



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

 **trovaprezzi.it**

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

**didiesse**  
macchine per caffè

# frog revolution

**Istruzioni per l'uso e la manutenzione**  
*Instruction for use and maintenance*

made in italy





**“IL  
PIACERE  
DI UN  
BUON  
CAFFÉ  
100%  
MADE IN  
ITALY.”**

Istruzioni per l'uso  
e la manutenzione





## Sommario

1.1 GARANZIA	5
1.2 COME LEGGERE ED UTILIZZARE IL MANUALE ISTRUZIONI	5
1.2.1 Finalità del manuale	5
1.2.2 Simboli di sicurezza utilizzati	6
1.3 INFORMAZIONI SULL'ASSISTENZA MANUTENTIVA DELLA MACCHINA	6
2.1 GENERALITÀ	7
2.2 DATI TECNICI	8
3.1 NORME DI SICUREZZA	9
4.1 INSTALLAZIONE	11
4.1.1 Imballaggio	11
4.2 AVVERTENZE DI INSTALLAZIONE	11
4.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	11
4.4 CARICAMENTO ACQUA E AVVIAMENTO MACCHINA	11
4.5 CHIAVE ELETTRONICA PER LA GESTIONE DELLE CIALDE	12
5.1 EROGAZIONE DEL CAFFÈ'	13
5.2 EROGAZIONE DEL VAPORE/PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	14
6.1 PULIZIA	15
6.2 DECALCIFICAZIONE	17
6.3 SERVIZIO AD INTERVALLI REGOLARI	17
7.1 INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO	17
7.2 RICERCA GUASTI	18
7.3 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	19



### 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 dalla DIDIESSÉ S.r.l.



## 1.1 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 DIDIESSÉ S.r.l. sostituirà gratuitamente qualsiasi parte della macchina inviata, purché provata essere difettosa dopo ispezioni effettuate presso lo stabilimento DIDIESSÉ e da personale autorizzato dalla stessa DIDIESSÉ.

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 DIDIESSÉ. Nessuna altra garanzia (scritta od orale) verrà applicata alla macchina per caffè in oggetto. I materiali di consumo e quindi soggetti a normale 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:

- 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;
- per cause non dipendenti dal fabbricante.

Inoltre, la manomissione, le modifiche non espressamente autorizzate dal fabbricante, l'utilizzo in condizioni ambientali estreme, l'utilizzo improprio rispetto quanto previsto nel presente manuale (es. la macchina deve funzionare solo con cialde, secondo le specifiche riportate nel presente manuale), la mancata osservanza delle indicazioni riportate nel presente manuale, saranno da ritenersi ugualmente causa di immediata revoca della garanzia.

La presente garanzia è valida solo quando la macchina per caffè sia diventata di proprietà dell'acquirente/ utilizzatore che si impegna ad utilizzarlo secondo le raccomandazioni della DIDIESSÉ. La DIDIESSÉ S.r.l. 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 DIDIESSÉ 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 riportate.

## 1.2 COME LEGGERE ED UTILIZZARE IL MANUALE ISTRUZIONI

### 1.2.1 Finalità del manuale

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








**NOTA:** Pertanto occorre considerare il manuale 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 DIDIESSÉ S.r.l. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche che riterrà necessarie



### 1.2.2 Simboli di sicurezza utilizzati

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

### 1.3 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.**



### 2.1 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 d'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.**



#### 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 alloggiamento bottiglia
- G - vaschetta di raccolta
- H - camera di estrazione

**\*FUNZIONANTI SOLO SU MODELLI CON VAPORE**



## 2.2 DATI TECNICI

Tensione nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Potenza nominale	Vedi targhetta posta sull'apparecchio
Materiale corpo	Metallo e Termoplastico
Dimensione scatola (l*a*p)	220 / 400 / 350
Dimensione macchina (l*a*p)	220 / 400 / 340
Potenza	650 W
Peso	6,5 Kg
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 mm2
Capacità serbatoio acqua	1,5 litri

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dovute al progresso tecnologico.  
Macchine conformi alla Direttiva Europea 2014/30/UE (Direttiva Compatibilità Elettromagnetica) e 2014/35/UE (Direttiva "Bassa Tensione") relative all'eliminazione dei disturbi radiotelevisivi.

## 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 frontale della macchina per caffè FROG, in basso a sinistra.
- **VERSIONE FROG VAPOR:** in tal caso, è installata sulla macchina per caffè la lancia di erogazione vapore.



## 3.1 NORME DI SICUREZZA



### PERICOLO:

*Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto tensione: pericolo di cortocircuito! Il vapore surriscaldato e/o l'acqua calda può 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 è prevista esclusivamente per l'impiego domestico. E' vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! 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: Protezione d'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 d'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 disinserire (togliere) mai il portaciale durante l'erogazione del caffè. Durante la fase di riscaldamento dal 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 venire 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 danneggiare la macchina. Non usare la macchina per caffè all'aperto. Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme aperte per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.*



### AVVERTENZA: Pulizia

*Prima di pulire la macchina, è indispensabile disinserire tutti i tasti e poi staccare la spina dalla presa di corrente. Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi. Mai immergere la macchina nell'acqua! E' severamente vietato cercare d'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 come indicato in figura.*



### NOTA: Custodia della macchina

*Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, disattivare la macchina 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 devono essere inserite solo le cialde a marchio caffè BORBONE o di altro torrefattore, secondo le specifiche descritte nel presente manuale, o prodotto similare espressamente autorizzato dalla DIDIESSÉ S.r.l.; non inserire le dita o qualsiasi altro oggetto. Le cialde devono essere 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:**

**INFORMAZIONI AGLI UTENTI:** 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 cassettoni 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.

