per un uso senza pericolo e nel pieno rispetto della sicurezza.

Se si desiderano ulteriori informazioni, o se dovessero subentrare particolari problemi, che si ritiene nelle presenti istruzioni d'uso non siano stati spiegati con sufficiente chiarezza, preghiamo di rivolgersi direttamente alla Didiessa S.r.l.

Inoltre facciamo notare che il contenuto di queste istruzioni d'uso non è parte di una convenzione precedente o già esistente, di un accordo o di un contratto legale e che non ne cambiano la sostanza. Tutti gli obblighi del costruttore si basano sul relativo contratto di compravendita che contiene anche il regolamento completo ed esclusivo riguardo alle prestazioni di garanzia. Le norme di garanzia contrattuali non vengono né limitate né estese in base alle presenti spiegazioni. Le istruzioni per l'uso contengono informazioni protette dal diritto d'autore. Non è permesso fotocopiarle o tradurle in un'altra lingua senza previo accordo scritto da parte del Costruttore.

14. Ricerca guasti

GUASTI	CAUSE POSSIBILI	RIMEDIO
La macchina non si accende	Macchina non collegata alla rete elettrica	Collegare la macchina alla rete elettrica
La pompa è molto rumorosa	Manca acqua nella tanica contenuta nel vano di alloggiamento	Rabboccare con acqua fresca potabile la tanica
Il caffè è troppo freddo	La spia pronto temperatura (E e/o I) era accesa quando è stato premuto l'interruttore (D e/o H)	Attendere che la spia di raggiungimento temperatura desiderata (E e/o I) sia spenta
Non si forma la schiuma del latte	Latte non adatto	Controllare il tenore del grasso. Utilizzare latte fresco, parzialmente scremato
	Latte troppo caldo	Usare latte a temperatura di frigorifero
La leva di caricamento non raggiunge la posizione di erogazione	Cialda inserita in modo errato	Ripetere la sequenza, leva in posizione di riposo, leva in posizione di erogazione
Il caffè sgorga troppo velocemente, non viene erogato un caffè cremoso	Cialda usata	Riportare la leva nella posizione di riposo ed inserire una cialda nuova
	Macinatura troppo grossa	Usare una miscela diversa
	Caffè vecchio o non adatto	Usare una miscela diversa
Il caffè non sgorga o sgorga solo a gocce	Mancanza di acqua	Rabboccare con acqua
	Erogatore intasato	Eseguire ciclo di lavaggio erogatore caffè

GUASTI	CAUSE POSSIBILI	RIMEDIO
Il caffè non viene erogato ed esce vapore dal vano inserimento cialda	La leva di caricamento non è stata portata correttamente in posizione di erogazione	Portare la leva in posizione di erogazione
	Macchina calcificata	Decalcificare la macchina
Nessuna erogazione di vapore	Lancia vapore otturata	Pulire il beccuccio con un ago
Il caffè sgorga dai bordi	Portafiltro inserito male nel gruppo erogazione caffè	Inserire correttamente il portafiltro
	Guarnizione della caldaia sporca o usurata	Pulire o sostituire la guarnizione

Per i guasti non contemplati nella suddetta tabella o nel caso i rimedi suggeriti non riuscissero a risolverli, rivolgersi direttamente all'assistenza tecnica della Didiessa S.r.l.

15. Dichiarazione di conformità



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

La società: Didiesse S.r.l.
Zona Industriale ASI Pascarola
80023 Caivano (NA) - Italia
Tel: +39 081 559 52 38
info@didiesse.eu | www.didiesse.eu

Dichiara che il prodotto: macchina da caffè "Twin RY"

è conforme ai requisiti essenziali delle direttive indicate e delle seguenti norme:

Direttiva 2014/30/UE (EMC) EN 55014-1:2017 / A1:2020
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013
EN 55014-2:1997 / A1:2001 / A2:2008 / AC:1997

Direttiva 2014/35/UE (LVD) EN 60335-1:2012 / AC2014 / A1:2014 / A13:2017
/ A1:2019 / A14:2019 / A2:2019 / A15:2021
EN 60335-2-15:2015 / A1:2018
EN 62233:2008 / AC:2008

