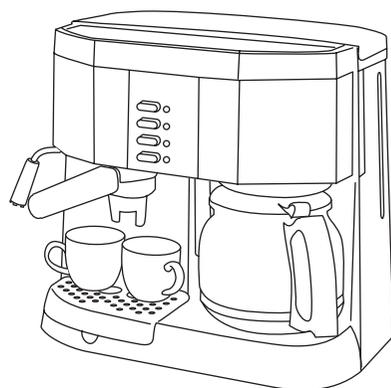


**MACCHINA DA CAFFÉ
COFFEE MAKER
CAFETERIE
KAFFEEAUTOMATEN
KOFFIEZETTER
CAFETERA
CAFETEIRA
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ
ΚΟΦΕΒΑΡΚΑ
ΚÁVÉFÓZŐ GÉP
KÁVOVAR
EKSPRES DO KAWY
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVINKEITIN**



**Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitungen
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones
Instruções
Οδηγίες χρήσης
Инструкции
Használati utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Käyttöohjeet**

ELECTRICAL CONNECTION (UK 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.

الوصل بالتيار الكهربائي

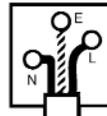
- A) في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي موف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علية الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر. في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية.
 إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك الميّن على قاعدة المأخذ.
 B) في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:
 ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض \perp أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.
 ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.
 كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

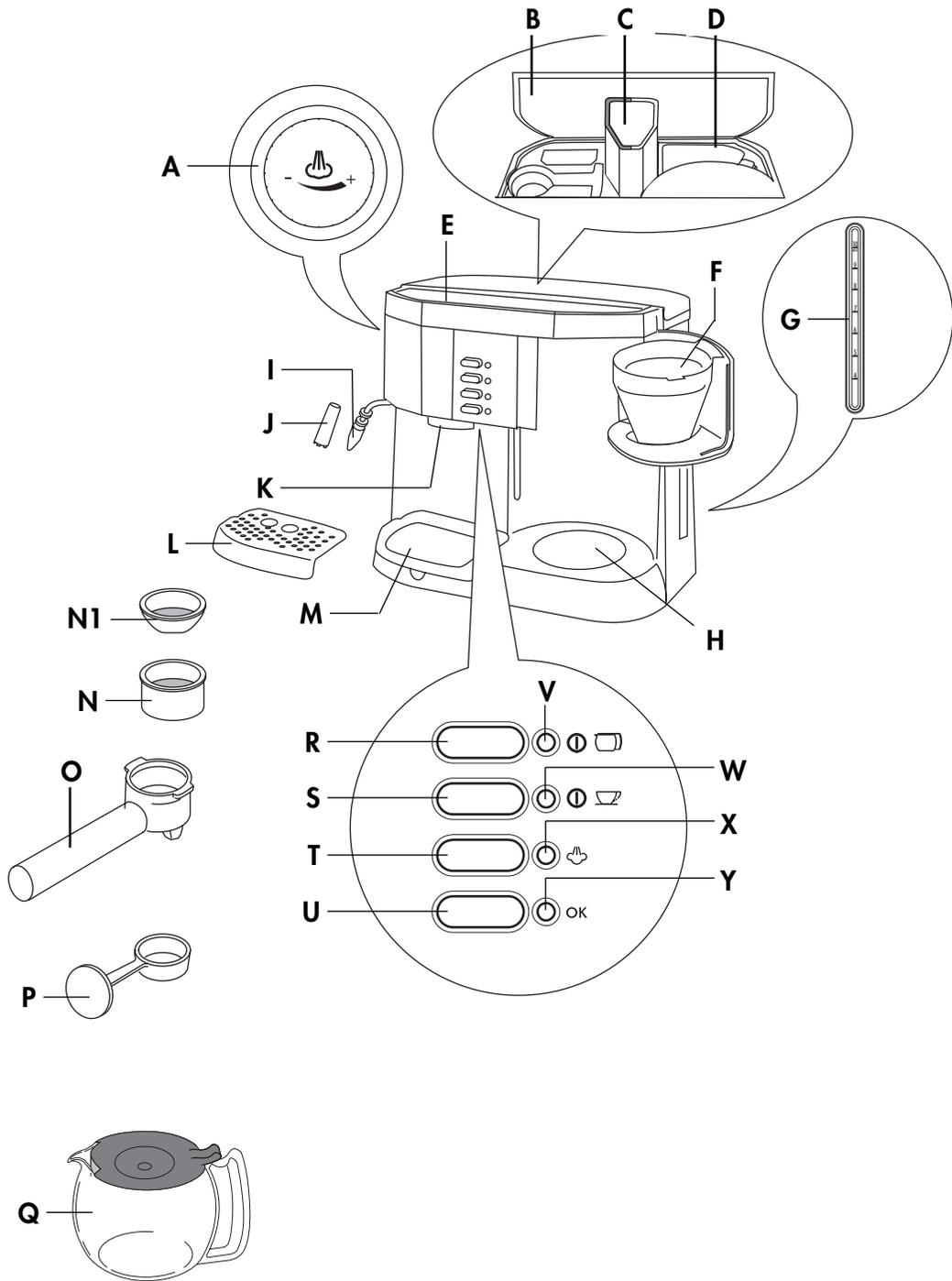
تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

