

didiesse  
*MilkSide*



istruzioni per l'uso  
operating instructions



**didiesse**





## Indice

- 6 Norme di sicurezza
- 12 Garanzia
- 13 Come leggere e utilizzare il manuale di istruzioni
- 13 Informazioni sull'assistenza manutentiva della macchina
- 14 Generalità
- 16 Dati tecnici
- 16 Installazione
- 18 Erogazione del caffè
- 19 Preparazione del latte caldo, del cappuccino e del caffè schiumato/macchiato
- 22 Stand-by, autospegnimento e spegnimento
- 22 Uso del portaccessori
- 23 Pulizia
- 24 Decalcificazione
- 25 Servizio di manutenzione ad intervalli regolari
- 25 Informazioni di carattere giuridico
- 26 Ricerca guasti
- 28 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 Didiess 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! Toccare con precauzione il beccuccio di erogazione del caffè/acqua calda e del latte: pericolo di scottature!



## 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. le superfici degli elementi "D", "E" e "J" (fig. 5-A, 5-B) sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso.



## ATTENZIONE: DESTINAZIONE D'USO

La macchina per caffè espresso MilkSide è prevista esclusivamente per l'impiego domestico o da ufficio. 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 centri di assistenza autorizzati i cavi e le spine difettosi. Non utilizzare la macchina 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 12 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 ai 12 anni e non siano controllati da un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 12 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 d'acqua calda. Usare sempre le apposite maniglie o manopole. Non sollevare la leva C (fig. 5-A) aprendo la camera di estrazione D (fig. 5-A) durante l'erogazione di caffè. Non avviare l'erogazione di caffè con la camera di estrazione aperta. Durante la fase di riscaldamento del gruppo erogazione possono uscire gocce d'acqua calda o vapore.



### **NOTA: UBICAZIONE**

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirne ferito.

Acqua calda o vapore surriscaldato potrebbe fuoriuscire: pericolo di scottature! Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0 °C; c'è il pericolo che il gelo possa dan-

neggiarla. Non usare la macchina all'aperto. Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme aperte per evitare che si danneggi o prenda fuoco.



#### **AVVERTENZA: PULIZIA**

Prima di pulire la macchina, è indispensabile disinserire tutti gli interruttori 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 Didesse S.r.l. o i centri di assistenza autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni e decade la garanzia.

**AVVERTENZA: SERBATOIO**

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

**AVVERTENZA: PORTACIALDA**

Nel portacialda vanno inserite solo cialde da 44 mm, secondo le specifiche descritte nel presente manuale o prodotto simile espressamente autorizzato dalla Didesse 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 (CO<sub>2</sub>). 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 nel-

le 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.

La Didiessè S.r.l. sostituirà gratuitamente qualsiasi parte della macchina inviataci, purché trovata difettosa dopo ispezioni effettuate presso lo stabilimento Didiessè 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 e ritirare l'apparecchio presso la sede della Didiessè S.r.l. o al centro assistenza indicato dalla stessa chiamando al numero verde: **800 217 661**.

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;
- 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 Didiessè 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 Didiessè S.r.l. e l'acquirente sarà risolta mediante arbitrato oppure sarà reso competente il Foro di Napoli.

I suddetti punti sono estratti dalle condizioni 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 quindi 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 Didiesse S.r.l., per effettuare l'assistenza tecnica di garanzia e la manutenzione

della macchina:

- personale Didiessè S.r.l.;
- centri autorizzati indicati dalla Didiessè S.r.l.

## 5. Generalità

La macchina per caffè modello MilkSide è indicata per la preparazione di 1 tazza di caffè, cappuccino e/o bevande a base di latte caldo. I comandi sulla parte superiore dell'apparecchio sono contrassegnati con simboli di facile interpretazione. La macchina è stata progettata per uso domestico e non è indicata per un funzionamento continuo di tipo professionale.



