

Lunar

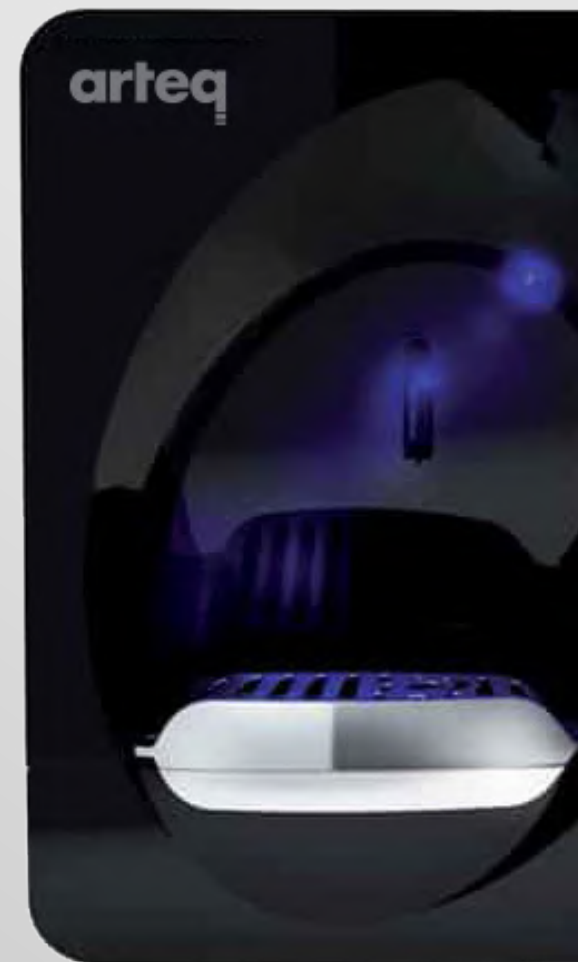
Manuale d'uso

User manual

Mode d'emploi

Bedienungshandbuch

CE



Masters of coffee

arteq

arteq

Artec Srl
Via della Tecnica 26 - 36043 Carraro Veneto (VI)
Rivenditori - P.I. 02465400201
Tel. 0444 654267 - Fax 0444 654267

ARTEQ SRL

Tutti i diritti riservati

Nessuna parte di questo manuale può essere riprodotta, copiata o divulgata con qualsiasi mezzo senza l'autorizzazione scritta della **ARTEQ SRL**.

Eventuali infrazioni saranno perseguite nei modi e nei tempi previsti dalla Legge. Con riserva di modifiche. Illustrazioni, descrizioni, riferimenti e dati tecnici contenuti nel presente manuale sono indicativi e non impegnativi. **ARTEQ SRL** nella continua ricerca per il miglioramento dei processi produttivi e della qualità del prodotto, si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza preavviso tutte le modifiche che riterrà opportune. Tutti i nomi ed i marchi citati in questo manuale sono di proprietà dei rispettivi Fabbricanti.

Questo documento tecnico descrive le norme per il corretto uso e la manutenzione utente della macchina per caffè **LUNAR**. Il rispetto delle norme e delle indicazioni qui riportate consentirà di utilizzare la macchina nel modo più sicuro possibile.

Informazioni

Si consiglia di leggere il presente manuale d'uso prima di collegare ed avviare la macchina.

Se dopo la lettura persistono dubbi o incertezze sulle operazioni da svolgere, occorrerà contattare il Rivenditore.

arteq

Artec Srl
Via della Tecnica 26 - 36043 Carraro Veneto (VI)
Rivenditori - P.I. 02465400201
Tel. 0444 654267 - Fax 0444 654267

ARTEQ SRL

All rights reserved

No part of this handbook may be reproduced, copied or published by any means without the written permission of **ARTEQ SRL**. Any violation will be prosecuted in the time and methods as provided for by the law. With reserve of any modification. Illustrations, descriptions, references and technical data contained in this handbook are approximate and not binding. **ARTEQ SRL** in its ongoing search to improve the production processes and quality of the product, reserves the right to make any modification at any time without prior notice, if necessary. All the names and trade names quoted in this handbook are the property of the respective manufacturers.

This technical document provides the instructions for the correct use and maintenance by the user for the **LUNAR** coffee machine.

Respecting the rules and indications reported here will allow you to use the machine in the safest possible manner.

information

Please read this user manual before connecting and turning on the machine.

If after reading this manual you have any doubts or uncertainties regarding the operations, please contact the dealer.

arteq

ARTEQ SRL

Tous les droits réservés

Toute reproduction ou copie intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, du texte contenu dans cette notice d'utilisation, est strictement interdite sans l'autorisation écrite de **ARTEQ SRL**. Toute infraction sera sévèrement punie conformément à la loi en vigueur en la matière. Sous réserve de modifications, les illustrations, descriptions, références et caractéristiques techniques contenues dans cette notice d'utilisation sont fournies à titre indicatif et ne peuvent en aucun cas revêtir un aspect contractuel. ARTEQ SRL à la recherche continue d'une optimisation des procédés de production et de la qualité du produit, se réserve le droit d'effectuer, à tout moment et sans préavis, les modifications retenues nécessaires. Tous les noms et marques cités dans ce document sont la propriété des fabricants respectifs.

Ce document technique décrit les normes pour l'utilisation correcte et l'entretien par l'utilisateur de la machine à café **LUNAR**. Le respect des normes et des indications ici reportées permettra d'utiliser la machine de la façon la plus sûre.

i Informations

*Il est recommandé de lire ce mode d'emploi avant de brancher et de mettre en marche la machine.
Si après la lecture de ce document des doutes ou des incertitudes persistent sur les opérations à suivre, il faudra contacter le Revendeur.*

ARTEQ SRL

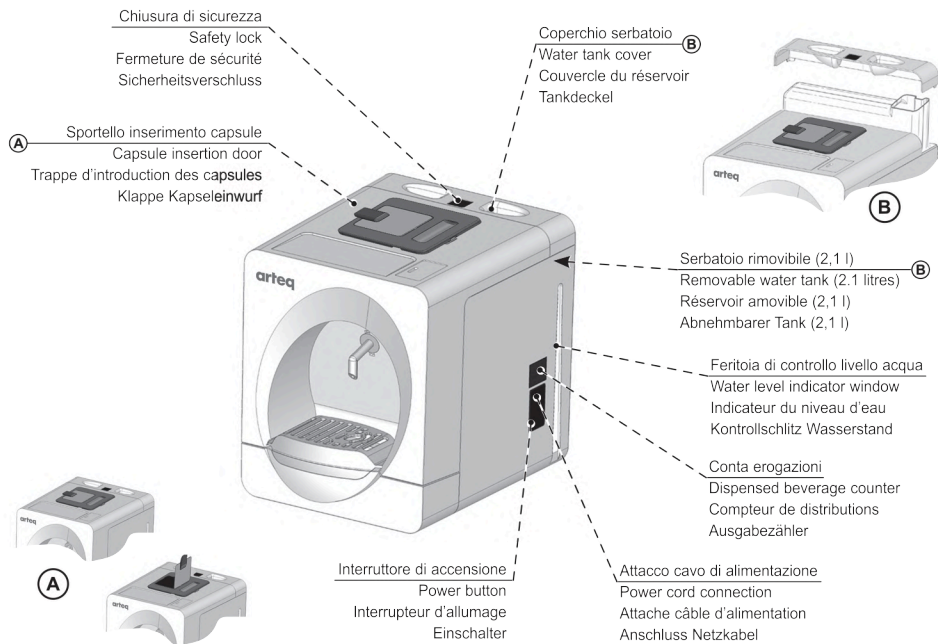
Alle Rechte vorbehalten

Kein Teil dieser Anleitung kann ohne schriftliche Erlaubnis der **ARTEQ SRL** reproduziert, kopiert oder verbreitet werden – gleich mit welchem Mittel. Eventuelle Zuwiderhandlungen werden gemäß den Gesetzesbestimmungen verfolgt. Änderungen vorbehalten. Die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Illustrationen, Beschreibungen, Verweise und technischen Daten haben nur Hinweis- und keinen verbindlichen Charakter. Im kontinuierlichen Bemühen um die Verbesserung der Produktionsverfahren und der Produktqualität behält sich ARTEQ SRL das Recht vor, zu jedem beliebigen Zeitpunkt und ohne Vorankündigung alle für notwendig gehaltenen Änderungen vorzunehmen. Alle im vorliegenden Handbuch genannten Namen und Markenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Hersteller.

Im vorliegenden technischen Dokument werden die Vorschriften für den korrekten Betrieb und die Wartung durch den Bediener für die Kaffeemaschine **LUNAR** beschrieben. Die Einhaltung der Vorschriften und die Beachtung der hier aufgeführten Hinweise gewährleistet einen weitgehend sicheren Betrieb der Maschine.

i Informationen

*Es wird empfohlen, vor dem Anschluss und der Inbetriebnahme der Maschine das vorliegende Bedienungshandbuch zu lesen.
Sollten nach der Lektüre noch Zweifel oder Unsicherheiten hinsichtlich der auszuführenden Vorgänge bestehen, so sollte der Händler kontaktiert werden.*

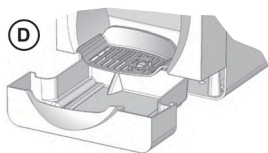


arteq



C Griglia raccogli gocce regolabile
Adjustable drip tray grill
Grille d'égouttement réglable
Einstellbarer Rost Abtropfschale

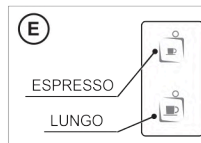
D Contenitore recupero capsule consumate
Used capsule container
Réservoir de récupération capsules usagées
Sammelbehälter leere Kapseln



Piastra scalda tazze
Cup-warming surface
Plaque chauffe-tasses
Beheizte Tassenabstellfläche



E Tastiera a membrana
Membrane keypad
Clavier à membrane
Folientastenfeld



Led di illuminazione vano di erogazione
Dispensing compartment light
DEL d'éclairage logement de distribution
LED Beleuchtung Ausgaberaum

Beccuccio erogatore
Dispensing spout
Buse de distribution
Auslaufdüse

INDICE

INDICAZIONI GENERALI DI SICUREZZA.....	2
DESCRIZIONE DELLA MACCHINA.....	2
CARATTERISTICHE TECNICHE.....	3
MESSA IN FUNZIONE.....	3
COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.....	4
USO.....	5
MANUTENZIONE ORDINARIA.....	6
SMALTIMENTO.....	8

TABLES DES MATIÈRES

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ.....	2
DESCRIPTION DE LA MACHINE.....	2
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	3
MISE EN SERVICE.....	3
BRANCHEMENT SUR RÉSEAU ÉLECTRIQUE.....	4
UTILISATION.....	5
ENTRETIEN DE ROUTINE.....	6
ÉLIMINATION.....	8

TABLE OF CONTENTS

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS.....	2
MACHINE DESCRIPTION.....	2
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	3
START UP.....	3
CONNECTION TO THE MAINS.....	4
USE.....	5
SCHEDULED MAINTENANCE.....	6
MACHINE DISPOSAL.....	8

INHALT

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE.....	2
BESCHREIBUNG DER MASCHINE.....	2
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....	3
INBETRIEBNAHME.....	3
STROMVERBINDUNG.....	4
BETRIEB.....	5
PLANMÄSSIGE WARTUNG.....	6
ENTSORGUNG.....	8

Gentile Cliente,

Arteq ringrazia per aver scelto Lunar: una macchina da caffè innovativa dal design elegante e pulito che si adatta perfettamente a qualsiasi ambiente.

