

---

**COFFEE MAKER**

**CAFETERIE**

**KAFFEEAUTOMATEN**

**MACCHINA DA CAFFÉ**

**KOFFIEZETTER**

**CAFETERA**

**CAFETEIRA**

**ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ**

**ΚΑΝΕΦŐZŐGÉP**

**PŘÍSTROJ NA KÁVU**

**EKSPRES DO KAWY**

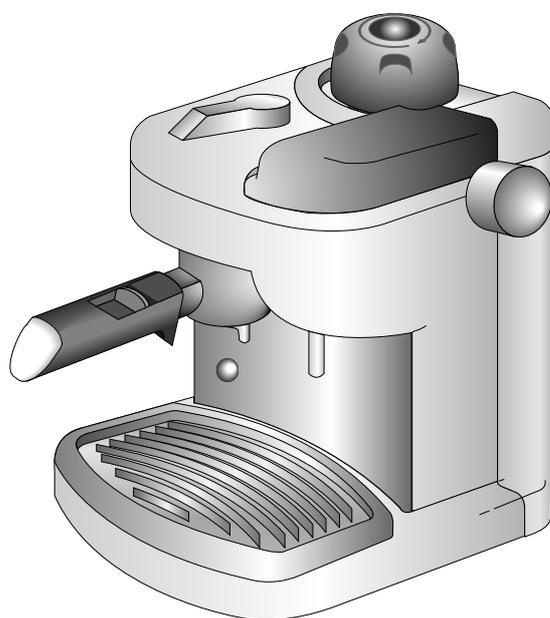
**ΚΟΦΕΒΑΡΚΑ**

**KAFFEMASKINE**

**ESPRESSOMASKIN**

**ESPRESSOMASKIN**

**ESPRESSOKEITIN**



**Owner's instructions**  
**Mode d'emploi**  
**Bedienungsanleitung**  
**Istruzioni per l'uso**  
**Gebruiksaanwijzingen**  
**Instrucciones para el uso**  
**Instruções**

