

ITALIANO

Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

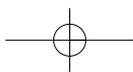
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La seguente terminologia è continuamente usata nelle pagine successive.

1. Cavo d'alimentazione
2. Tubo erogazione vapore
3. Cappuccinatore
4. Vaschetta raccogli gocce
5. Doccietta caldaia
6. Piastra riscaldante
7. Interruttore ON/OFF caffè espresso/cappuccino
8. Interruttore 5/10 tazze per drip coffee (solo in alcuni modelli)
9. Interruttore ON/OFF drip coffee
10. Lampada spia ON drip coffee
11. Lampada spia 5/10 tazze drip coffee (solo in alcuni modelli)
12. Lampada spia ON caffè espresso/cappuccino
13. Caraffa piccola per caffè espresso
14. Adattatore due tazze per caffè espresso
15. Misurino
16. Portafiltro per caffè espresso
17. Filtro per caffè espresso
18. Portafiltro per drip coffee
19. Caraffa per drip coffee
20. Selettore "flavour system" aroma drip coffee
21. Selettore "Vario system" aroma caffè espresso
22. Serbatoio acqua estraibile
23. Coperchio serbatoio acqua
24. Caldaia vapore
25. Tappo caldaia
26. Manopola vapore

AVVERTENZA DI SICUREZZA

- Questa macchina è costruita per "fare caffè" e per "riscaldare bevande": fate attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio della stessa.
- Non toccare parti calde (tubo erogazione vapore e acqua calda, doccia caldaia, zona d'erogazione a contatto con il portafiltro e la piastra riscaldante).
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Quest'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. 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 toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Il cavo d'alimentazione di quest'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente in quanto la sostituzione richiede l'impiego d'utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro d'Assistenza autorizzato dal costruttore.
- Staccare la spina dalla rete d'alimentazione e spegnere l'interruttore generale quando l'apparecchio non è utilizzato. Non lasciare l'apparecchio inutilmente alimentato.



INSTALLAZIONE

- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua e levelli.
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quell'indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10 A e dotata d'efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).

COME PREPARARE IL CAFFÈ FILTRO

- Sollevare il coperchio ed estrarre il serbatoio acqua (fig. 1).
- Riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita fino all'indicazione di livello relativa alle tazze di caffè che si vuole preparare (fig. 2).
- Reinscrivere il serbatoio nella macchina premendolo leggermente. *Volendo si può lasciare il serbatoio al suo posto e per riempirelo si può utilizzare la caraffa del caffè drip che riporta le indicazioni di livello (fig. 3).*
- Aprire il portafiltro ruotandolo verso sinistra (fig. 4).
- Posizionare il filtro di carta nel portafiltro (fig. 5). Vi consigliamo di utilizzare filtri di carta tipo #4.
- Mettere il caffè macinato nel filtro utilizzando il misurino in dotazione e livellarlo uniformemente (fig. 6). Come regola generale, utilizzare un misurino raso di caffè macinato (circa 7 grammi) per ogni tazza (esempio 10 misurini per fare 10 tazze). Tuttavia la quantità di caffè macinato da utilizzare può variare secondo i gusti personali. Utilizzare caffè macinato di buona qualità, di macinatura media e confezionato per macchine da caffè filtro.
- Chiudere il portafiltro e collocare la caraffa, con il coperchio inserito, sulla piastra riscaldante.

- Selezionare l'aroma desiderato come indicato nel paragrafo "Come selezionare l'aroma".
- Premere l'interruttore "ON/OFF" drip coffee (fig. 7). La lampada spia ON drip coffee sopra l'interruttore stesso indica che la caffettiera filtro è in funzione.
- Solo per modelli con interruttore 5/10 tazze (8): se si desidera preparare più di cinque tazze, premere l'interruttore ( 10  5) (fig. 8) e la relativa lampada spia si accenderà. Se, invece, si desidera preparare al massimo cinque tazze, l'interruttore non deve essere premuto. In questo modo l'acqua calda defluirà più lentamente attraverso il caffè macinato e si otterrà così una bevanda migliore.
- Il caffè inizierà a fuoriuscire dopo pochi secondi. **È del tutto normale che durante la percolazione del caffè, l'apparecchio emetta un po' di vapore.**
- Se si lascia premuto l'interruttore "ON/OFF" drip coffee dopo la percolazione, e la caraffa apposta sopra la piastra riscaldante, il caffè viene mantenuto caldo alla temperatura ideale.