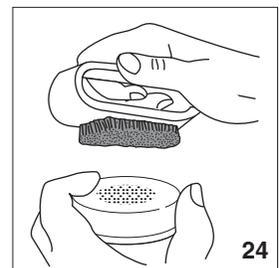
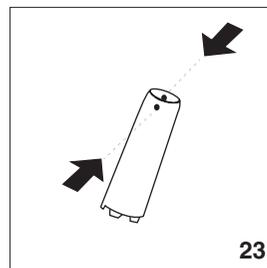
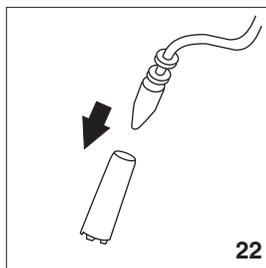
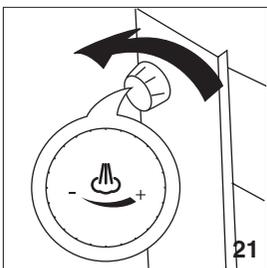
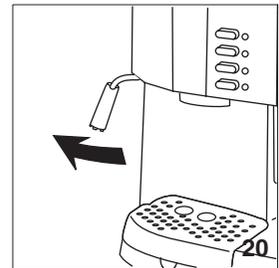
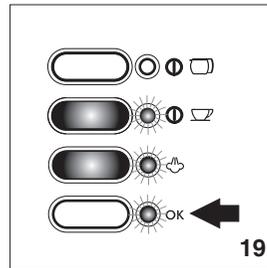
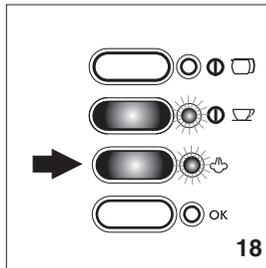
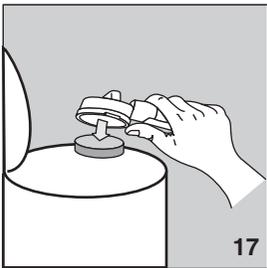
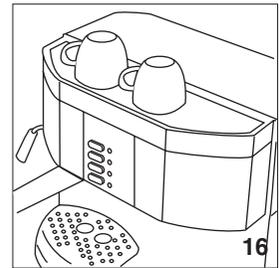
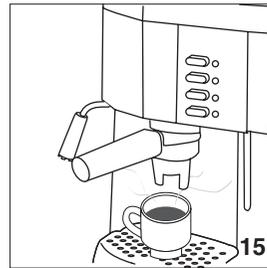
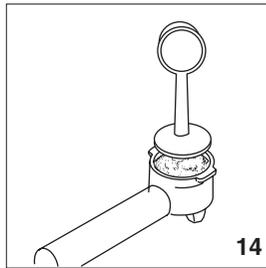
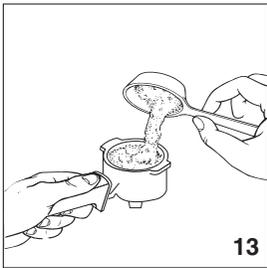