**Οδηγες χρήσης**

**Kezelési utasítás**

**Návod k použití**

**Instrukcje dla użytkownika**

**Инструкция по эксплуатации**

**Brugsanvisning**

**Bruksanvisning**

**Bruksanvisning**

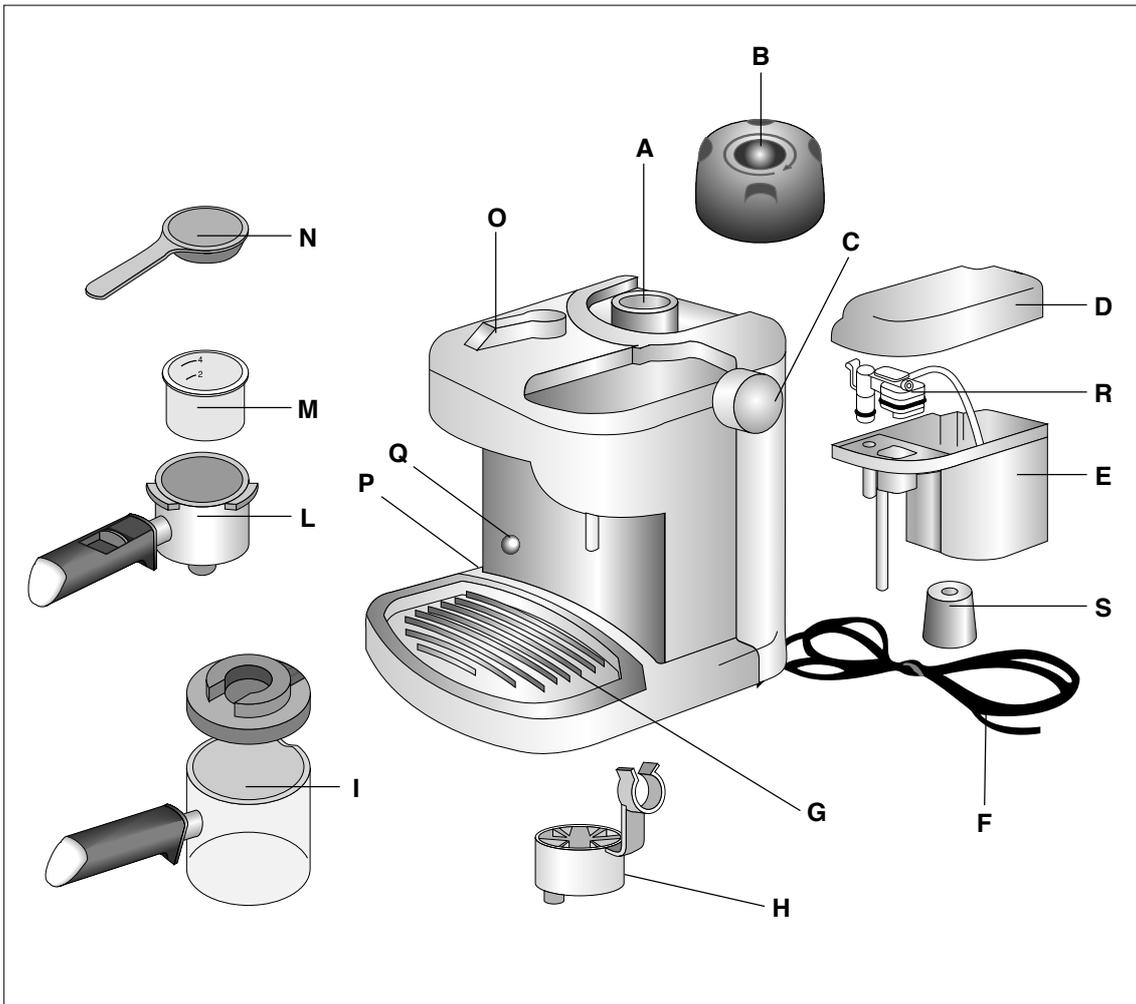
**Käyttöohjeet**



**ME 28**

---





### ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **warning:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

**WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

#### IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live

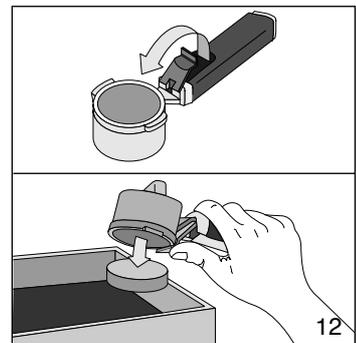
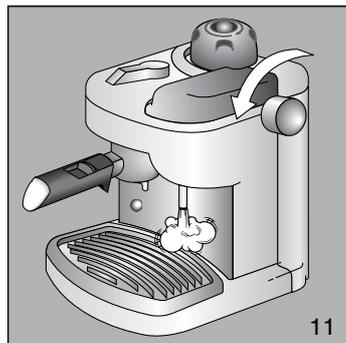
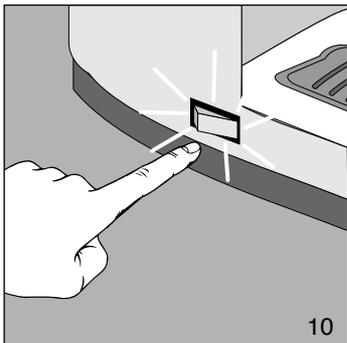
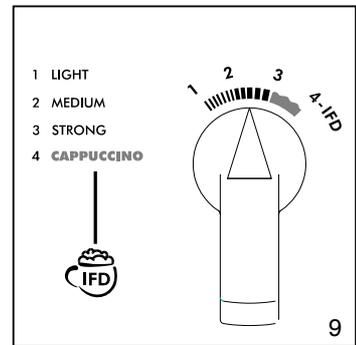
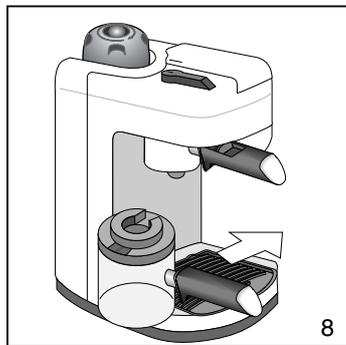
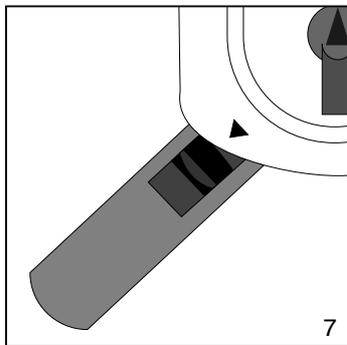
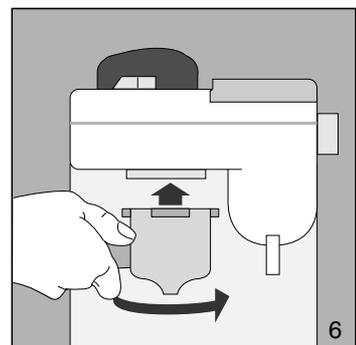
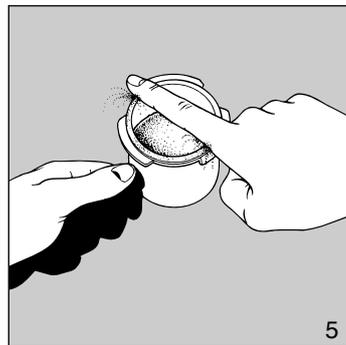
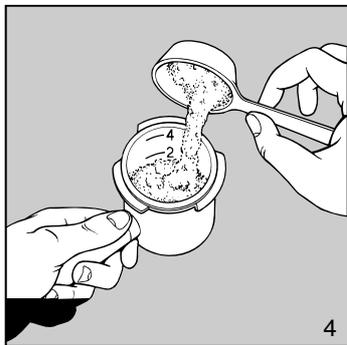
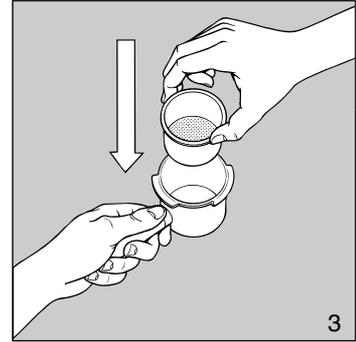
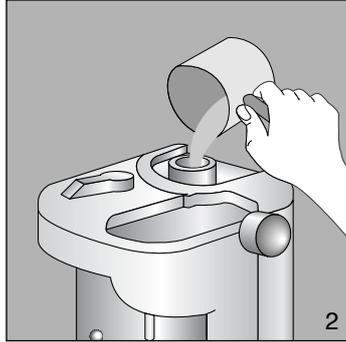
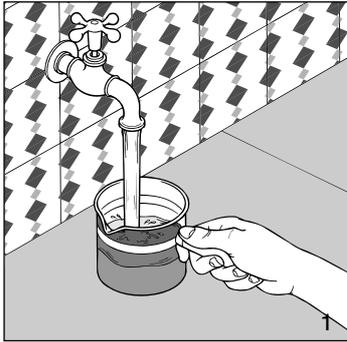