### ATTENZIONE:

*non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:*

- *impiego errato e non conforme agli scopi previsti;*
- *riparazioni non eseguite presso centri di assistenza autorizzati;*
- *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.*

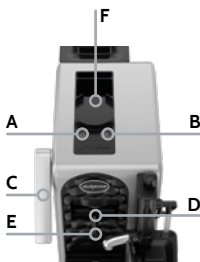


Fig. 5-A



Fig. 5-B

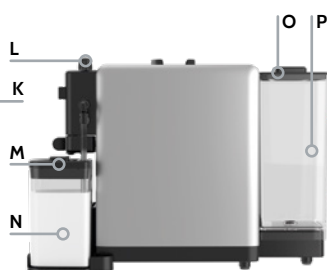


Fig. 5-C

### Legenda macchina:

- A. pulsante start/stop erogazione del caffè con segnalazione temperatura e stand-by;
- B. pulsante start/stop erogazione del latte con segnalazione temperatura e stand-by;
- C. leva di chiusura camera di estrazione;
- D. camera di estrazione;
- E. portacialda asportabile per l'erogazione del caffè;
- F. portaccessori integrato per zucchero, palette e bicchierini;
- G. vaschetta di raccolta asportabile;
- H. base calamitata del serbatoio del latte;
- I. cappuccinatore/gruppo erogazione del latte;
- J. beccuccio di erogazione del latte;
- K. tubo di carico del latte;
- L. cappuccio/valvola superiore del gruppo erogazione del latte;
- M. tappo del serbatoio del latte;
- N. serbatoio del latte;
- O. tappo del serbatoio dell'acqua;
- P. serbatoio dell'acqua.



Fig. 5-D



Fig. 5-E

### Legenda posizioni beccuccio erogazione del latte:

- Q. posizione di riposo;
- R. posizione di erogazione.

## 6. Dati tecnici

<b>Alimentazione</b>	230 V ~ 50 Hz
<b>Materiale corpo</b>	Termoplastica
<b>Dimensione macchina (l*h*p)</b>	18,7 x 26,9 x 38,4 cm
<b>Peso</b>	3,95 kg
<b>Potenza</b>	1850 W
<b>Cavo di alimentazione</b>	almeno H05VV-F 3G 0,75 mm <sup>2</sup> - L 0,8 m
<b>Pannello di comando</b>	collocato nella parte superiore
<b>Pressione pompa</b>	15 bar
<b>Dispositivi di sicurezza</b>	Termofusibile
<b>Capacità serbatoio dell'acqua</b>	1,3 litri
<b>Capacità serbatoio del latte</b>	0,38 litri

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dovute al progresso tecnologico. Macchina conforme alla Direttiva Europea 2014/30/UE (Direttiva Compatibilità Elettromagnetica) e 2014/35/UE (Direttiva "Bassa Tensione").

## 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 devono essere sostituiti immediatamente da centri di assistenza autorizzati.*

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.

**CARICAMENTO ACQUA E AVVIAMENTO MACCHINA**

Facendo riferimento alle fig. 7-A e 7-B, estrarre il serbatoio dalla sede, sollevare il tappo del serbatoio, riempirlo d'acqua fino al raggiungimento del livello massimo consentito e infine riposizionarlo nella sua sede.



Fig. 7-A



Fig. 7-B

**AVVERTENZA:**

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

Eseguita questa semplice operazione e dopo esservi accertati che la macchina MilkSide 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. Inserita la spina, premere contemporaneamente i due pulsanti di erogazione (caffè e latte) per circa 2 secondi. La macchina si accenderà e i led dei pulsanti di erogazione caffè e erogazione del latte inizieranno a lampeggiare, segnalando che la macchina si sta riscaldando per raggiungere la temperatura di esercizio.

**8. Erogazione del caffè****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. sollevare dal basso verso l'alto la leva fino a quando non si bloccherà in alto e inserire la cialda (fig. 8-A);
2. ruotare verso il basso la leva per serrare la camera di estrazione, segnalato da uno scatto;
3. posizionare la tazza/bicchiere sotto il beccuccio di erogazione caffè e verificare che il led che illumina il pulsante per l'erogazione del caffè emani luce fissa (fig. 8-B);
4. premere il pulsante di erogazione del caffè ed attendere l'erogazione della quantità desiderata (fig. 8-C). Erogata la quantità desiderata di caffè, ripremere il pulsante per interrompere l'erogazione;
5. sollevare nuovamente verso l'alto la leva per rimuovere la cialda esausta con le mani.

