



# ALICE

Manuale Utente (pagg.2/16)  
User's Manual (pages 17/31)

**Macchina da caffè espresso - Espresso coffee machine**



VIA MAZZINI 57  
20028 SAN VITTORE OLONA (MI)  
ITALY

TEL. 0331 515230  
FAX. 0331 516881  
Sito web: [www.svitalia.eu](http://www.svitalia.eu)  
Email: [info@svitalia.eu](mailto:info@svitalia.eu)

Manuale utente - Operator Manual 2013  
Con riserva di modifiche- Subject to  
change without notice



*Pagina 2*



*Pagina 31*



## Sommario

<i>Informazioni Generali</i>	4
<i>Introduzione</i>	5
<i>Importanti precauzioni per la sicurezza</i>	6
<i>Descrizione componenti</i>	8
<i>Installazione</i>	10
<i>Accensione</i>	11
<i>Funzionamento</i>	13
<i>Pulizia e Cura</i>	15
<i>Certificazione CE</i>	16



## Informazioni Generali

Produttore: S.V.ITALIA S.R.L.  
 VIA MAZZINI 57  
 20028 SAN VITTORE OLONA (MI)  
 Tel. 0331 515230  
 Fax. 0331 516881  
 Mail info@svitalia.eu

Denominazione Prodotto: Macchina da caffè espresso  
**ALICE**

Versione: 1 gruppo a dosaggio semiautomatico

### Dati Tecnici

Gruppi erogazione	1
Lancia vapore	1
Funzionamento	a dosaggio manuale
Regolazione livello acqua in caldaia	automatica
Voltaggio	fare riferimento alla targa dati sulla macchina
Frequenza	fare riferimento alla targa dati sulla macchina
Wattaggio	1100 W
Misure	43Px23,5Lx39,5H cm
Peso	19 Kg



## EC DECLARATION OF CONFORMITY

S.V. ITALIA S.r.l. in accordance with the following Directive(s) :

2004/108/EC the Electromagnetic Compatibility Directive

2006/95/EC the Low Voltage Directive

declares that the machine **ALICE** is in conformity with the applicable requirements of the following documents:

EN 55014-1:2006+A1:2009  
 EN 60335-2-15:2002+A1:2005+A2:2008  
 EN 55014-2:1997+A1:201+A2:2008  
 EN 60335-1:2002+A11:2004+A1:2004+A12:2006+A2:2006+A13:2008  
 +A14:2010  
 EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009  
 EN 61000-3-3:2008  
 EN 62233:2008

Declares that the equipment named above has been designed to comply with the relevant sections of the above specifications. The unit complies with all applicable Essential Requirements of the Directives.



## Proper care and maintenance

The following operations at user's care are necessary, in order to get the best efficiency from your espresso machine **ALICE** and have its look unchanged:

### Cleaning operations to be effected daily on standby machine

- Remove the filter holders, empty and clean them and the filters with hot water.
- Let some water come out from the brewing head without filter holder: *Caution: hot water, causes burns!*
- Brush the internal part of the coffee brewing group to remove possible coffee remains.
- Open shortly the steam valve: *Caution: hot steam, causes burns!*

### Cleaning operations to be effected daily on switched off machine

- Clean with a humid cloths the upper cup tray
- Clean the steam wand and the water wand with a humid non abrasive cloth
- Clean and empty the lower drip tray and the grid.
- Empty and clean carefully the tank.
- Clean the bodywork with non abrasive cloth.



## Introduzione

Questo manuale fornisce importanti informazioni sulla corretta installazione, uso e manutenzione della macchina da caffè **ALICE**.

Vi preghiamo di leggere attentamente questo manuale prima di iniziare ad usare la macchina.

In particolare sottolineiamo l'importanza di leggere e capire le precauzioni di sicurezza descritte, prima di utilizzare il prodotto.

Per ulteriori informazioni o delucidazioni siete pregati di contattare il distributore del prodotto.

Il presente manuale va conservato in luogo sicuro ed accessibile per future possibili consultazioni in fase di utilizzo del prodotto.

Il presente manuale è parte essenziale della macchina da caffè.

Il presente manuale riflette le attuali procedure di produzione ed è soggetto a cambiamenti in caso di modifiche.

Il produttore è libero di modificare questo manuale senza aggiornare le versioni precedenti, salvo casi specifici.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose causati da installazione, utilizzo o manutenzione non corretta.

