



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Didiesse Frog Collection Black](#)
Soft o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Macchine da Caffè](#)

didiesse
l'espresso in cialde

Frog.

istruzioni per l'uso
operating instructions

Tutto il gusto del vero espresso napoletano



Indice

- 4 Norme di sicurezza
- 12 Garanzia
- 13 Come leggere e utilizzare il manuale di istruzioni
- 14 Informazioni sull'assistenza manutentiva della macchina
- 14 Generalità
- 16 Dati tecnici
- 17 Installazione
- 20 Erogazione del caffè
- 21 Erogazione del vapore e preparazione del cappuccino
- 22 Pulizia
- 25 Decalcificazione
- 26 Servizio ad intervalli regolari
- 26 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! 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!



ATTENZIONE: DESTINAZIONE D'USO

La macchina per caffè espresso Frog 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.



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 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 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 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.



AVVERTENZA: BOTTIGLIA 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 similare espressamente autorizzato dalla Didiemme 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 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;
- 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 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 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 Didiesse S.r.l.;
- centri autorizzati indicati dalla Didiesse S.r.l.

5. Generalità

La macchina per caffè modello Frog è indicata per la preparazione di 1 tazza di caffè ed è dotata, se previsto, 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 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.

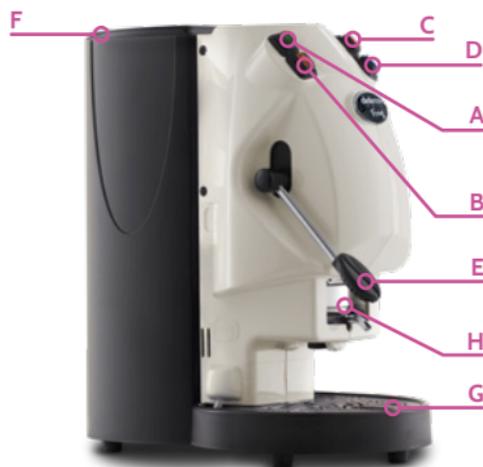


Fig. 5-A

Legenda componenti macchina:

- A. on/off caffè;
- B. segnalazione temperatura/erogazione caffè;
- C. on/off vapore;
- D. segnalazione temperatura/erogazione vapore;
- E. leva chiusura camera di estrazione;
- F. coperchio vano porta bottiglia;
- G. vaschetta di raccolta;
- H. camera di estrazione/portacialda/filtro doccia.

6. Dati tecnici

Tensione	230 V ~ 50 Hz
Materiale corpo	Metallo e Termoplastica
Dimensione macchina (l*a*p)	22 x 40 x 32 cm
Peso	6,5 kg
Potenza	650 W (Frog) / 1900 W (Frog Vapor)
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Frontale
Alimentazione	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Pressione pompa	15 bar
Dispositivi di sicurezza	Termostato di sicurezza
Cavo di alimentazione	almeno H05VV-F 3G 1 mm ²
Capacità vano porta bottiglia	2 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").

ACCESSORI OPZIONALI

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

- **versione elettronica:** in tal caso la macchina, oltre quanto di seguito descritto, è dotata di una chiave elettronica, fornita dal gestore delle confezioni di cialde con cui l'utilizzatore deve avere attivo un contratto di abbonamento. La chiave deve essere inserita nell'apposita sede ricavata sul fianco sinistro della macchina per caffè Frog;
- **versione Frog Vapor:** in tal caso, è installata sulla macchina per caffè la lancia di erogazione vapore.

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 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. Costatare 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 alla fig. 5-A, sollevare il coperchio del vano porta bottiglia ed inserire una bottiglia di acqua naturale, potabile e non gassata. Successivamente inserire manualmente il tubicino di aspirazione dell'acqua all'interno della bottiglia (nel caso della versione Frog Vapor bisogna inserire entrambi i tubicini all'interno della bottiglia) e riposizionare il coperchio del vano nella propria sede.



AVVERTENZA:

Immettere nel vano porta bottiglia 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 bottiglia.

Eseguita questa semplice operazione e dopo esservi accertati che la macchina per caffè Frog 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 A per avviare il gruppo caffè (vedi anche fig. 8-A) e l'interruttore C per avviare il gruppo vapore (se in possesso della versione Frog Vapor). Per poter passare all'erogazione del caffè/vapore, è necessario attendere che la spia luminosa presente in corrispondenza dell'interruttore B (per erogazione caffè) e del pulsante D (per erogazione vapore) sia spenta. A questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del caffè/vapore.