**ATTENZIONE:**

*durante l'erogazione del caffè non sollevare la leva.*



Fig. 8-A - inserimento cialda



Fig. 8-B - led pulsante fisso



Fig. 8-C - erogazione caffè

## 9. Preparazione del latte caldo, del cappuccino e del caffè schiumato/macchiato



### ATTENZIONE:

*il latte viene erogato a temperatura elevata, quindi assicurarsi che il bicchiere/tazza sia correttamente posizionato sotto al beccuccio di erogazione in modo da evitare fuoriuscite di latte accidentali.*

### Preparazione del latte caldo

Per preparare il latte caldo, eseguire le seguenti operazioni:

1. abbassare la leva fino a sentire lo scatto, per serrare la camera di estrazione;
2. posizionare una tazza o un bicchiere capiente sotto il beccuccio di erogazione del caffè, se necessario rimuovere la parte di vaschetta asportabile (fig. 9-A);
3. portare il beccuccio del latte in posizione di erogazione, sopra la tazza/bicchiere (fig. 9-B). In caso contrario, l'erogazione non partirà e il LED del pulsante lampeggerà velocemente;
4. riempire il serbatoio del latte e inserirlo nella sua sede, assicurandosi che il tubicino di carico sia correttamente collocato al suo interno (fig. 9-C) e che l'estremità opposta sia ben inserita nel gruppo di erogazione del latte;
5. premere il pulsante di erogazione del latte: il LED inizierà a lampeggiare mentre la macchina raggiunge la temperatura di esercizio (fig. 9-D);
6. Quando il LED diventa fisso, premere nuovamente il pulsante per avviare l'erogazione (fig. 9-E);

7. Una volta raggiunta la quantità di latte desiderata, premere ancora il pulsante per interrompere (fig. 9-F).



Fig. 9-A - posizionare una tazza o un bicchiere sotto il beccuccio di erogazione caffè



Fig. 9-B - posizionare il beccuccio del latte in posizione di erogazione



Fig. 9-C - riempire il serbatoio del latte e assicurarsi che il tubicino di carico del latte sia correttamente inserito nel serbatoio e nel gruppo



Fig. 9-D - premere il pulsante di erogazione del latte: il LED lampeggerà durante il riscaldamento e rimarrà fisso a temperatura raggiunta



Fig. 9-E - premere nuovamente il pulsante per iniziare l'erogazione



Fig. 9-F - premere ancora per interrompere l'erogazione



**ATTENZIONE:**

l'erogazione del latte, anche dopo essere stata interrotta, continuerà per alcuni secondi prima di arrestarsi del tutto.

### Preparazione del cappuccino

Per preparare il cappuccino, eseguire le seguenti operazioni:

Per erogazione del latte eseguire tutte le operazioni dai punti dal 1 a 7 del paragrafo 9 (preparazione del latte caldo, fig. 9-G) ed eseguire tutte le operazioni da 1 a 5 del paragrafo 8 (erogazione del caffè, fig. 9-H).



Fig. 9-G



Fig. 9-H



Fig. 9-I



#### ATTENZIONE:

*l'erogazione del latte, anche dopo essere stata interrotta, continuerà per alcuni secondi prima di arrestarsi del tutto.*



#### NOTA:

*per preparare bevande a base di latte, in alternativa all'uso del serbatoio del latte, è possibile utilizzare direttamente una bottiglia inserendovi il tubicino di carico (fig. 9-I).*



*NOTA: Si suggerisce di erogare sempre prima il latte caldo e dopo il caffè.*

### Preparazione del caffè schiumato/macchiato

Per preparare il caffè schiumato/macchiato, eseguire le seguenti operazioni:

Eseguire tutte le operazioni da 1 a 5 del paragrafo 8 (erogazione del caffè, fig. 9-J) e poi da 1 a 7 del paragrafo 9 (preparazione del latte caldo, fig. 9-K).



Fig. 9-J



Fig. 9-K

## 10. Stand-by, autospegnimento e spegnimento

La macchina MilkSide è dotata di un sistema elettronico che permette l'autospegnimento in caso di inattività, annullando quasi totalmente i consumi elettrici.

Dopo 9 minuti di inattività la macchina entrerà in stand-by. Questo stato sarà segnalato dalla luce dei pulsanti di erogazione (caffè e latte) che si spegneranno.

Per preparare solo il caffè ed uscire dalla modalità stand-by, premere il pulsante di erogazione caffè. Il LED del pulsante lampeggerà durante la fase di riscaldamento. Quando la luce diventa fissa, la macchina ha raggiunto la temperatura di esercizio ed è pronta per l'erogazione del caffè.