Direttiva 2011/65/UE (RoHS)
Direttiva delegata (UE) 2015/863

Piombo (0,1 %)
Mercurio (0,1 %)
Cadmio (0,01 %)
Cromo esavalente (0,1 %) EN 63000:2018
Bifenili polibromurati (PBB) (0,1 %)
Eteri di difenile polibromurato (PBDE) (0,1 %)
Ftalato di bis(2-etilile) (DEHP) (0,1 %)
Benzilbutilftalato (BBP) (0,1 %)
Dibutilftalato (DBP) (0,1 %)
Diisobutilftalato (DIBP) (0,1 %)

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto la responsabilità esclusiva del fabbricante.

Caivano (NA), 05/12/2022

Didiesse S.r.l. | **Ciro Perrella** - CEO

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI
A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI**

1. Con la presente si dichiara che il materiale a voi fornito:
macchina da caffè - modello Twin RY

è conforme:

alla seguente legislazione comunitaria CE:

- regolamento 1935/2004/CE
- regolamento 2023/2006/CE
- regolamento 10/2011/CE e successive modifiche ed integrazioni

ed alla seguente legislazione italiana:

- DPR 777/82 e successive modifiche ed integrazioni
- D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni
(compreso il D.M. 195 del 06/08/2015 per le componenti in acciaio)
- D.M. 76 del 18/04/2007
- D.M.174 del 06/04/2004

2. L'articolo sopracitato è fabbricato con diversi materiali, tra cui:

- acciaio
- alluminio
- ottone
- silicone
- gomma
- polimeri di diversa natura

3. Si dichiara che l'articolo rispetta i limiti di migrazione globale nelle condizioni d'uso reale e che le prove sono state effettuate assumendo che 1 kg di alimento entri a contatto con 6 dm² di prodotto. L'affermazione è supportata da prove analitiche oppure in base a calcoli teorici.
4. Questa dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita in caso di cambiamenti sostanziali nella produzione dell'articolo in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o in caso di modifica e aggiornamenti dei riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione, tali da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità stessa. Una documentazione appropriata è disponibile, per le Autorità Competenti che dovessero richiederla, per dimostrare tale adeguatezza.

Caivano (NA), 15/11/2023

Didiesse S.r.l. | **Ciro Perrella** - CEO



The ideal solution for professional coffee makers



Table of contents

26	Safety regulations
30	Warranty
31	How to read and use the instruction manual
32	Information on machine maintenance service
32	General information
34	Technical data
35	Installation
36	Coffee dispensing
37	Steam dispensing and cappuccino preparation
38	Cleaning
40	Decalcification
41	Service at regular intervals
41	Legal information
42	Troubleshooting
44	Declaration of conformity

**ATTENTION:**

Before operating the coffee machine or its parts, carefully consult this manual.

**ATTENTION:**

This documentation may not be copied, photocopied, reproduced, translated or reduced in any way, either in part or in full, without written authorisation from Didiessa S.r.l.

1. Safety regulations



DANGER:

Never put live parts in contact with water: danger of short circuit! Superheated steam and/or hot water can cause burns! Never direct the jet of steam or of hot water towards parts of the body. Touch the steam/hot water spout with caution: danger of burns! If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



WARNINGS:

- i. avoid disconnecting the power plug incorrectly;
- ii. improper use of the machine is potentially harmful to the user;
- iii. the surface of the elements “K” and “P” (see fig. 5-A) is subject to residual heat even after use.



ATTENTION: INTENDED USE

The Twin espresso coffee machine is a professional coffee machine designed for the Ho.Re.Ca sector. It is forbidden to make technical modifications or to use it in a manner that is prohibited. The coffee machine must only be used by adults. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- i. staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- ii. farm houses;
- iii. by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- iv. bed and breakfast type environments.



DANGER: POWER SUPPLY

Connect the coffee machine exclusively to a suitable power outlet: the supply voltage must correspond to that shown on the plate of the machine. Request immediate replacement of damaged cables and plugs by qualified personnel. Do not use the machine if a defect

is found on the power cord. Do not run the power cord through corners, across sharp edges or over very hot objects and protect it from oil. Do not pull and/or lift the coffee machine by holding it by the cord. Do not pull the plug out by the cord or touch it with wet hands. Do not allow the power cord to hang freely from tables or shelves.