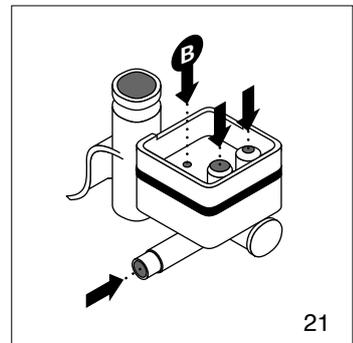
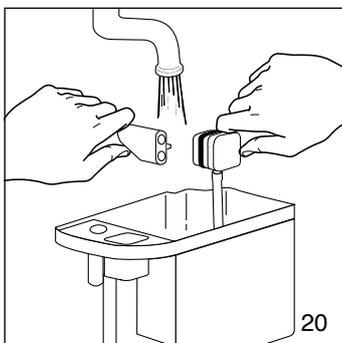
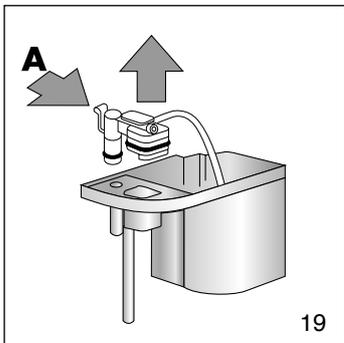
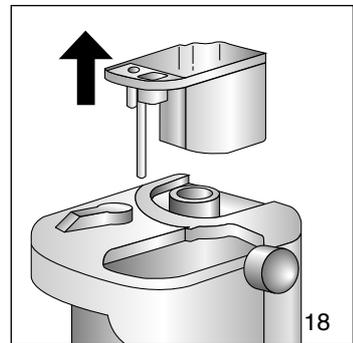
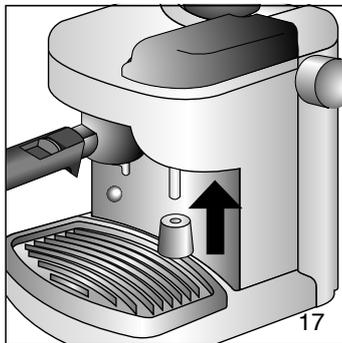
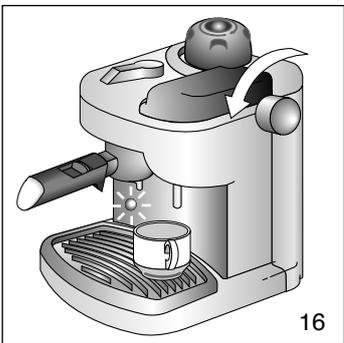
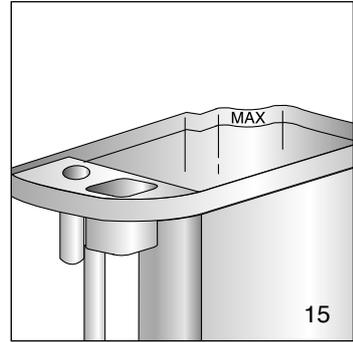
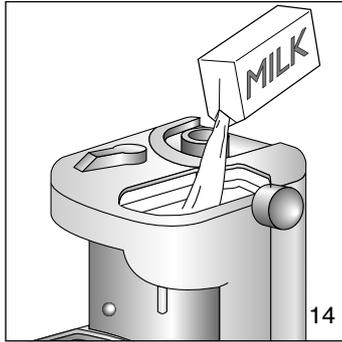
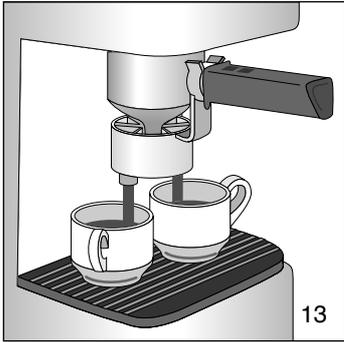
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  $\perp$  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.