Per erogare il latte o preparare bevande a base di latte, si consiglia di premere per primo il pulsante di erogazione del latte. In questo modo la macchina uscirà completamente dallo stand-by: entrambi i LED dei pulsanti (caffè e latte) lampeggeranno durante il riscaldamento. Quando le luci saranno fisse, sarà possibile erogare sia il latte sia il caffè.

Per spegnere la macchina premere entrambi i pulsanti di erogazione (caffè e latte).

## 11. Uso del portaccessori

La macchina MilkSide è dotata di un portaccessori integrato sulla parte superiore, perfetto per contenere zucchero, palette e bicchieri, offrendo tutto il necessario a portata di mano per un ottimo caffè (fig. 11-A e 11-B).



Fig. 11-A



Fig. 11-B

## 12. Pulizia



### ATTENZIONE:

- *si consiglia di eseguire le operazioni di manutenzione e pulizia profonda a macchina fredda e/o 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.*

### *Pulizia profonda*

Per una pulizia completa, iniziare estraendo il portacialda: sollevare la leva e rimuoverlo tenendolo per il beccuccio. Pulire accuratamente la sede, quindi staccare il filtro doccia con la sua base, lavarli, rimontarli e riposizionarli nel loro alloggio.

Procedere poi con il gruppo latte: scollegare il tubo di carico del latte dal gruppo e sfilarlo dal serbatoio. Sganciare il gruppo tirandolo dal basso, separare quindi il beccuccio dalla parte superiore e lavare tutti i componenti. Per riagganciarlo, rimontare le sue parti e inserirlo nella sede, agganciandolo prima in alto e poi in basso.

Svuotare e lavare giornalmente la vaschetta di raccolta. Si consiglia di svuotare il serbatoio dell'acqua ogni giorno e periodicamente lavarlo con una soluzione anticalcare per uso alimentare. Quando non viene utilizzato, lavare il serbatoio del latte; se è pieno, si consiglia di conservarlo in frigorifero.

### *Pulizia veloce del gruppo erogazione del latte*

Per una pulizia rapida, accendere la macchina e riempire il serbatoio del latte con acqua, oppure estrarlo e immergere il tubo di carico del latte in un bicchiere o contenitore riempito con acqua. Posizionare un recipiente sotto il beccuccio di erogazione e premere il pulsante dedicato: in questo modo acqua e vapore elimineranno eventuali residui presenti nel circuito. Se, dopo più utilizzi, il latte non dovesse risultare sufficientemente cremoso, è consigliabile rimuovere il cappuccio/valvola superiore del gruppo e lavarlo con cura (fig. 5-C).

**ATTENZIONE:**

*si consiglia di pulire il gruppo di erogazione del latte, il serbatoio e tutti i suoi componenti dopo ogni utilizzo, se l'uso non è continuativo.*

### **13. 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 il serbatoio dell'acqua, vuotarlo se pieno, e versare al suo interno l'intero contenuto del flacone di decalcificante);
2. riposizionare il serbatoio nell'apposita sede;
3. premere il pulsante di erogazione del caffè in modo da far scorrere la soluzione all'interno della macchina;
4. prelevare gradualmente la soluzione decalcificante per mezzo di un contenitore posizionato sotto il beccuccio di erogazione caffè;
5. 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;
6. estrarre il serbatoio, lavarlo con acqua corrente e riposizionarlo nell'apposita sede;
7. erogare circa 1 serbatoio di acqua ad intermittenza (30 secondi on - 30 secondi off);
8. concluse queste operazioni, riempire nuovamente il serbatoio con 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.didiessesr.leu](http://www.didiessesr.leu). 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.*

**14. Servizio di manutenzione ad intervalli regolari**

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

**15. 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 Didiesse 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.

**16. Ricerca guasti**

<b>GUASTI</b>	<b>CAUSE POSSIBILI</b>	<b>RIMEDIO</b>
La macchina non si accende	Macchina non collegata alla rete elettrica	Collegare la macchina alla rete elettrica
La pompa è molto rumorosa	Manca acqua nel serbatoio	Rabboccare con acqua fresca potabile il serbatoio
Il caffè è troppo freddo	Sonda temperatura guasta	Rivolgersi ad un centro assistenza
La leva di caricamento non raggiunge la posizione di erogazione	Cialda inserita in modo errato	Aprire camera di estrazione. Riposizionare cialda e richiudere camera di estrazione
Il caffè sgorga troppo velocemente, non viene erogato un caffè cremoso	Cialda usata	Aprire camera di estrazione. Inserire una nuova cialda e richiudere camera di estrazione
	Macinatura troppo grossa	Usare una miscela diversa
	Caffè vecchio o non adatto	Usare una miscela diversa