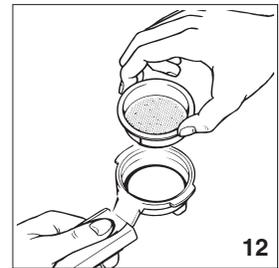
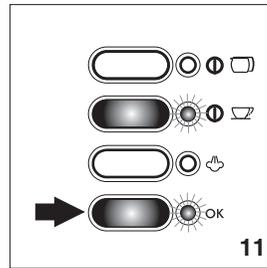
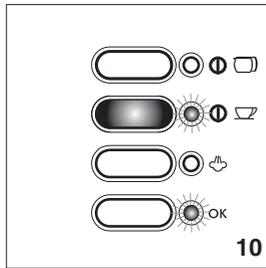
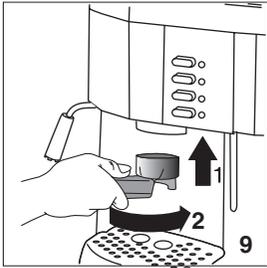
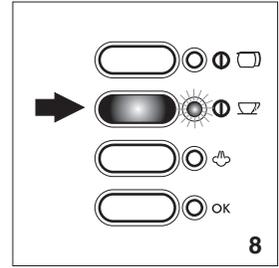
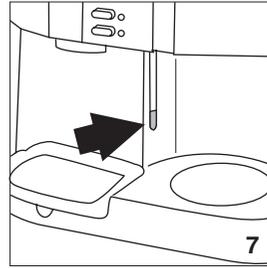
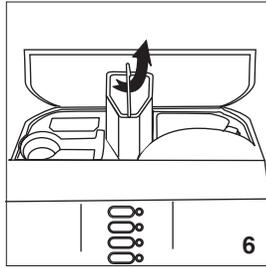
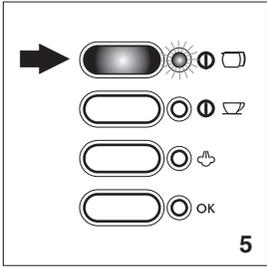
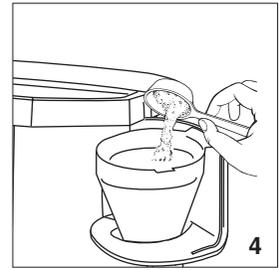
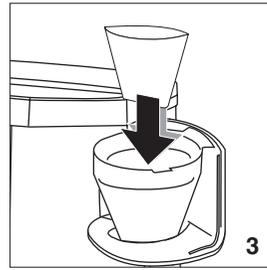
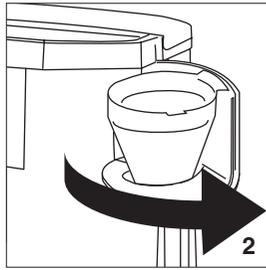
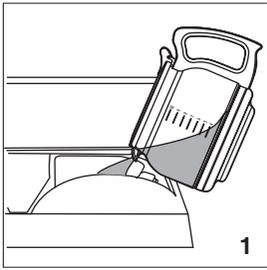
هام جدا