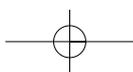
COME SELEZIONARE L'AROMA DEL CAFFÈ FILTRO

Con il Flavour System, è possibile selezionare l'aroma del caffè filtro secondo il proprio gusto. Ruotando la manopola di regolazione aroma del caffè filtro (fig. 9), si può predisporre la macchina per ottenere un caffè con retrogusto forte (posizione STRONG) oppure leggero (posizione LIGHT).

Il dispositivo Flavour System cambia il retrogusto del caffè, più o meno forte, mentre il gusto vero e proprio rimane inalterato.

COME PREPARARE IL CAFFÈ ESPRESSO

- 1 Svitare il tappo della caldaia ruotandolo in senso antiorario.
- 2 Utilizzando le indicazioni di livello stampigliate sul lato WATER LEVEL, riempire la piccola caraffa con la quantità di acqua (fig.10) secondo il numero di caffè espresso che si vuole preparare (vedi tabella alla fine del testo).
- 3 Versare l'acqua nella caldaia (fig. 11).
- 4 Chiudere il tappo della caldaia ruotandolo con decisione in senso orario.



- 5 Inserire il filtro per caffè espresso nel portafiltro (fig. 12).
 - 6 Riempire il filtro con il caffè macinato rispettando le dosi indicate nella tabella alla fine del testo e distribuirlo uniformemente (fig. 13). È importante utilizzare del caffè di ottima qualità e di macinatura media allo scopo di evitare l'ostruzione del filtro durante l'erogazione. Togliere l'eventuale eccedenza di caffè dal bordo del filtro (fig. 14).
 - 7 Per agganciare il portafiltro, posizionarlo sotto la doccia caldaia con l'impugnatura verso sinistra, vedi fig. 15, spingere verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra. **Ruotare sempre fino in fondo.**
 - 8 Posizionare la caraffa per caffè espresso sotto il portafiltro in modo che il suo beccuccio si trovi all'interno dell'apertura praticata sul coperchio della caraffa stessa (fig. 16).
 - 9 Posizionare il selettore Vario System secondo il tipo di caffè espresso che si desidera ottenere: "LIGHT" per un caffè leggero oppure "STRONG" per un caffè forte (fig. 17).
 - 10 Assicurarsi che la manopola vapore sia chiusa.
 - 11 Premere l'interruttore ON/OFF espresso/cappuccino. La lampada spia ON espresso/cappuccino si accenderà (fig. 18).
 - 12 Dopo due minuti circa, il caffè espresso inizierà a fuoriuscire (fig. 19). **ATTENZIONE: per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione.**
 - 13 Quando il caffè non esce più dal portafiltro, premere l'interruttore ON/OFF espresso/cappuccino per spegnere la caldaia vapore (fig. 18). Versare il caffè nelle tazze.
- Prima di rimuovere il 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. 20).*
- 14 Per eliminare il caffè usato, sganciare il portafiltro, tenere il filtro bloccato con l'apposita leva incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 21).

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.

COME UTILIZZARE L'ADATTATORE DUE TAZZE

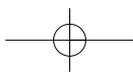
L'adattatore deve essere utilizzato ogni qualvolta si vuole fare il caffè direttamente nelle tazze. Per il suo montaggio è sufficiente agganciarlo alla parte inferiore del portafiltro (fig. 22).