WARNING: USING THE MACHINE

This appliance may be used by children of at least 8 years of age, provided that they are supervised, have received instructions on how to use the machine and are fully aware of the related dangers. Cleaning and maintenance should not be performed by children unless they are over 8 years of age and are supervised by an adult. Keep the appliance and cord out of the reach of children under 8 years of age. Appliances may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lacking in experience and knowledge if they are supervised or instructed on use of the appliance in a safe manner in order to be able to understand the related hazards.



WARNING: PROTECTION OF OTHER PEOPLE

Make sure that no child has the opportunity to play with the coffee machine. Children are unaware of the danger associated with appliances. Do not leave the materials used to pack the machine within the reach of children.



ATTENTION: RISK OF BURNS

Avoid directing the jet of superheated steam and/or hot water against yourself and/or others. Always use the appropriate handles or knobs. Never remove the pod-holder when dispensing coffee. During heating of the coffee dispensing group, drops of hot water may come out.



NOTE: LOCATION

Place the coffee machine in a safe place, where no-one can tip it over or be hurt by it. Hot water or superheated steam may leak: danger of burns! Do not keep the machine below 0 °C; there is a danger that

frost may damage it. Do not use the coffee machine outdoors. Do not place the machine on very hot surfaces and near naked flames to prevent the outer casing from melting or, in any case, from being damaged.



WARNING: CLEANING

Before cleaning the machine, it is essential to disengage all the keys and then disconnect the plug from the power socket. In addition, wait for the machine to cool down. Never immerse the machine in water! It is strictly forbidden to try to intervene inside the machine.



WARNING: SPACE FOR USE AND MAINTENANCE

The following are recommended for correct and efficient operation of the coffee machine:

- choose a well-levelled support surface;
- choose an environment that is sufficiently lit, hygienic and with an easy to reach power outlet;
- Ensure a minimum distance from the walls of the machine.



NOTE: STORING THE MACHINE

When the machine remains unused for a prolonged period, deactivate it by unplugging it from the power socket. Store in a dry place that is not accessible to children. Protect it from dust and dirt.



WARNING: REPAIRS/MAINTENANCE

In case of faults, defects or a suspected defect after falling, immediately disconnect the plug from the socket. Never place a faulty machine into operation. Only Didesse S.r.l. or delegated personnel can carry out interventions or repairs. In the case of interventions not carried out to a professional standard, the company declines all responsibility for any damage.



WARNING: WATER TANK

Only fill the circuits of the coffee machine with fresh, non-carbonated drinking water.



WARNING: POD COMPARTMENT

Only 44 mm ESE pods should be inserted into the pod compartment, according to the specifications described in this manual, or similar product expressly authorised by Didiessa S.r.l.

Do not insert fingers or any other object.

Pods should only be used once.



NOTE: EXTINGUISHING FIRES

In case of fire, use carbon dioxide (CO₂) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.



END-OF-LIFE MACHINE DISPOSAL

Pursuant to art. 13 of Italian Legislative Decree 151/2005 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the reduction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment and the disposal of waste". The crossed-out bin symbol on the equipment or on its packaging indicates that the product, at the end of its useful life, must be collected separately from other waste. The user must therefore transfer the equipment at the end of its life to the appropriate electronic and electrotechnical waste collection centres, or return it to the retailer when purchasing a new piece of equipment of an equivalent type, on a one-to-one basis. Adequate separate collection for subsequent commissioning of the equipment disposed of for recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps to avoid possible negative effects on the environment and on health and promotes the reuse and/or recycling of materials that compose the equipment. Improper disposal of the product by the user entails application of the administrative sanctions provided for by the current legislation.

2. Warranty

The warranty on machine components covers defects in construction, labour and/or materials. This warranty starts from the date shown on the relevant delivery note and has a duration of 24 months from the date of purchase, unless otherwise indicated during the stipulation of the contract to which reference is made for further details.

Didiesse S.r.l. will replace any part of the machine sent to us free of charge, provided it is found defective after inspections carried out at the Didiesse S.r.l. plant and by personnel authorised by the same company.

