

NOTA SINTETICA

Per ottenere un buon caffè espresso:

- 1) Riempire la macchina con la giusta quantità di acqua come spiegato sul libretto di istruzioni.
- 2) Utilizzare esclusivamente caffè di buona qualità al giusto grado di macinatura, (fine per espresso).
- 3) Riempire completamente il filtro contenitore con caffè macinato senza comprimerlo.
- 4) Trovare la giusta fonte di calore, (giusta dimensione del fornello) in modo che la macchina sia pronta per fare il caffè tra 6 e 7 minuti, un fischio acuto indica l'esatto istante di erogazione.

QUICK GUIDE

To make excellent espresso coffee:

- 1) Fill the machine with the right amount of water, as explained in the instructions book.
- 2) Use good quality, properly ground coffee (finely ground for espresso).
- 3) Fill up the filter with coffee powder, without pressing.
- 4) Find a good heat source (a right size hob) so that the machine will be ready to make coffee in 6 to 7 minutes. A sharp whistle will tell you when the coffee is ready to be poured out.

RÉSUMÉ

Pour obtenir un bon expresso, procédez de la façon suivante:

- 1) Remplissez la machine avec la juste quantité d'eau comme expliqué dans le mode d'emploi.
- 2) Utilisez exclusivement du café de bonne qualité et à la mouture indiquée (fine pour l'expresso).
- 3) Remplissez complètement le filtre conteneur avec le café moulu, mais sans le comprimer.
- 4) Trouvez la source de chaleur idoine (juste dimension du brûleur) de façon à ce que la machine soit prête à faire le café en 6-7 minutes. Un sifflement aigu signale la sortie du café.

ZUSAMMENFASSENDE ANMERKUNG

Für einen guten Espresso:

- 1) Die Espressomaschine mit der richtigen Menge Wasser füllen, gemäß Angabe in der Bedienungsanleitung.
- 2) Ausschließlich Kaffee von guter Qualität und mit der geeigneten Mahlfeinheit (fein gemahlen für Espresso) verwenden.
- 3) Den Filterbehälter mit Kaffeepulver füllen, ohne es einzudrücken.
- 4) Mit einer geeigneten Hitzequelle (passende Herdplattengröße) den Kaffee in 6 bis 7 Minuten kochen; wenn die Espressomaschine zischt, wird der fertige Espresso gerade herausgepresst.

NOTA SINTÉTICA

Para obtener un buen café exprés:

- 1) Rellene la máquina con la cantidad adecuada de agua tal y como se explica en el manual de instrucciones.
- 2) Utilice exclusivamente café de buena calidad con el grado adecuado de molienda (fina para exprés).
- 3) Rellene completamente el filtro contenedor con café molido sin apretarlo.
- 4) Utilice la fuente de calor más adecuada (dimensiones del hornillo) de modo que la máquina pueda hacer el café en 6 o 7 minutos; un silbido agudo indica el instante exacto de salida de éste.

DESCRIZIONE

La macchina per caffè espresso all'italiana modello "BACCHI ESPRESSO", funziona mediante una fonte di calore esterna. Per ottenere una bevanda di caffè espresso è necessario introdurre negli appositi vani, acqua possibilmente minerale naturale di bottiglia e caffè macinato fine per espresso.

Essa è costruita completamente in alluminio con il trattamento esterno protettivo in parte anodizzato e in parte verniciato. È composta da:

- Telaio (G) con vano caldaia, manopola necessaria per aprire e chiudere la macchina e supporto per le tazze.
- Gruppo "moltiplicatore di pressione" (E) con vano per le valvole che regolano il funzionamento della macchina e vano per l'acqua destinata alla produzione dei caffè.
- Camera di infusione caffè (D) con manopola necessaria per l'erogazione del caffè espresso e vano per il filtro contenitore del caffè macinato.
- Filtro contenitore (C) per caffè macinato.
- Riduttore di quantità di caffè macinato (B) da usare quando si vuole ottenere una sola tazza di caffè espresso.
- Tappo (F) necessario quando si vuole ottenere una sola tazza di caffè espresso.
- Elemento superiore di chiusura (A) provvisto di filtro e tubetti di erogazione caffè espresso.