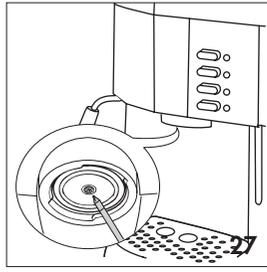
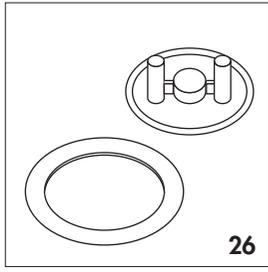
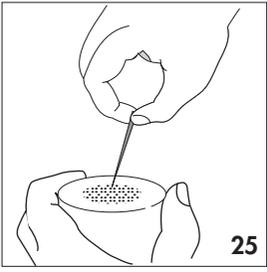
الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
 السلك الأزرق: محايد (بارد)
 السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)







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 sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- A** Manopola vapore per cappuccino
- B** Coperchio serbatoi acqua e portaccessori
- C** Serbatoio acqua per caffè espresso estraibile
- D** Serbatoio acqua per caffè filtro
- E** Piano d'appoggio scalda-tazze
- F** Portafiltro per caffè filtro
- G** Indicatore livello acqua serbatoio acqua per caffè filtro
- H** Piastra riscaldante per caffè filtro
- I** Cappuccinatore
- J** Ugello vapore
- K** Doccia caldaia espresso
- L** Vassoio poggia tazze per caffè espresso
- M** Vaschetta raccogliocce
- N** Filtro caffè espresso 2 tazze
- NI** Filtro caffè espresso 1 tazza
- O** Portafiltro per caffè espresso con dispositivo montacrema
- P** Misurino/pressino caffè
- Q** Caraffa per caffè filtro
- R** Tasto acceso/spento caffè filtro
- S** Tasto acceso/spento caffè espresso
- T** Tasto acceso/spento funzione vapore
- U** Tasto erogazione caffè espresso
- V** Lampada spia acceso/spento caffè filtro
- W** Lampada spia acceso/spento caffè espresso
- X** Lampada spia funzione vapore
- Y** Lampada spia temperatura OK

AVVERTENZA DI SICUREZZA

- Questa macchina è costruita per "fare il caffè espresso", "filtro" e per la produzione di bevande calde: fate attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio della stessa.
- Non toccare mai parti calde.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 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 mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non permettere mai che l'apparecchio sia usato senza sorveglianza da bambini o da incapaci.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, non manometterlo e spegnerlo staccando la spina. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di 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 mai 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 in modo da prevenire ogni rischio.

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 d'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.
- 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 OPERARE PER FARE IL CAFFÈ FILTRO

- Riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita fino all'indicazione di livello relativo alle tazze di caffè all'indicatore (G), facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 1). La quantità di caffè è inferiore alla quantità di acqua versata nel serbatoio. Questo è dovuto all'assorbimento da parte della polvere di caffè.
- Aprire la portina portafiltro ruotandola verso destra (fig. 2).
- Posizionare il filtro di carta nel portafiltro (fig. 3). Vi consigliamo di utilizzare filtri carta tipo #4.

- Mettere il caffè macinato nel filtro utilizzando il misurino in dotazione e livellarlo uniformemente senza premere (fig. 4).

Come regola generale mettere un misurino raso di caffè (circa 7 grammi) per ogni tazza che si vuole ottenere (esempio 10 misurini per ottenere 10 tazze).

- Chiudere la portina portafiltro e collocare la caraffa, con il coperchio inserito, sulla piastra riscaldante.
- Premere l'interruttore ACCESO/SPENTO CAFFÈ FILTRO (fig. 5). La lampada spia ACCESO CAFFÈ FILTRO indica che la caffettiera filtro è in funzione.
- Il caffè inizierà a fuoriuscire dopo pochi secondi.

È del tutto normale che durante la percolazione del caffè l'apparecchio emetta vapore.

Per mantenere il caffè caldo dopo la percolazione, appoggiare la caraffa sulla piastra riscaldante e lasciare accesa la macchina (spia caffè filtro accesa): il caffè contenuto nella caraffa è mantenuto alla giusta temperatura.