La sua facilità d'uso e praticità garantiscono i migliori risultati. Arteq, grazie ai suoi 30 anni di esperienza nel settore del caffè e alla sua costante attenzione alle richieste del mercato, propone oggi il sistema ARTEQ che unisce alte prestazioni e affidabilità a tecnologie di fascia alta.

Velocizza le operazioni gestendole dal tuo smartphone.

ARTEQ SRL

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La Società costruttrice Arteq Srl con sede legale
in Via della Tecnica 26 - 36043 Camisano Vicentino - VI - Italia

Dichiara

sotto la propria responsabilità che le macchine per caffè
espresso descritte in questo manuale:

Modello: LUNAR

Alimentazione: **AC1 230V 50 Hz**

Anno di costruzione: consultare la targa "CE" posta sulla
macchina

sono conformi alle direttive:

2014/35/UE relativa al materiale elettrico destinato ad essere
adoperato entro taluni limiti di tensione

2014/30/UE relativa alla compatibilità elettromagnetica
(EMC)

Il responsabile
Stefano Cini

GARANZIA

Ogni macchina è oggetto di accurati controlli e viene collaudata prima di essere messa in vendita.

La garanzia è quella prevista dalla normativa vigente, decorre dalla data di acquisto della macchina ed è estesa a tutte le parti elettriche e a quelle meccaniche ad eccezione di quelle soggette ad usura e calcare. Decade qualora la macchina venga utilizzata con capsule diverse da quelle del sistema preposto, manomessa da personale non autorizzato o utilizzata in modo inappropriato.

Le parti ritenute dal Costruttore difettose all'atto della fabbricazione verranno sostituite gratuitamente; le relative spese di trasporto restano a carico dell'acquirente.

- Non utilizzare contenitori freddi per la preparazione del caffè;
- Non immergere la macchina in acqua per la pulizia.
- L'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata dei minori di anni diciotto.
- Mai smontare la carrozzeria della macchina, né eseguire riparazioni. Sulla macchina sono montati componenti che operano a tensione di rete. In caso di malfunzionamento non tentare la riparazione della macchina, ma rivolgersi al Rivenditore.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

INDICAZIONI GENERALI DI SICUREZZA**SIMBOLOGIA UTILIZZATA****▲ Attenzione**

Richiama l'attenzione su situazioni o problemi che potrebbero pregiudicare la sicurezza.

i Informazioni

Richiama l'attenzione su importanti situazioni di carattere generale.

Di seguito sono riassunte alcune indicazioni generali di sicurezza, integrate nel prosieguo del manuale da specifici richiami:

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di procedere alla messa in funzione della macchina.
- Non effettuare mai alcuna operazione con le mani umide o bagnate.
- Non coprire mai la macchina, neppure parzialmente, con strofinacci o con teli di protezione.
- Non mettere le mani in prossimità del beccuccio di erogazione.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA**DESTINAZIONE D'USO**

La macchina da caffè **LUNAR** è stata costruita e progettata per preparazione di caffè espresso, caffè d'orzo, tisane e altri prodotti solubili; essa funziona come un riscaldatore per acqua dotato di caldaia a svuotamento che utilizza un filtro a perdere comunemente detto capsula, all'interno della quale, si trova il prodotto per la bevanda desiderata.

i Informazioni

Utilizzare esclusivamente capsule per la quale è stata predisposta.

▲ Attenzione

Qualsiasi impiego diverso da quelli descritti o l'utilizzo di prodotti non conformi è da ritenersi improprio.

DOTAZIONE DELLA MACCHINA

La macchina per espresso viene consegnata completa di:

1. Cavo di alimentazione
2. Manuale d'uso
3. Imballo originale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

IDENTIFICAZIONE

Nella parte posteriore della macchina è apposta la targa identificativa con riportati i dati tecnici da comunicare al Rivenditore in caso di richiesta di informazioni o di assistenza tecnica.

Informazioni

Il danneggiamento, la rimozione o l'alterazione della targa identificativa deve essere immediatamente segnalata al Rivenditore.

Non saranno possibili interventi in garanzia se la targa identificativa risulta danneggiata, rimossa o alterata.

DATI TECNICI

CAPACITÀ SERBATOIO	2,1	l
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230	V
FREQUENZA (230 V)	50	Hz
POTENZA	975	W

DIMENSIONI E PESI

ALTEZZA	320	mm
PROFONDITÀ	304	mm
LARGHEZZA	260	mm
PESO	7	kg

MESSA IN FUNZIONE

Estrarre la macchina dall'imballo e collocarla su un piano stabile, adatto a sostenerne il peso, in prossimità di una presa di corrente idonea.

Attenzione

Conservare l'imballo in tutte le sue parti per futuri trasporti. Senza l'imballo originale, la garanzia della macchina decade.

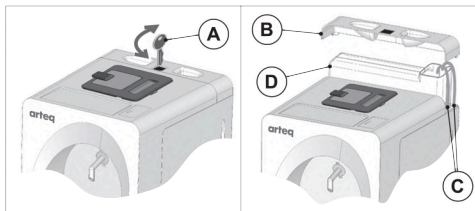
Attenzione

Lo spazio intorno alla macchina non deve essere inferiore ai 10 cm su tutti i lati.

Non coprire la macchina con strofinacci o teli di protezione.

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO**▲ Attenzione**

Le operazioni di seguito descritte devono essere eseguite con la macchina **NON** collegata alla rete di alimentazione.



- Utilizzando la chiave (A) in dotazione, ruotare e sbloccare il lucchetto di fermo del coperchio del vano serbatoio (B);
- togliere il coperchio del vano serbatoio;
- sfilare i due tubi (C) di aspirazione e recupero acqua dalla bocca del serbatoio (D) ed estrarlo dalla sede;
- sciacquarlo in abbondante acqua corrente ed asciugarlo esternamente;
- riempirlo con circa 2 litri di acqua potabile, possibilmente a basso contenuto di calcare (inferiore a 25° F - gradi francesi);
- ricollocare il serbatoio nella sede prevista;
- reintrodurre i tubi precedentemente sfilati;
- ricollocare in sede il coperchio del vano serbatoio;
- bloccare tramite lucchetto il coperchio del vano serbatoio.

▲ Attenzione

Non superare la capacità del serbatoio.

Accertarsi che non ci siano gocce o schizzi di acqua all'esterno del serbatoio. Nel caso asciugare con uno straccio asciutto

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA**CONTROLLI DA EFFETTUARE PRIMA DEL COLLEGAMENTO****▲ Attenzione**

La tensione di alimentazione della macchina non è modificabile dall'utente. Prima del collegamento alla rete elettrica, verificare:

- che la tensione della rete corrisponda alla tensione di alimentazione della macchina indicata nella targhetta di identificazione posta sul retro della macchina stessa;
- che la presa possa accogliere la spina del cavo di alimentazione della macchina;
- che la presa o la rete di alimentazione sia connessa con un dispositivo di protezione contro i contatti indiretti (interruttore differenziale) con corrente $I_{\Delta n}$ non superiore a 20mA;
- che la presa sia connessa a una efficace presa di messa a terra, efficiente e controllata;
- che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.

DIVIETI**▲ Attenzione**

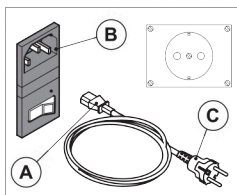
- Non utilizzare prolunghe di nessun tipo per il collegamento della macchina alla rete di alimentazione elettrica.
- Non utilizzare dispositivi di riduzione per collegare la spina di connessione alla presa di corrente.

- Non utilizzare dispositivi di connessione multipla ("ciabatte" o prese "triple") per connettere la macchina alla presa di corrente.

COLLEGAMENTO

Inserire il connettore del cavo di alimentazione (A) nella presa di corrente (B) nella presa di corrente (B) posta sul lato destro della macchina.

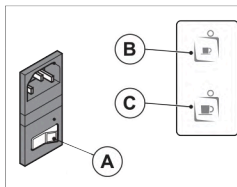
Inserire la spina (C) nella presa di rete.



USO

ACCENSIONE

Accendere la macchina premendo l'interruttore luminoso (A) posto sul fianco della stessa. Quando si accende la macchina i led dei tasti "ESPRESSO" (B) e "LUNGO" (C) lampeggiano per indicare il riscaldamento della macchina, mentre il led blu d'illuminazione del vano tazzina si accende fisso.



Quando i led smettono di lampeggiare, e diventano fissi, la macchina è pronta. Non effettuare erogazioni finché la macchina non è pronta. Il tempo di attesa è di circa 90 secondi.

ISTRUZIONI OPERATIVE

⚠ Attenzione

Utilizzare unicamente capsule per le quali la macchina è stata pre-

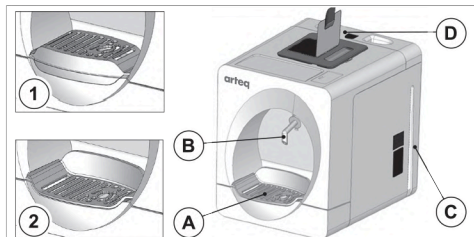
posta: capsule non idonee, possono danneggiare la macchina.

La capsula deve essere lasciata scivolare fino alla posizione prestabilita. Non utilizzare mai, per alcun motivo, utensili od altri oggetti o le dita per forzare la capsula all'interno del vano: rischio di danni fisici ed alla macchina.