GUASTI	CAUSE POSSIBILI	RIMEDIO
Il caffè non sgorga o sgorga solo a gocce	Mancanza di acqua	Rabboccare con acqua
	Erogatore intasato	Eseguire ciclo di lavaggio erogatore caffè
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
Il caffè sgorga dai bordi	Guarnizione della caldaia sporca o usurata	Rivolgersi ad un centro assistenza
Non monta il latte	Cappuccio / valvola superiore del gruppo erogazione del latte sporca	Estrarre il cappuccio / valvola e pulirlo accuratamente
Non eroga latte	Potrebbe mancare acqua o latte, oppure il gruppo erogatore del latte o il tubo di aspirazione risultano ostruiti, sporchi o incrostati dal calcare	Estrarre il gruppo erogatore del latte, separare le componenti e pulirlo accuratamente

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

## 17. 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 "MilkSide"

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

## Direttiva 2014/30/UE (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

## Direttiva 2014/35/UE (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

## 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-etilestere) (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), 15/10/2025

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 MilkSide

**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. 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), 15/10/2025

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







## Table of contents

32	Safety regulations
38	Warranty
39	How to read and use the instruction manual
39	Information on machine maintenance service
40	General information
42	Technical data
42	Installation
44	Coffee dispensing
45	Preparation of hot milk, cappuccino and foamed/macchiato coffee
48	Stand-by, auto-shutdown and power off
48	Using the accessory holder
49	Cleaning
50	Decalcification
51	Maintenance service at regular intervals
51	Legal information
52	Troubleshooting
54	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 Didesse S.r.l.*

# 1. Safety regulations



## DANGER:

Never bring live parts into contact with water: danger of short circuit! Superheated steam and/or hot water can cause burns! Touch the coffee/hot water and milk dispensing spout with care: risk of burns!



## WARNINGS:

- i. avoid disconnecting the power plug incorrectly;
- ii. improper use of the machine is potentially harmful to the user;
- iii. the surfaces of the elements "D", "E" and "J" (fig. 5-A, 5-B) retain residual heat even after use.



## ATTENTION: INTENDED USE

The MilkSide espresso coffee machine is intended exclusively for home or office use. 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 for use in household and similar applications such as:

- i. staff kitchens in shops, offices and other work environments;
- ii. farms;
- iii. by customers in hotels, motels and other residential 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. Arrange for defective cables and plugs to be replaced immediately by authorised service centres. 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 12 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 12 years of age and are supervised by an adult. Keep the appliance and cord out of the reach of children under 12 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: PROTECTING OTHERS**

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 hot water against yourself and/or others. Always use the appropriate handles or knobs. Do not lift the lever C (fig. 5-A) by opening the extraction chamber D (fig. 5-A) during the dispensing of coffee. Do not start coffee dispensing with the extraction chamber open. During heating of the dispensing unit, drops of hot water or steam 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 overheated 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 machine outdoors. Do not place the machine on very hot surfaces or near naked flames to prevent it from being damaged or catching fire.

**WARNING: CLEANING**

Before cleaning the machine, it is essential to disconnect all switches and then disconnect the plug from the mains 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 Didiessa S.r.l. or authorised assistance centres can perform interventions and repairs. In the event of interventions not performed in a workmanlike manner, all responsibility for any damage is disclaimed and the warranty lapses.



#### **WARNING: TANK**

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

**WARNING: POD HOLDER**

Only 44 mm pods should be inserted in the pod holder, according to the specifications described in this manual, or alternatively a similar product expressly authorised by Didiesse 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 (CO<sub>2</sub>) 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.

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.

In this regard, it should be noted that in order to comply with the warranty conditions, the Customer, in case of a fault, must send to and collect the appliance from the headquarters of Didiesse S.r.l. or service centre indicated by the same by calling the free-phone number: **800 217 661**.

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;
- 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:**

*Therefore, consider the instruction manual as an integral part of the machine, and keep it for the duration of its operating life, requesting additional copies if it is 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. Didiessa 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;
- authorised centres indicated by Didiessa S.r.l.