CHIAVE ELETTRONICA PER LA GESTIONE DELLE CIALDE (SOLO PER LE VERSIONI FROG ELETTRONICA E FROG VAPOR ELETTRONICA)



AVVERTENZA:

nella versione Frog elettronica e Frog Vapor elettronica, è importante effettuare attentamente l'inizializzazione della macchina. Per questioni di sicurezza, questa operazione non è ripetibile, pertanto è necessario fare attenzione ad utilizzare una chiave "operatore" con il codice aziendale assegnato. Se a macchina inizializzata spenta, si inserisce la chiave "operatore" e poi si accende, vengono cancellate tutte le erogazioni in memoria. Inizializzata la macchina, ad ogni accensione, la spia arancio lampeggia tante volte quante decine di erogazioni sono ancora in memoria.

In tal caso, il gestore della macchina per caffè Frog (ovvero la figura che periodicamente rifornisce l'utilizzatore con la confezione di cialde), deve eseguire le seguenti operazioni:

1. a macchina spenta, inserire la chiave elettronica in dotazione nell'apposita sede prevista sul fianco sinistro della macchina;
2. accendere la macchina premendo l'interruttore A (vedi fig. 5-A);
3. la spia luminosa di color arancio B (vedi fig. 5-A) lampeggia velocemente, la macchina è inizializzata con il suo codice ed è in attesa che vengano caricate le erogazioni effettuabili;
4. con macchina accesa, ogni inserimento di chiave "operatore" aggiunge 50 erogazioni a quelle eventualmente in memoria;
5. quando restano le ultime 20 erogazioni in memoria, la spia luminosa B di color arancio, rimane attivata e lampeggiante;
6. finite le erogazioni in memoria, vengono disattivate la pompa e la resistenza riscaldante del gruppo erogatore caffè e la spia luminosa B rimane attivata e lampeggiante;
7. è compito dell'utilizzatore contattare il gestore per eseguire l'aggiornamento/re-inizializzazione del contatore elettronico, tramite inserimento della chiave operatore, e contestuale approvvigionamento delle confezioni cialde.

8. Erogazione del caffè

**ATTENZIONE:**

la macchina è pronta quando la leva di chiusura (E in fig. 5-A) è in posizione di riposo, individuata dalla rotazione libera verso l'alto della leva stessa e la spia luminosa dell'interruttore erogazione caffè (B in fig. 5-A) è spenta.

**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.

In sequenza devono essere effettuate le seguenti operazioni:

1. accendere la macchina premendo l'interruttore A (vedi fig. 5-A) e attendere che la spia dell'interruttore B (vedi fig. 5-A) si spenga segnalando che la macchina ha raggiunto la giusta temperatura (vedi fig. 8-A);
2. inserire la cialda nell'apposito vano presente in corrispondenza della camera d'estrazione ruotando dal basso verso l'alto la leva di chiusura E (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 (vedi fig. 8-B);
4. verificare in ogni caso che la spia luminosa sull'interruttore B sia spenta;
5. premere l'interruttore di erogazione del caffè ed attendere l'erogazione della quantità desiderata (vedi fig. 8-C);
6. al termine dell'erogazione della quantità desiderata di caffè, disattivare l'interruttore di erogazione B e sollevare nuovamente verso l'alto la leva E, in modo da poter infine rimuovere la cialda dal vano in corrispondenza della camera di estrazione.



Fig. 8-A - accensione



Fig. 8-B - preparazione



Fig. 8-C - erogazione

**NOTA:**

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

**ATTENZIONE:**

durante l'erogazione del caffè non portare la leva E in posizione di riposo.

9. Erogazione del vapore e preparazione del cappuccino

**NOTA:**

prima di eseguire qualsiasi operazione relativa all'erogazione del vapore, verificare che la lancia vapore sia orientata sopra la vaschetta recupero acqua G.

**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.

Assicurarsi che ci sia sempre acqua sufficiente nella bottiglia alloggiata nel vano apposito.