Primo ciclo: Lavaggio

Al primo impiego, prima e dopo un lungo periodo di non utilizzo (ad esempio: fine settimana), occorre effettuare l'operazione di "lavaggio" della macchina seguendo le istruzioni riportate nel capitolo "MANUTENZIONE ORDINARIA" al paragrafo "LAVAGGIO".

Preparazione delle bevande



- A seconda delle necessità, predisporre la griglia (A) nella posizione desiderata (1 o 2);
- porre una tazza o un bicchiere sulla griglia (A), sotto al beccuccio erogatore (B) e verificare attraverso la feritoia di ispezione (C) che nel serbatoio sia presente acqua;
- aprire lo sportello di inserimento capsule (D);
- inserire una capsula della bevanda scelta;

- chiudere completamente lo sportello;
- premere il tasto "ESPRESSO" se si desidera un'erogazione di durata breve, suggerita per la preparazione di un caffè espresso. Premere il tasto "LUNGO" se si desidera un'erogazione di durata più lunga, consigliata per la preparazione di caffè lungo, tisane e solubili. L'erogazione della bevanda si arresta in automatico in funzione di un tempo predefinito. E' possibile personalizzare la durata dell'erogazione seguendo le istruzioni specificate al punto AUTOAPPRENDIMENTO;
- prelevare la bevanda; la capsula rimane in posizione fino a quando verrà inserita una nuova capsula;
- ricordarsi di svuotare periodicamente il contenitore di recupero capsule consumate.

⚠ Attenzione

Se lo sportello non è chiuso completamente, la macchina non eroga né caffè né acqua calda.

Non utilizzare MAI, per alcun motivo, oggetti estranei per introdurre la capsula all'interno del vano

Preparazione cappuccino

Posizionare sulla griglia una tazza o un bicchiere sufficientemente capiente.

Inserire nella macchina una capsula di bevanda bianca e premere il tasto "LUNGO". Al termine dell'erogazione inserire una capsula di caffè della miscela preferita e premere il tasto "ESPRESSO".

Autoapprendimento

Per modificare i tempi di erogazione programmati procedere come di seguito descritto:

- inserire una capsula, quindi spegnere la macchina;
- tenere premuto, almeno 2 secondi, il tasto "ESPRESSO" e contemporaneamente riaccendere la macchina. L'attivazione della modalità di autoapprendimento è segnalata dai led dei tasti "ESPRESSO" e "LUNGO" che iniziano a lampeggiare

contemporaneamente.

- procedere con l'erogazione premendo il tasto ("ESPRESSO" o "LUNGO") che si desidera riprogrammare.
- raggiunta la quantità di bevanda desiderata, premere il tasto ("ESPRESSO" o "LUNGO") precedentemente attivato in modo da arrestare l'erogazione e memorizzare la nuova durata.
- A questo punto spegnere la macchina e riaccenderla per attivare le nuove impostazioni.

È possibile eseguire le medesime regolazioni scaricando l'app **ARTEQ**, disponibile sia sullo store Android sia sullo store iOS. Questa app consente una regolazione dei parametri più veloce e intuitiva, permettendo inoltre di consultare il catalogo delle capsule e altre informazioni sulla macchina.

Mancanza di acqua

⚠ Attenzione

Se si fa funzionare la macchina con il serbatoio vuoto, questa si danneggia in modo irreparabile.

Il livello di acqua presente nel serbatoio è visibile tramite la feritoia di controllo livello acqua.

MANUTENZIONE ORDINARIA

LAVAGGIO

- Porre una tazza o un bicchiere sulla griglia, sotto al beccuccio erogatore;
- aprire lo sportello di inserimento capsule ed inserire una *capsula vuota*.

- chiudere completamente lo sportello;
- premere il tasto "LUNGO" o "ESPRESSO" e attendere la fine dell'erogazione;
- svuotare la tazza, la capsula vuota rimane in posizione fino a quando verrà inserita una capsula nuova;
- ricordarsi di recuperarla dal contenitore di recupero capsule consumate per poterla riutilizzare per futuri lavaggi della macchina.

RABOCCO O RIEMPIMENTO SERBATOIO

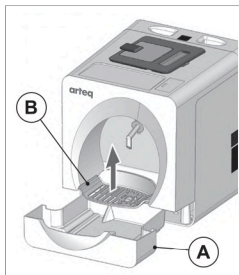
Controllare e, se occorre, riempire il serbatoio seguendo le istruzioni e le avvertenze indicate nel capitolo "MESSA IN FUNZIONE" al paragrafo "RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO".

SVUOTAMENTO DEL CONTENITORE CAPSULE CONSUMATE

L'immissione di una capsula nuova permette a quella già sfruttata di cadere nel contenitore (A).

Il contenitore deve essere svuotato periodicamente, al massimo ogni 25 bevande erogate.

Nel caso in cui il contenitore rimanga bloccato, sollevare la griglia (B) ed estrarre le capsule in eccesso. Riposizionare la griglia (B), estrarre il contenitore (A) e procedere al completo svuotamento.



⚠ Attenzione

Se il contenitore non viene svuotato, le capsule possono incastrarsi all'interno della macchina fino a bloccarne il funzionamento.

PULIZIA

⚠ Attenzione

Non utilizzare la lavastoviglie per pulire la macchina. SI DANNEGGIA IRRIMEDIABILMENTE

Pulizia del cassetto

Il contenitore può essere lavato con acqua corrente e detergente neutro. Per non danneggiarlo: NON USARE DETERGENTI, PRODOTTI O MATERIALI ABRASIVI.

Pulizia delle parti esterne

Pulire le parti esterne utilizzando un panno morbido inumidito con sola acqua. Non usare prodotti o materiali abrasivi, perché danneggiano le superfici della macchina.

Pulizia del serbatoio

Periodicamente, circa ogni 10 litri d'acqua usata o più spesso se si usa acqua dura o con impurità, è necessario lavare il serbatoio dell'acqua. Procedere all'estrazione e pulizia del serbatoio, seguendo le istruzioni e le avvertenze indicate nel capitolo "MESSA IN FUNZIONE" al paragrafo "RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO".

Decalcificazione

Standard

Periodicamente, circa ogni 50 litri d'acqua usata o più spesso se si usa acqua con durezza superiore a 25° F (gradi francesi), è necessario eseguire un ciclo di lavaggio utilizzando un prodotto decalcificante specifico per macchine da caffè espresso, seguendo le istruzioni sulla confezione del decalcificante.

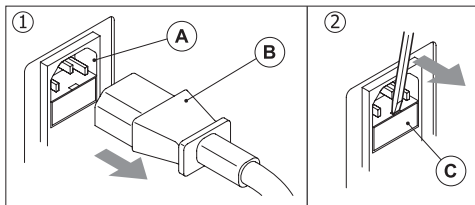
Filtro decalcificatore (non compreso)

Periodicamente, circa ogni 50 litri d'acqua usata o più spesso se si usa acqua con durezza superiore a 25°F (gradi francesi), è necessario sostituire il filtro decalcificatore seguendo le istruzioni del filtro stesso.

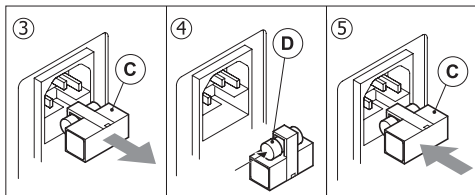
SOSTITUZIONE FUSIBILE**▲ Attenzione**

Prima di effettuare queste operazioni scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.

1. estrarre il connettore **B** del cavo di alimentazione dalla presa **A**;
2. inserire un piccolo cacciavite nel portafusibile **C** e fare leva verso l'esterno;



3. estrarre il portafusibile **C**;
4. sostituire il fusibile **D**;
5. inserire il portafusibile **C** nell'alloggiamento.

**ANOMALIE**

In caso di non funzionamento o di altre anomalie della macchina, controllare che:

- a) Il cavo di alimentazione sia collegato alla presa a parete ed alla macchina;
- b) Alla presa a parete arrivi tensione;
- c) L'interruttore della macchina sia acceso;
- d) Il serbatoio dell'acqua sia pieno;
- e) Il contenitore di raccolta capsule consumate sia vuoto.

SMALTIMENTO

Questo prodotto è conforme al Decreto Legislativo n.49/2014 e alla Direttiva 2012/19/UE.



2012/19/UE

Il simbolo apposto sull'apparecchiatura indica che essa, al termine della propria vita utile, NON deve essere smaltita come rifiuto generico domestico. L'apparecchiatura deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per rifiuti elettrici ed elettronici approntati dalla Pubblica Amministrazione, o, in assenza di essi, riconsegnata al produttore o rivenditore senza alcun onere a carico dell'utente. Un'appropriata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute. L'utente ha quindi l'onere, civile e morale, di riconsegnare l'apparecchiatura, a fine vita utile, alle appropriate strutture di raccolta.

Il produttore ottempera alle proprie responsabilità per il riutilizzo, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile individualmente o partecipando a sistemi collettivi.

Dear customer,

ARTEQ would like to thank for choosing **LUNAR** : an innovative coffee machine with an elegant and clean design that perfectly matches any environment.

Its ease of use and practicality guarantee the best results. Arteq, thanks to its 30 years of experience in the coffee sector and its constant attention to market demands, today offers the ARTEQ system which combines high performance and reliability with high-end technologies.

Speed up operations by managing them from your smartphone.

ARTEQ SRL

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturing Company Arteq Srl with registered office in Via della Tecnica 26 - 36043 Camisano Vicentino - VI - Ital

Declares

under its own responsibility that the espresso coffee machines described in this manual:

Model: **LUNAR**

Power supply: **AC1 230V 50 Hz**

Year of construction: see "CE" plate on the machine

comply with directives:

2014/35/UE relating to electrical equipment intended to be used within certain voltage limits

2014/30/UE relating to electromagnetic compatibility (EMC)

The manager
Stefano Cini

WARRANTY

Every machine is carefully checked and tested before being released for sale.

The warranty is that foreseen by the current regulation, starting from the purchase date and covering all the electrical components and the mechanical parts, with the exception of those that are subject to wear, or which shall be in contact with limestone. The warranty will become void if the machine is used with capsules different *from those of the designated system*, if it is tampered with by unauthorised personnel or is used in an inappropriate manner.

Those parts, the manufacturer considers defective since manufacture, will be replaced free of charge. The relevant transport expenses are charged to the purchaser.

- Never cover the machine, not even partially, with clothes or protective clothes.
- Never put your hands near the dispensing spout.
- Do not use cold containers when preparing coffee.
- Do not immerse the machine in water to clean.
- The machine must not be used by anyone who is less than eighteen years of age.
- Never disassemble the body of the machine or perform repairs. Electrical components are mounted on the machine. Do not attempt to repair the machine in the case of malfunction. Contact the dealer.
- Should the power cord be damaged, it must be replaced.
- Do not use the machine outdoors.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

SYMBOLS USED

Warning

Draws the attention to conditions or problems which may compromise safety.