## 5. General information

The MilkSide model coffee machine is suitable for the preparation of 1 cup of coffee, cappuccino and/or hot milk-based drinks. The controls on the top of the appliance are marked with easy-to-interpret symbols. The machine has been designed for domestic use and is not suitable for continuous professional operation.



### 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 at authorised service centres;*
- *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.*

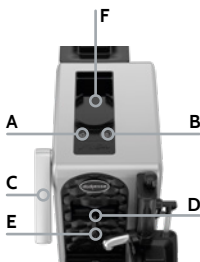


Fig. 5-A



Fig. 5-B

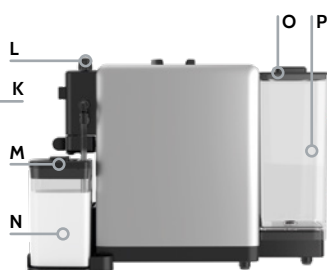


Fig. 5-C

### Machine key:

- A. start/stop coffee dispensing button with temperature and stand-by signal;
- B. start/stop milk dispensing button with temperature and stand-by signal;
- C. extraction chamber closing lever;
- D. extraction chamber;
- E. removable pod holder for coffee dispensing;
- F. integrated accessory holder for sugar, stirrers and glasses;
- G. removable collection tray;
- H. milk tank magnetic base;
- I. frother/milk dispensing group;
- J. milk dispensing spout;
- K. milk intake tube;
- L. top cap/valve of the milk dispensing group;
- M. milk tank lid;
- N. milk tank;
- O. water tank lid;
- P. water tank.



Fig. 5-D



Fig. 5-E

### Milk dispensing spout positions key:

- Q. rest position;
- R. dispensing position.

## 6. Technical data

<b>Power supply</b>	230V ~ 50Hz
<b>Body material</b>	Thermoplastic
<b>Machine size (w*h*d)</b>	18.7 x 26.9 x 38.4 cm
<b>Weight</b>	3.95 kg
<b>Power</b>	1850W
<b>Power cord</b>	at least H05VV-F 3G 0.75 mm <sup>2</sup> - L 0.8 m
<b>Control panel</b>	located at the top
<b>Pump pressure</b>	15 bar
<b>Safety devices</b>	Thermofuse
<b>Water tank capacity</b>	1.3 litres
<b>Milk tank capacity</b>	0.38 litres

Subject to construction and execution changes due to technological progress. Machine compliant with the European Directive 2014/30 / EU (Electromagnetic Compatibility Directive) and with the 2014/35 / EU ("Low Voltage" Directive).

## 7. Installation

For your own safety and for that of third parties strictly respect the "Safety Standards" 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! Defective cables and plugs must be replaced immediately by authorised service centres.*

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.

### WATER FILLING AND MACHINE START-UP

Referring to Figs. 7-A and 7-B, remove the tank from the seat, lift the tank lid, fill it with water until the maximum permitted level is reached and finally reposition it in its seat.



Fig. 7-A



Fig. 7-B

**WARNING:**

*only water at room temperature, drinkable and non-sparkling should be introduced into the tank.*

*Hot water as well as other liquids can damage the machine and tank. Do not operate the machine without water: always make sure there is sufficient water inside the tank.*

Once this simple operation has been performed and after making sure that the MilkSide machine in your possession complies with the power parameters envisaged by the local electricity distribution network (230 V – 50 Hz), insert the power plug into a power outlet. Once the plug is inserted, simultaneously press the two dispensing buttons (coffee and milk) for approximately 2 seconds. The machine will turn on and the LEDs of the coffee and milk dispensing buttons will start flashing, signalling that the machine is heating up to reach the operating temperature.

## 8. Coffee dispensing

**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.*

*Be sure to have removed the protective cap from the dispensing spout before dispensing coffee.*

The following operations must be carried out in sequence:

1. lift the lever from the bottom upwards until it locks at the top and insert the pod (fig. 8-A);
2. rotate the lever downwards to tighten the extraction chamber, indicated by a click;
3. place the cup/glass under the coffee dispensing spout and check that the LED that illuminates the coffee dispensing button emits a steady light (fig. 8-B);
4. press the coffee dispensing button and wait for the desired quantity to be dispensed (fig. 8-C). Once the desired quantity of coffee has been dispensed, press the button again to stop the dispensing;
5. lift the lever up again to remove the used pod with your hands.