In sequenza devono essere effettuate le seguenti operazioni:

1. premere l'interruttore C (vedi fig. 5-A) e attendere che la spia luminosa in corrispondenza del pulsante di erogazione del vapore D sia spenta. Tale spia segnala il raggiungimento della temperatura di esercizio prestabilita. A questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del vapore;
2. inserire un contenitore vuoto sotto la lancia vapore e premere per qualche istante il pulsante D, per far uscire l'acqua calda residua finchè uscirà solo vapore;
3. rimuovere il contenitore;
4. immergere la lancia vapore in una tazza/contenitore piena/o per circa 2/3 del liquido da riscaldare (es. latte);
5. tenere premuto il pulsante di erogazione vapore D (vedi fig. 5-A), muovendo lenta-

mente la tazza/contenitore verso il basso per ottenere una schiuma di latte compatta e cremosa, fino a raggiungere infine la temperatura desiderata;

6. rilasciare il pulsante D e togliere la tazza/contenitore;
7. 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 (vedi fig. 5-A) è necessario svitare il dado 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 (vedi fig. 5-A).

Per la pulizia della lancia vapore (Frog Vapor), 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 Didiesse 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 Didiesse e procedere secondo quanto indicato di seguito:

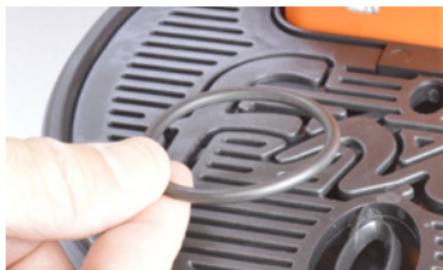
1. ruotare dal basso verso l'alto la leva di chiusura E, in modo da sbloccare il meccanismo di salita/discesa della camera di estrazione;
2. con l'ausilio di un taglierino o di altro attrezzo equivalente, estrarre la guarnizione circonferenziale dalla sede;
3. procedere all'inserimento della nuova guarnizione;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



Estrazione guarnizione



Prelievo guarnizione



Guarnizione prelevata



Inserimento nuova guarnizione

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. togliere la bottiglia dell'acqua dal montante;
2. inserire nel montante la bottiglia di decalcificante (senza diluire);
3. inserire il tubicino di carico all'interno della bottiglia di decalcificante;
4. accendere la macchina premendo l'interruttore verde;
5. premere l'interruttore di erogazione caffè (arancione), in modo da far scorrere la soluzione all'interno della macchina;
6. prelevare gradualmente la soluzione decalcificante per mezzo di un contenitore posizionato sotto il beccuccio di erogazione caffè;
7. 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;
8. estrarre la bottiglia di decalcificante (vuota) ed inserirne una piena di acqua pulita;
9. erogare circa 1 l di acqua ad intermittenza avendo cura di far spegnere la spia arancio ogni tre cicli;
10. concluse queste operazioni, sostituire nuovamente la bottiglia con un'altra di acqua potabile per procedere all'erogazione del caffè.



NOTA:

se si tratta della versione Frog Vapor, inserire entrambi i tubicini all'interno della bottiglia di decalcificante, premere l'interruttore di accensione della funzione vapore (rosso) e successivamente il pulsante di erogazione vapore (blu). Ripetere l'operazione per 3 volte a intervalli di 5 minuti.



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 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.

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 Didiess 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 bottiglia contenuta nel vano di alloggio	Rabboccare con acqua fresca potabile la bottiglia ovvero provvedere alla sostituzione della stessa con una piena
Il caffè è troppo freddo	La spia pronto temperatura (B) era accesa quando è stato premuto l'interruttore (B)	Attendere che la spia di raggiungimento temperatura desiderata B sia spenta

GUASTI	CAUSE POSSIBILI	RIMEDIO
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
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 Didiesse S.r.l.

15. Dichiarazione di conformità



DICHIARAZIONE di CONFORMITÀ UE

La società: Didiess S.r.l.
Zona Industriale ASI Pascarola
80023 Caivano (NA)
Italy
www.didiessesrl.eu

Dichiara che il prodotto: Macchina da caffè "Frog"

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

Direttiva 2014/30/EU (EMC) EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 + AC:1997
EN 61000-3-3:2013
EN 61000-3-2:2014

Direttiva 2014/35/EU (LVD) EN 60335-1:2012 + A11:2014 + AC:2014 +
A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019
EN 60335-2-15:2016 + A11:2018
EN 62233:2008 + AC:2008