ATTENZIONE: la prima volta che si prepara il caffè, è necessario lavare tutti gli accessori ed i circuiti interni della macchina come segue:

- Per la caffettiera filtro: fare almeno due caraffe di caffè senza utilizzare il caffè macinato (seguendo le indicazioni del paragrafo Come preparare il caffè filtro);
- Per la caffettiera espresso: fare almeno quattro espressi senza utilizzare il caffè macinato (seguendo le indicazioni del paragrafo Come preparare il caffè espresso);

COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

- Per fare due cappuccini, preparare il caffè espresso come descritto nel paragrafo "Come preparare il caffè espresso" dal punto 1 al 12: utilizzando però la quantità di acqua necessaria per ottenere 2 cappuccini come indicato nella tabella alla fine del testo. Notare che la quantità di acqua per fare i cappuccini è maggiore di quella necessaria per i caffè: l'acqua in più è utilizzata per la produzione del vapore per emulsionare il latte.
- Far erogare il caffè nella caraffa piccola. Quando il caffè di colore più scuro (che sta sotto alla crema di colore più chiaro) raggiunge il livello 2 sul lato "COFFEE LEVEL" della caraffa piccola (fig. 23), posizionare il selettore Vario System in "cappuccino" (fig. 17). Quest'operazione deve essere fatta con molta attenzione: infatti, se il caffè dovesse superare il livello 2, alla fine non rimarrà più vapore sufficiente per emulsionare il latte.



- Versare il caffè in 2 tazze sufficientemente grandi
- Versare in un recipiente circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole fare. **E' necessario usare latte fresco, non bollito e soprattutto non caldo.** Nella scelta delle dimensioni del recipiente, tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.
- Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 5 mm (fig. 25) e ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 20 (ruotando di più o di meno la manopola è possibile variare la quantità di vapore che uscirà dal cappuccinatore). A questo punto, il latte comincia ad aumentare di volume e ad assumere un aspetto cremoso.
- Quando il volume del latte sarà raddoppiato, immergere il cappuccinatore in profondità per continuare a riscaldare il latte (fig. 26). Chiudere la manopola solo dopo il completo esaurimento del vapore della caldaia: in questo modo si evita che il latte rimanga all'interno del tubo erogazione vapore.
- Premere l'interruttore ON/OFF espresso/cappuccino per spegnere la macchina.
- Versare lentamente il latte emulsionato sul caffè aiutandosi con un cucchiaino, e poi spolverizzare un po' di cacao in polvere per un avere un perfetto cappuccino.
- Per fare 4 cappuccini, occorre ripetere le precedenti operazioni, facendo attenzione alla quantità di acqua e di caffè macinato indicate nella tabella alla fine del testo. Inoltre prima di posizionare il selettore Vario System nella posizione Cappuccino, far erogare il caffè nella caraffa fino a raggiungere il livello 4 sul lato "COFFEE LEVEL" come indicato nella figura 24.

IMPORTANTE: il cappuccinatore deve essere sempre pulito dopo l'uso. Procedere nel seguente modo:

- Svitare il cappuccinatore ruotandolo in senso orario (fig. 27) e lavarlo accuratamente con acqua tiepida;
- Controllare che i tre fori del cappuccinatore, indicati in fig. 28, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.

- Pulire il tubo erogazione vapore, facendo attenzione a non scottarsi;
- Riavvitare il cappuccinatore;

PULIZIA E MANUTENZIONE

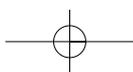
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la macchina, disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.
- Per la pulizia della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
- Pulire regolarmente i portafiltri, la vaschetta raccogli gocce, la doccia caldaia e le caraffe. Non lavare il portafiltro in lavastoviglie.
- Non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
- Controllare, di tanto in tanto, che i forellini del filtro per l'espresso non siano ostruiti. Se necessario, pulire accuratamente il filtro con acqua calda strofinandolo con una spugnetta abrasiva.