Information

Draws the attention to important conditions of general nature.

Below, a summary of some general safety instructions integrated throughout the handbook by specific references is given:

- Carefully read the instructions for use before starting the machine.
- Never carry out any operation with wet or damp hands.

MACHINE DESCRIPTION

INTENDED USE

The **LUNAR** coffee machine was designed and built for the brewing of espresso coffee, barley coffee, herbal tea and other instant products; it functions as a water heater equipped with a boiler which uses a disposable filter commonly called a capsule, that contains the product for the desired beverage.

Information

Only use capsules for which the coffee machine was made

Warning

Any use different from that described or use of products not conform to Mokador specifications is to be considered improper.

MACHINE STANDARD EQUIPMENT

The espresso machine is supplied with:

1. Power cord
2. User's manual
3. Original packaging

TECHNICAL CHARACTERISTICS

IDENTIFICATION

The identification plate is located on the rear part of the machine, carrying the technical data to be communicated to the dealer when making enquiries or requesting technical service.

Information

Any damage, removal or alteration of the identification plate must be reported immediately to the dealer.

Repairs under warranty cannot be carried out if the identification plate is damaged, removed or altered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

WATER TANK CAPACITY	2.1	litres
POWER SUPPLY	230	V
FREQUENCY (230 V)	50	Hz
POWER RATING	975	W

SIZE AND WEIGHT

HEIGHT	320	mm
DEPTH	304	mm
WIDTH	260	mm
WEIGHT	7	kg

START UP

Remove the machine from the packaging and place it on a stable surface that can sustain the weight and near a suitable electrical socket.

Warning

Keep the packaging and all its parts for future transport.

The warranty is void without the original packaging.

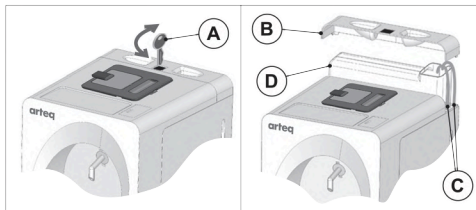
Warning

Leave at least 10 cm around the machine on all sides.

Do not cover the machine with clothes or protective clothes.

FILLING THE TANK**▲ Warning**

The operations described below must be performed with the machine disconnected from the electrical network.



- Using the key provided (A), turn and unlock the latch for the cover of the water tank compartment (B);
- remove the cover of the water tank compartment;
- Remove the two water suction pipes (C) from the mouth of the water tank (D) and extract it from its seat;
- rinse it with abundant running water and dry it on the outside;
- fill it with approximately 2 litres of drinking water, preferably with a low limescale content (less than 25° f - French degrees);
- put the water tank back in its seat;
- reinsert the pipes previously removed in the holes provided in the tank;
- replace the cover of the water tank compartment;
- lock the latch on the water tank compartment cover.

▲ Warning

Do not exceed the water tank's capacity.

Make sure that the outside of the tank is not wet. If necessary, dry it with a cloth.

CONNECTION TO THE MAINS**THINGS TO CHECK BEFORE CONNECTING****▲ Warning**

The power supply voltage of the machine may not be modified by the user. Before connecting to the mains, check that:

- the mains voltage corresponds to the power supply voltage of the machine, indicated on the identification plate on the rear of the machine;
- that the plug of the machine's power cord fits into the socket;
- that the socket or the electrical network is connected to a device protecting against indirect contact (circuit breaker) with a fault current $I_{\Delta n}$ not greater than 20mA;
- the outlet is efficiently earthed and controlled;
- the power cable is undamaged.

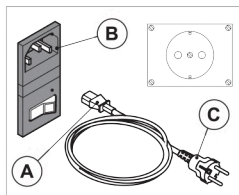
PROHIBITIONS**▲ Warning**

- Do not use extension cords of any kind to connect the machine to the mains.
- Do not use reduction devices to connect the plug to the outlet.
- Do not use multiple connection devices ("flappers" or triple outlets) to connect the machine to the outlet.

CONNECTION

Insert the power cable connector (A) in the socket (B) on the rear of the machine.

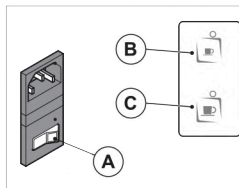
Insert the plug (C) in the mains outlet.



USE

TURNING THE MACHINE ON

Turn the machine on by pressing the ON-OFF button (A) located on the machine's side. At start-up, the "ESPRESSO" (B) and "LUNGO" (C) lights will blink, indicating that the machine is warming up, and the blue light in the cup compartment will be steady on.



When the lights stop blinking and remain steady on, the machine is ready for use. Do not dispense any beverages until the machine is ready. The warm-up time is approximately 90 seconds.

OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ Warning

Only use capsules for which the coffee machine was made.

Unsuitable capsules can damage the coffee machine.

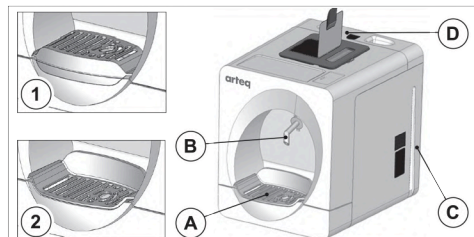
The capsule must be allowed to slide until it is in its correct position.

Never for any reason use the fingers, utensils or other objects to force the capsule into the chamber: there is the risk that the machine could be damaged.

First Cycle: Washing

When being used for the first time or before and after a long period of inactivity (for example: weekend), a "washing" cycle should be performed on the machine following the instructions reported in the "WASHING" paragraph of the "SCHEDULED MAINTENANCE" section.

Beverage Brewing



- Depending on the need, put the grill (A) in the desired position (1 or 2);
- place a cup or glass on the grill (A), beneath the dispensing spout (B) and check the level indicator window (C) to ensure that water is present in the tank;
- open the capsule insertion door (D);
- insert a capsule of the selected beverage;

- completely close the door;
- press the "ESPRESSO" button if you would like a short brew time, suggested for the brewing of an espresso coffee. Press the "LUNGO" button for a longer brew time, recommended for the brewing of long coffee, herbal teas and instant products. Beverage dispensing automatically stops at a preset time. The dispensing time can be personalised following the instructions given in the SELF-LEARNING section;
- remove the beverage; the capsule remains in position until a new one is inserted;
- remember to periodically empty the used capsule container.

Warning

If the door is not completely closed, the machine will neither dispense coffee nor hot water.

NEVER, for any reason, use foreign objects to place the capsule inside the compartment.

Brewing a Cappuccino

Place a sufficiently large cup or glass on the grill.

Place a milk capsule in the machine and press the "LUNGO" button. After dispensing has finished, insert a capsule of the desired blend in the machine and press the "ESPRESSO" button.

Self-Learning

Proceed as follows to modify the programmed brewing time:

- insert a capsule and then turn off the machine;
- Press and hold the "ESPRESSO" button for at least 2 seconds and simultaneously turn the machine on. The activation of the self-learning mode is indicated by the simultaneous blinking of the "ESPRESSO" and "LUNGO" buttons;
- proceed with dispensing by pressing the button ("ESPRESSO" or "LUNGO") that you would like to reprogram;

- once the desired quantity of beverage is reached, press the previously activated button ("ESPRESSO" or "LUNGO") to stop dispensing and to store the new brewing time;
- now shut the machine off and turn it back on to confirm the new settings.

It is possible to make the same adjustments by downloading the **ARTEQ** app, available on both the Android and the iOS store. This app allows a faster and more intuitive adjustment of the parameters, also allowing you to consult the catalog of capsules and other information about the coffee machine.

No Water

Warning

The machine will be irreparably damaged if it operates without water in the tank.

The water level in the tank can be seen through the water level indicator window.

SCHEDULED MAINTENANCE

WASHING

- Place a cup or glass on the grill beneath the dispensing spout;
- open the capsule insertion door and insert one of the empty capsules provided with the machine;
- completely close the door;
- press either the "LUNGO" or "ESPRESSO" button and wait for dispensing to finish;
- empty the cup; the empty capsule remains in position until a new one is inserted;
- remember to remove this empty capsule from the used capsule container so that it can be used for future washings.

TOPPING OFF OR FILLING THE TANK

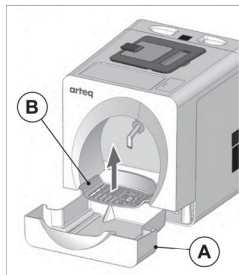
Check and fill (if necessary) the water tank following the instructions and warnings indicated in the "WATER TANK FILLING" paragraph of the "MACHINE START-UP" section.

EMPTYING OF THE USED CAPSULE CONTAINER

The used capsule drops into the container (A) when a new capsule is inserted.

The container must be periodically emptied - at most every 25 dispensed beverages.

If the container is obstructed, lift the grill (B) and remove the excessive capsules. Replace the grill (B), remove the container (A) and then completely empty it.



▲ Warning

If the container is not emptied, the capsules can get stuck inside the machine and block its operation.

CLEANING

▲ Warning

*Do not use a dishwasher to clean the machine.
IRREPARABLE DAMAGE WILL OCCUR*

Cleaning the Container

The container can be washed with running water and a mild soap. In order not to damage it:

DO NOT USE ABRASIVE SOAPS, PRODUCTS OR MATERIALS.

Cleaning the External Parts

Clean the external parts using a soft cloth dampened with only water. Do not use abrasive products or materials as they will damage the machine surfaces.

Cleaning the Water Tank

Periodically, after about every 10 litres of water used (or more frequently if hard water or water with a high amount of impurities is used), the water tank must be washed. Proceed by removing and cleaning the water tank following the instructions and warnings indicated in the "WATER TANK FILLING" paragraph of the "MACHINE START-UP" section.

Descaling

Standard descaling

Periodically, after about every 50 litres of water used or more frequently if water with a hardness greater than 25° f (French degrees) is used, a wash cycle must be performed using a descaling product that is specific for espresso coffee machines, following the instructions reported on the product package.

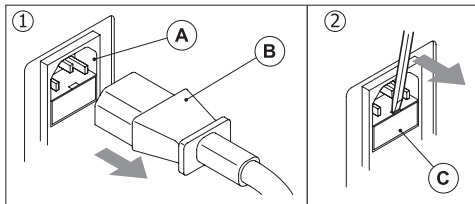
Water softening filter (not included)

Periodically, after about every 50 litres of water used or more frequently if water with a hardness greater than 25°F (French degrees) is used, the water softening filter must be replaced following the instructions provided with the filter.