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

Piombo (0,1 %)
Mercurio (0,1 %)
Cadmio (0,01 %)
Cromo esavalente (0,1 %) EN 50581:2012
Bifenili polibromurati (PBB) (0,1 %)
Eteri di difenile polibromurato (PBDE) (0,1 %)
Ftalato di bis (2-etilesile) (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), 01/08/2020
Didiess S.r.l.
Ufficio Tecnico
Alessandro Corsuto

**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 Frog

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 sopraccitato 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), 17/10/2018

Didiesse S.r.l.
Ufficio Tecnico
Alessandro Corsuto

The full taste of the real neapolitan espresso



Table of Contents

32	Safety regulations
40	Warranty
41	How to read and use the instruction manual
42	Information on machine maintenance service
42	General information
44	Technical data
45	Installation
48	Coffee dispensing
49	Steam dispensing and cappuccino preparation
50	Cleaning
53	Decalcification
54	Service at regular intervals
54	Legal information
54	Troubleshooting
56	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 the written permission of 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!



ATTENTION: INTENDED USE

The Frog espresso machine is intended for home or office use only. 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.



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 ser-

vice 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 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: 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 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 switches 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;
- provide 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 authorised service centres may perform interventions and repairs. In the case of interventions not carried out to a professional standard, the company declines all responsibility for any damage.



WARNING: WATER BOTTLE

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 a similar product expressly authorised by Didesse 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.



MACHINE DISPOSAL END-OF-LIFE

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

The warranty does not cover any damage 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 time 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 arbi-

tration 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. 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 Frog coffee machine is suitable for the preparation of 1 cup of coffee and is equipped, if provided, with a swivel wand for steam dispensing.

The controls on the front of the appliance are marked with easy to understand symbols. The machine has been designed for home use and is not suitable for continuous professional operation.

**ATTENTION:**

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

- *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 assistance 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.

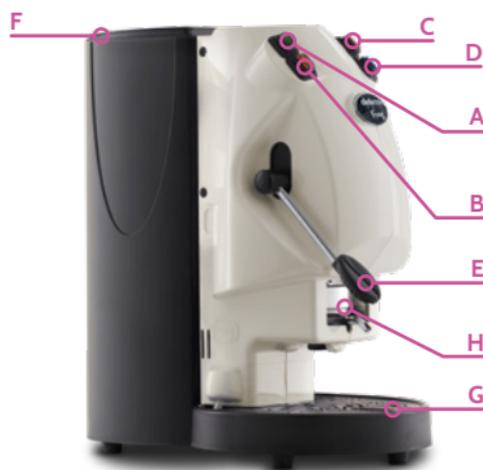


Fig. 5-A

Legend of machine components:

- A. coffee on/off;
- B. coffee temperature/dispensing signalling;
- C. steam on/off;
- D. steam temperature/dispensing signalling;
- E. extraction chamber closing lever;
- F. bottle-holder compartment lid;
- G. collection tray;
- H. extraction chamber/pod holder/shower filter.

6. Technical data

Voltage	230 V ~ 50 Hz
Body material	Metal and Thermoplastic
Machine size (w*h*d)	22 x 40 x 32 cm
Weight	6.5 kg
Power	650 W (Frog) / 1900 W (Frog Vapor)
Power cable length	1.2 m
Control panel	Front
Power supply	See plate on the appliance
Pump pressure	15 bar
Safety devices	Safety thermostat
Power cable	at least HO5VV-F 3G 1 mm ²
Bottle compartment capacity	2 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).

OPTIONAL ACCESSORIES

The Frog coffee machine can have the following configuration options:

- **electronic version:** in this case the machine, in addition to what is described below, is equipped with an electronic key, provided by the pod packs supplier with which the user must have an active subscription contract. The key must be inserted in the appropriate seat on the left side of the Frog coffee machine;
- **Frog Vapor version:** in this case, the steam dispensing wand is installed on the coffee machine.

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. 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

Referring to Fig. 5-A, lift the lid of the bottle-holder compartment and insert a bottle of natural, non-carbonated drinking water. Then manually insert the water suction pipe inside the bottle (in case of the Frog Vapor version it is necessary to insert both pipes inside the bottle) and refit the compartment lid in place.



WARNING:

only non-carbonated bottle of water at room temperature should be introduced into the bottle-holder compartment. Hot water as well as other liquids can damage the machine. Do not operate the machine without water: always make sure there is enough inside the bottle.