FUNZIONAMENTO

- Allentare la manopola superiore e liberare tutti gli elementi.
- Inserire nel vano caldaia del telaio una piccola quantità di acqua prestando attenzione a non superare mai il livello di riferimento (H)
- Posizionare con cura l'elemento (E) nella sua sede e riempire completamente il vano dell'acqua destinata per i caffè fino al livello (I).
- Riempire il filtro contenitore con caffè macinato fine per espresso completamente fino al livello (L) senza comprimerlo.
- Posizionare il filtro contenitore (C) con caffè macinato nella sede presente sull'elemento (D) e chiuderlo con l'elemento superiore (A).
- Assicurarsi che la manopola presente sull'elemento (D) sia chiusa provando a ruotarla in senso orario.
- Posizionare il gruppo di elementi uniti (D, C, A) nella apposita sede sulla macchina orientando opportunamente la manopola e i tubetti di erogazione del caffè.
- Stringere fino in fondo la manopola superiore per bloccare e chiudere tutti gli elementi della macchina.
- Mettere la macchina su di un fornello di media dimensione con un fuoco intenso. Dopo circa sei minuti, tempo necessario per mandare in giusta pressione e temperatura la macchina, un fischio acuto avvertirà l'esatto istante per l'erogazione del caffè.
- Mettere le tazze sull'apposita mensolina e ruotare la manopola frontale (9) erogando la quantità voluta di caffè espresso. Ruotare la manopola di erogazione in senso antiorario per aprire e orario per chiudere, è sufficiente mezzo giro di rotazione.
- Spegnerne la fiamma ad erogazione avvenuta.
- Nel caso si desideri fare subito altri caffè, afferrare la macchina dalla manopola superiore, facendo attenzione a non toccare le parti metalliche ancora calde e raffreddarla sotto l'acqua corrente di un lavandino. Sciacquare con cura le singole parti e asciugarle accuratamente. Ricaricare la macchina come precedentemente spiegato e rimetterla di nuovo sul fuoco.
- Per ottenere una singola tazza di caffè espresso è necessario occludere con il tappo (F) uno dei tubetti di erogazione e inserire nel filtro contenitore (C) l'anello riduttore (B) prima di mettere il caffè macinato. Procedere quindi con il caricamento della macchina come spiegato in precedenza.

CONSIGLI e SUGGERIMENTI D'USO

- Come primo utilizzo a macchina nuova, effettuare due o tre caffè a perdere, per aromatizzare le canalizzazioni di passaggio e lavarle da eventuali residui di lavorazione. La macchina raggiunge la massima resa di funzionamento dopo un certo periodo di utilizzo.
- Si consiglia di utilizzare il caffè da noi fornito, accuratamente selezionato, oppure un qualunque caffè di buona qualità macinato fine per espresso, in modo da ottenere la massima resa dalla macchina.
- Riempire completamente il filtro contenitore, senza pressare il caffè macinato, preoccupandosi di occupare tutti gli spazi vuoti. Prestare attenzione a non debordare con la polvere di caffè macinato, pulire tutti i granelli prima di chiudere la macchina onde evitare che le guarnizioni possano perdere pressione durante l'utilizzo.