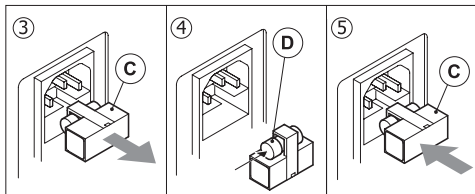
REPLACING THE FUSE**▲ Warning**

Before carrying out this operation, turn the machine off, unplug it from the mains.

1. Unplug the power cable connector (A) from the socket (B);
2. insert a little screwdriver into the fuse holder (C) and make lever towards the outside;



3. extract the fuse holder (C);
4. replace the fuse (D);
5. insert the fuse holder into the socket.

**PROBLEMS**

Should the machine not work or if other problems are detected, make sure that:

- a) The power cord is connected both to the wall plug and the machine.
- b) The wall plug is powered;
- c) The ON-OFF button is in the ON position;
- d) The water tank is full;
- e) The used capsule container is empty.

MACHINE DISPOSAL

This product conforms with Italian Legislative Decree n. 49/2014 e alla Direttiva 2012/19/UE.



The symbol on the appliance indicates that the appliance, at the end of its operational life, must be disposed of separately from other waste. The appliance must be brought to an appropriate separate collection centre for electric and electronic equipment set up by the local government, or, if not present, be returned to the manufacturer or dealer without any cost to the user. Appropriate separate collection contributes to the prevention of possible negative effects on the environment and human health. Therefore the user has the civil and moral responsibility of bringing the appliance to the appropriate collection centre at the end of its operational life.

The manufacturer will comply with his responsibility for the individual recycling, treatment and environmentally compatible disposal or participation in collective systems.

Cher client,

Arteq vous remercie d'avoir choisi Lunar : une machine à café innovante au design élégant et épuré qui s'adapte parfaitement à n'importe quel environnement.

Sa facilité d'utilisation et sa praticité garantissent les meilleurs résultats. Arteq, grâce à ses 30 ans d'expérience dans le secteur du café et à son attention constante aux demandes du marché, propose aujourd'hui le système ARTEQ qui allie hautes performances et fiabilité avec des technologies haut de gamme.

Accélérez les opérations en les gérant depuis votre smartphone.

ARTEQ SRL

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La Société fabricante Arteq Srl dont le siège social se trouve à Via della Tecnica 26 36043 Camisano Vicentino (VI) -Italy

Déclare
sous sa responsabilité, que les machines à café
expresso décrites dans ce manuel:

Modèle: **LUNAR**

Alimentation: AC1 230V 50 Hz

Année de construction: consulter la plaque "CE" installée sur la machine

sont conformes à la directive:
2014/35/UE relative aux équipements électriques destinés à être
utilisés dans certaines limites de tension,

2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique
(EMC)

Le responsable
Stefano Cini

GARANTIE

Chaque machine a fait l'objet de contrôles soignés et est testée avant sa mise en vente.

La garantie est celle prévue par la réglementation en vigueur. Elle compte à partir de la date d'achat de la machine et inclut toutes les parties électriques, mécaniques, à l'exception de celles sujettes à l'usure ou qui entrent en contact avec calcaire. Celle-ci cesse d'exister si la machine est utilisée avec des capsules différentes *de ceux du système concerné*, altérée par des personnes non autorisées ou utilisée de façon inappropriée.

Les pièces, dont les vices de fabrication sont reconnus par le Constructeur, seront remplacées gratuitement. Les frais de transport correspondants restent à la charge de l'acheteur.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

SYMBOLES UTILISÉS

Attention

Il signale des situations ou des problèmes qui pourraient compromettre la sécurité.

Informations

Il signale d'importantes situations de caractère général.

Vous trouverez ci-après un résumé de quelques consignes générales de sécurité, intégrées à la fin de cette notice d'utilisation par des rappels spécifiques :

- Lire attentivement les instructions d'utilisation avant la mise en fonction de la machine.
- Ne jamais effectuer toute opération avec les mains humides ou mouillées.
- Ne jamais couvrir la machine, même partiellement, avec des chiffons ou des toiles de protection.

- Ne pas mettre les mains près de la buse distribution.
- Ne pas utiliser des récipients froids pour la préparation du café.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau pour la nettoyer.
- L'appareil doit être gardé hors de la portée des mineurs.
- Ne jamais démonter le châssis de la machine, ne pas effectuer de réparations. Sur la machine sont montés des composants qui fonctionnent sur la tension du réseau. En cas de mauvais fonctionnement, ne pas essayer de réparer la machine, mais contacter plutôt le revendeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il faut le remplacer.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.

DESCRIPTION DE LA MACHINE

DOMAINE D'APPLICATION

La machine à café **LUNAR** a été construite et conçue pour la préparation de café expresso, de café d'orge, de tisanes et d'autres produits solubles. Celle-ci fonctionne comme un dispositif de chauffage d'eau doté de chaudière à vidange qui utilise un filtre à jeter communément appelé capsule, à l'intérieur de laquelle se trouve le produit pour la boisson désirée.

Informations

Utilisez uniquement les capsules pour lesquelles la machine a été conçue.

Attention

Toute utilisation différente de celles décrites ou l'utilisation de produits non conformes aux spécifications Mokador doit être considérée comme impropre.

EQUIPEMENT DE LA MACHINE

La machine à expresso est livrée complète de :

1. Câble d'alimentation
2. Mode d'emploi
3. Emballage d'origine

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

IDENTIFICATION

La plaque signalétique se trouve dans la partie arrière de la machine et reporte les informations techniques à communiquer au Revendeur pour toute demande d'informations ou d'assistance technique.

Informations

Toute utilisation différente de celles décrites ou l'utilisation de produits non conformes aux spécifications Mokador doit être considérée comme impropre.

DONNÉES TECHNIQUES

CAPACITÉ DU RÉSERVOIR	2,1	l
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	230	V
FRÉQUENCE (230 V)	50	Hz
PUISSANCE	975	W

DIMENSIONS ET POIDS

HAUTEUR	320	mm
PROFONDEUR	304	mm
LARGEUR	260	mm
POIDS	7	kg

MISE EN SERVICE

Enlever la machine de son emballage et la placer sur un plan stable, adapté à en soutenir le poids, à proximité d'une prise de courant appropriée.

Attention

Conservier l'emballage de toutes ses parties pour les futurs transports.

Sans l'emballage original, la garantie de la machine cesse d'exister.

Attention

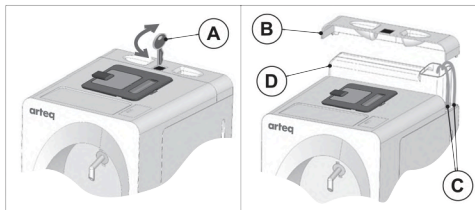
Laisser un espace de 10 cm minimum autour de la machine.

Ne pas couvrir la machine avec des chiffons ou des toiles de protection.

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR

▲ Attention

Pour effectuer les opérations décrites ci-après, la machine NE doit PAS être branchée sur le réseau d'alimentation.



- En utilisant la clef (A) de dotation, tourner et débloquer le verrou de fermeture du couvercle situé sur le logement du réservoir (B) ;
- ôter le couvercle du compartiment réservoir ;
- ôter les deux tuyaux (C) d'aspiration et de récupération de l'eau de l'ouverture du réservoir (D) et l'enlever de l'emplacement ;
- le rincer abondamment avec de l'eau claire et l'essuyer à l'extérieur ;
- le remplir avec 2 litres d'eau potable, si possible pauvre en calcaire (inférieure à 25 °f – degrés français) ;
- remettre le réservoir dans le logement prévu à cet effet ;
- remettre les tuyaux, enlevés précédemment, dans les fentes prévues sur le réservoir ;
- replacer le couvercle du compartiment réservoir.
- bloquer à l'aide du verrou le couvercle du logement du réservoir.

▲ Attention

Ne pas dépasser la capacité du réservoir.

Vérifier qu'il n'y a pas de gouttes ou d'éclaboussures d'eau à l'intérieur du réservoir. Si c'est le cas, essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

BRANCHEMENT SUR RÉSEAU ÉLECTRIQUE

CONTRÔLES À EFFECTUER AVANT LE BRANCHEMENT

▲ Attention

La tension d'alimentation de la machine ne peut être modifiée par l'utilisateur. Avant le branchement sur réseau électrique, vérifier :

- que la tension du réseau est bien la même que la tension d'alimentation de la machine, indiquée sur la plaque signalétique se trouvant sur l'arrière de la machine ;
- que la prise peut recevoir la fiche du câble d'alimentation de la machine ;
- que la prise ou le réseau d'alimentation est connecté à un dispositif de protection contre les contacts indirects (interrupteur différentiel) avec un courant de défaut $I_{\Delta n}$ non supérieur à 20 mA ;
- que la prise est connectée à une bonne prise de mise à la terre, fonctionnant parfaitement et testée ;
- que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.

INTERDICTIONS

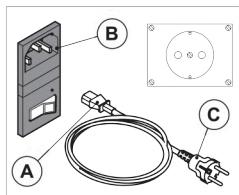
▲ Attention

- Ne pas utiliser de rallonges d'aucun type pour le branchement de la machine sur le réseau d'alimentation électrique.
- Ne pas utiliser de dispositifs de réduction pour brancher la fiche de connexion sur la prise de courant.
- Ne pas utiliser de dispositifs de connexion multiple (prises « femelles » ou prises « triples ») pour connecter la machine à la prise de courant.

BRANCHEMENT

Insérer le connecteur du câble d'alimentation (A) dans la prise de courant (B), située sur l'arrière de la machine.

Insérer la fiche (C) dans la prise de réseau.

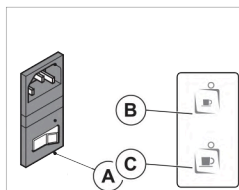


UTILISATION

MISE EN MARCHÉ

Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur lumineux (A) placé sur le côté. Quand la machine se met en marche, les DEL des touches « ESPRESSO » (B) et « LUNGO » (C) clignotent en indiquant le réchauffement de la machine, alors que la DEL bleue d'éclairage du logement à tasse s'allume fixe.

Quand les DEL arrêtent de clignoter et qu'elles deviennent fixes, la machine est prête. Ne pas effectuer de distributions tant que la machine n'est pas prête. Le temps d'attente est de 90 secondes environ.