**4.1 INSTALLAZIONE**

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle "Norme di sicurezza" riportate nel cap. 3.

**4.1.1 Imballaggio**

L'imballaggio originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

**4.2 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 alle 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.

**4.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA****AVVERTENZA:**

La corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza attenersi sempre scrupolosamente alle norme di sicurezza descritte nella sezione 03 del presente manuale.

Non usare mai cavi difettosi! I cavi e le spine difettosi devono essere sostituiti immediatamente dai 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. Verificare 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.

**4.4 CARICAMENTO ACQUA E AVVIAMENTO MACCHINA**

Facendo riferimento alla fig. 2.1-A, togliere il pomello presente in corrispondenza del coperchio di alloggiamento bottiglia, in modo da poter sbloccare e quindi sollevare il coperchio stesso. Inserire una bottiglia di acqua naturale, potabile e non gasata nel vano alloggiamento bottiglia ed inserire manualmente il tubicino di aspirazione acqua all'interno della bottiglia. Reinscrivere quindi il coperchio di alloggiamento bottiglia nella propria sede e rifissare in posizione il pomello di bloccaggio.

**AVVERTENZA:**

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

Eseguita questa semplice operazione e dopo essersi accertati che la macchina per caffè FROG in vostro possesso è conforme ai parametri di alimentazione previsti dalla locale rete di distribuzione elettrica (220 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. 5.1-A), ovvero l'interruttore C per avviare il gruppo vapore.

Per poter passare quindi all'erogazione del caffè/vapore, è necessario attendere che la spia luminosa presente in corrispondenza dei pulsanti B (per erogazione caffè) e D (per erogazione vapore) sia spenta. A questo punto la macchina per caffè è pronta per l'erogazione del caffè/vapore.



#### 4.5 CHIAVE ELETTRONICA PER LA GESTIONE DELLE CIALDE

**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 si inserisce la chiave operatore a macchina spenta 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 (ovvero la figura che periodicamente rifornisce l'utilizzatore con la confezione di cialde) della macchina per caffè FROG, deve eseguire le seguenti operazioni:

- ❑ A macchina spenta, inserire la chiave elettronica in dotazione nell'apposita sede prevista sul frontale della macchina;
- ❑ Accendere la macchina premendo il pulsante A (vedi fig. 2.1-A).
- ❑ La spia luminosa di color arancio B (vedi fig. 2.1-A) lampeggia velocemente, la macchina è inizializzata con il suo codice ed è in attesa che vengano caricate le erogazioni effettuabili.
- ❑ Con macchina accesa, ogni inserimento di chiave "operatore" aggiunge 50 erogazioni a quelle eventualmente in memoria.
- ❑ Quando restano le ultime 20 erogazioni in memoria, la spia luminosa B di color arancio, rimane attivata e lampeggiante.
- ❑ 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.
- ❑ 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.



#### 5.1 EROGAZIONE DEL CAFFÈ

**ATTENZIONE:**  
La macchina è pronta quando la leva di chiusura (E in fig. 2.1-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. 2.1-A) è spenta.

**ATTENZIONE:**  
Nel vano cialde devono essere inserite esclusivamente cialde con diametro 44 mm. Le cialde monodose sono predisposte per erogare un solo caffè/prodotto. Non riutilizzare cialde dopo il loro impiego. L'inserimento di 2 o più cialde provoca il malfunzionamento della macchina.



Fig. 5.1-A Cialda

In sequenza devono essere effettuate le seguenti operazioni:

1. Posizionare la tazza/tazzina sotto il beccuccio di erogazione caffè
2. Ruotare dal basso verso l'alto la leva di chiusura E ed inserire la cialda nel vano porta cialda presente in corrispondenza della camera d'estrazione.
3. Ruotare verso il basso la leva di chiusura, fino al punto in cui si blocca, segnalato da uno scatto (vedi fig. 5.1-B).
4. Verificare in ogni caso che la spia luminosa sul pulsante B sia spenta.
5. Premere l'interruttore/pulsante di erogazione del caffè ed attendere l'erogazione della quantità desiderata (vedi fig. 5.1-C).
6. Al termine dell'erogazione della quantità desiderata di caffè, disattivare il pulsante di estrazione caffè 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.

**ATTENZIONE:**  
Durante l'erogazione del caffè non portare la leva E in posizione di riposo.



Fig. 5.1-A Accensione



Fig. 5.1-B Preparazione



Fig. 5.1-C Erogazione



## 5.2 EROGAZIONE DEL VAPORE/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 caricata nel vano di alloggiamento.

In sequenza devono essere effettuate le seguenti operazioni:

- Accendere la macchina, se questa non è attiva, con l'interruttore generale vapore C (vedi fig. 5.2-A) e attendere che la spia luminosa in corrispondenza del pulsante di erogazione del vapore D sia spenta, aspetto che segnala il raggiungimento della temperatura di esercizio prestabilita. A questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del vapore.
- Inserire un contenitore vuoto sotto la lancia vapore e premere per qualche istante il pulsante D, per far uscire l'acqua calda residua finché uscirà solo vapore.
- Rimuovere il contenitore
- Immergere la lancia vapore in una tazza/contenitore piena/o per circa 2/3 del liquido da riscaldare (es. latte).
- Tenere premuto il pulsante di erogazione vapore D (vedi fig. 5.2-B), muovendo lentamente la tazza/contenitore verso il basso per ottenere una schiuma di latte compatta e cremosa, fino a raggiungere infine la temperatura desiderata.
- Rilasciare il pulsante D e togliere la tazza/contenitore.
- 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.