Le istruzioni contenute in questo manuale non sostituiscono in nessun caso le istruzioni di sicurezza e i dati tecnici sulla macchina riguardanti installazione e funzionamento.

Questa macchina da caffè deve essere utilizzata secondo le istruzioni indicate nel manuale da persona adulta e responsabile.

## Importanti precauzioni per la sicurezza

La macchina da caffè **ALICE** produce caffè e vapore per bevande calde. Ogni altro uso è incorretto e quindi pericoloso.

Questo apparecchio non è utilizzabile da minori o persone non in grado di intendere e volere senza la supervisione di un adulto.

La macchina non deve essere utilizzata a temperature inferiori a 6°C e superiori a 36°C. Non usare all'aperto. La zona di utilizzo della macchina deve essere pulita e a norme di sicurezza.

La macchina deve essere collegata con un sistema di messa a terra adeguato ed efficiente.

Non utilizzare aerosol vicino alla macchina.

Non posizionare oggetti pesanti sulla macchina.

Non posizionare la macchina vicino a bruciatori a gas o elettrici.

Non versare liquidi nella macchina.

Non toccare le superfici calde come lancia vapore e gruppo: pericolo di ustione.

Non mettere le mani sotto la lancia vapore e gruppo mentre stanno erogando liquidi o vapore: pericolo di ustione.

Non immergere la macchina o parte di essa in acqua o altri liquidi: rischio di scossa elettrica.

Non toccare mai la macchina con mani bagnate o piedi nudi: rischio di scossa elettrica.

Prima di qualsiasi intervento, spegnere la macchina e farla raffreddare .

- When the desired quantity of coffee has been dispensed, position the lever (Dr. 1 - I) completely down to stop the coffee dispensing process.
- The remain hot water is uploaded from the brewing lower piston (Dr. 1 - H) into drip tray (Dr. 1 - J). Caution: hot water!
- Remover filter holder (Dr. 1 - G) from the machine and empty used coffee grounds.

Note: for safety reasons and to avoid personal injury it's extremely important that the lever (Dr. 1 - I) is positioned completely down and not just to the position where the coffee stops to flow out and the pump's noise can't be heard any more.

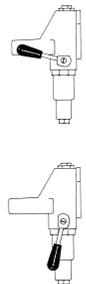
### Frothing milk or heating up liquids

- Fill a suitable pitcher 3/4 with the liquid to be heated up or frothed.
- Position the steam nozzle of the steam wand (Dr. 1 - B) just below the surface of the liquid inside the liquid in the recipient. To avoid personal injury always ensure that the end nozzle of the steam pipe is below the surface of the liquid to be steamed. Pay attention to hot spays! They may cause injuries
- Turn to left the steam valve (Dr. 1 - A) to open the steam.
- As soon as you reach the wished foam consistency or temperature of the liquid, turn to right the steam valve (Dr. 1 - A) to close the steam

CAUTION: the wand becomes extremely hot during steaming and can cause burns. Do not touch!!

N.B. To avoid milk rests to dry on the wand, we strongly recommend to clean the wand with a humid non abrasive cloth after every use. Pay attention during this operation: the wand becomes extremely hot during steaming and can causes burns.

- Now open the steam handle (Dr. 1 - A) for 5 seconds to let out some steam. This operation is very important as it removes possible vacuum inside the boiler which will reflect in suction of milk inside the boiler itself once starting to steam milk. Close the steam handle (Dr.1-A) again.
- Wait until the boiler pressure gauge (Dr.1 - C) reaches again 1 Bar.
- Pull the lever (Dr.1 – I) completely up.
- Allow a cup of water to come out of the coffee brewing group (Dr. 1– F). **Caution: hot water!**
- Pull the lever (Dr. 1 - I) completely down (water will stop flowing)
- The machine is now ready for operation.

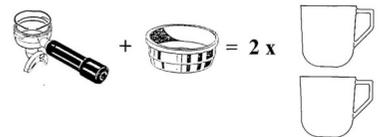


## Operation

### Brewing coffee



Insert the lower filter in the filter holder with 1 spout to prepare 1 cup of espresso. Fill with 1 measuring spoon (ca. 6/7 g) of grinded coffee and tamp it gently.



Insert the higher filter in the filter holder with 2 spouts to prepare 2 cups of espresso. Fill with 2 measuring spoons (ca. 12-14 g) of grinded coffee and tamp it gently.