Once this simple operation has been carried out and after making sure that the Frog coffee machine in your possession complies with the power parameters provided by the local electrical distribution network (230 V – 50 Hz), insert the power plug into a power outlet, then press switch A to start the coffee group (see also fig. 8-A) and switch C to start the steam group (in case of the Frog Vapor version).

In order to be able to switch to coffee/steam dispensing, it is necessary to wait until the indicator light present at switch B (for coffee dispensing) and button D (for steam dispensing) is off. At this point the coffee machine is ready to dispense coffee/steam.

ELECTRONIC POD MANAGEMENT KEY (ONLY FOR ELECTRONIC FROG AND ELECTRONIC FROG VAPOR VERSIONS)



WARNING:

in the electronic Frog and electronic Frog Vapor versions, it is important to carefully initialise the machine. For safety reasons, this operation is not repeatable, so care must be taken to use an “operator” key with the assigned company code. If the “operator” key is inserted and then turned on with the machine initialised and off, all the dispensings in the memory are deleted. Once the machine is initialised, each time it is switched on, the orange indicator light flashes as many times as the tens of dispensings are still in the memory.

In this case, the Frog coffee machine pod supplier (i.e. the figure who periodically supplies the user with the pack of pods) must perform the following operations:

1. with the machine switched off, insert the electronic key supplied in the appropriate seat provided on the left side of the machine;
2. turn on the machine by pressing switch A (see fig. 5-A);
3. the orange light B (see fig. 5-A) flashes quickly, the machine is initialised with its code and is waiting for the dispensings to be loaded;
4. with the machine switched on, each “operator” key insertion adds 50 dispensings to those that may be in the memory;
5. when the last 20 dispensings remain in the memory, the orange indicator light B remains activated and flashing;
6. once the dispensings in the memory are finished, the pump and the heating element of the coffee dispenser group are deactivated and the indicator light B remains activated and flashing;
7. it is the user’s task to contact the pod supplier to update/re-initialise the electronic counter, by inserting the operator key, simultaneously procuring the pod packs.

8. Coffee dispensing

**ATTENTION:**

the machine is ready when the closing lever (E in fig. 5-A) is in the rest position, identified by the free upward rotation of the lever itself and with the indicator light of the coffee dispensing switch (B in fig. 5-A) 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.

The following operations must be carried out in sequence:

1. turn on the machine by pressing switch A (see fig. 5-A) and wait for the indicator light of switch B (see fig. 5-A) to turn off indicating that the machine has reached the correct temperature (see fig. 8-A);
2. insert the pod into the appropriate compartment at the extraction chamber by rotating the closing lever E from the bottom upwards (see fig. 5-A);
3. rotate the closing lever downwards, pressing it until a “click” is heard and place the cup/glass under the coffee dispensing spout (see fig. 8-B);
4. in any case check that the indicator light on switch B is off;
5. press the coffee dispensing switch and wait for the desired quantity to be dispensed (see fig. 8-C);
6. at the end of dispensing the desired quantity of coffee, deactivate the dispensing switch B and raise the lever E upwards again, so that the pod can finally be removed from the compartment at the extraction chamber.



Fig. 8-A - ignition



Fig. 8-B - preparation



Fig. 8-C - dispensing

**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:**

during coffee dispensing do not bring the lever E to the rest position.

9. Steam dispensing and cappuccino preparation

**NOTE:**

before carrying out any operation related to steam dispensing, check that the steam wand is oriented above the water recovery tank G.

**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 there is always enough water in the bottle housed in the water compartment.

The following operations must be carried out in sequence:

1. press switch C (see fig. 5-A) and wait for the indicator light at the steam supply button D to be off. This indicator light signals reaching of the pre-set operating temperature. At this point the machine is ready for steam dispensing;
2. insert an empty container under the steam wand and press button D for a few moments to let out the residual hot water until only steam comes out;
3. remove the container;
4. immerse the steam wand in a full cup/container for approximately 2/3 of the liquid to be heated (e.g. milk);
5. hold down the steam dispensing button D (see fig. 5-A), slowly moving the cup/container downwards to obtain a compact and creamy milk foam, until finally reaching the desired temperature;

6. release button D and remove the cup/container;
7. 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 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.*

To clean the pod holder (see fig. 5-A) is necessary to unscrew the nut located under the spout, lift the lever and remove it. Then unhook the shower filter from the plastic part and

wash them both. Reposition the steel filter by pressing on the plastic part, insert the complete pod holder in its seat and screw the nut back on.