Fig. 5.2-A Accensione



Fig. 5.2-B Erogazione



### 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.

## 6.1 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 e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- 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.

Dopo aver riscaldato il latte, prelevare una piccola quantità di acqua calda per la pulizia del tubo e pulirlo esternamente con un panno umido.

Giornalmente vuotare e lavare la vaschetta di raccolta.

Ad ogni inserimento di una nuova cialda, verificare il corretto inserimento della stessa nella sede: un non corretto inserimento potrebbe comportare danni sul cinematismo della camera di estrazione.

Al momento della rimozione della cialda usata, verificare che la superficie della cialda non risulti umida.

In caso di esito negativo del controllo, è necessario inserire uno spessore (fornito tra gli accessori in dotazione) in corrispondenza del vano porta cialda.

La DIDESSE fornisce in dotazione con la macchina per caffè 2-3 spessori da poter utilizzare per ovviare all'inconveniente che si dovesse manifestare durante l'utilizzo della macchina.



Fig. 6.1-A



Se, dopo queste operazioni possibili a cura dell'utente, la macchina mostra ancora evidenti trafileamenti di acqua, si rende necessario sostituire la guarnizione circonfrenziale 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 circonfrenziale dalla sede;
3. procedere all'inserimento della nuova guarnizione;
4. richiudere la camera di estrazione, agendo sulla leva di chiusura E.



Fig. 6.1-A Estrazione guarnizione



Fig. 6.1-B Prelievo guarnizione



Fig. 6.1-C Guarnizione prelevata



Fig. 6.1-D Inserimento nuova guarnizione



## 6.2 DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare avviene con l'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 3-4 mesi di utilizzo della macchina e/o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.



### NOTA:

*Qualora si voglia eseguirla personalmente, si può utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio. Si consiglia di utilizzare il decalcificante BOMBA PLUS, richiedendolo direttamente all'assistenza tecnica DIDIESSE S.r.l., riportante sul prodotto stesso le istruzioni per un corretto uso.*



### 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.*

- Togliere la bottiglia dell'acqua dal vano di alloggiamento nella zona posteriore della macchina per caffè.
- Miscelare il decalcificante con acqua preferibilmente tiepida in quantità di circa 100 – 150 g/L, come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire una bottiglia con questa soluzione.
- Inserire la bottiglia nel vano di alloggiamento posteriore.
- Accendere la macchina premendo l'interruttore generale caffè (pulsante A in fig. 2.1-A).
- Premere il pulsante di erogazione caffè, in modo da far scorrere la soluzione dentro la macchina.
- Prelevare gradualmente il contenuto della bottiglia utilizzata con la soluzione acqua - decalcificante, per mezzo di un contenitore posizionato sotto il beccuccio di erogazione caffè
- Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire il decalcificante per circa 15-20 minuti, scollegando la macchina per mezzo dell'interruttore generale. Vuotare il contenitore utilizzato per la raccolta della soluzione.
- Ripetere le operazioni precedenti finché la bottiglia è completamente vuota.
- Terminata la soluzione decalcificante, estrarre dal vano alloggiamento la bottiglia contenente la suddetta soluzione e posizionare una bottiglia riempita con acqua fresca potabile.
- Eseguire infine una erogazione caffè a vuoto per risciacquare il gruppo.



### NOTA:

*Qualora si utilizzi un prodotto diverso da quello consigliato si raccomanda di rispettare comunque le istruzioni della casa produttrice riportate sulla confezione del prodotto decalcificante.*

## 6.3 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'imballaggio originale che potrà servire da protezione durante il trasporto.

## 7.1 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 presenti istruzioni, rappresentano la premessa per un uso senza pericolo nel pieno rispetto della sicurezza in caso di funzionamento e manutenzione dell'apparecchio.

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.



## 7.2 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 nel vano di alloggiamento (bottiglia mancante o vuota)	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 spenta quando è stato premuto l'interruttore (B).	Attendere che la spia di raggiungimento temperatura desiderata B sia spenta
Non si forma la schiuma del latte	Latte non adatto	Controllare il tenore del grasso
	Latte troppo caldo	Utilizzare latte fresco, parzialmente scremato. 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	Manca di acqua Erogatore intasato	Rabboccare con acqua (par. 4.4). Eseguire ciclo di lavaggio erogatore caffè (vedi par. 6.1)
	La leva di caricamento non è stata portata correttamente in posizione di erogazione	Portare la leva in posizione di erogazione.
Nessuna erogazione di vapore	Macchina calcificata	Decalcificare la macchina (par. 6.2)
	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 (cap. 5).
	Guarnizione della caldaia sporca o usurata.	Pulire o sostituire la guarnizione
Non si forma la schiuma del latte.	Latte non adatto. Latte troppo caldo.	Utilizzare latte fresco, parzialmente scremato. Usare latte a temperatura di frigorifero.

Per i guasti non contemplati nella suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi direttamente all'assistenza tecnica della DIDESSE S.r.l..



## 7.3 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



### DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ

ai sensi della direttiva 2014/35/UE e 2014/30/UE

La società DIDESSE S.r.l.  
Zona Industriale ASI - Località Pascarola  
80023 Caivano (NA)  
come Fabbricante  
dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto:

**Modello:** MACCHINA PER CAFFÈ  
**Tipo:** FROG – FROG VAPOR  
**Matricola**  
**Anno**

si intende progettata, costruita e protetta in modo da rispondere ai requisiti essenziali di sicurezza e di salute dettati dalle Direttive Europee applicabili. La presente Dichiarazione perde la sua validità in caso di modifiche sulla macchina per caffè, eseguite senza la preventiva autorizzazione del fabbricante, ed in caso di non rispetto delle prescrizioni fornite nel Manuale di uso e manutenzione. .