- Tighten the filter holder (Dr.1 – G) firmly into the brewing head (Dr.1 – F).
- Put one/two cup/s under the filter holder spout/s.
- Pull the lever (Dr. 1 - I) completely upwards.
- Hot coffee flows into the cups from the filter handle's coffee spouts.



Non utilizzare con cavi elettrici danneggiati. Contattate subito il servizio di assistenza.

Non utilizzare la macchina senza acqua nel serbatoio: controllare il livello prima dell'utilizzo.

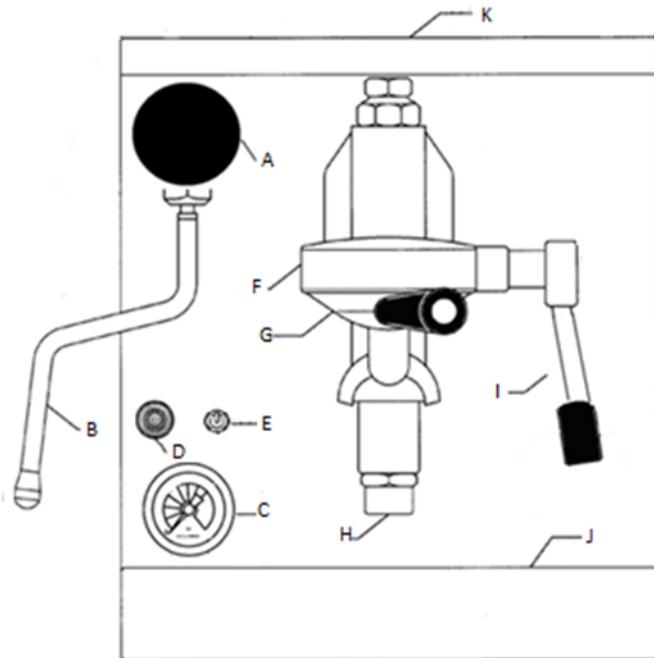
La macchina funziona con acqua fresca, potabile addolcita. Nel caso di alto contenuto di minerali nell'acqua potabile di rete, utilizzare un addolcitore. Eventuali residui di minerali possono restringere il flusso dell'acqua all'interno del circuito idraulico e causare danni alla macchina con conseguenti rischi per l'utilizzatore.

Prima di togliere la alimentazione elettrica, spegnere la macchina.

Tutti gli interventi di manutenzione devono essere effettuati da personale autorizzato dal produttore.

Utilizzare solo ricambi originali.

Ogni qual volta l'operatore si allontana dalla macchina, spegnere la macchina.



## Start up

Before starting using the machine, please check the following:

- Lever (Dr.1- I) is completely down.
- Steam handle (Dr.1 - A) is closed.
- Hot water handle (Dr.1 - J) is closed.
- On/off switch (Dr.1 -D) is on position "0" (=machine switched off)
- Machine is unplugged.
- Drip tray (Dr. 1-L) and its grid are properly positioned into the machine.

Now please proceed as follows:

- Remove the cover from the machine's cups tray on top (Dr.1- K)
- Remove the water reservoir and clean it carefully with food quality cleaning products. It's very important that the water reservoir is always clean! Please repeat this operation every day and whenever necessary.
- Fill the water tank with fresh drinking water to just over  $\frac{3}{4}$  full.
- Place the tank inside the machine taking care not to spill water.
- Put on the cover on top of the water reservoir.

*Note: It may be possible that during removal and replacing of the tank some air remains in the collector put on the end of the tank. In this case the control lamp flashes although the tank is filled in. Please remove and replace partially the tank in order to get the air out from the collector.*

- Plug in the machine.
- Turn the on/off switch (Dr.1 - D) to the on position "1" (= machine switched on) and open the steam handle (Dr. 1-A) by turning left side. Boiler water fill starts (you will hear the pump's noise).
- When the boiler is properly filled with water, the pump will stop (=no more noise). Now close the steam handle (Dr. 1- A) by turning right side.
- The heating up of the boiler water starts.
- Wait till the boiler pressure gauge (Dr.1 - C) reads approximately 1 bar.



## Installation

**The espresso machine ALICE is to be installed to comply with the applicable local safety regulations by authorized technical service.**

The manufacturer has tried to foresee all possible safety devices to ensure the safety of the users.