DECALCIFICAZIONE

Se l'acqua nella vostra zona è dura, il calcare si accumulerà col passare del tempo. I suoi depositi possono compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio.

La **caffettiera espresso** deve essere decalcificata ogni 2-6 mesi circa (a seconda della durezza dell'acqua e della frequenza d'uso) con l'aceto di vino bianco. Procedere come segue:

- Riempire la caraffa per caffè espresso con l'aceto fino al livello 4;
- Versarlo nella caldaia e riavvitare il tappo;
- Agganciare il portafiltro;
- Posizionare la caraffa piccola sotto il portafiltro;
- Accendere la macchina e posizionare il selettore Vario System in "LIGHT";
- Dopo qualche minuto, l'aceto caldo inizierà a defluire, attraverso il portafiltro, nella caraffa. Di tanto in tanto far uscire un po' di vapore ruotando la manopola.
- Quando tutta la soluzione è fuoriuscita, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Ripetere quest'operazioni almeno due volte



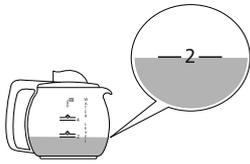
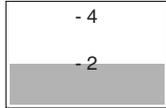
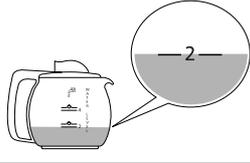
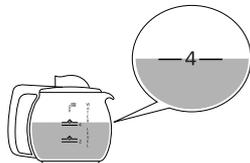
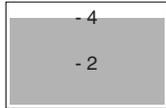
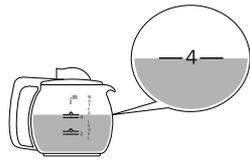
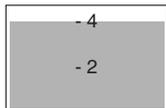
con solo acqua fredda per togliere ogni traccia di aceto.

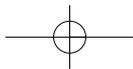
La **caffettiera filtro** deve essere decalcificata ogni 40 cicli. La decalcificazione può essere eseguita utilizzando gli appositi decalcificanti per macchine da caffè filtro che si trovano in commercio. In alternativa si può usare dell'aceto di vino bianco seguendo questa procedura:

- Versare 2 tazze di aceto di vino bianco e 3 tazze di acqua dentro il serbatoio. Inserire il serbatoio nella macchina;
- Disporre la caraffa sulla piastra riscaldante ed il porta filtro senza il caffè macinato;
- Premere l'interruttore ON/OFF drip coffee, far

percolare l'equivalente di una tazza e poi spegnere l'apparecchio;

- Lasciare agire l'aceto per un'ora;
- Riaccendere la macchina e far percolare il resto della soluzione;
- Per risciacquare, fare funzionare l'apparecchio con acqua e senza caffè macinato per almeno 3 volte (3 serbatoi d'acqua completi).

Per fare	Quantità di acqua nella caraffa piccola da versare nella caldaia vapore (lato WATER LEVEL)	Quantità di caffè da mettere nel filtro
2 caffè		
2 cappuccini		
4 caffè		
4 cappuccini		

**PROBLEMI DI FUNZIONAMENTO**

Problema	Cause Probabili	Soluzione
Non esce più il caffè espresso.	Il caffè é macinato troppo fine Il foro del beccuccio del portafil- tro é otturato. Il filtro é ostruito.	Utilizzare caffè di macinatura media o del tipo per moka. Pulire il foro del beccuccio. Pulire il filtro con acqua calda strofi- nandolo con una spugnetta abrasiva.
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino.	Il latte non é abbastanza freddo. Il cappuccinatore é sporco.	Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero. Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore.
I tempi di percolazione del caffè filtro si sono allungati	La caffettiera filtro deve essere decalcificata	Eeguire la decalcificazione come descritto nel paragrafo "decalcifica- zione"
Il caffè ha un sapore di aceto	Il risciacquo non é stato suffi- ciente	Risciacquare l'apparecchio come descritto nel capitolo "decalcificazio- ne"