#### Direttive di riferimento:

- Direttiva "Bassa Tensione" 2014/35/UE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE

#### Norme Tecniche Armonizzate:

- EN 60335-1:2002 Sicurezza di elettrodomestici e di apparecchi elettrici – Requisiti generali;
- EN 60335-2-15:2002 Sicurezza di elettrodomestici e di apparecchi elettrici – Parte 2: Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi;
- EN 55014-1:2006 Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici ed apparecchiature elettriche;
- EN 55014-2:1997 Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi simili;
- EN 61000-3-2:2006 Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3: Limiti – Sezione 2: Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura < 16 A per fase);
- EN 61000-3-3:2008 Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3: Limiti – Sezione 3: Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16 AIT



**“THE  
PLEASURE  
OF A  
GOOD  
COFFEE  
100%  
MADE IN  
ITALY.”**

Instructions for use  
and maintenance





## Table of contents

1.1 WARRANTY	23
1.2 HOW TO READ AND USE THE MANUAL	23
1.2.1 Purpose of the manual	23
1.2.2 Safety symbols	24
1.3 MACHINE MAINTENANCE SERVICE INFORMATION	24
2.1 GENERAL INFORMATION	25
2.2 TECHNICAL DATA	26
3.1 SAFETY RULES	27
4.1 INSTALLATION	29
4.1.1 Packaging	29
4.2 INSTALLATION PRECAUTIONS	29
4.3 CONNECTION TO ELECTRICAL SUPPLY	29
4.4 WATER LOADING AND MACHINE STARTING	29
4.5 ELECTRONIC KEY FOR CUPS MANAGEMENT	30
5.1 COFFEE BREWING	31
5.2 STEAM BREWING	32
6.1 CLEANING	33
6.2 DESCALING	35
6.3 REGULAR SERVICING	35
7.1 LEGAL INFORMATION	35
7.2 TROUBLESHOOTING.	36
7.3 DECLARATION OF CONFORMITY	37



**ATTENTION:**

Before starting the coffee machine or its parts, read this manual carefully.

**ATTENTION:**

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



### 1.1 WARRANTY

Warranty on parts of machine regards defects construction, labor and/or materials.

This warranty begins on the date indicated on a delivery note and it has a duration of 24 months from date of purchase, accepted unless otherwise stated during the signing of the contract which should be consulted for further details.

The DIDIESSE Society will replace any part of the machine sent to us, if proven to be defective after inspections at the DIDIESSE plant and by authorized DIDIESSE staff.

It is precisely in this sense that, for purposes of compliance with the terms of the warranty, the customer, in case of failure, will have to send and collect the equipment at the headquarters of DIDIESSE.

No other warranty (written or oral) will be applied to the coffee machine in question.

The supplies and therefore subject to normal wear and tear during normal operation of the machine, in terms of this manual are not covered by this guarantee

**The warranty is not valid for damage caused by:**

- transport and/or handing (if such interventions are charged to the customer);
- customer errors caused by an incorrect use of the coffee machine;
- ack of maintenance provided in this manual;
- failures attributable to the obstruction caused by accumulation of limestone;
- failures caused by electrical surges and short circuits;
- failure and / or breakage not attributable to the malfunction of the same;
- through no fault by the manufacturer.

In addition, tampering, modifications not expressly approved by the manufacturer, the use in extreme environmental conditions, improper use than as provided in this manual (eg, the machine should be operated only with waffles, according to the specifications given in this manual) , failure to follow the instructions in this manual will also be considered cause for immediate revocation of the warranty.

This warranty is valid only when the coffee machine has become the property of the purchaser / user agrees to use it according to the recommendations of DIDIESSE.

The DIDIESSE S.r.l. can not in any way be held liable for any damages and / or commercial image, or for property damage and personal injuries caused by improper use or connection of the coffee machine. Any dispute between the buyer and DIDIESSE will be settled by arbitration or will be made before the courts of Naples.

These points are extracted from the general conditions of sale which are integral and essential part of the following paragraph. Therefore you must refer to the additional considerations not listed there.

### 1.2 HOW TO READ AND USE THE MANUAL

#### 1.2.1 Purpose of the manual

The purpose of this manual is mainly intended to provide users with a guide as complete as possible, educating them on the operation of coffee and a detailed plan of what and how many posts are needed for a better and long lasting operation.



**NOTE:** Therefore it's necessary to consider the instruction manual as an integral part of the machine, and then keep it for the duration of its working life, requiring additional copies if they lost.






This manual must be intact and readable in its entirety and must be consulted whenever necessary. The description and images in this document are not binding.

The company DIDIESSE S.r.l. reserves the right to make any changes it deems necessary.



### 1.2.2 Safety symbols

In the present document will be used the following symbols to put in evidence indications and WARNING important for the correct use of the machine:

-  **ATTENTION:**  
*This symbol indicates safety rules for the operator.*
-  **WARNING:**  
*This symbol indicates that there is a possibility of damage to the machine and / or its components.componenti.*
-  **CAUTION:**  
*This symbol indicates that the description provides information about the current operation.*
-  **DANGER:**  
*This symbol indicates that there is a serious risk that has a high chance of causing death or serious injury if proper precautions were not taken.*
-  **NOTE:**  
*This symbol provides useful information*

### 1.3 MACHINE MAINTENANCE SERVICE INFORMATION

It's listed below useful information on companies and employees, authorized and recommended by DIDIESSE s.r.l. technical assistance to carry out the warranty and maintenance of the machine:

- PERSONNEL DIDIESSE S.r.l.
- COMPANIES INDICATED AND AUTHORIZED BY DIDIESSE S.r.l.