INSTRUCTIONS OPÉRATIONNELLES

⚠ Attention

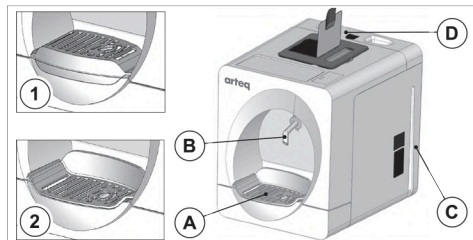
utilisez uniquement les capsules pour lesquelles la machine a été conçue : des capsules inadaptées peuvent endommager la machine à café.

Laisser glisser la capsule jusqu'à la position préétablie. Ne jamais utiliser, sous aucun prétexte, des outils, d'autres objets ou les doigts pour forcer la capsule à l'intérieur du compartiment : risque de blessures physiques et de dommages sur la machine.

Premier cycle : Lavage

Lors de la première utilisation, avant et après une longue période d'inactivité (par exemple : fin de semaine), il faut effectuer l'opération de « lavage » de la machine en suivant les instructions reportées au chapitre « ENTRETIEN DE ROUTINE » section « LAVAGE ».

Préparation des boissons



- Suivant les besoins, disposer la grille (A) dans la position désirée (1 ou 2) ;
- poser une tasse ou un verre sur la grille (A), sous la buse de distribution (B) et vérifier à l'aide de la fente d'inspection (C) que de l'eau est présente dans le réservoir ;
- ouvrir la trappe d'introduction des capsules (D) ;
- insérer une capsule de la boisson préalablement choisie ;

- fermer complètement la trappe ;
- appuyer sur la touche « ESPRESSO » si on désire une distribution de courte durée, suggérée pour la préparation d'un café expresso. Appuyer sur la touche « LUNGO » si on désire une distribution de durée plus longue, conseillée pour la préparation de grand cafés, de tisanes et de boissons solubles. La distribution de la boisson s'arrête automatiquement en fonction d'un temps prédéfini. Il est possible de personnaliser la durée de distribution en suivant les instructions spécifiées au point AUTO-APPRENTISSAGE ;
- prendre la boisson, la capsule reste en position jusqu'à ce qu'une nouvelle capsule ne soit insérée ;
- se rappeler de vider périodiquement le réservoir de récupération des capsules usagées.

▲ Attention

Si la trappe n'est pas fermée complètement, la machine ne distribuera ni café, ni eau chaude.

Ne JAMAIS utiliser, sous aucun prétexte, de corps étrangers pour introduire la capsule à l'intérieur du logement.

Préparation de cappuccino

Positionner sur la grille une tasse ou un verre ayant une capacité suffisante.

Insérer dans la machine une capsule de boisson blanche et appuyer sur la touche « LUNGO ». À la fin de la distribution, insérer une capsule de café du mélange préféré et appuyer sur la touche « ESPRESSO ».

Auto-apprentissage

Pour modifier les durées de distribution programmées, procéder suivant les indications décrites ci-après :

- insérer une capsule, ensuite éteindre la machine ;
- garder enfoncée la touche « ESPRESSO » pendant 2 secondes

au moins et en même temps, rallumer la machine. L'activation du mode d'auto-apprentissage est signalée par les DEL des touches « ESPRESSO » et « LUNGO » qui commencent à clignoter en même temps.

- procéder à la distribution en appuyant sur la touche («ESPRESSO» ou « LUNGO») que vous désirez reprogrammer
- quand la quantité de boisson désirée est atteinte, appuyer sur la touche (« ESPRESSO » ou « LUNGO ») précédemment activée, de manière à arrêter la distribution et mémoriser la nouvelle durée.
- À ce moment-là, éteindre la machine et la rallumer afin d'activer les nouveaux réglages.

Il est possible de faire les mêmes réglages en téléchargeant l'application **ARTEQ**, disponible à la fois sur Android et iOS. Cette application permet un réglage plus rapide et plus intuitif des paramètres, vous permettant également de consulter le catalogue de capsules et d'autres informations sur la machine à café.

Eau insuffisante

▲ Attention

Si on fait fonctionner la machine avec le réservoir vide, ceci l'endommage de manière irréparable.

Le niveau d'eau présent dans le réservoir est visible grâce à l'indicateur du niveau d'eau.

ENTRETIEN DE ROUTINE

LAVAGE

- Poser une tasse ou un verre sur la grille, sous la buse de distribution ;
- ouvrir la trappe d'introduction des capsules et insérer l'une des capsules vides fournies avec la machine ;

- fermer complètement la trappe ;
- appuyer sur la touche « LUNGO » ou « ESPRESSO » et attendre la fin de la distribution ;
- vider la tasse, la capsule vide reste en position jusqu'à ce qu'une nouvelle capsule ne soit insérée ;
- se rappeler de la retirer du réservoir de récupération des capsules usagées afin de la réutiliser lors de futurs lavages de la machine.

REMPLISSAGE À RAS BORD OU DU RÉSERVOIR

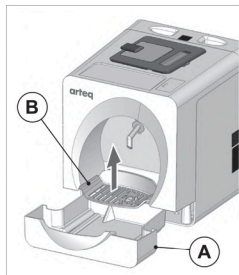
Contrôler et, s'il le faut, remplir le réservoir en suivant les instructions et les avertissements indiqués au chapitre « MISE EN SERVICE » section « REMPLISSAGE DU RESERVOIR ».

VIDANGE DU RÉSERVOIR DE CAPSULES USAGÉES

L'introduction d'une nouvelle capsule permet à celle déjà utilisée de tomber dans le réservoir (A).

Le réservoir doit être vidé périodiquement, toutes les 25 boissons distribuées au maximum.

Au cas où le réservoir resterait bloqué, soulever la grille (B) et enlever les capsules en excès. Repositionner la grille (B), extraire le réservoir (A) et procéder à son vidange complet.



▲ Attention

Si le réservoir n'est pas vidé, les capsules peuvent rester coincées à l'intérieur de la machine jusqu'au blocage de son fonctionnement.

NETTOYAGE ▲ Attention

Ne jamais utiliser le lave-vaisselle pour nettoyer la machine. L'ENDOMMAGEMENT SERAIT IRRÉMÉDIABLE

Nettoyage du tiroir

Le réservoir peut-être lavé avec de l'eau courante et des détergents neutres. Pour ne pas l'endommager :

NE PAS UTILISER DE DÉTERGENTS, DE PRODUITS OU DE MATÉRIAUX ABRASIFS.

Nettoyage des parties externes

Nettoyer les parties externes en utilisant un chiffon doux mouillé seulement avec de l'eau. Ne pas utiliser de produits ou de matériaux abrasifs parce qu'ils endommagent les surfaces de la machine.

Nettoyage du réservoir

Périodiquement, environ tous les 10 litres d'eau utilisée ou plus souvent si on utilise de l'eau dure ou avec des impuretés, il est nécessaire de laver le réservoir d'eau. Procéder à l'extraction et au nettoyage du réservoir en suivant les instructions et les conseils indiqués au chapitre « MISE EN SERVICE » section « REMPLISSAGE DU RESERVOIR ».

Détartrage

Standard

Périodiquement, environ tous les 50 litres d'eau utilisée ou plus souvent si on utilise de l'eau avec une dureté à 25 °f (degrés français), il est nécessaire d'effectuer un cycle de lavage en utilisant un produit détartrant spécifique pour les machines à café expresso, en suivant les instructions se trouvant sur l'emballage du produit.

Filtere détarteur (non compris)

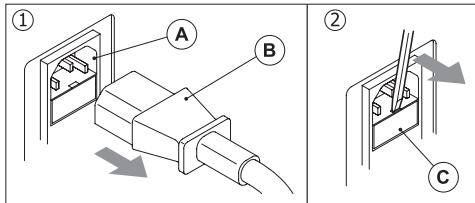
Périodiquement, environ tous les 50 litres d'eau utilisée ou plus souvent si on utilise une eau avec une dureté supérieure à 25°F (degrés français), il est nécessaire de remplacer le filtre détarteur en suivant les instructions du filtre.

SUBSTITUTION DU FUSIBLE

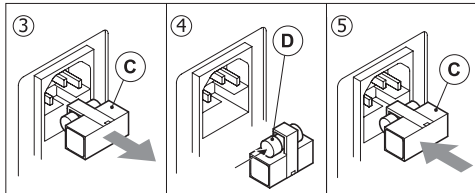
⚠ Attention

Avant d'effectuer cette opération, arrêter la machine et la débrancher du réseau électrique.

1. Extraire le connecteur du câble d'alimentation (A) dans la prise de courant (B) ;
2. insérer un petit tournevis dans le porte-fusible (C) et faire lever vers l'extérieur ;



3. extraire le porte-fusible (C) ;
4. substituer le fusible (D) ;
5. Insérer le porte-fusible (C) dans le crapaudine.



ANOMALIES

En cas de mauvais fonctionnement ou d'autres anomalies de la machine, vérifier que :

- a) le câble d'alimentation est branché tant sur la prise au mur qu'à la machine ;
- b) le courant arrive à la prise au mur ;
- c) l'interrupteur de la machine est allumé ;
- d) le réservoir à eau est plein ;
- e) le bac de récupération des capsules usagées est vide.

ÉLIMINATION

Ce produit est conforme au Décret Législatif italien n° 49/2014 e alla Direttiva 2012/19/UE.



2012/19/UE

Le symbole figurant sur l'appareil indique qu'à la fin de sa vie utile il NE doit pas être éliminé en tant que déchet générique domestique. L'appareil doit être livré à l'un des centres de tri sélectif pour les déchets électriques et électroniques mis en place par l'Administration Publique, ou, en l'absence de ceux-ci, le renvoyer au fabricant ou au revendeur sans aucun frais à la charge de l'utilisateur. Un tri sélectif approprié contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé. L'utilisateur a donc le devoir civique et moral d'apporter l'appareil, à la fin de sa vie utile, aux structures de récoltes appropriées.

Le fabricant se conforme à ses propres responsabilités pour la réutilisation, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement individuellement ou en participant aux systèmes collectifs.

Lieber Kunde,

Arteq dankt Ihnen, dass Sie sich für Lunar entschieden haben: eine innovative Kaffeemaschine mit elegantem und klarem Design, die sich perfekt an jede Umgebung anpasst.

Seine Benutzerfreundlichkeit und Praktikabilität garantieren die besten Ergebnisse. Dank seiner 30-jährigen Erfahrung im Kaffeesektor und seiner ständigen Aufmerksamkeit für die Marktanforderungen bietet Arteq heute das ARTEQ-System an, das hohe Leistung und Zuverlässigkeit mit High-End-Technologien kombiniert. Beschleunigen Sie Abläufe, indem Sie sie von Ihrem Smartphone aus verwalten.