- Si consiglia di fare esperienza provando a variare leggermente i dosaggi di acqua e caffè introdotti nella macchina, il grado di macinatura del caffè usato, l'intensità della fiamma. L'equilibrio esatto di questi parametri permette di ottenere un caffè espresso di elevata qualità provvisto di abbondante crema che lo sovrasta.
- Si consiglia nelle prime prove di controllare il tempo di permanenza sul fuoco della macchina. Tale tempo di permanenza, che deve essere di circa sei minuti, è regolato da un fischio emesso dalla macchina che diventa acuto quando la macchina è pronta ad erogare il caffè. Qualora il fischio dovesse ritardare dilatando eccessivamente il tempo di permanenza sul fuoco, (sette, otto minuti), è necessario aumentare l'intensità della fiamma. Operare in modo inverso se il tempo di permanenza sul fuoco dovesse essere inferiore ai sei minuti. Tenere presente che, anche l'aumento e la riduzione del dosaggio dell'acqua nella caldaia produce un aumento o una riduzione del tempo di permanenza sul fuoco della macchina.
- Un sibilo di debole intensità precede per circa un minuto il fischio acuto che indica il momento in cui erogare il caffè. Per un caffè in tazza calda, si consiglia, quando comincia il sibilo, di appoggiare le tazze sul supporto per le tazze (29) in modo che abbiano il tempo necessario per riscaldarsi leggermente.
- Il caffè deve scendere dai tubetti di erogazione in modo lento e costante. Qualora l'erogazione fosse troppo veloce intervenire sul grado di macinatura del caffè rendendolo più fine e/o aumentare leggermente il riempimento del caffè macinato nel filtro contenitore curando di eliminare ogni spazio vuoto.
- Asciugare e scolare con cura la macchina dopo averla lavata , prima di caricarla e metterla sul fuoco. Durante l'utilizzo, quando la macchina è sul fuoco, possono provenire da essa dei sibili dovuti all'evaporazione dei residui di acqua rimasti imprigionati nelle intercapedini.
- Stringere sempre con forza fino in fondo la manopola superiore di chiusura della macchina.
- Prestare attenzione a non toccare mai le parti metalliche della macchina quando è sul fuoco o è ancora calda.
- Non aprire mai la macchina quando è ancora calda.

MANUTENZIONE

- Sciacquare esclusivamente con acqua corrente e pulire la macchina in tutte le sue parti, asciugandola sempre con cura possibilmente dopo ogni utilizzo. Sconsigliato l'uso di detersivi e/o materiali abrasivi. Qualora dovessero formarsi depositi di calcare, è possibile asportarli con prodotti anticalcare specifici non eccessivamente aggressivi.
- Sciacquare Bacchi Espresso sotto acqua corrente per raffreddarla, NON tentare di aprirla senza prima averla raffreddata.
- Non lavare nessun componente di Bacchi Espresso in lavastoviglie
- Non battere la camera d'infusione (D) ed il filtro (C) per far uscire il caffè, potrebbero ovalizzarsi o rovinarsi compromettendo la buona tenuta.
- Controllare regolarmente l'integrità degli elementi che compongono la macchina e in particolare le tre guarnizioni di tenuta.
- Utilizzare solo ricambi originali richiedendoli direttamente alla casa costruttrice o a un rivenditore autorizzato.
- Non lasciare mai per tempi prolungati (oltre i dieci minuti) la macchina sul fuoco, onde evitare danneggiamenti alle guarnizioni e alle parti non metalliche.
- Non mettere mai la macchina sul fuoco senza aver prima introdotto l'acqua negli appositi vani.
- Qualora dovessero verificarsi anomalie durante il funzionamento, interrompere l'uso della macchina e contattare la casa costruttrice o un rivenditore autorizzato.
- Quando necessario, pulire il filtro e le canalizzazioni di passaggio del caffè presenti nell'elemento superiore (A), svitando con l'apposita chiave la vite che lo trattiene. Verificare saltuariamente che il passaggio attraverso i tubetti di erogazione del caffè sia libero.
- La garanzia decade in seguito all'inosservanza delle norme d'uso e manutenzione presenti in questo libretto. La casa costruttrice declina ogni tipo di responsabilità derivante da un uso scorretto o improprio della macchina.