### 2.1 GENERAL INFORMATION

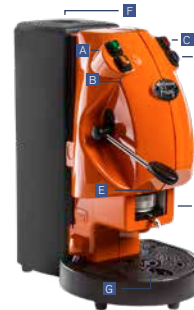
The coffee machine FROG model is suitable for the preparation of 1 cup of coffee and has, if foreseen, an adjustable spear to supply the steam. The control buttons on the front of the device are marked with symbols easily understandable.

The machine is designed for domestic use and is not suitable for continuous professional use.

 **ATTENTION:**  
*No liability is held for damages caused in case of:*

- Incorrect use and / or not in accordance with the intended purposes;
- Repairs not carried out by authorized service center;
- Tampering with the power cord;
- Tampering with any parts of the machine;
- Use of not original spare parts and accessories;
- Failure to descale;
- Storage at temperatures below 0 °C;
- Using pods different from those indicated.

**In these cases, the warranty is not valid.**



#### Key machine parts

- A - on / off coffee button
- B - temperature indicator / coffee brewing button
- C\* - on / off steam button
- D\* - temperature indicator / steam brewing button
- E - closure lever of extraction room
- F - bottle compartment top
- G - collecting tank - dregdrawer
- H - extraction room

\*ONLY ON MODELS WITH STEAM FUNCTIONS



## 2.2 TECHNICAL DATA

Rated voltage	See rating plate located on the machine
Rated power	See rating plate located on the machine
Body material	Metal and thermoplastic
Box Dimension	220 / 400 / 350
Coffee Machine Dimension	220 / 400 / 340
Power	650 W
Weight	6,5 kg
Cable length	1,2 m
Control panel	Frontal
Supply	See rating plate located on the machine
Pump pressure	15 bar
Safety devices	Safety thermostat
Power cord	At least H05VV-F 3G 1 mm2
Water tank capacity	1,5 litri

Subject to change due to the execution of construction and technological progress.  
Machine according to European Directive 2014/30/UE (EMC Directive) and 2014/35/UE (Low Voltage Directive), concerning electromagnetic compatibility.

## OPTIONAL ACCESSORIES

The coffee machine FROG may have the following configuration options:

- **ELECTRONIC VERSION:** in this case the machine, as well as described below, is equipped with an electronic key, provided by the operator of the pods packages with which the user must have an active subscription contract. The key must be inserted into the proper seat on the front of the coffee machine FROG, down below on the left.
- **VAPOR FROG VERSION:** in this case, it is installed on the FROG coffee machine a spear steam.



## 3.1 SAFETY RULES



### DANGER:

*It's not allowed to make into contact water with any of the electrical parts of the machine: danger of short circuit! Hot steam and/or hot water could cause scalding! Never aim the steam or hot water flow towards parts of your body, use caution when touching the steam/hot water nozzle: danger of scalding!*



### ATTENTION: Intended use of the machine

*The coffee machine is intended for domestic use only. It is prohibited to make any technical changes on the machine. The coffee machine must be used only by adults*



### DANGER: Power supply

*Only connect the coffee machine to a suitable socket. The supply voltage must correspond to that indicated on the machine's label. You should have any defective cords or plugs immediately replaced by an Authorized Service Centre. Do not use the machine if the power cord is defective. Do not pass the supply power corda round corners, over sharp edges or over hot objects and keep ita way from oil. Do not use the supply power cord to carry or pull the coffee machine. Do not pull out the plug by pulling on the power cord or touch it with wet hands. Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.*



### WARNING: Protection for other persons

*Make sure that children are not allowed to play with the coffee machine. Children are not aware of the dangers connected with household appliances. Do not leave the materials used to pack the appliance within children's reach.*



### ATTENTION: Danger of burns

*Never direct the jet of hot steam and/or hot water towards yourself or others. Brewing may be preceded by small jets of hot water. The steam/hot water wand can reach very high temperatures: never touch it with bare hands. Use the appropriate handle only. Never attempt to remove the pod holder while dispensing coffee. While the machine is heating up, drops of hot water may be discharged from the brewing head.*



### NOTE: Siting

*Place the coffee machine in a safe place where no one can tip it over or be injured by it. Hot water or steam could be discharged: danger of scalding! Do not keep the machine at a temperature below 0°C; frost may damage the machine. Do not use the coffee machine outdoors. To prevent the casing from melting or being damaged, avoid resting the machine on very hot surfaces or near open flames.*



### WARNING: Cleaning

*Before cleaning the machine, it is essential to turn off all the controls and remove the plug from the socket. Then wait for the machine to cool down. Never immerse the machine in water! It is strictly forbidden to attempt to access internal machine parts.*



### WARNING: Space for use and maintenance


*To ensure that coffee machine works properly and efficiently, it is stongly recommended to: Rest it on a perfectly level surface; Place it an adequately lit, hygienic location within easy reach of an electric socket; Ensure a minimum clearance between the machine and walls.*




### NOTE: Storing the machine

*If the machine is to remain out of use for a long time, it should be switched off and unplugged. Store it in a dry place out of children's reach. Keep it protected from dust and dirt.*




 **WARNING: Servicing/maintenance**  
In case of breakdowns, faults or suspected damage after a fall, immediately unplug the machine. Never attempt to operate a faulty machine. Maintenance and repairs are too be carried out exclusively by Authorized Service Centres. The manufacturer will accept no liability for any damage caused by improper or unauthorized servicing.