**ATTENTION:**

*do not lift the lever while dispensing the coffee.*



Fig. 8-A - pod insertion



Fig. 8-B - steady button LED



Fig. 8-C - coffee dispensing

## 9. Preparation of hot milk, cappuccino and foamed/macchiato coffee



### ATTENTION:

*the milk is dispensed at a high temperature, so make sure that the glass/cup is correctly positioned under the dispensing spout such as to avoid accidental milk spills.*

### Preparation of hot milk

To prepare hot milk, perform the following steps:

1. pull down the lever until a click is heard, to tighten the extraction chamber;
2. place a large cup or glass under the coffee dispensing spout, if necessary remove the removable tray part (fig. 9-A);
3. move the milk spout to the dispensing position, above the cup/glass (fig. 9-B). Otherwise, dispensing will not start and the button LED will flash quickly;
4. fill the milk tank and insert it into its seat, making sure that the filling tube is correctly located inside it (fig. 9-C) and that the opposite end is well inserted into the milk dispensing group;
5. press the milk dispensing button: the LED will start flashing while the machine reaches the operating temperature (fig. 9-D);
6. When the LED becomes steady, press the button again to start dispensing (fig. 9-E);

7. Once the desired quantity of milk has been reached, press the button again to stop dispensing (fig. 9-F).



Fig. 9-A - position a cup or glass under the coffee spout



Fig. 9-B - position the milk spout in dispensing position



Fig. 9-C - fill the milk tank and make sure the milk intake tube is correctly inserted in the tank and in the unit



Fig. 9-D - press the milk dispensing button: the LED will flash during heating and will remain steady once the temperature is reached



Fig. 9-E - press the button again to start dispensing



Fig. 9-F - press again to stop dispensing



**ATTENTION:**

the dispensing of milk, even after being interrupted, will continue for a few seconds before stopping completely.

### Preparation of cappuccino

To prepare a cappuccino, proceed as follows:

For milk dispensing, perform all the operations from points 1 to 7 of paragraph 9 (preparation of hot milk, fig. 9-G) and perform all operations from 1 to 5 of paragraph 8 (coffee dispensing, fig. 9-H).



Fig. 9-G



Fig. 9-H



Fig. 9-I



#### ATTENTION:

*the dispensing of milk, even after being interrupted, will continue for a few seconds before stopping completely.*



#### NOTE:

*to prepare milk-based drinks, as an alternative to using the milk tank, it is possible to use a bottle directly, inserting the filling tube into it (fig. 9-I).*



*NOTE: It is advisable to always dispense hot milk before and after the coffee.*

### Preparation of foamed/macchiato coffee

To prepare foamed/macchiato coffee, perform the following operations:

Perform all the operations from 1 to 5 of paragraph 8 (coffee dispensing, fig. 9-J) and then from 1 to 7 of paragraph 9 (preparation of hot milk, fig. 9-K).



Fig. 9-J



Fig. 9-K

## 10. Stand-by, auto-shutdown and power off

The MilkSide machine is equipped with an electronic system that allows it to be switched off automatically in the event of inactivity, almost fully eliminating electricity consumption.

After 9 minutes of inactivity the machine will go into stand-by. This status will be signalled by the light of the dispensing buttons (coffee and milk) that will turn off.

To only prepare coffee and to exit the stand-by mode, press the coffee dispensing button. The button LED will flash during the heating phase. When the light becomes steady, the machine has reached the operating temperature and is ready for the dispensing of coffee.

To dispense milk or to prepare milk-based beverages, it is advisable to first press the milk dispensing button. In this way the machine will exit the stand-by mode completely: both button LEDs (coffee and milk) will flash during heating. When the lights are steady, it will be possible to dispense both milk and coffee.

To turn off the machine press both dispensing buttons (coffee and milk).

## 11. Using the accessory holder

The MilkSide machine is equipped with an integrated accessory holder on the top, ideal to contain sugar, stirrers and glasses, offering everything you need at your fingertips for excellent coffee (fig. 11-A and 11-B).



Fig. 11-A



Fig. 11-B

## 12. Cleaning



### ATTENTION:

- *it is advisable to perform maintenance and deep cleaning operations with the machine cold and/or 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.*

### Deep cleaning

For complete cleaning, start by removing the pod holder: lift the lever and remove it by holding it by the spout. Thoroughly clean the seat, then detach the shower filter with its base, wash them, reassemble them and reposition them in their housing.