It's absolutely necessary to evaluate all remaining risks and to care about the following:

- Installation and maintenance must be carried out by technicians and service providers authorised by the manufacturer.
- Any defect or discrepancy has to be notified immediately to the authorised persons for installation and maintenance
- This machine is safe only when it has been correctly connected to an efficient grounding /earthing system, implemented in accordance with the current safety regulations.
- Check the integrity of all components and do not install defective or damaged parts. Ask for replacement.
- Check that capacity of the electrical system is sufficient for the maximum rated power shown on the data rating plate of the machine.
- The machine has to operate with clean soft drinking water. Building up of scale will seriously damage this equipment and can also cause injuries. If necessary, install an inlet filter.
- Handle the machine with care.
- Do not leave such packing items as plastic bags, styrofoam, nails, etc. around because children or other people could get hurt or damaged.



## Descrizione componenti – Rif. disegno 1 pagina 7

- A. Manopola lancia vapore: girare a sinistra per aprire a destra per chiudere. Non toccare il retro della manopola: pericolo di ustione!
- B. Lancia vapore. Non toccare le parti metalliche non isolate: pericolo di ustione!
- C. Manometro caldaia: indica la pressione in caldaia.
- D. Interruttore accensione/spegnimento: pos. 0 = spento ; pos. 1 = acceso
- E. Spia controllo macchina.  
Spia verde: controllo tensione elettrica, se lampeggia indica mancanza di acqua nella tanica
- F. Gruppo di erogazione: Elevato rischio di ustione! Diventa caldo a macchina accesa.
- G. Portafiltro: le parti metalliche diventano molto calde a macchina accesa
- H. Pistone infusore del gruppo: scarica l'acqua bollente nella bacinella ad erogazione finita. Elevato rischio di ustione con acqua bollente e parti metalliche!
- I. Leva erogazione: Non toccare le parti metalliche non isolate: pericolo di ustione!
- J. Bacinella di scarico e griglia: Attenzione : svuotare periodicamente
- K. Bacinella scaldatazze: non versare liquidi! Pericolo di scossa elettrica dovuta al contatto dei liquidi con l'interno della macchina.

## Installazione

### **La macchina da caffè ALICE deve essere installata conformemente alle locali norme di sicurezza da servizio tecnico autorizzato.**

Il produttore ha cercato di fornire il prodotto con tutte le possibili apparecchiature per garantire la sicurezza dell'utente.

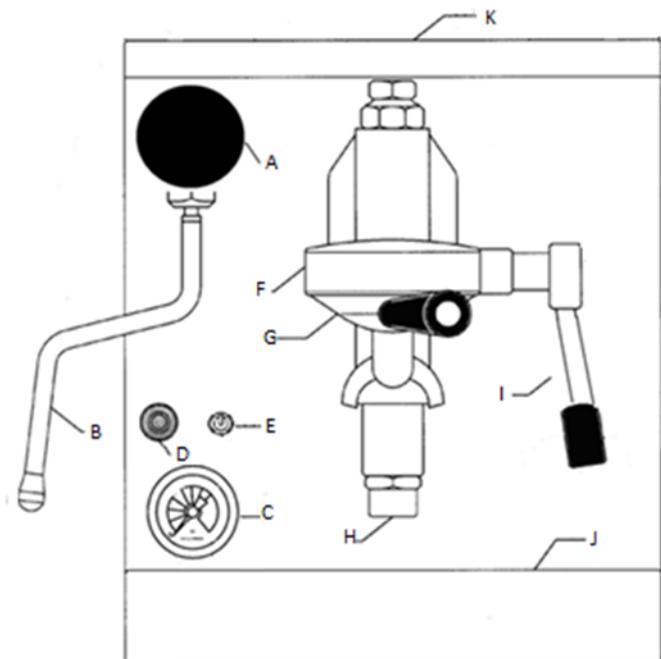
È necessario valutare i rischi rimanenti tenendo presente quanto segue:

- L'installazione e la manutenzione devono essere effettuati solo da servizi tecnici autorizzati dal produttore
- Qualsiasi difetto o malfunzionamento deve essere immediatamente segnalato al servizio tecnico di assistenza
- Questa macchina è sicura solo se è correttamente allacciata ad una rete elettrica dotata di messa a terra e conforme alla normativa locale
- Controllate l'integrità dei componenti e non installate parti danneggiate o difettose. Richiedete la sostituzione
- Controllate la potenza dell'impianto elettrico che deve corrispondere alla massima potenza indicata sulla targa dati della macchina
- La macchina deve essere alimentata con acqua fresca potabile. Utilizzare un addolcitore se la durezza dell'acqua fosse superiore a 7 °F. La formazione di calcare danneggia seriamente la macchina e potrebbe causare danni a cose e persone
- Trattare la macchina con cura
- Non lasciare sacchetti di plastica od altro materiale da imballaggio pericoloso in giro per evitare danni a bambini o altre persone

## Description of components – drawing no. 1

- A. Steam valve handle: Turn left to open steam; turn right to shut. Do not touch the back of the handle: can become hot and cause burns. Caution!
- B. Steam wand. Can become hot and cause burns. Caution!
- C. Boiler pressure gauge.
- D. Machine's on/off switch. Position "0" = off; position "1" = on.
- E. Control lamp.  
Green control lamp "Voltage", if flashing check the tank water level
- F. Brewing head. Can become hot and cause burns. Caution!
- G. Filter holder. Its metal parts can become hot and cause burns. Caution!
- H. Brewing head's (or group's) progressive infusion piston. Unloads hot water into drip tray once brewing process is terminated. Caution: its metal parts can become very hot and cause serious burns. Attention to hot water flow coming out beneath after brewing process is terminated!
- I. Lever for brewing process control. Caution: its metal parts can become very hot and cause burns!
- J. Drip tray and grid: empty often
- K. Cups tray. Do never pour any liquid on this tray! It will filter inside the equipment and can cause electrical shocks and serious injuries. Danger!

Drawing 1



## Accensione

Prima di iniziare a utilizzare la macchina effettuare i seguenti controlli:

- La leva erogazione (dis. 1 - I) è completamente abbassata
- Il rubinetto vapore (dis. 1 - A) è chiuso
- L'interruttore di accensione (dis. 1 - D) è sulla posizione 0 (spento)
- La spina elettrica della macchina non è inserita

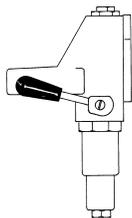
Ora procedere come segue:

- Togliere il coperchio del serbatoio dalla bacinella scaldatasse (dis. 1 - K)
- Estrarre il serbatoio e lavarlo accuratamente. La pulizia del serbatoio è molto importante. Questa operazione va ripetuta tutti i giorni.
- Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile (se necessario) addolcita, per  $\frac{3}{4}$  della capienza
- Inserire il serbatoio nella sua sede evitando la fuoriuscita di acqua.
- Rimettere il coperchio del serbatoio dalla bacinella scaldatasse (dis. 1 - K).

*Nota: E' possibile che nella fase di estrazione/inserimento del serbatoio si formi una bolla d'aria nel collettore posto alla base del serbatoio. In questo caso la spia di accensione lampeggia nonostante la presenza di acqua nel serbatoio. E' necessario sollevare leggermente il serbatoio e riposizionarlo in modo da permettere la fuoriuscita della eventuale bolla d'aria nel collettore.*

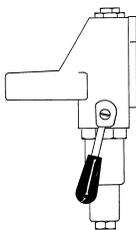
- Inserire la spina della corrente
- Posizionare l'interruttore di accensione (dis. 1 - D) sulla posizione 1 (=acceso) ed aprire il rubinetto vapore girando verso sinistra la relativa manopola (dis. 1 - A). Inizia il caricamento acqua in caldaia (si sente il rumore della pompa).
- Quando la caldaia è correttamente caricata, il rumore della pompa finisce. Chiudere il rubinetto vapore girando verso destra la relativa manopola (dis. 1 - A).
- Inizia il riscaldamento dell'acqua in caldaia.

- Attendere fino a che sia raggiunta la pressione di esercizio (ca. 1 bar) , controllando il manometro (dis. 1 – C).
- Aprire nuovamente il rubinetto vapore girando verso sinistra la relativa manopola (dis. 1 – A) per 5 secondi e fare uscire del vapore: Attenzione: rischio di ustione con vapore caldo! Questa operazione è molto importante per rimuovere possibili vuoti in caldaia che potrebbero causare risucchio di latte in caldaia quando viene montato. Chiudere il rubinetto vapore girando verso destra la relativa manopola (dis. 1 – A).
- Attendere fino a che sia raggiunta nuovamente la pressione di esercizio (ca. 1 bar) , controllando il manometro (dis. 1 – C).