SMALTIMENTO

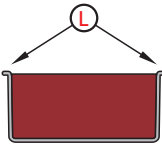
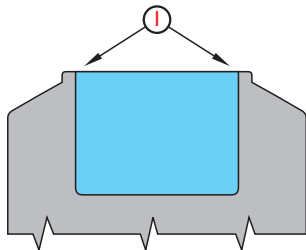
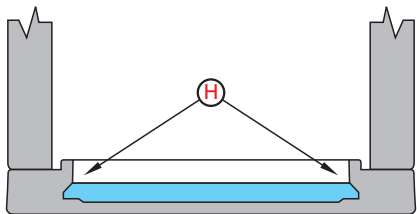
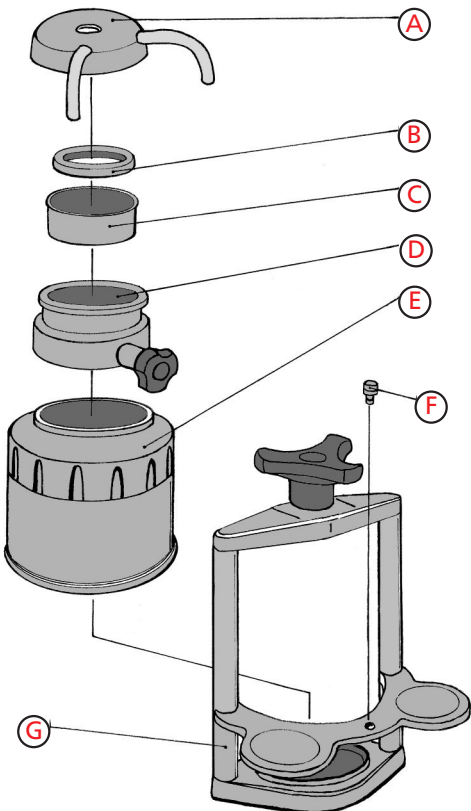
- Qualora decideste di rottamare Bacchi Espresso portatela presso un apposito centro di raccolta, osservando le opportune disposizioni legislative (disposizioni locali e/o particolari possono essere richieste presso gli uffici di competenza del vostro comune).

PRECAUZIONI E AVVERTENZE GENERALI

- Bacchi Espresso dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita e cioè preparare caffè. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non utilizzare ASSOLUTAMENTE Bacchi Espresso senza acqua nei vani caldaia (G) e nel vano (E).
- Non utilizzare ASSOLUTAMENTE altri liquidi nei vani caldaia (G) e nel vano (E), la Bacchi Espresso deve funzionare solo con acqua.
- La fiamma deve arrivare al massimo al bordo esterno del fondo caldaia (G).
- Non appoggiare la Bacchi Espresso appena tolta dalla fonte di calore su superfici che potrebbero deteriorarsi o prendere fuoco.
- Durante la preparazione della bevanda tutte le parti metalliche di Bacchi Espresso si riscaldano e quindi non vanno assolutamente toccate. Per evitare scottature sollevare Bacchi Espresso utilizzando esclusivamente la manopola superiore in plastica solo dopo aver spento la fonte di calore. Non aprire mai la macchina quando è ancora calda.
- Tenere Bacchi Espresso lontana dalla portata dei bambini e da persone inabili.
- Non lasciare incustodita Bacchi Espresso durante il funzionamento.
- Scegliere sempre e soltanto parti di ricambio originali e conformi al prodotto.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espando, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento di Bacchi Espresso toglierla dalla fonte di calore e non manometterla. Per l'eventuale riparazione rivolgersi al rivenditore autorizzato. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza della Bacchi Espresso ed invalidare la Garanzia.