 **WARNING: Water bottle**  
Introduce in the coffee machine circuits only fresh, non sparkling, drinking water.

 **WARNING: Pod compartment**  
This machine can only be used with specific pods, with the characteristics described in the present document and, in every case, authorized by DIDESSE S.r.l.; do not put your fingers or any other object in the pod compartment. The pods can be used only once.

 **NOTE: Fire safety**  
In the event of a fire, use carbon dioxide (CO2) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

 **MACHINE DISPOSAL AT THE END OF ITS OPERATIONAL LIFE:**  
**INFORMATION FOR THE USER:** in compliance with art. 13 of the Italian Legislative Decree dated 25 July 2005, no. 151 "Implementation of the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as waste disposal". The symbol of the crossed-out wheeled bin on the appliance or its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its operational life. The user must therefore take the appliance to be disposed of to an appropriate separate collection centre for electronic and electrotechnical equipment or take it to the dealer when buying a new appliance of the equivalent kind (one by one). Appropriate separate collection for the dismantled appliance being subsequently sent out to recycling, treatment and for environmentally friendly disposal, contribute to the prevention of possible negative effects on the environment and on human health, and encourage recycling of the materials the appliance is made of. Specific administrative sanctions provided for by current regulations will be applied for illicit disposal of the product by the user.




## 4.1 INSTALLATION

For your own safety and the safety of others, you must strictly comply with the "Safety Rules" described in Chapter 3


### 4.1.1 Packaging

The original packaging was designed and made to protect the machine during shipping. We recommend keeping it for future transport purposes.

## 4.2 INSTALLATION PRECAUTIONS


 **CAUTION:**  
**Before installing the machine, make sure to follow these safety precautions:**

- Put the machine in a safe place;
- Make sure that children are not allowed to touch the machine;
- Avoid placing the machine on very hot surfaces or near open flames.

 **WARNING:**  
Place the machine on a flat and stable surface, away from water and heat sources. Disconnect the power if connected. Lift the machine using both the hands.

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


## 4.3 CONNECTION TO ELECTRICAL SUPPLY

 **WARNING:**  
Electricity can be dangerous! Therefore, always strictly abide with the safety rules in chapter 3 of the present manual.  
Never use defective cords! Defective cords and plugs must be immediately replaced by Authorized Service Centre.

The machine voltage has been set in the factory. Check that the mains voltage matches the rating specified on the identification plate on the bottom of the appliance.  
Before connecting machine to the electrical power, check that general switch is not pressed. Insert the plug into a suitable electric socket.

## 4.4 WATER LOADING AND MACHINE STARTING

With reference to fig. 2.1-A, remove the knob on the bottle compartment top, such to unblock and lift the top itself.  
Insert a bottle of natural, fresh drinking water in the bottle compartment and insert manually the water aspiration tube in the bottle.  
Re-insert therefore the bottle compartment top and block the knob.

 **WARNING:**  
Always insert in the coffee machine only fresh, drinking and not sparkling water. Hot water and/or other liquids may damage the tank. Always make sure that there is sufficient water in the bottle before starting the machine.



After this simple operation and after you have checked that the coffee machine FROG is in accordance with power parameters, foreseen from local electrical network (220 V – 50 Hz), insert the power plug in an adequate socket, press therefore the switch button A to start the coffee dispensing group (see also fig. 5.1-A), or, otherwise, the switch button C to start the steam group.

To start therefore the coffee/steam dispensing, it is necessary to wait that the light on buttons B (for coffee dispensing) and D (for steam dispensing) switch off. Now the coffee machine is ready for coffee/steam dispensing.

#### 4.5 ELECTRONIC KEY FOR CUPS MANAGEMENT

**WARNING:**  
In the machine coffee type electronic FROG and FROG VAPOR, it's important to carry out carefully the machine initialization. Due to safety measures. This operation is not repeatable, therefore it's necessary to use, with great attention, the "operator" key, with assigned company code.  
With machine initialized, if you insert the operator key, with machine in switch off state, and then you switch on the machine, all the allocations will be deleted.  
With machine initialized, at every switch on, the orange light will flash many times, as the number of about ten allocations, memorized in the machine.

In such case, the coffee machine AURA BAR manager (or the person that periodically restocks the user with pods packaging) must carry out the following operations:

- With machine in switch off state, insert the electronic key in the foreseen allocation on the machine;
- Switch on the machine, pressing the A button (see fig. 2.1-A).
- The orange light B will flash quickly, then the machine is initialized with its code and it's waiting for the load of the number of possible allocations.
- With machine in switch on state, every insert of "operator" key adds 50 allocations to those just memorized.
- With the ultimate 20 memorized allocations, the orange light B will be permanently activated and flash.
- At the end of memorized allocations, it will be deactivate the pump and the heating resistance of the coffee dispensing group and the light B will be permanently activated and flash;
- It's user responsibility to contact the machine manager to carry out the update/re-initialization of electronic counter, trough key-operator insert, and subsequent purchasing of pods packaging.



#### 5.1 COFFEE BREWING

**ATTENTION:**  
The coffee machine is ready when the closure lever (E in fig. 2.1-A) is in the rest position, set by the free rotation at the top of the lever and the switch off of the orange light associated to the coffee dispensing button (B in fig. 2.1-A)

**ATTENTION:**  
In the pods compartment, it's recommended to insert only pods with 44 mm diameter or, in every case, expressly authorized by DIDIESSSE S.r.l., provided in packages.  
The pods monodose are prepared to provide only one coffee/product.  
It's expressly forbidden to use again the pod after their use. The insert of 2 or more pods causes the bad functioning of the machine.