Please note that the device must be delivered to Didiesse S.r.l. in case of a fault in accordance with the terms and conditions of the warranty. No other warranty (written or verbal) will be applied to the coffee machine in question.

Consumables, and therefore subject to wear and tear during normal operation of the machine, under the conditions provided for in this manual, are not covered by this warranty..

Damage to the system caused by:

- faults related to the breakage or loss of gaskets (pod O-Ring);
- transportation and/or handling (if these interventions are the responsibility of the customer);
- customer errors due to incorrect use of the coffee machine;
- failure to perform the maintenance as provided for in this manual;
- faults due to obstructions caused by limescale accumulations;
- faults caused by electrical shocks and short circuits;
- faults and/or breakages not attributable to its malfunction;
- reasons not dependent on the manufacturer.

In addition, tampering, modifications not expressly authorised by the manufacturer, use in extreme environmental conditions, improper use with respect to what is provided for in this manual (e.g. the machine must only work with pods) and failure to comply with the instructions provided in the manual will also be considered cause for immediate revocation of the warranty. This warranty is valid from the moment the coffee machine becomes the property of the buyer/user, who undertakes to use it according to the recommendations of Didiesse S.r.l.

The company cannot in any way be held liable for any commercial and/or image damage nor for damage to property and persons caused by improper use or connection of the coffee machine.

Any dispute between Didiesse S.r.l. and the buyer will be resolved by arbitration or the

Court of Naples will have jurisdiction. These points are extracted from the general terms and conditions of sale which form an integral and substantial part of the following paragraph.

It is therefore necessary to refer to it for any additional considerations not listed therein.

3. How to read and use the instruction manual

The purpose of this manual is essentially to provide users with as complete a guide as possible, instructing them on use of the coffee machine and providing a detailed plan on what and how many interventions are needed for improved and lasting operation.

NOTE:

the instruction manual must therefore be considered an integral part of the machine and kept for the duration of its operating life, requesting additional copies if lost.

All parts of this manual must be intact and legible and must be consulted whenever necessary. The description and images in this documentation are not binding. Didesse S.r.l. reserves the right to make any changes it deems necessary.

The following symbols will be used in the manual to highlight particularly important indications and warnings:

ATTENTION:

this symbol indicates accident-prevention rules for the operator.

WARNING:

this symbol indicates that there is a possibility of causing damage to the machine and/or to its components.

CAUTION:

this symbol indicates that the description provides information about the operation in progress.

**DANGER:**

this symbol indicates the existence of a serious risk that is highly likely to cause death or serious injury if appropriate precautions are not taken.

**NOTE:**

this symbol provides useful information.

4. Information on machine maintenance service

Below is the information on the Companies and personnel, authorised and recommended by Didiessa S.r.l., to carry out the technical warranty service and maintenance of the machine:

- Didiessa S.r.l. personnel;
- delegated qualified personnel.

5. General information

Twin model coffee machine is intended for the preparation of 2 cups of coffee and has an adjustable steam wand. The controls on the front of the appliance are marked with easy-to-interpret symbols.

The machine has been designed for professional use.

**ATTENTION:**

no liability is accepted for any damage in the event of:

- *incorrect use not in accordance with the intended purposes;*
- *repairs not carried out by qualified and/or authorised staff;*
- *tampering with the power cord;*
- *tampering with any component of the machine;*
- *the use of non-original spare parts and accessories;*
- *failure to perform decalcification;*
- *storage in rooms below 0 °C;*

- the use of pods other than those indicated.

In these cases the warranty is voided.