GARANZIA

- Per l'eventuale riparazione rivolgersi al rivenditore autorizzato.
- In caso di richiesta di assistenza, la garanzia sarà valida solo se verrà esibito il certificato di garanzia unitamente ad un documento, valido agli effetti fiscali, che riporti gli estremi di identificazione del rivenditore, del prodotto e la data in cui è stato effettuato l'acquisto.
- La riparazione non interrompe o modifica la durata della garanzia che decadrà alla sua scadenza legale.
- CLAUSOLE DI ESCLUSIONE:
la garanzia non copre in nessun caso guasti derivanti da:
1. negligenza, imperizia, imprudenza, trascuratezza dell'uso e mancata scrupolosa osservanza delle istruzioni d'uso;
2. modifiche, adattamenti o manutenzioni non previste dalle istruzioni d'uso oppure operate da personale non autorizzato;
3. sostituzioni di parti soggette a normale usura o logorio e/o asportabili se non quando si dimostri che si tratta di vizio di fabbricazione;
4. manomissioni o interventi per incrementare la potenza o l'efficacia del prodotto;
5. uso improprio o irragionevole dell'apparecchio;
6. difetti estetici provocati da operazioni di pulizia del prodotto non conformi a quanto espressamente indicato sul libretto istruzioni;
7. danni dovuti a urti, cadute, danni da trasporto, depositi di calcare.
- Si declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito Libretto Istruzioni e concernenti specialmente le avvertenze in tema d'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.
- La presente Garanzia è redatta in base alla legge italiana ed è valida solamente in Italia. Termini e Condizioni possono variare in altri Paesi in base alla legislazione locale, e comunque l'onere della Garanzia è assunto dall'organizzazione importatrice/distributrice nello specifico Paese. Consigliamo pertanto al cliente di voler verificare col Rivenditore di zona termini e condizioni della garanzia, ed inoltre come ottenere un adeguato servizio post-vendita.



This exploded view diagram illustrates the assembly of a mechanical device, likely a pump or a valve. The components are numbered 1 through 29. The assembly is shown in two main sections. The upper section includes a handle (1) attached to a lever (2), which connects to a series of stacked components: a plate (3), a mesh (4), a ring (5), a cylinder (6), and a larger housing (7). A screw (8) is used to secure the housing. Below this is a flange (9) with a central opening, a spring (11), and a base (12). The lower section shows a central body (13) with a handle (14) and a flange (15). A ring (16) is shown below the central body. To the right, a lever (21) is shown with a handle (22) and a pivot point (23). A screw (24) is used to secure the lever. A base (25) is shown below the lever. A flange (26) is shown below the base. A ring (27) is shown below the flange. A spring (28) is shown below the ring. A base (29) is shown below the spring.

The Italian-style coffee-maker "BACCHI ESPRESSO" is operated by an external heat source.

It is completely made of aluminium, finished with a protective surface treatment - partly anodised, partly varnished. It comprises:

- Frame (G) with a boiler opening, a knob for opening and closing the machine and a cup holder.
- “Pressure multiplier” unit (E), with a housing for the valves that control the operation of the machine, and an opening for the water to be used to make coffee.
- Coffee-brewing chamber (D), with a knob for pouring the espresso coffee, and an opening for accommodating the coffee filter.
- Coffee filter (C).
- Coffee reducer (B), to be used to make one cup of coffee only.
- Plug (F), to be used to make one cup of coffee only.
- Upper cover (A), provided with a filter and coffee nozzles.

- Loosen the upper knob and pull out all components.
- Pour a small amount of water in the boiler, keeping it below the reference level (H).
- Carefully place the part (E) in its housing and fill the water chamber up to level (I).
- Fill the filter with special ground coffee for espresso machines up to level (L) without pressing down.
- Place the filter (C) with the ground coffee in its housing on the part (D) and close it with the upper unit (A).
- Try to turn the knob fitted on the part (D) clockwise to make sure it is closed.
- Place the group of joined parts (D, C, A) in their special housing in the machine by turning the knob and the coffee nozzles as needed.
- Tighten the upper knob to lock and close all the parts of the machine.
- Place the machine on a medium-sized burner under a high fire. After about six minutes, which is what it takes to rise pressure and temperature in the machine, a whistle will tell when the coffee is ready.
- Place the cups on the special shelves provided and turn the front knob (9) to pour as much espresso coffee as you like. Turn the knob anticlockwise to open and clockwise to close; half a turn will suffice.
- Turn off the fire once the coffee has been poured into the cups.
- To make more coffee at once, take the coffee-maker by the upper knob, taking care not to touch the hot metal parts and cool it down under the tap. Thoroughly rinse and dry up each part. Refill the machine as described before and put it on the burner again.
- To make one cup of espresso coffee only, close one nozzle with the plug (F) and fit the adapter ring (B) in the filter (C), before adding the ground coffee. Then, fill the machine as described before.