## ITALIANO

**Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio e conservatelo per future consultazioni. Solo così potrete ottenere le migliori prestazioni e la massima sicurezza d'uso.**

### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

(Vedere disegno a pag. 3)

La seguente terminologia e le lettere di riferimento saranno continuamente usate nelle pagine successive.

- A. Caldaia
- B. Tappo
- C. Manopola vapore
- D. Coperchio serbatoio latte
- E. Serbatoio del latte
- F. Cavo di alimentazione
- G. Vaschetta raccogli gocce
- H. Adattatore per tazze
- I. Caraffa con coperchio
- L. Coppetta porta filtro
- M. Filtro
- N. Misurino
- O. Selettore per caffè FORTE, MEDIO o LEGGERO e CAPPUCCINO
- P. Interruttore luminoso
- Q. Spia OK pronto vapore
- R. Emulsionatore
- S. Campana antispruzzo

### AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Fate attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con uso improprio dell'apparecchio e non toccare parti calde (acqua, zona di erogazione a contatto con coppetta (L) e filtro (M)).
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Questo apparecchio dovrà essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci.

Le parti che possono andare in contatto con il caffè o il latte sono conformi alle prescrizioni delle direttive EEC 89/109 relative ai materiali idonei al contatto con sostanze alimentari.

### INSTALLAZIONE

- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua e lavelli.
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10 A e dotata di efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale qualificato. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione (F), per la sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore essendo necessario un utensile speciale.
- Non installare la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua, ghiaccia l'apparecchio può danneggiarsi).

### PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

- Svitare il tappo (B) della caldaia ruotandolo in senso anti orario.
- Utilizzando la caraffa (I) in dotazione (fig. 1) versare l'acqua nella caldaia (fig. 2) rispettando le quantità indicate nella tabella alla fine del testo. Non eccedere le quantità indicate altrimenti si creerebbe un cattivo funzionamento dell'apparecchio. Il riempimento della caldaia deve essere effettuato con interruttore luminoso (P) spento.

- La caraffa deve essere posizionata sotto la coppetta porta filtro in modo che il beccuccio della coppetta si trovi all'interno dell'apertura praticata sul coperchio della caraffa (fig. 8).
- Posizionare il selettore (O) sul tipo di caffè che si desidera ottenere: "1 LIGHT" per un caffè lungo, "2 MEDIUM" per un caffè normale, "3 STRONG" per un caffè forte (fig. 9).
- Assicurarci che la manopola (C) vapore sia ben chiusa e premere l'interruttore luminoso. Si accenderà la spia luminosa (fig. 10).
- Sono necessari circa 3 minuti perché inizi a fuoriuscire il caffè. Dopo l'erogazione spegnere l'interruttore luminoso.