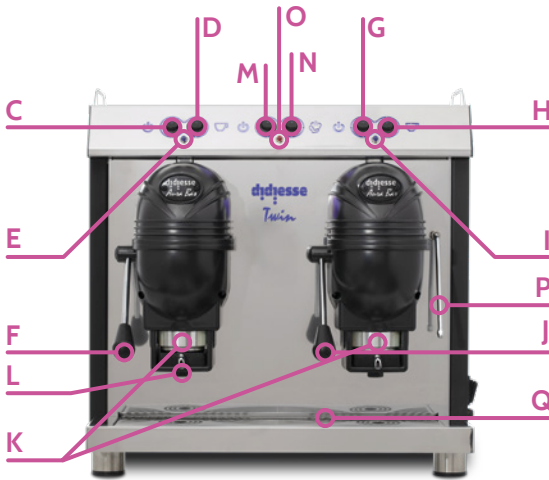


Fig. 5-A



Fig. 5-B

Machine key:

- | | |
|--|---|
| A. main on/off button; | K. extraction chamber/pod holder/
shower filter; |
| B. 10A fuse | L. nut; |
| C. coffee group 1 on/off button; | M. steam group on/off button; |
| D. coffee brewing group 1 on/off button; | N. steam delivery on/off button; |
| E. temperature 1 blue indicator light; | O. steam temperature red indicator light; |
| F. extraction chamber 1 closing lever; | P. steam wand; |
| G. coffee group 2 on/off button; | Q. drip tray; |
| H. coffee brewing group 2 on/off button; | R. cup warmer grid. |
| I. temperature 2 blue indicator light; | |
| J. extraction chamber 2 closing lever; | |

6. Technical data

Body material	Metal and Thermoplastic
Machine size (w*h*d)	47.5 x 45.5 x 42 cm
Coffee groups	2 with separate operation
Weight	21 kg
Power	2650 W
Length of power cord	1.2 m
Control panel	Front
Power supply	230 V ~ 50 Hz / 110 V (optional)
Pump pressure	15 bar
Safety devices	Safety thermostat
Power cord	at least H05VV-F 3G 1 mm ²
Tank capacity	10 litres

OPTIONAL ACCESSORIES


The Twin coffee machine can have the following configuration options:


- bluetooth;
- 110V version;
- water softener.

7. Installation

For your own safety and for that of third parties, strictly respect the “*Safety regulations*” in chapter 1.


INSTALLATION WARNINGS

-  **Before installing the machine, follow these safety instructions:**
- *place the machine in a safe place;*
 - *make sure that children do not have the opportunity to play with the machine;*
 - *prevent the machine from being placed on very hot surfaces or near naked flames.*

 **WARNING:**
place the machine on a flat and stable surface, away from water and heat sources. Disconnect the power supply, if present. Lift the machine with extreme caution, using both hands.

The coffee machine is now ready to be connected to the mains.

CONNECTION TO THE MAINS

 **WARNING:**
*electrical current can be dangerous! Consequently, always strictly observe the safety regulations described in chapter 1 of this manual.
Never use faulty cables! Any faulty cables and plugs must be immediately replaced by qualified personnel.*

The voltage of the device has been set at the factory. Check that the mains voltage corresponds to the indications on the identification plate located on the bottom of the appliance. Check that the main switch is not pressed before connecting the machine to the mains. Plug the plug into a suitable power outlet.

WATER FILLING AND MACHINE START-UP

Refer to fig. 5-B and lift the cup warmer grid R, extract the 10-litre tank and fill it with natural, tap, still water. Then, put the tank back in the machine and manually insert the water extraction pipe and put the cup warmer grid back in its slot.

**WARNING:**

only fill the tank with room-temperature, still, drinking water. Hot water and other liquids could damage the machine. Do not start the machine without water: always make sure that there is enough in the tank.

Perform this simple operation and after making sure that your Twin coffee machine complies with the power supply parameters required for the local electricity grid (230V - 50 Hz), insert the plug in an electric socket, then press the main switch A (see fig. 5-B) on the right side to switch the machine on, and button C and/or G (see fig. 5-A) to start the coffee group(s). Wait until the machine has come up to temperature when the blue indicator light E and/or I turns off (see fig. 5-A).

Press switch M (see fig. 5-A) to switch on the steam group and wait until the red indicator light O (see fig. 5-A) turns off.

8. Coffee dispensing

**ATTENTION:**

The machine is ready when the closing lever (F and/or J in fig. 5-A) is in the idle position, i.e. when the lever is freely turned upwards and the blue indicator lights (E and/or I in fig. 5-A) are turned off.