Then proceed with the milk unit: disconnect the milk intake tube from the unit and remove it from the tank. Disengage the unit by pulling it from the bottom, then separate the spout from the top and wash all the components. To reattach it, reassemble its parts and insert it into the seat, attaching it first at the top and then at the bottom.

Empty and wash the collection tray daily. It is advisable to empty the water tank every day and to periodically wash it with an anti-limescale solution for food use. When not in use, wash the milk tank; if it is full, it is advisable to store it in the refrigerator.

### Quick cleaning of the milk dispensing group

For quick cleaning, turn on the machine and fill the milk tank with water or pull it out and immerse the milk intake tube in a glass or container filled with water. Place a container under the dispensing spout and press the dedicated button: in this way water and steam will remove any residues present in the circuit. If, after several uses, the milk is not sufficiently creamy, it is advisable to remove the top cap/valve of the unit and wash it carefully (fig. 5-C).

**ATTENTION:**

*it is recommended to clean the milk dispensing group, the tank and all its components after each use, if not used continuously.*

### 13. 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 decalcifier product for coffee machines, commonly available on the market, with the following methods of use:

1. remove the water tank, empty it if full and pour the entire contents of the descaling bottle into it);
2. reposition the tank in place;
3. press the coffee dispensing button in order to pour the solution inside the machine;
4. gradually remove the descaling solution by means of a container positioned under the coffee dispensing spout;
5. 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;
6. remove the tank, wash it with running water and reposition it in place;
7. dispense approximately 1 water tank intermittently (30 seconds on - 30 seconds off);
8. after completing these operations, refill the tank with 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.didiesserleu](http://www.didiesserleu). For the use of other types of descaler refer to the label on the chosen product.*

**ATTENTION:**

*under no circumstances should vinegar be used 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.*

**14. Maintenance service at regular intervals**

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

**15. 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 Didesse 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.

## 16. 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	Refill the tank with fresh drinking water
The coffee is too cold	Temperature probe faulty	Contact a service centre
The loading lever does not reach the dispensing position	Pod inserted incorrectly	Open the extraction chamber. Reposition the pod and close the extraction chamber
The coffee flows out too quickly, creamy coffee is not dispensed	Used pod	Open the extraction chamber. Insert a new pod and close the extraction chamber
	Grinding too coarse	Use a different blend
	Old or unsuitable coffee	Use a different blend

FAULTS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The coffee does not flow or only drips out	Insufficient water	Top up with water
	Dispenser clogged	Perform a coffee dispenser wash cycle
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
Coffee flows out from the edges	Boiler gasket dirty or worn	Contact an assistance centre
Does not froth milk	Milk dispensing group upper cap / valve dirty	Remove the upper cap / valve and clean it thoroughly
Does not dispense milk	There may be no water or milk, or the milk dispensing group or intake tube may be blocked, dirty, or clogged with limescale	Remove the milk dispensing group, separate the components, and clean them thoroughly

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

## 17. Declaration of conformity



## EU DECLARATION OF CONFORMITY

**The company:**

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

**Declares that the product:**

"MilkSide" coffee machine

it complies with the essential requirements of the Directives indicated and with the following standards:

**Directive 2014/30/UE (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/UE (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/UE (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), 15/10/2025

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

**DECLARATION OF CONFORMITY OF MATERIALS OF OBJECTS  
WHICH WILL COME INTO CONTACT WITH FOOD PRODUCTS**

1. It is hereby declared that the material supplied to you:  
coffee machine - MilkSide 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 of 06/04/2004

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

- steel
- aluminium
- brass
- silicone
- rubber
- various types of polymers

3. 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), 15/10/2025

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





GUARDA  
LE VIDEO  
ISTRUZIONI



WATCH  
THE VIDEO  
TUTORIAL



*Prodotto da / Produced by*  
**IDES Development Co., Ltd.**  
MADE IN CHINA

*Distribuito da / Distributed by*  
**Didiesse S.r.l.**  
Zona Industriale ASI - Loc. Pascarola SNC  
80023 - Caivano (NA) - Italy

**didiesse**



**Didiesse S.r.l.**

Zona Ind. ASI - Pascarola SNC

80023 - Caivano (NA) - Italy

T. +39 081 559 52 38

Numero Verde: 800 217 661

[info@didiesse.eu](mailto:info@didiesse.eu) | [www.didiesse.eu](http://www.didiesse.eu)