- Per spegnere la macchina, premere l'interruttore ACCESO/SPENTO CAFFÈ FILTRO.

COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

Sollevarlo il coperchio ed estrarre il serbatoio acqua posizionato a sinistra (fig. 6) tirandolo verso l'alto. Riempire il serbatoio di acqua fresca e pulita.

Reinserire il serbatoio premendolo leggermente in modo da aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio stesso.

Più semplicemente, il serbatoio può essere riempito senza estrarlo versandovi l'acqua direttamente con una caraffa.

NOTA: non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'acqua nel serbatoio e ricordarsi sempre di riempirlo quando il livello arriva ad un paio di centimetri dal fondo (fig.7).

PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, è necessario pre-riscaldare la macchina: si consiglia pertanto di premere il pulsante ON/OFF (fig. 8) almeno 15 minuti prima di fare il caffè **assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina** (accertarsi sempre che la manopola vapore sia chiusa). Per agganciare il portafiltro, metterlo sotto la doccia calda con l'impugnatura verso sinistra, spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra, vedi fig. 9; **ruotarla con decisione**. Trascorsi i 15 minuti, fare il caffè seguendo le modalità descritte nel capitolo seguente.

In alternativa, per fare più velocemente il preriscaldamento, si può procedere anche in quest'altro modo:

1. Accendere la macchina premendo il tasto ON/OFF 8) e agganciare il portafiltro alla macchina **senza riempirlo di caffè macinato**.
2. Posizionare una tazza sotto il portafiltro. Utilizzare la stessa tazza con cui si preparerà il caffè in modo da pre-riscaldarla.
3. Attendere l'accensione della lampada spia OK (fig. 10) e subito dopo premere il tasto erogazione caffè (fig. 11), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere l'erogazione ripremendo il tasto erogazione caffè.
4. Svuotare la tazza, attendere che la lampada spia "OK" si riaccenda di nuovo e ripetere un'altra volta la stessa operazione.

(È normale che durante l'operazione di sganciamento del portafiltro, avvenga un piccolo e innocuo sbuffo di vapore).

COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER IL CAFFÈ MACINATO

1. Dopo avere eseguito il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo precedente, inserire il filtro per caffè macinato nel portafiltro (fig. 12). Utilizzare il filtro più piccolo se si vuole fare un caffè oppure quello più grande se si vogliono fare 2 caffè.

Nota: utilizzare del caffè di buona qualità e di macinatura fine confezionato per macchina da caffè espresso.

IMPORTANTE: per un corretto funzionamento, prima di introdurre il caffè macinato nel filtro, assicurarsi sempre che non sia sporco di caffè macinato della precedente infusione.

2. **Se si vuole preparare un solo caffè**, riempire il filtro con un misurino raso di caffè macinato, circa 7gr. (fig. 13). Se si desidera, invece, preparare due caffè, riempire il filtro con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 gr). Riempire il filtro a piccole dosi per evitare che il caffè macinato trabocchi. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 14).

NOTA: la pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso. Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente e la crema sarà di colore scuro. Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente e si otterrà poca crema di colore chiaro.

3. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina: **ruotarla con decisione (fig. 9) per evitare perdite d'acqua**.
4. Posizionare la tazza o le tazze, meglio se preriscaldate risciacquandole con un po' di acqua calda, sotto i beccucci del portafiltro (fig. 15). Si consiglia di riscaldare le tazze, prima di fare il

caffè, risciacquandole con un po' di acqua calda oppure mettendole a preriscaldare sul piano superiore per almeno 15-20 minuti (fig. 16).

5. Assicurarsi che la lampada spia temperatura OK (fig. 10) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi premere il pulsante erogazione caffè (fig. 11) fino ad ottenere la quantità desiderata. Per interrompere, ripremere lo stesso tasto erogazione caffè.

6. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.