Fig. 5.1-A Pod

In order, the following operations have to be done:

1. Position a mug/small cup under the dispensing spout;
2. Rotate from down to the top the closure level E and insert the pod in the pod compartment door.
3. Rotate towards down the closure level, until its block in fixed position, perceived by a click (see fig. 5.1-B).
4. In every case, verify that the light on the B button is switch off.
5. Press the brew coffee dispensing button and wait for the brewing of the desired quantity (see fig. 5.1-C)
6. At the end of the desired quantity coffee brewing, deactivate the B button of coffee brewing and bring the lever again on the top position, such to remove the pod from its compartment.

**ATTENTION:**  
Do not move the E lever to the off position, while coffee is brewing.



Fig. 5.1-A Switch on



Fig. 5.1-B Preparation



Fig. 5.1-C Brewing



## 5.2 STEAM BREWING



### NOTE:

Before carrying out any operation correlated to steam dispensing, verify that the steam spear is oriented over the dregdrawer G.



### ATTENZIONE:

*Danger of scalding!*  
Dispensing may be preceded by short spurts of hot water and scalding is possible.  
The dispensing tube may reach high temperatures: avoid to touch it with hands.  
The steam spare must not be oriented towards people and animals. Make sure that there is always a sufficient water quantity in the bottle loaded in the relative compartment.

In order, the following operations have to be done:

- Switch on the machine, with the steam button C (see fig. 5.2-A) and wait that the indicator light on dispensing steam button D turn off, such as to reach the functioning temperature fixed by the manufacturer. At this point, the machine is ready for steam dispensing.
- Place an empty container under the steam spear and press for a few seconds the C button, so the residual hot water comes out, until only steam comes out.
- Remove the container.
- Immerse the steam spear in a cup/container filled for about 2/3 with the liquid to heat (es. milk). Press the steam dispensing button D and keep it pressed (see fig. 5.2-B), moving down slowly the cup/container, to obtain a compact milk foam, until to obtain the desired temperature.
- Release the D button and remove the cup/container, waiting 2-3 seconds before removing the cup, such to allow the complete leakage of steam and to avoid the spreading of water drops all around the machine.
- After this operation, clean the steam spear with a damp cloth.



### NOTA:

We suggest the use of skimmed or partially skimmed milk, at refrigerator temperature, in the desired quantity to obtain a thick froth.



Fig. 5.2-A Switch on



Fig. 5.2-B Dispensing



### NOTE:

We suggest the use of skimmed or partially skimmed milk, at refrigerator temperature, in the desired quantity to obtain a thick froth.



### NOTE:

We suggest rinsing the water dregdrawer every day.  
Never use solvents, alcohol, harsh substances, and never place any machine components in an oven.  
Wash the components (except the electrical ones) with cold/luke-warm water and non - abrasive cloths/sponges.

## FOR A PERFECT CAPPUCCINO:

- It's better to use skimmed milk, in a little container (es. milk container), filled for 1/2 of its capacity.
- Dispens steam, insert a little part of the steam spear in the milk.
- During dispensing, immerse and emerge continuously and quickly the terminal of the steam spear from the top of milk surface.
- Prepare a coffee in the same cup/container.

## 6.1 CLEANING



### ATTENTION:

- Always ensure that the power supply is disconnected and wait for the machine to cool down.
- Do not immerse the machine in water nor place any of its components in a dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Do not dry the machine and/or its components, using a microwave oven and/or a conventional oven.
- For the cleaning, use a soft cloth dampened with water.

After milk heating operation, withdraw a little quantity of hot water for the tube cleaning and clean it externally with a damp cloth.

Daily, empty and wash the dregdrawer.

At every new pod inserting, verify the correct insert of the same in the allocation: an uncorrect insert could cause damages on the kinematics of the extraction room.

When you remove the used pod, verify that the pod surface is not damp. In case of negative result of this check, it's necessary to insert a thickness (provided from the manufacturer) in correspondence of the pod compartment. DIDIESSE provides, with coffee machine delivery, 2-3 thickness to use in such case (fig. 6.1-A)



Fig. 6.1-A



After this possible maintenance operations, if the machine already shows evident water leakages, it's necessary to substitute the circumferential washer, located in the down below zone of the extraction room. In this case, it's necessary to request the washer to DIDIESSSE technical service and then proceed according to the operations described as following:

1. Rotate from down to top the closure lever E, such as to unblock the raise/drop down mechanism of the extraction room.
2. With a little knife or other equivalent equipment, extract the washer from its location;
3. Insert a new washer;
4. Close again the extraction room, rotating the closure lever E.



Fig. 6.1-A Washer extraction



Fig. 6.1-B Washer extraction 2



Fig. 6.1-C Washer extraction 3



Fig. 6.1-D Washer extraction 4



## 6.2 DESCALING

Scale normally forms inside the machine with use; descaling is necessary every 3-4 months or whenever you observe a decrease in water flow.