Empty and wash the collection tray on a daily basis (see fig. 5-A).

To clean the steam wand (Frog Vapor), after heating the milk, take a small quantity of hot water and wipe 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 found to be wet, it is necessary to insert a shim (included as one of the supplied accessories, see fig. 10-A) at the pod-holder compartment.



Fig. 10-A

Didiesse supplies the coffee machine with 2-3 shims that can be used to resolve this problem that may arise during use of the machine.



NOTE:

before using the shims, 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 Didiessa technical assistance service and to proceed as follows:

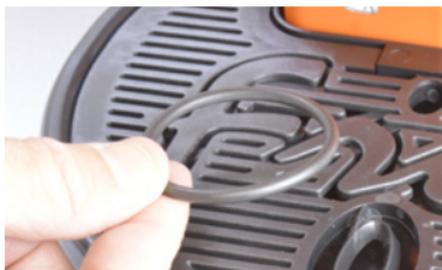
1. rotate the closing lever E from the bottom upwards, in order to release the up/down mechanism of the extraction chamber;
2. with the aid of a cutter or other equivalent tool, remove the circumferential gasket from the seat;
3. proceed to insert the new gasket;
4. close the extraction chamber, acting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



Gasket extraction



Gasket removal



Gasket removed



Insertion of a new gasket

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. remove the water bottle from the upright;
2. insert the decalcifier bottle (undiluted) into the upright;
3. insert the filler pipe inside the decalcifier bottle;
4. turn on the machine by pressing the green switch;
5. press the coffee dispensing switch (orange) in order to be able to introduce the solution inside the machine;
6. gradually remove the descaling solution by means of a container positioned under the coffee dispensing spout;
7. intermittently dispense the descaling agent, approximately 75 ml at a time, letting it act for around 5 to 10 minutes and repeat the operation until the descaling solution is depleted;
8. remove the decalcifier bottle (empty) and insert a bottle full of clean water;
9. dispense approximately 1 l of water intermittently, being sure to turn off the orange indicator light every three cycles;
10. after completing these operations, replace the bottle with another of drinking water to dispense the coffee.

**NOTA:**

in case of the Frog Vapor version, insert both pipes inside the descaler bottle, press the steam function switch (red) and then the steam dispensing button (blue). Repeat the operation for 3 times at 5 minute intervals.

**NOTE:**

the procedure indicated refers to use of the BOMBA PLUS decalcifier, which can be purchased directly from our online store www.didiesserleu. 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

Service at regular intervals by an authorised service centre 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 observance of the indications represent the premise for safe use and ensures safety at all times. 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.

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	There is no water in the bottle contained in the housing compartment	Top up the bottle with fresh drinking water or replace it with a full one
The coffee is too cold	The temperature ready light (B) was on when the switch (B) was pressed	Wait until the desired temperature reached light B is off

FAULTS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Milk foam does not form	Milk not suitable	Check the fat content. Use fresh, partially skimmed milk
	Milk too hot	Use 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 does not flow out or only flows out in drops	Insufficient water	Top up with water
	Dispenser clogged	Perform a coffee dispenser washing 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	Move the lever into 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	Introduce 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 Didesse S.r.l. technical assistance directly.

15. Declaration of conformity



EU DECLARATION of CONFORMITY

The company: Didiessè S.r.l.
Zona Industriale ASI Pascarola
80023 Caivano (NA)
Italy
www.didiessesrl.eu

Declares that the product: "Frog" coffee machine

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

Directive 2014/30/EU (EMC) EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 + AC:1997
EN 61000-3-3:2013
EN 61000-3-2:2014

Directive 2014/35/EU (LVD) EN 60335-1:2012 + A11:2014 + AC:2014 +
A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019
EN 60335-2-15:2016 + A11:2018
EN 62233:2008 + AC:2008

Directive 2011/65/EU (RoHS)
Delegated directive (UE) 2015/863

Lead (0.1%)
Mercury (0.1%)
Cadmium (0.01%)
Hexavalent chromium (0.1%) EN 50581:2012
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), 01/08/2020
Didiessè S.r.l.
Technical Office
Alessandro Corsuto

**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 - Frog 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
- D.M.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), 17/10/2018

Didiesse S.r.l.
Technical Office
Alessandro Corsuto



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 srl.eu | www.didiesse srl.eu