ARTEQ SRL

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller Arteq Srl mit Sitz in Via della Tecnica 26 -
36043 Camisano Vicentino (VI) - Italy

erklärt
in eigener Verantwortung, dass diese Espresso-Kaffeemaschinen,
in diesem Handbuch beschrieben:

Modell: **LUNAR**

Versorgungsspannung: AC1 230V 50 Hz

Baujahr: siehe "CE" Schild auf der
Maschine

folgenden Richtlinien entsprechen:

2014/35/UE für elektrische Ausrüstung bestimmt
innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen verwendet
2014/30/UE über die elektromagnetische Verträglichkeit
(EMC)

Der Manager
Stefano Cini

GARANTIE

Jede Maschine wird sorgfältigen Kontrollen unterzogen und vor dem Verkauf geprüft.

Es gilt die gesetzlich vorgesehene Garantie. Der Garantiezeitraum beginnt mit dem Kaufdatum der Maschine. Die Garantie erstreckt sich auf alle elektrischen und mechanischen Teile, mit Ausnahme der Teile, die Verschleiß unterliegen, bzw. in Kontakt mit Kalkstein kommen. Die Garantie erlischt, wenn das Gerät mit anderen Kapseln als denen des vorgesehenen Systems verwendet wird, von nicht autorisiertem Personal verändert oder in unsachgemäßer Weise betrieben wird.

Die Teile mit Fabrikfehlern werden kostenlos ersetzt. Die Transportkosten gehen dabei zulasten des Käufers.

- Keinesfalls die Hände in die Nähe der Ausgabedüse bringen.
- Benützen Sie zur Kaffeebereitung keine kalten Behälter.
- Tauchen Sie die Maschine nicht in Spülwasser ein.
- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Minderjährigen aufgestellt werden.
- Das Gehäuse der Maschine darf keinesfalls geöffnet werden. Es sollten keine Reparaturen vorgenommen werden. In der Maschine befinden sich Bestandteile, die mit Netzspannung arbeiten. Im Falle von Betriebsstörungen sollte nicht versucht werden, die Maschine zu reparieren. Wenden Sie sich vielmehr an den Händler.
- Ist das Netzkabel beschädigt, so muss es ausgetauscht werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien betrieben werden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**VERWENDETE SYMBOLIK****▲ Achtung**

Verweist auf Situationen oder Probleme, welche die Sicherheit beeinträchtigen könnten.

i Informationen

Verweist auf wichtige Situationen allgemeiner Art.

Nachstehend sind einige wichtige Sicherheitshinweise zusammengefaßt, auf die wir im vorliegenden Handbuch speziell eingehen.

- Bitte lesen Sie vor Verwendung der Maschine sorgfältig die Verwendungsanweisung.
- Führen Sie keine Operationen mit feuchten oder nassen Händen durch.
- Decken Sie die Maschine weder ganz noch teilweise mit Lappen oder Schutzabdeckungen ab.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE**VERWENDUNG**

Die Kaffeemaschine **LUNAR** für die Zubereitung von Espresso, Malzkaffee, Tee und anderen Instantprodukten entwickelt und hergestellt. Sie dient als Heißwasserbereiter, ausgestattet mit einem Boiler, und wird mit einem Wegwerf-Filter, der allgemein als Kapsel bezeichnet wird und in dem sich das Produkt für die Zubereitung des gewünschten Getränks befindet, betrieben.

i Informationen

Verwenden Sie nur Kapseln, für die das Gerät konzipiert ist

▲ Achtung

Jeder von der Beschreibung abweichende Verwendung oder die Verwendung von nicht mit den Mokador-Spezifikationen übereinstimmenden Produkten ist als unangemessen zu betrachten.

AUSSTATTUNG DER MASCHINE

Die Lieferung der Espressomaschine erfolgt komplett mit:

1. Netzkabel
2. Bedienungshandbuch
3. Originalverpackung.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

IDENTIFIKATION

Auf der Rückseite der Maschine ist ein Typenschild angebracht, auf dem die technischen Daten aufgeführt sind, die bei Anforderung von Informationen oder dem technischen Kundendienst gegenüber dem Händler anzugeben sind.

Informationen

Die Beschädigung, die Entfernung oder die Änderung des Typenschildes müssen umgehend dem Wiederverkäufer mitgeteilt werden.

Es sind keine Arbeiten im Rahmen des Garantieanspruches möglich, wenn das Typenschild beschädigt, entfernt oder geändert wurde.

TECHNISCHE DATEN

FASSUNGSVERMÖGEN TANK	2,1	l
ELEKTRISCHE VERSORUNG	230	V
FREQUENZ (230 V)	50	Hz
LEISTUNG	975	W

ABMESSUNGEN UND GEWICHTE

HÖHE	320	mm
TIEFE	304	mm
BREITE	260	mm
GEWICHT	7	kg

INBETRIEBNAHME

Die Maschine aus der Verpackung nehmen und auf einer stabilen Fläche, die für das Gewicht ausgelegt ist, in der Nähe einer geeigneten Steckdose aufstellen.

Achtung

Die Transportverpackung sollte für zukünftige Transporte vollständig aufbewahrt werden.

Ohne die Originalverpackung erlischt die Garantie der Maschine.

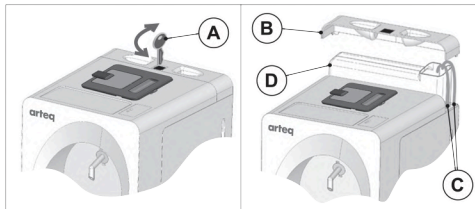
Achtung

Auf allen Seiten der Maschine muss ein Abstand vom mindestens 10 cm eingehalten werden.

Die Maschine nicht mit Lappen oder Trockentüchern abdecken.

FÜLLEN DES TANKS**▲ Achtung**

Die nachfolgend beschriebenen Vorgänge müssen ausgeführt werden, *BEVOR* die Maschine an das Netz angeschlossen wird.



- Mit dem Schlüssel (A) aus dem Lieferumfang das Schloss des Deckels des Tankraums (B) durch Drehung öffnen;
- Den Deckel vom Tankabteil entfernen;
- die beiden Schläuche (C) für die Ansaugung und die Rückführung des Wassers aus der Öffnung des Tanks (D) herausziehen und diesen aus seiner Aufnahme herausnehmen;
- ihn gründlich unter fließendem Wasser ausspülen und von außen abtrocknen;
- den Tank mit ca. 2 Litern Trinkwasser füllen. Dieses sollte einen möglichst geringen Kalkgehalt aufweisen (unter 14° dH);
- den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen;
- die Schläuche wieder einfügen;
- den Deckel des Tankabteils wieder aufsetzen;
- mit dem Schloss den Deckel des Tankraums blockieren

▲ Achtung

Das Fassungsvermögen des Tanks sollte nicht überschritten

werden.

Sicherstellen, dass außerhalb des Tanks keine Wassertropfen oder -spritzer vorhanden sind. In diesem Falle den Tank mit einem trockenen Tuch abwischen.

STROMVERBINDUNG**VOR DER STROMVERBINDUNG DURCHFÜHRENDE KONTROLLEN****▲ Achtung**

Die Versorgungsspannung der Maschine darf vom Bediener nicht geändert werden

Vor Verbindung mit dem Versorgungsnetz ist darauf zu achten:

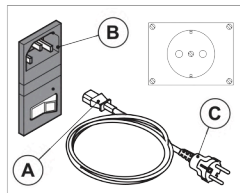
- daß die Netzspannung der auf dem Typenschild auf der Maschinenrückseite angegebenen Versorgungsspannung entspricht;
- ob der Stecker des Netzkabels der Maschine in die Steckdose paßt;
- ob die Steckdose oder das Versorgungsnetz an eine Schutzvorrichtung gegen indirekte Kontakte (Differentialschalter) mit einem Fehlerstrom $I_{\Delta n}$ nicht über 20mA angeschlossen ist;
- dass die Steckdose an einen funktionierenden und kontrollierten Erdungsanschluss angeschlossen ist;
- daß das Versorgungskabel nicht beschädigt ist.

VERBOTE**▲ Achtung**

- Keinerlei Art von Verlängerungen für die Verbindung der Maschine mit dem Stromversorgungsnetz verwenden.
- Keine Reduktionsvorrichtungen für die Verbindung des Steckers mit der Steckdose benutzen.
- Keine Mehrfachanschlüsse (Flachanschlüsse oder Dreifachsteckdosen) für die Verbindung der Maschine mit der Steckdose verwenden.

VERBINDUNG

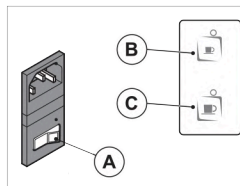
Den Verbinder des Versorgungskabels (A) in die Steckdose (B) auf der Maschinenrückseite einfügen. Den Stecker (C) in die Netzsteckdose einfügen.



BETRIEB

EINSCHALTUNG

Die Maschine einschalten, indem der Leuchtschalter (A) auf dem Seitenteil der Maschine gedrückt wird. Wird die Maschine eingeschaltet, blinken die LED der Tasten "ESPRESSO" (B) und "LUNGO" (C) und zeigen damit an, dass die Maschine aufheizt. Die blaue LED des Tassenraums leuchtet dauerhaft auf.



Geht das Blinken der LED in ein dauerhaftes Aufleuchten über, ist die Maschine betriebsbereit. Es sollten keine Ausgaben vorgenommen werden, bevor die Maschine betriebsbereit ist. Die Wartezeit liegt bei ca. 90 Sekunden.

BEDIENUNGSHINWEISE

⚠ Achtung

Verwenden Sie nur Kapseln, für die die Maschine konzipiert ist:

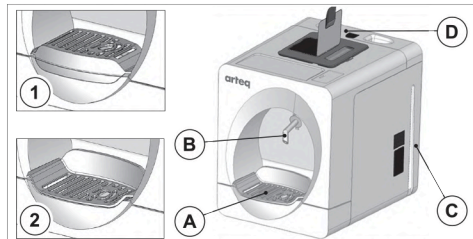
Ungeeignete Kapseln können die Maschine beschädigen.

Die Kapsel muss in die entsprechende Position rutschen. Für die Einführung der Kapsel in den Kapselraum dürfen keinesfalls Werkzeuge oder andere Gegenstände verwendet werden; dabei besteht die Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden an der Maschine.