ATTENZIONE: per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione.

7. Per eliminare il caffè usato, farlo uscire battendo il portafiltro capovolto (fig. 17).

8. Per spegnere la macchina, premere il tasto acceso/spento caffè espresso.

ATTENZIONE: la prima volta che si usa la macchina, è necessario lavare tutti gli accessori ed i circuiti interni facendo almeno cinque caffè senza utilizzare il caffè macinato.

COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.

2. Premere il tasto acceso/spento funzione vapore (fig. 18): si accende la lampada spia funzione vapore (fig. 18).

3. Attendere l'accensione della lampada spia temperatura OK (fig. 19) che indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore.

4. Nel frattempo, riempire un recipiente con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Il latte deve essere freddo di frigorifero (non caldo!). Nella scelta delle dimensioni del recipiente tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.

NOTA: si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.

5. Estrarre il cappuccinatore ruotandolo a sinistra (fig. 20): durante l'operazione, fare attenzione a non toccare la doccia della caldaia che è calda.

Quindi posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore stesso.

6. Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 2 cm e ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 21 (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.

7. Raggiunta la temperatura desiderata (il valore ideale è 60°C), interrompere l'erogazione del vapore

ruotando la manopola vapore in senso orario.

8. Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

Nota: se si devono preparare più cappuccini, bisogna fare prima tutti i caffè e solo alla fine preparare il latte montato per tutti i cappuccini.

IMPORTANTE: pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso. Procedere nel seguente modo:

1. Far defluire un po' di vapore per qualche secondo ruotando la manopola vapore (fig. 21).

2. Con una mano tenere ferma la parte superiore facendo attenzione a non scottarsi e con l'altra mano estrarre il cappuccinatore e sfilarlo dall'ugello (fig. 22).

3. Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.

4. Controllare che i due fori indicati in fig. 23, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.

5. Rimontare il cappuccinatore infilandolo fino in fondo nell'ugello vapore.

PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Accendere la macchina premendo il tasto acceso/spento caffè espresso (fig. 8).

2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore;

3. Quando la lampada spia temperatura OK si accende, premere il tasto erogazione caffè (fig. 11) e contemporaneamente ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 21): l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore;

4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare in senso orario la manopola vapore e ripremere il tasto erogazione caffè.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.

2. Pulire regolarmente la coppetta porta-filtro, i filtri, la vaschetta raccogliocce e il serbatoio dell'acqua.

ATTENZIONE: durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.

PULIZIA DEL PORTAFILTRO

Ogni 300 caffè circa, pulire il portafiltro per il caffè macinato nel seguente modo:

- Togliere il filtro ed il dispositivo montacrema battendo il portafiltro capovolto;

- Pulire l'interno del portafiltro. Non lavarlo mai in lavastoviglie.

- Pulire accuratamente il filtro metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 24). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 25).

- Separare i due elementi del dispositivo montacrema e risciacquarli sotto l'acqua calda (fig. 26).
- Rimontare la membrana in gomma facendo attenzione che aderisca bene al supporto in plastica. La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA

Ogni 300 caffè circa, è necessario pulire la doccia della caldaia espresso nel seguente modo:

- Assicurarsi che la macchina da caffè non sia calda e la spina sia disinserita;
- Con l'aiuto di un cacciavite, svitare la vite che fissa la doccia della caldaia espresso (fig. 27);
- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 28) e risciacquare la guarnizione;
- Pulire la doccia accuratamente con acqua calda strofinando con uno spazzolino. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (fig. 25).
- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre.
- Rimontare la doccia facendo attenzione a riposizionare correttamente la guarnizione.