**ATTENZIONE:** Prima di rimuovere la coppetta porta filtro, per evitare sbuffi di vapore, bisogna sempre eliminare il vapore residuo all'interno della caldaia facendola sfiatare completamente ruotando la manopola vapore (fig. 11).

**NOTA:** Per motivi di sicurezza, quando la caldaia è calda non è possibile aprirne il tappo in quanto gira a vuoto. Se per un qualsiasi motivo occorre toglierlo, è necessario far sfiatare sempre la caldaia agendo sulla manopola vapore come descritto nel punto precedente. Per eliminare i fondi di caffè dalla coppetta, capovolgerla e batterla ripetutamente affinché i fondi fuoriescano (fig. 12). In alternativa risciacquare la coppetta ed il filtro sotto l'acqua corrente.

**ATTENZIONE:** La prima volta che si utilizza l'apparecchio, per eliminare l'odore di nuovo, fare qualche ciclo di caffè senza utilizzare la polvere.

## MONTAGGIO DELL'ADATTATORE

L'adattatore (H) deve essere utilizzato ogniqualvolta si vuole fare il caffè direttamente in tazza. Per il suo montaggio è sufficiente inserirlo nella parte inferiore della coppetta (fig. 13).

## PREPARAZIONE DEI CAPPUCCINI

- Versare nella caraffa, la quantità di latte indicata nella tabella a fine del testo e poi versarla nel serbatoio del latte (E). Non superare mai il livello MAX impresso sul serbatoio (fig. 15) altrimenti può succedere che la macchina continui a gocciolare latte dal tubetto del serbatoio anche dopo aver finito l'operazione di montatura. E' necessario usare latte intero, fresco e non bollito, soprattutto non caldo. Il livello d'acqua deve coincidere con la linea del simbolo IFD impresso sulla caraffa.
- Preparare il caffè come descritto nel paragrafo "PREPARAZIONE DEL CAFFÈ" dal punto 1 al punto 10 utilizzando però la quantità di acqua necessaria per ottenere 2 cappuccini come prescritto nella tabella alla fine del testo. Notare che la quantità di acqua per fare 2 cappuccini è maggiore di quella che per 2 caffè poiché è necessario anche il vapore per emulsionare il latte. Il selettore caffè (O) deve essere posizionato nella posizione "2 MEDIUM".
- Far erogare il caffè all'interno della caraffa fino a raggiungere il livello 2 impresso nella caraffa stessa e posizionare il selettore caffè in "4 CAPPUCCINO":
 

**ATTENZIONE:** Con la linea 2 non deve collimare il livello della crema di colore più chiaro ma bensì il livello del caffè di colore più scuro che si trova un po' più sotto della crema. Questa operazione deve essere fatta con molta attenzione: infatti se il livello del caffè dovesse superare la linea 2 alla fine non rimarrà più vapore sufficiente per montare il latte.
- Versare il caffè in due tazze diviso in parti uguali.
- Posizionare una alla volta le tazze contenenti il caffè sotto il tubetto del serbatoio del latte e attendere che si accenda la spia "OK pronto vapore" (Q, fig. 16). **Qualora venissero utilizzate delle tazze di piccole dimensioni e per evitare spruzzi di latte, è necessario infilare la campana (S) anti-spruzzo sul tubo del serbatoio del latte** (fig. 17).
- Ruotare la manopola vapore in senso antiorario, il latte montato inizierà a fuoriuscire dal tubetto. Per ottenere una buona montatura e per evitare spruzzi di latte è necessario ruotare la manopola almeno di un giro. Continuare l'operazione fino a svuotare metà serbatoio del latte poi chiudere il vapore ruotando la manopola in senso orario.
- Riempire anche la 2° tazza ripetendo la precedente operazione fino a svuotare tutto il serbatoio del latte. **ATTENZIONE: Prima di riempire la seconda tazza attendere sempre che la spia "OK pronto vapore" (fig. 16) si accenda.**
- Subito dopo aver preparato i cappuccini, versare nel serbatoio del latte un po' di acqua e mettere la caraffa sotto il tubetto del serbatoio del latte. Ruotare la manopola vapore e lasciar sfiatare completamente (circa un minuto).
 