**ATTENTION:**

only pods with a diameter of 44 mm should be inserted into the pod compartment. Single-dose pods are designed to dispense only one coffee/product. Do not reuse them after use. Inserting 2 or more pods causes the machine to malfunction. Make sure you have removed the protective cap from the dispensing nozzle before dispensing the coffee.

The following operations must be carried out in sequence:

1. turn on the machine by pressing the main switch A (see fig. 5-B), turn on one of the

- two groups using buttons C and/or G (see fig. 5-A) and wait for the blue indicator lights E and/or I (see fig. 5-A) to turn off, indicating that the machine has reached the right temperature;
2. insert the pod into the relevant compartment in line with the extraction chamber by turning the closing lever F and/or J from the bottom upwards (see fig. 5-A);
 3. turn the closing lever downwards by pressing on it until you hear a “click” and place the cup/glass under the coffee brewing spout;
 4. press the coffee brewing switch D and/or H (see fig. 5-A) and wait for the desired quantity to be dispensed;
 5. after dispensing the desired amount of coffee, turn off the brewing switch D and/or H and raise the lever F and/or J again, to remove the pod.

 **NOTE:**

wait a few moments before removing the pod, being sure never to leave it in place as it could cause the gasket to break.

 **ATTENTION:**

When dispensing the coffee, do not raise the lever F and/or J to the idle position.

9. Steam dispensing and cappuccino preparation

 **ATTENTION:**

danger of burns! Short splashes of hot water may occur at the start of dispensing. The dispensing pipe can reach high temperatures: avoid touching it directly with your hands. The steam wand must not be oriented towards persons or animals. Make sure you have removed the protective cap from the wand before dispensing steam. Always make sure that there is enough water in the correct tank.

The following operations must be carried out in sequence:

1. press switch M (see fig. 5-A) to switch on the steam group and wait until the red indicator light O (see fig. 5-A) turns off;
2. place the container under the steam dispensing wand P (see fig. 5-B) so that the end is completely immersed in the drink that you want to heat.

3. turn the steam wand switch N on (see fig. 5-A) to start dispensing.
4. Once the drink has been heated as required, turn the switch off and wait until the circuit has emptied before removing the wand from the drink.
5. after this operation clean the steam wand with a damp cloth.

 **NOTE:**

it is advisable to use fresh whole milk and at refrigerator temperature in the desired quantity to obtain a compact cream.

 **NOTE:**

it is advisable to empty and rinse the collection tray daily. It is absolutely forbidden to use solvents, alcohol or aggressive substances or ovens for drying of the machine components. Wash the components (excluding electrical) with cold/lukewarm water and non-abrasive cloths/sponges.

FOR A PERFECT CAPPUCCINO

Preferably use whole fresh milk, in a medium-sized cup, filled to half its capacity. Dispense steam by inserting a small part of the steam wand into the milk. During dispensing, continuously and quickly dip the steam wand terminal in and out of the top surface of the milk. When the milk is whipped, dispense a coffee into the same cup.

10. Cleaning

 **ATTENTION:**

- *maintenance and cleaning can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the mains;*
- *do not immerse the machine in the water;*
- *do not use sharp objects or harsh chemicals (solvents) for cleaning;*
- *do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or conventional oven;*
- *use a soft cloth dampened with water to clean the appliance.*

o clean the pod holder, you need to unscrew the nut L (see fig. 5-A) under the nozzle, raise the lever and extract it. Then, detach the filter shower from the plastic part and wash them both. Put the steel filter back in place by pressing on the plastic part, fully insert the pod holder in its seat and screw up the nut.

Empty and wash the drip tray every day (Q in fig. 5-A).

To wash the steam wand, after heating milk, take a small quantity of hot water and clean it externally with a damp cloth.

With each insertion of a new pod, check the correct positioning of the same in its place: an inadequate insertion could result in damage to the kinematics of the extraction chamber.

When removing the used pod, check that the surface of the pod is not wet. If it is wet, you must insert a spacer, (supplied with the accessories provided, (see fig. 10-A) in line with the pod holder compartment. Didiessa supplies the coffee machine with 2-3 spacers that can be used to resolve this problem if it should while use of the machine.



Fig. 10-A

 **NOTE:**

before using the spacers, make sure that the pod O-Ring (gasket on the top of the pod-holder compartment) is intact and not worn.