- When the machine is new, make two or three coffees, then throw them away, in order to saturate the piping with coffee flavour and remove any processing waste. The machine is at its best when it has been used for some time.
- Use the carefully selected coffee supplied by us or any good, finely-ground coffee for espresso machines to obtain the best results.
- Fill up the filter without pressing the coffee powder, taking care to fill up any empty space. Take care not to spill over, clean any grounds before closing the machine to prevent the seals leaking pressure during use.

- Try to become familiar with the use of the machine by trying different proportions of water and coffee, differently ground coffee, high or low fire. The perfect balance between these systems is what makes an excellent espresso coffee with a perfectly frothy top.
- During the first trials, check how long the machine stays on the burner. This time, which should last about six minutes, is controlled by a whistle that the machine gives off when the coffee is ready. If the whistle is given off too late, so that the machine remains on the burner for too long (seven, eight minutes), rise the fire. Vice versa, if the machine is too quick to make coffee, lower the fire.
- Please note that the time it takes to make the coffee also depends on how much water is poured into the boiler.
- The machine gives out a hiss about one minute before the whistle, which warns you the coffee is ready. To pour the coffee in a hot cup, place the cups on the cup holder (29) as soon as you hear the hiss, so that they have time to warm up.
- The coffee must come out of the nozzles slowly and smoothly. If it comes out too quickly, use finer coffee powder and/or pour a bit more coffee into the filter to fill up any empty space.
- Thoroughly dry and drain the machine after rinsing, before filling it and placing it on the burner. During use, when the machine is on the burner, it can hiss; this is due to the evaporation of any water that has been trapped in the gaps.
- Always tighten the upper knob that closes the machine.
- Take care not to touch the metal parts of the machine when it is on the burner or when it is still hot.
- Never open the machine when it is still hot.

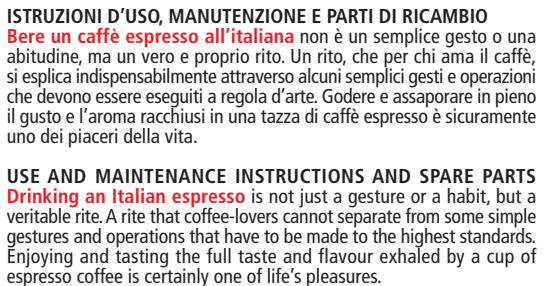
- Use only tap water to rinse the machine and clean and dry it thoroughly at regular intervals. Do not use detergents and/or abrasive materials for cleaning. If scaling forms in the machine, use some specific mild descaling product.
- Rinse Bacchi Espresso under running water to cool it. NEVER try to open Bacchi Espresso before cooling it.
- Do not wash any Bacchi Espresso component in the dishwasher.
- Do not hit the Coffee-brewing chamber (D) or the filter (C) to make coffee come out as this could damage such components or deform their edge, causing an imperfect seal.
- Check the parts that compose the machine at regular intervals, especially the seals.
- Use only OEM spare parts, which can be ordered from the manufacturer or an authorised dealer.
- Never leave the machine on the burner for a long time (over ten minutes) since it could damage the seals and the non-metallic parts.
- Never put the machine on the burner without pouring water in it first.
- In case of failures during use, stop using the machine and contact the manufacturer or an authorised dealer.
- Clean the filter and piping in the upper piece (A) as required, by loosening the screw with the special screwdriver. From time to time, check if the coffee flows smoothly through the nozzles.
- Failing to adhere to the user and maintenance instructions provided herein, the warranty shall be null and void. The manufacturer shall not be held liable for any damage resulting from the improper use or misuse of the machine.

- Should you decide to dispose of your Bacchi Espresso, take it to a special collection centre, observing the appropriate legislative provisions (ask your Council Offices for the relevant local and/or special provisions).