La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

DECALCIFICAZIONE DELLA SEZIONE CAFFÈ ESPRESSO

È consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 300 caffè. Si consiglia di utilizzare i prodotti specifici per la decalcificazione delle macchine da caffè espresso che si trovano in commercio. Se questi prodotti non sono reperibili, è possibile seguire la procedura:

1. Riempire il serbatoio (caffè espresso) di acqua fino al livello MAX;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia o drogheria);
3. Premere il tasto acceso/spento caffè espresso e attendere l'accensione della lampada spia temperatura OK.
4. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina;
5. Premere il tasto erogazione caffè ed erogare metà soluzione contenuta nel serbatoio. Quindi interrompere premendo lo stesso tasto.
6. Lasciare agire la soluzione per circa 15 minuti, quindi riprendere l'erogazione fino a completo svuotamento del serbatoio.
7. Per eliminare i residui di soluzione e di calcare, risciacquare bene il serbatoio, riempirlo con acqua pulita e inserirlo nella sua sede.
8. Premere il tasto erogazione caffè e far erogare finché il serbatoio sia completamente vuoto;

9. Premere il tasto erogazione caffè e ripetere le operazioni 7 e 8 un'altra volta.

Le riparazioni della macchina da caffè relative a problemi di calcare non saranno coperte da garanzia se la decalcificazione sopra descritta non è regolarmente eseguita.

DECALCIFICAZIONE DELLA SEZIONE CAFFÈ FILTRO

Il calcare contenuto nell'acqua col passare del tempo causerà ostruzioni tali da compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio. È consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 40 utilizzi. Procedere alla decalcificazione utilizzando gli appositi decalcificanti per macchine da caffè filtro che si trovano in commercio. Se questi prodotti non fossero reperibili, è possibile seguire la procedura:

1. Versare 4 tazze di acqua dentro la caraffa;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia o drogheria);
3. Disporre la caraffa sulla piastra riscaldante;
4. Premere l'interruttore acceso/spento caffè filtro, far percolare l'equivalente di una tazza e poi spegnere l'apparecchio;
5. Lasciare agire la soluzione per 15 minuti. ripetere l'operazione 4 e 5 un'altra volta.
6. Accendere la macchina e far erogare finché il serbatoio si svuota completamente.
7. Risciacquare facendo funzionare l'apparecchio con solo acqua per almeno 3 volte (3 serbatoi d'acqua completi).

La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
I tempi di percolazione del caffè filtro si sono allungati	La caffettiera filtro deve essere decalcificata	Eseguire la decalcificazione come descritto nel paragrafo "Decalificazione della sezione caffè filtro"
Il caffè filtro o espresso ha un sapore acido	Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente	Risciacquare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Decalificazione della sezione filtro" o "Decalificazione della sezione espresso"
Il caffè espresso è freddo	La lampada spia temperatura Ok non è accesa nell'istante in cui si preme l'interruttore erogazione caffè	Attendere l'accensione della lampada spia temperatura OK
	Il pre-riscaldamento della macchina non è stato eseguito.	Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo "Preriscaldamento del gruppo caffè espresso"
	le tazzine non sono state pre-riscaldate	Pre-riscaldare le tazzine risciacquandole con acqua calda
Non esce più il caffè espresso	Mancanza di acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio acqua
	I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito.	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo.
	La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità	Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza
	I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci
Rumore elevato della pompa	Il serbatoio acqua è vuoto	Riempire il serbatoio
La crema del caffè espresso è chiara (il caffè scende velocemente dal beccuccio)	Il caffè macinato è pressato poco	Aumentare la pressatura del caffè macinato
	La quantità di caffè macinato è scarsa	Aumentare la quantità di caffè
	La macinatura del caffè è grossa	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè macinato è pressato troppo • La quantità di caffè macinato è elevata • La doccia caldaia espresso è ostruita • La macinatura del caffè è troppo fine 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressare meno il caffè • Diminuire la quantità di caffè macinato • Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso" • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	<ul style="list-style-type: none"> • Il latte non è abbastanza freddo • Il cappuccinatore è sporco 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero • Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore come indicato nel paragrafo "Pulizia del cappuccinatore"