### NOTE:

*If you wish to descale the machine yourself, you can use any commercially available non-toxic, non-harmful descaling product for coffee machines.*

*We recommend using descaler, BOMBA PLUS requesting it directly to DIDIESSSE technical service, whose instructions for a correct use are directly on the product.*



### ATTENTION:

*Never use vinegar as a descaling agent.*

*The descaling agent must be disposed of, according to manufacturer's instruction and/or to the laws of the specific State/Country.*

- Remove the water bottle from its relative compartment, sited on the rear of coffee machine.
- Create a mixture of descaling agent with about 100-150 g/L of water, possibly warm, as specified on the descaling product wrapping and then fill a bottle with this solution.
- Insert the bottle in the rear compartment, as described in chapter 04.
- Switch on the machine, pressing the coffee general switch (button A in fig. 2.1-A).
- Press the coffee dispensing button B, such as to flow the solution in the machine.
- Gradually take away the mixture water-descaling agent, positioning a container under the dispensing spout.
- During each interval, let the descaling product take effect for about 15-20 minutes, turning off at the same time the machine by pressing the ON/OFF general switch. Empty out the container.
- Repeat the previous operations, until the bottle is completely empty.
- When all the descaling solution has been run through the machine, take out the bottle with the
- Carry out, at the end, one coffee dispensing (without coffee), to rewashing the group.



### NOTE:

*Should you use a descaling product other than the one recommended, make sure in any case to follow the manufacture's directions on the package.*

## 6.3 REGULAR SERVICING

Having your machine regularly serviced by Authorized Service Centre will extend its life and keep it performing reliably. Keep the original packing container to protect the machine during transport.

## 7.1 LEGAL INFORMATION

These operating instructions contain all the necessary information for proper use, operation and upkeep of the appliance.

The user must be acquainted with these instructions and observe them carefully in order to operate and maintain the appliance safely and avoid hazards.

If you wish to receive further information or encounter any particular problems you feel have not been explained with sufficient clarity in these operating instructions, please contact your local dealer or the manufacturer directly. Moreover, you should note that the contents herein do not form part of a previous or already existing agreement or legal contract and thus do not affect the substance of the latter.

All the manufacturer's obligations are based on the conditions set forth in the sale contract, which also contains complete and exclusive terms with regard to warranty services.

The warranty terms specified in the contract are neither limited nor extended by the explanations provided herein. These operating instructions contain information protected by copyright.

They may not be photocopied or translated into another language, without Manufacturer's prior written consent.



## 7.2 TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not turn on	The machine is not connected to the power source	Connect the machine to the power source
The pump is very noisy	No water in the bottle compartment (empty or missed bottle)	Refill the bottle with fresh drinking water or substitute the empty bottle with one full.
The coffee is too cold	The brew light (B) was off when the brew button was pressed (B).	Wait until the indicator light B turns off.
The milk does not froth	Not suitable milk	Check the fat content
	Too hot milk	Use fresh, partially skimmed milk. Use milk at refrigerator temperature.
The closure lever does not reach the dispensing position	Wrong insert of the pod	Repeat the operation, lever in rest position, lever in dispensing position
The coffee is brewed too fast, the brewed coffee is not creamy	Pod already used	Place the lever back in off position and insert a new pod.
	Coffee ground too coarsely	Use a different blend
	Stale or unsuitable coffee	Use a different blend
No coffee flows out or it just drips out slowly	Water level too low in the bottle Dispensing spout is clogged	Refill the water in the bottle (par. 4.4). Washing the dispensing spout (vedi par. 6.1)
Coffee is not brewed and steam comes out from pod compartment.	The closure lever is not setted in dispensing position.	Lever in dispensing position.
	Excessive build up of scale	Descalc the machine (par. 6.2)
No steam brewing	Steam spear blocked	Clean the spout with a needle
	Filter holder not properly fit into brew unit	Fit the filter holder properly in place (cap. 5).
Coffee leaks outside the rim	Boiler gasket dirty or worn	Clean or replace gasket

Please contact DIDIESSE S.r.l. authorized Service Center for any faults not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.



## 7.3 DECLARATION OF CONFORMITY



### EC DECLARATION OF CONFORMITY

According to Directive 2014/35/UE and 2014/30/UE

The company DIDIESSE S.r.l.  
Zona Industriale ASI - Località Pascarola  
80023 Caivano (NA)  
as Manufacturer  
declare under our responsibility that the product:

**Model:** COFFEE MACHINE  
**Type:** FROG – FROG VAPOR  
**Serial number**  
**Year**

has been designed, manufactured and protected such to respond to safety and health essential requirements, established from applicable European Directives. The present Declaration loses its validity in case of modifies/changes on the coffee machine, carried out without the preventive authorization of the manufacturer, and in case of non respect of the prescriptions provided in the Operating Instructions for Use and Maintenance.


#### Reference Directives:

- "Low Voltage" Directive 2014/35/UE
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/UE

#### Harmonized Technical Standards

- EN 60335-1:2002 Safety of household and electrical appliances – General requirements;
- EN 60335-2-15:2002 Safety of household and electrical appliances – Part 2: Particular requirements for appliances for heating liquids;
- EN 55014-1:2006 Electromagnetic compatibility. Requirements of household appliances, electric tools and similar apparatus. Emission
- EN 55014-2:1997 Electromagnetic compatibility - Requirements of household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity - Product family standard
- EN 61000-3-2:2006 Electromagnetic compatibility (EMC) -- Pa r3t -2: Limits - Limits for harmonic current emissions (equipment input current <= 16 A per phase)
- EN 61000-3-3:2008 Electromagnetic compatibility (EMC) - Par3t -3: Limits - Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current <= 16 A per phase and not subject to conditional connection





**didiesse** srl  
Sede Legale e Operativa  
Zona Industriale ASI - Località Pascarola  
80023 Caivano (NA)

T. +39 081 5595238  
Fax: +39 081 0605866  
Num. Verde: 800 217 661  
[www.didiesse srl.eu](http://www.didiesse srl.eu)