Erster Zyklus: Reinigung

Bei der ersten Inbetriebnahme sowie vor und nach einem längeren Zeitraum, in dem die Maschine nicht benutzt wird (beispielsweise am Wochenende), muss der Reinigungsvorgang ausgeführt werden. Dabei sind die Hinweise im Kapitel "PLANMÄSSIGE WARTUNG" im Abschnitt "REINIGUNG" zu beachten.

Zubereitung von Getränken



- Den Rost (A) je nach Bedarf in die gewünschte Position (1 oder 2) stellen;
- eine Tasse oder ein Glas (A) unter der Ausgabedüse (B) auf den Rost stellen und über den Kontrollschlitze (C) überprüfen, ob sich Wasser im Tank befindet;
- die Klappe für den Kapselwurf (D) öffnen;

- eine Kapsel des gewünschten Getränks einwerfen;
- die Klappe vollständig schließen;
- die Taste "ESPRESSO" drücken, wenn eine kurze Ausgabe (geringe Menge) gewünscht wird, die für die Zubereitung eines Espressos empfohlen wird. Die Taste "LUNGO" drücken, wenn eine lange Ausgabe (größere Menge) gewünscht wird, die für die Zubereitung eines langen Kaffees, Tees oder Instantgetränken empfohlen wird. Die Ausgabe des Getränks stoppt automatisch innerhalb eines voreingestellten Zeitraums. Die Dauer der Ausgabe kann entsprechend der persönlichen Vorlieben eingestellt werden. Dabei sind die Hinweise im Punkt SELBSTLERNVERFAHREN zu beachten;
- das Getränk entnehmen. Die Kapsel bleibt in der Position, bis eine neue Kapsel eingeführt wird;
- der Sammelbehälter für die leeren Kapseln sollte regelmäßig entleert werden.

▲ Achtung

Wird die Klappe nicht vollständig geschlossen, gibt die Maschine weder Kaffee noch heißes Wasser aus.

Für die Einführung der Kapsel in den Kapselraum dürfen KEINESFALLS Fremdkörper verwendet werden.

Zubereitung eines Cappuccinos

Eine Tasse oder ein Glas mit entsprechendem Fassungsvermögen auf den Rost stellen.

Eine weiße Getränke kapsel in die Maschine einsetzen und die Taste "LUNGO" drücken. Nach Beendigung der Ausgabe eine Kaffeekapsel der gewünschten Mischung einsetzen und die Taste "ESPRESSO" drücken.

Selbstlernverfahren

Um die programmierten Ausgabezeiten zu ändern, ist wie folgt vorzugehen:

- eine Kapsel einwerfen, dann die Maschine ausschalten;

- für einen Zeitraum von mindesten 2 Sekunden die Taste "ESPRESSO" gedrückt halten und gleichzeitig die Maschine wieder einschalten. Die Aktivierung der Betriebsart Selbstlernverfahren wird über die LED der Tasten "ESPRESSO" und "LUNGO" angezeigt, die gleichzeitig blinken.
- die Ausgabe durch Druck der Taste ("ESPRESSO" oder "LUNGO") vornehmen, die neu programmiert werden soll.
- nachdem die gewünschte Getränkemenge erreicht wurde, die vorher aktivierte Taste ("ESPRESSO" oder "LUNGO") drücken, um die Ausgabe zu stoppen und die neue Dauer der Ausgabe zu speichern.
- Nun die Maschine aus- und erneut einschalten, um die neuen Einstellungen zu aktivieren.

Beim Herunterladen der ARTEQ App, können Sie die gleichen Anpassungen vornehmen. Die App ist sowohl im Android Store wie auch im IOS Store verfügbar. Diese App ermöglicht eine schnellere und intuitivere Parameter-Einstellung sowie die Abfrage des Kapselkatalogs und anderer Informationen über die Maschine.

Kein Wasser

▲ Achtung

Wird die Maschine mit leerem Tank betrieben, entstehen irreparable Schäden an der Maschine.

Der im Tank vorhandene Wasserstand ist durch den entsprechenden Kontrollschlitz sichtbar.

PLANMÄSSIGE WARTUNG

REINIGUNG

- Eine Tasse oder ein Glas unter der Ausgabedüse auf den Rost stellen;
- die Klappe für den Kapselwurf öffnen und eine der leeren Kapseln aus dem Lieferumfang der Maschine einsetzen;
- die Klappe vollständig schließen;
- die Taste "ESPRESSO" oder "LUNGO" drücken und das Ende der Ausgabe abwarten;
- die Tasse leeren. Die leere Kapsel bleibt in der Position, bis eine neue Kapsel eingeführt wird;
- die leere Kapsel sollte aus dem Sammelbehälter für die verbrauchten Kapseln herausgenommen werden, damit diese für zukünftige Reinigungsvorgänge der Maschine verwendet werden kann.

NACHFÜLLEN ODER FÜLLUNG DES TANKS

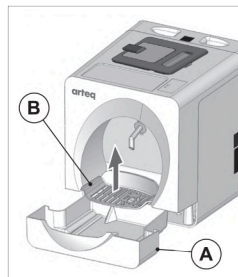
Den Wasserstand im Tank kontrollieren und im Bedarfsfalle nachfüllen. Dabei sind die Hinweise im Kapitel "INBETRIEBNAHME" im Abschnitt "FÜLLUNG DES TANKS" zu beachten.

LEERUNG DES SAMMELBEHÄLTERS LEERE KAPSELN

Durch die Einführung einer neuen Kapsel fällt die bereits verbrauchte Kapsel in den Sammelbehälter (A).

Der Behälter sollte regelmäßig, mindestens aber nach jeweils 25 Getränkeausgaben geleert werden.

Sollte der Behälter klemmen, den Rost (B) anheben und die überzähligen Kapseln herausnehmen. Den Rost (B) wieder in seine ursprüngliche Position bringen, den Behälter (A) herausnehmen und vollständig leeren.



⚠ Achtung

Wird der Behälter nicht regelmäßig geleert, können sich Kapseln im Inneren der Maschine verklemmen und deren Betrieb blockieren.

REINIGUNG

⚠ Achtung

Die Maschine oder Teile derselben dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

DADURCH ENTSTEHEN IRREPARABLE SCHÄDEN

Reinigung des Behälters

Der Behälter kann mit laufendem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Um Schäden zu vermeiden: KEINE SCHEUERNDEN REINIGUNGSMITTEL, PRODUKTE ODER MATERIALIEN VERWENDEN.

Reinigung der äußeren Teile

Die äußeren Teile mit einem weichen, mit reinem Wasser befeuchteten Tuch reinigen. Keine scheuernden Produkte oder Materialien verwenden, da diese die Oberflächen der Maschine beschädigen.

Reinigung des Tanks

Regelmäßig, d.h. nach dem Durchlauf von jeweils 10 Litern Wasser oder öfter, wenn hartes oder unreines Wasser verwendet wird, muss der Wassertank gereinigt werden. Den Tank herausnehmen und die Reinigung entsprechend der Hinweise im Kapitel "INBETRIEBNAHME" im Abschnitt "FÜLLUNG DES TANKS" vornehmen.

Entkalkung

Standard

Regelmäßig, d.h. nach dem Durchlauf von jeweils 50 Litern Wasser oder öfter, wenn Wasser mit einem Härtegrad von über 14°dH verwendet wird, muss ein Reinigungszyklus mit einem speziellen Entkalker für Espressomaschinen durchgeführt werden. Dabei sind die Hinweise auf der Verpackung des Entkalkers zu beachten.

Entkalker-Filter (nicht im Lieferumfang enthalten)

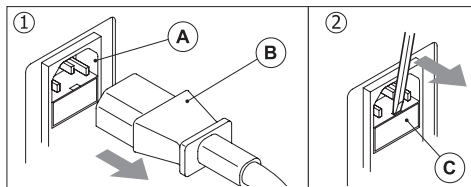
Regelmäßig, d.h. nach dem Durchlauf von jeweils 50 Litern Wasser oder öfter, wenn Wasser mit einem Härtegrad von über 14°dH verwendet wird, muss der Entkalker-Filter gewechselt werden. Dabei sind die Hinweise für den jeweiligen Filter zu beachten.

ERSETZEN DER SICHERUNG

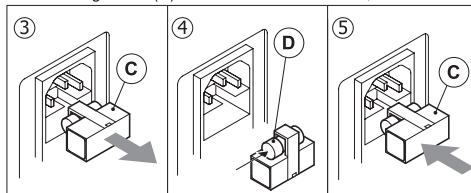
▲ Achtung

Vor der Ausführung dieser Vorgänge, die Maschine vom Stromnetz abnehmen.

1. Netzstecker (B) des Netzkabels von Steckdose (A) abnehmen;
2. Einen kleinen Schraubenzieher in den Sicherungshalter (C) einstecken und damit nach außen hebeln;



3. Sicherungshalter (C) abnehmen;
4. Sicherung (D) ersetzen;
5. Sicherungshalter (C) in die Aufnahme einsetzen;



STÖRUNGEN

Sollte die Maschine nicht funktionieren oder andere Störungen der Maschine treten auf, so ist folgendes zu überprüfen:

- das Netzkabel ist an der Wandsteckdose und an der Maschine angeschlossen;
- auf der Wandsteckdose liegt Spannung;
- der Schalter der Maschine ist eingeschaltet;
- den Wassertank ist voll;
- der Sammelbehälter für die leeren Kapseln ist leer.

ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht den Vorgaben der italienischen Gesetzesverordnung Nr. 49/20214 und der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE



2012/19/UE

Das auf dem Gerät angebrachte Symbol zeigt an, dass dieses am Ende seines Betriebslebens NICHT über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss bei einer der von den öffentlichen Verwaltungen eingerichteten Wertstoffsammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte oder, soweit eine solche nicht vorhanden ist, beim Hersteller oder Händler ohne Mehrkosten für den Benutzer abgegeben werden. Die geeignete Entsorgung über die Wertstofftrennung trägt zur Vermeidung von möglichen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei. Der Benutzer trägt damit die zivilrechtliche und moralische Verpflichtung, das Altgerät am Ende seines Betriebslebens bei den entsprechenden Sammelstellen abzugeben.

Der Hersteller erfüllt seine Verpflichtungen für die Wiederverwendung, die Aufbereitung und die umweltverträgliche Entsorgung in alleiniger Verantwortung oder durch die Teilnahme an entsprechenden Systemen.

arteq

Arteq Srl Via della Tecnica 26
36043 Camisano Vicentino (VI)
T 0444 1321485 - F 0444 1443984
P.IVA 02467410201
info@arteq.it - www.arteq.it

Masters of Coffee.