- Spingere completamente verso l'alto la leva di erogazione (dis. 1 - I)
- Fare uscire un po' di acqua dal gruppo: Attenzione: rischio di ustione con acqua calda!

- Premere completamente verso il basso la leva di erogazione (dis. 1– I). Il flusso dell'acqua si interrompe.



- La macchina è pronta per operare.

Before carrying out any maintenance operations turn the machine to “OFF” and allow cooling.

Do not operate with a damaged cord, plugs. Do always contact the authorised technical service.

Do not operate without water in the tank; check always the water level before operating.

The machine must be operated with soft, clean drinking water. If the local water supply has a high mineral content use a water softener. A build up of mineral deposit may restrict the flow of water within the hydraulic systems causing damage to the machine and risking personal injury.

Before disconnecting the plug from the wall outlet, turn the machine to “OFF”.

To ensure efficient and correct operation it is essential to follow the manufacturer’s instructions concerning the periodic maintenance carried out by authorized service technician.

All maintenance must be carried out exclusively by authorized service technicians.

All spare parts must be original parts or parts authorized by the manufacturer.

The machine must be switched off whenever it is left unattended

## Important safety precautions

The espresso machine **ALICE** is designed for the sole purpose of producing coffee and steam for hot drinks. All other uses are incorrect and – therefore – dangerous.

This machine is not to be used by children or person with reduced physical or mental capabilities, unless they have been given supervision or instruction.

The machine should not be operated with temperatures lower than 6 °C and hotter than 36 °C. Do not use outdoors. The machine's surrounding area has to be safe and hygienic and respecting the local safety regulations.

The machine has to be installed with an efficient grounding/earthing system.

Do not use aerosol sprays near the machine.

Do not place heavy objects or climb on top of the coffee machine.

Do not place on or near a hot gas or electric burner.

Do not allow liquids to get inside the coffee machine.

Never touch coffee groups, boilers, metal pipes, spouts, steam valve and wand. They are hot and could cause burns.

Never hold your hands under the brewing group, the filter holder, the steam wand when hot drinks and hot steam are dispensed. Danger! Causes burns

To protect against electric shock do not immerse any part of the machine, as well as cord and plugs in water or other liquid.

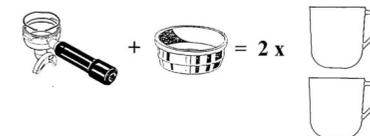
To reduce the risk of electrical shock, do not touch the machine with wet hands or wet or bare feet.

## Funzionamento

### Preparazione del caffè



Inserire il filtro più basso nel portafiltro con un beccuccio per preparare una tazza di caffè. Riempire con 1 misurino (ca. 6/7 gr) di caffè macinato e premere leggermente.



Inserire il filtro più alto nel portafiltro con due beccucci per preparare due tazze di caffè. Riempire con 2 misurini (ca. 12-14 gr) di caffè macinato e premere leggermente.

- Agganciare il portafiltro (dis. 1 – G) nel gruppo di erogazione (dis. 1 – F) e ruotarlo verso sinistra fino a fine corsa.
- Posizionare sotto il/i beccuccio/i la/le tazza/e.
- Spingere verso l'alto la leva di erogazione (dis. 1 - I).
- Il caffè viene erogato nella/e tazza/e.
- Al raggiungimento della quantità desiderata, spingere verso il basso la leva di erogazione (dis. 1 - I) per fermare il flusso
- Dal pistone infusore (dis. 1 - H) viene scaricata nella bacinella (dis. 1 - J) acqua bollente residua. Attenzione pericolo di ustione!
- Togliere il porta filtro (dis. 1 - G) dal gruppo di erogazione (dis. 1 - F) e svuotarlo.

*N.B. Per motivi di sicurezza ed evitare danni è fondamentale che la leva di erogazione sia sempre nella posizione completamente inferiore quando non viene erogato il caffè.*

### Schiumatura del latte o riscaldamento di liquidi

Il vapore caldo viene erogato dalla lancia vapore per la schiumatura del latte o il riscaldamento di liquidi.