If after these possible operations by the user, the machine still shows clear signs of water leaks, it will be necessary to replace the circumferential gasket present in the lower area of the extraction chamber.

In this case it is necessary to request the gasket from the Didiessé technical assistance service and to proceed as follows:

1. rotate the closing lever F and/or J from the bottom upwards/ J, in order to release the up/down mechanism of the extraction chamber;
2. with the aid of a cutter or other equivalent tool, remove the circumferential gasket from the seat;
3. proceed to insert the new gasket;
4. close the extraction chamber again with the closing lever F and/or J.

11. Decalcification

To avoid the formation of limescale (cause of pump breakage, pipe obstruction, etc.) it is advisable to perform a descaling treatment every 3 – 4 months. To perform this operation yourself, it is possible to use a non-toxic and/or non-harmful decalcifying product for coffee machines, commonly available on the market, with the following methods of use:

1. extract the filling tubes from the tank and remove the softening filter, if present;
2. remove the tank from the compartment;
3. Insert bottle of descaling solution in the place of the tank (without diluting it);
4. insert the filler pipe inside the bottle of descaling solution;
5. switch on the machine by pressing the main switch A (see fig. 5-A);
6. press the coffee group on/off switch C and/or G (see fig. 5-A);
7. press the coffee dispenser button D and/or H (see fig. 5-A), so that the solution flows into the machine;
8. gradually remove the descaling solution by means of a container positioned under the coffee dispensing spout;
9. intermittently dispense the descaling agent, approximately 75 ml at a time, leaving it to act for around 5 to 10 minutes and repeat the operation until the descaling solution is used up;
10. take out the (empty) bottle of descaling solution and insert a full tank of clean water;
11. intermittently dispense about 1 l of water;
12. after completing these operations, replace the tank with another of drinking water to dispense the coffee.

 **NOTE:**

the procedure indicated refers to use of the BOMBA PLUS decalcifier, which can be purchased directly from our online store www.didiesse.com. For the use of other types of descaler refer to the label on the chosen product.

 **ATTENTION:**

never use vinegar as a descaler. The descaling solution must be disposed of in accordance with the manufacturer's instructions and/or with the regulations in force in the country of use.

12. Service at regular intervals

Servicing by qualified personnel at regular intervals prolongs the life and reliability of the machine. Store the original packaging that can be used as protection during transportation.

13. Legal information

These operating instructions contain the information necessary for correct use, for the operational functions and for precise maintenance of the appliance. This knowledge and observing the indications are the premise for using the machine safely and with no risks incurred.

For further information, or if particular problems arise which it is considered have not been adequately explained in these operating instructions, please contact Didiesse S.r.l. directly.

We also point out that the content of these operating instructions is not part of a previous or existing convention, agreement or legal contract and does not change the substance thereof. All obligations of the manufacturer are based on the relevant contract of sale which also contains the complete and exclusive regulations regarding warranty services. The contractual warranty rules are neither limited nor extended according to these explanations. The operating instructions contain copyrighted information. It is not permitted to photocopy or translate them into another language without the prior written agreement of the Manufacturer.

14. Troubleshooting

FAULTS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The machine does not turn on	Machine not connected to the electricity grid	Connect the machine to the electricity grid
The pump is very noisy	No water in the tank in the slot	Top the tank up with fresh drinking water
The coffee is too cold	The temperature ready light (E and/or I) was on when the switch (D and/or H) was pressed	Wait until the desired temperature reached light (E and/or I) is off
The milk does not foam	Milk not suitable	Check the fat content. Use fresh, partially skimmed milk
	Milk too hot	Use cold milk at fridge temperature
The loading lever does not reach the dispensing position	Pod inserted incorrectly	Repeat the sequence, lever in rest position, lever in dispensing position
The coffee flows out too quickly, creamy coffee is not dispensed	Used pod	Return the lever to the rest position and insert a new pod
	Grinding too coarse	Use a different blend
	Old or unsuitable coffee	Use a different blend
The coffee is not dispensed or only comes out in drips	Insufficient water	Top up with water
	Dispenser clogged	Run a coffee dispenser washing cycle