- Bacchi Espresso must only be used for the purpose for which it has been explicitly designed, i.e. for preparing coffee. Any other usage is to be considered inappropriate and therefore dangerous. The manufacturer cannot be considered responsible for any damages deriving from improper, incorrect and unreasonable usage.
- Never, under any circumstances use Bacchi Espresso without water in the boiler (G) and in the unit (E).
- Under no circumstances must other liquids be used in the boiler (G) and in the unit (E) - Bacchi Espresso operates with water only.
- The flame must reach the outer edge of the heater unit (G).
- After removing Bacchi Espresso from the heat source, never place it on surfaces that could catch fire or be damaged, since Bacchi Espresso is very hot.
- During coffee preparation, all the metal parts of Bacchi Espresso get hot and therefore should not be absolutely touched. To avoid burns, raise Bacchi Espresso using only the plastic top knob and only after turning off the heat source. Never open the machine when it is still hot.
- Keep Bacchi Espresso out of the reach of children or disabled people. Never allow children or disabled people to use Bacchi Espresso unsupervised.
- Do not leave Bacchi Espresso unsupervised when it is working.
- Always and only choose original spare parts that suit the product.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must not be left within the reach of children, since they are potentially dangerous.
- If Bacchi Espresso is faulty and/or not working properly, remove it from the heat source and do not tamper with it. Contact the Authorised Retailer for any repairs. Failure to observe the above may compromise the safety of Bacchi Espresso.

- Contact the Authorised Retailer for any repairs.
- In case of a request for assistance, the guarantee is only valid if the guarantee certificate is exhibited along with a fiscally valid document providing the identification details of the dealer, the product and the date of purchase.
- Repairs do not modify or interrupt the duration of the guarantee, that will last up until its legal expiry date.
- **EXCLUSION CLAUSES:**
the guarantee does not cover in any way faults deriving from:
 1. negligence, imprudence, malpractice and careless usage (failure to observe usage instructions);
 2. changes, adaptations or maintenance not prescribed in the usage instructions or carried out by unauthorised personnel;
 3. replacement of parts subject to normal wear and tear and/or removable parts, except when it can be demonstrated that manufacturing defects actually exist;
 4. tampering or actions to improve the power and efficacy of the product;
 5. improper or unreasonable use of the machine;
 6. aesthetic defects caused by cleaning with products that do not comply with those explicitly indicated in the instructions booklet;
 7. damages caused by banging or dropping, transport damages, scaling;
- The manufacturer declines all responsibility for any damages that may be caused, directly or indirectly, to people, things or pets as a result of failure to observe all the instructions indicated in the instructions Booklet and especially concerning the installation, usage and maintenance of the machine.

- This Guarantee has been drawn up in compliance with the Italian law and is valid only in Italy. Terms and Conditions may vary in other countries according to local legislations and the burden of Guarantee is taken by the importer/distributor in each specific country. We therefore invite the customer to verify the terms and conditions of the Guarantee with the local dealer, and to get information on how to obtain an adequate after-sales service.



Per informazioni o ordini
di caffè e pezzi di ricambio:
For enquiries or to order
coffee and spare parts:

CAFFEMOTIVE SRL
www.caffemotive.it
info@caffemotive.it

**DENOMINAZIONE D'ORIGINE
DESIGNATION OF ORIGIN**
Si dichiara che questa macchina è costruita
in Italia da maestri artigiani di Lumezzane
- Val Trompia - Lombardia.
This is to certify that this machine has been
manufactured in Italy by craftsman from
Lumezzane - Val Trompia - Lombardia.

CE

Prodotto da / Produced by
IMAT srl VIA DON MINZONI, 1
25066 LUMEZZANE P. (BS) ITALY
per / for **CAFFEMOTIVE srl**

CLIENTE / CUSTOMER

NOME / NAME

COGNOME / SURNAME

INDIRIZZO / ADDRESS

TEL.

DATA

TIMBRO E FIRMA DEL RIVENDITORE
SELLER STAMP AND SIGNATURE