- Riempire un bricco per  $\frac{3}{4}$  con il latte o il liquido da riscaldare
- Posizionare la parte finale della lancia vapore (dis. 1 – B) nel bricco sotto la superficie del liquido. Attenzione: se la parte finale della lancia vapore non è ricoperta dal liquido, si generano spruzzi bollenti che possono causare ustioni!
- Ruotare verso sinistra la manopola lancia vapore (dis. 1 – A) completamente.
- Appena raggiunta la consistenza della schiuma o la temperatura desiderata, chiudere il rubinetto del vapore girando la manopola lancia vapore (dis. 1 – A) completamente verso destra.

*N.B. Per evitare la cristallizzazione del latte sulla lancia è consigliabile pulire con panno umido non abrasivo la lancia stessa dopo ogni utilizzo. Porre la massima attenzione durante questa operazione: la lancia può essere molto calda: pericolo di ustione!*

## Introduction

Read and understand all instructions. These instructions provide important information on the correct installation, safe and correct use and maintenance of your espresso machine model **ALICE**.

Thoroughly read this manual before you start to use this product. In particular, be sure to read and fully understand the Safety Precautions described in this manual before you use this product.

For further information or additional handbooks, please contact your distributor or the manufacturer.

Also, store this manual in a safe place so that it can be easily referred to during use of this product.

This handbook is an essential part of the machine.

This handbook reflects the current manufacturing requirements and is subject to change according to future modifications.

The manufacturer is free to modify this manual without updating previous editions except in exceptional cases.

The manufacturer accepts no responsibility for damage to persons or objects caused by incorrect installation and unreasonable use and maintenance

The instructions in this handbook are in no way a substitute for the safety instructions and technical data on the machine or the packaging concerning installation and function.

This machine is to be operated according to the instructions supplied in the handbook by a responsible adult person.



## General data

Manufacturer:	S.V. ITALIA S.r.l. Via Mazzini 57 I-20028 San Vittore Olona (MI) Tel. +39 0331 515 230 Fax +39 0331 516 881 Mail info@svitalia.eu V.A.T. No. IT12610070158
Model	<b>ALICE</b>
Version	1 group semiautomatic
<u>Technical data</u>	
Brewing group	1
Steam wand	1
Operation	semiautomatic
Boiler water refill	automatic
Voltage	Please refer to the technical data plate on the machine
Wattage	Please refer to the technical data plate on the machine
Dimensions	43Dx23,5Wx39,5H cms
Weight	19 kgs



## Pulizia e cura

Per ottenere la massima efficienza dalla macchina da caffè **ALICE** e mantenere inalterato nel tempo il suo aspetto, sono necessarie le seguenti semplici operazioni di pulizia serale a cura dell'utilizzatore:

### Operazioni a macchina accesa:

- Togliere il portafiltro, svuotarlo e lavare portafiltro e filtro con acqua calda
- Erogare un po' di acqua dal gruppo senza il portafiltro : Attenzione: rischio di ustione con acqua calda.
- Spazzolare la parte interna del gruppo per rimuovere eventuali residui di caffè
- Aprire brevemente il rubinetto vapore : Attenzione: rischio di ustione con vapore.

### Operazioni a macchina spenta e fredda:

- Pulire con panno umido la bacinella scaldatazze
- Pulire con panno non abrasivo la lancia vapore.
- Svuotare e pulire la bacinella sottotazza e la relativa griglia.
- Svuotare e lavare il serbatoio
- Pulire la carrozzeria della macchina con panno non abrasivo.



## CERTIFICAZIONI CE

S.V.ITALIA S.R.L. in conformità alle seguenti direttive:

2004/108/EC Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

2006/95/EC Direttiva Bassa Tensione

dichiara che la macchina modello **ALICE** è conforme ai requisiti dei seguenti documenti:

EN 55014-1:2006+A1:2009

EN 60335-2-15:2002+A1:2005+A2:2008

EN 55014-2:1997+A1:201+A2:2008

EN 60335-1:2002+A11:2004+A1:2004+A12:2006+A2:2006+A13:2008  
+A14:2010

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN 61000-3-3:2008

EN 62233:2008

Dichiara che l'apparecchiatura sopra denominata è stata progettata in conformità con le sezioni pertinenti sopra specificate.

L'unità è conforme con tutti i requisiti essenziali delle direttive.



## Summary

<i>General data</i>	18
<i>Introduction</i>	19
<i>Important safety precautions</i>	20
<i>Description of components</i>	22
<i>Installation</i>	24
<i>Start up</i>	25
<i>Proper care and maintenance</i>	28
<i>EC declaration of conformity</i>	29