FAULTS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Coffee is not dispensed and steam comes out of the pod insertion compartment	The loading lever has not been brought correctly into the dispensing position	Put the lever in the dispensing position
	Machine calcified	Decalcify the machine
No dispensing of steam	Steam wand clogged	Clean the spout with a needle
Coffee flows out from the edges	Filter-holder inserted incorrectly in the coffee dispensing group	Insert the filter-holder correctly
	Boiler gasket dirty or worn	Clean or replace the gasket

For faults not covered in the afore-mentioned table or in the event that the suggested solutions cannot resolve them, contact Didiessa S.r.l. technical support directly.

15. Declaration of conformity



EU DECLARATION OF CONFORMITY

The company:

Didiesse S.r.l.
Zona Industriale ASI Pascarola
80023 Caivano (NA) - Italy
Ph: +39 081 559 52 38
info@didiesse.srl.eu | www.didiesse.srl.eu

Declares that the product:

"Twin RY" coffee machine

complies with the essential requirements of the directives indicated and with the following standards:

Directive 2014/30/EU (EMC)

EN 55014-1:2017 / A11:2020
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013
EN 55014-2:1997 / A1:2001 / A2:2008 / AC:1997

Directive 2014/35/EU (LVD)

EN 60335-1:2012 / AC2014 / A11:2014 / A13:2017
/ A1:2019 / A14:2019 / A2:2019 / A15:2021
EN 60335-2-15:2015 / A11:2018
EN 62233:2008 / AC:2008

Directive 2011/65/EU (RoHS)

Delegated directive (EU) 2015/863

Lead (0.1%)

Mercury (0.1%)

Cadmium (0.01%)

Hexavalent chromium (0.1%)

EN 63000:2018

Polybrominated biphenyls (PBB) (0.1%)

Polybrominated diphenyl ethers (PBDE) (0.1%)

Bis (2-ethylhexyl) phthalate (DEHP) (0.1%)

Benzylbutylphthalate (BBP) (0.1%)

Dibutylphthalate (DBP) (0.1%)

Diisobutylphthalate (DIBP) (0.1%)

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

Caivano (NA), 05/12/2022

Didiesse S.r.l. | **Ciro Perrella** - CEO

**DECLARATION OF CONFORMITY OF MATERIALS AND ITEMS INTENDED
TO COME INTO CONTACT WITH FOOD**

1. We hereby declare that the material provided to you:
coffee machine - Twin RY model

complies with:

the following EC Community legislation:

- regulation 1935/2004/EC
- regulation 2023/2006/EC
- regulation 10/2011/EC and subsequent amendments and additions

and with the following Italian legislation:

- italian Presidential Decree 777/82 and subsequent amendments and additions
- italian Ministerial Decree 21/03/1973 and subsequent amendments and additions (including Italian Ministerial Decree 195 of 06/08/2015 for steel components)
- italian Ministerial Decree 76 of 18/04/2007
- italian Ministerial Decree 174 del 06/04/2004

2. The afore-mentioned item is made of a variety of materials, including:

- steel
- aluminium
- brass
- silicone
- rubber
- different kinds of polymers

3. It is hereby declared that the item complies with the global migration limits under the conditions of real use and that the tests have been carried out assuming that 1 kg of food comes into contact with 6 dm² of the product. The claim is supported by analytical evidence or by theoretical calculations.
4. This declaration is valid from the date below and will be replaced in case of significant changes in the production of the item that is capable of changing certain essential requirements for compliance or in case of modification and updating of the legislative references mentioned in this declaration such as to require a new verification for compliance purposes. Appropriate documentation is available for the Competent Authorities who request it, to demonstrate such adequacy.

Caivano (NA), 15/11/2023

Didiese S.r.l. | **Ciro Perrella** - CEO





GUARDA
LE VIDEO
ISTRUZIONI



WATCH
THE VIDEO
TUTORIAL



Didiesse S.r.l.

Zona Ind. ASI - Pascarola SNC

80023 - Caivano (NA) - Italy

T. +39 081 559 52 38 - F. +39 081 06 05 866

Numero Verde: 800 217 661

info@didiesse.eu | www.didiesse.eu