**ATTENZIONE:** Anche se può sembrare inutile, questa operazione deve essere assolutamente eseguita ogni volta per svuotare completamente la caldaia da eventuali residui di acqua o vapo-

re che altrimenti creerebbero mal funzionamenti al successivo impiego. Inoltre questa operazione serve per pulire tutti i fori dell'emulsionatore e per svuotare i circuiti interni da eventuali residui di latte.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, sconnettendo la spina.

### Pulizia del montalatte

La pulizia del montalatte dev'essere effettuata dopo ogni utilizzo della macchina: procedere operando come segue:

- Rimuovere il serbatoio del latte premendo la leva "PRESS" e contemporaneamente tirando verso l'alto e lavarlo con acqua calda (fig. 18).
- Rimuovere l'emulsionatore (R) facendo pressione sulla leva (A) e contemporaneamente tirando verso l'alto (fig. 19). Rimuovere il miscelatore di gomma (fig. 20), lavare e pulire con acqua calda soprattutto i fori indicati in fig. 21 (pulire tutti i fori con l'aiuto di un ago). Assicurarsi in particolare che il foro contrassegnato con la freccia **B** non sia otturato (fig. 21). **Una volta puliti, tutti i particolari devono essere rimontati in modo corretto. In particolare accertarsi che il miscelatore di gomma sia inserito bene a fondo e che l'emulsionatore di colore rosso sia premuto fino a quando si sente il clic.**

**Se questa pulizia non viene effettuata dopo ogni uso può succedere che la montatura del latte riesca male, o che il latte stesso non venga aspirato o che goccioli dal tubo del serbatoio latte.**

### Altre pulizie

- Pulire regolarmente anche la caraffa, la coppetta ed il filtro.
- Per la pulizia dei componenti in plastica della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. E' sufficiente un panno morbido.
- Non immergere MAI l'apparecchio in acqua.

## DECALCIFICAZIONE

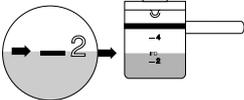
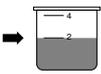
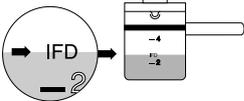
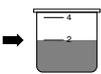
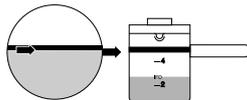
Se l'acqua nella vostra zona è dura, i minerali ed il calcare in essa contenuti, si accumuleranno col passare del tempo. I depositi di calcare possono compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio. Ogni 6 mesi circa (a seconda della durezza dell'acqua) è necessario decalcificare la vostra macchina da caffè con l'aceto.

Procedere come segue:

- Riempire la caraffa con aceto e versarlo nella caldaia;
- Chiudere bene il tappo;
- Agganciare la coppetta porta filtro;
- Posizionare la caraffa sotto la coppetta porta filtro;
- Accendere la macchina e posizionare il selettore caffè sulla posizione "1 LIGHT";
- Dopo qualche minuto, l'aceto caldo defluirà attraverso il porta filtro nella caraffa.
- Posizionare un bicchiere od una tazza sotto il tubetto latte. Ruotare la manopola vapore in senso antiorario per qualche istante.
- Al termine, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Rimuovere la caraffa e sganciare il porta filtro. Risciacquateli con acqua calda.
- Ripetere queste operazioni almeno due volte con acqua fredda per togliere ogni traccia di aceto.

## ASSISTENZA E RIPARAZIONE

In caso di guasto o cattivo funzionamento dell'apparecchio, rivolgersi al centro assistenza tecnica autorizzato a voi più vicino. Le riparazioni effettuate da personale non autorizzato invalideranno la garanzia.

Per fare	Quantità d'acqua nella caraffa	Quantità di caffè nel filtro	Quantità di latte nella caraffa
<b>2 CAFFÉ</b>	<p>Il livello d'acqua deve coincidere con la linea del simbolo 2 impresso sulla caraffa</p> 		
<b>2 CAPPUCCINI</b>	<p>Il livello d'acqua deve coincidere con la linea del simbolo IFD impresso sulla caraffa</p> 		<p>Il livello d'acqua deve coincidere con il bordo inferiore della banda metallica.</p> 
<b>4 CAFFÉ</b>	<p>Il livello d'acqua deve coincidere con la linea del simbolo 4 impresso sulla caraffa</p> 