

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

(vedi figura a pag. 3)

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

1. Cavo d'alimentazione
2. Tubo erogazione vapore
3. Cappuccinatore
4. Vaschetta raccogli gocce
5. Doccetta della caldaia per il caffè espresso
6. Piastra riscaldante
7. Interruttore acceso/spento per il caffè espresso e il cappuccino
8. Interruttore acceso/spento per il caffè filtro
9. Lampada spia acceso per il caffè filtro
10. Lampada spia acceso per il caffè espresso e il cappuccino
11. Caraffa piccola per il caffè espresso
12. Adattatore due tazze per il caffè espresso
13. Misurino
14. Portafiltro per il caffè espresso
15. Filtro per il caffè espresso
16. Portafiltro per il caffè filtro
17. Caraffa grande per il caffè filtro
18. Selettore "Vario system" aroma per il caffè espresso
19. Selettore "flavour system" aroma per il caffè filtro
20. Serbatoio dell'acqua per il caffè filtro (estraibile)
21. Coperchio serbatoio dell'acqua
22. Caldaia per il caffè espresso
23. Tappo della caldaia
24. Manopola vapore
25. Flavor flavor
26. Filtro per caffè filtro
27. Serbatoio latte
28. Emulsionatore latte
29. Coperchio serbatoio latte
30. Lampada spia Ok vapore

AVVERTENZA DI SICUREZZA

- Questo apparecchio è costruito per "fare il caffè" e per "riscaldare le bevande": Fare attenzione a non scottarsi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio dell'apparecchio.
- 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.
- Durante l'uso non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Utilizzare le manopole o i manici.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o

con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.

- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo staccando la spina del cavo di alimentazione. 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.

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.

INSTALLAZIONE

- 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.
- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua, lavelli e fonti di calore.
- Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le parti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra la macchina da caffè.
- Non installare mai l'apparecchio in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).
- 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 10A 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 un'altra di tipo adatto, da personale qualificato.
- Il cavo d'alimentazione di questo 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.

COME PREPARARE IL CAFFÈ FILTRO

- Sollevare il coperchio ed estrarre il serbatoio dell'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). Volendo si può lasciare il serbatoio inserito nell'apparecchio e riempirlo con la caraffa del caffè filtro che riporta le indicazioni di livello (fig. 3).
- Reinserire il serbatoio nell'apparecchio premendolo leggermente.
- Aprire il portafiltro ruotandolo verso destra (fig. 4) tirandolo per l'apposita maniglia.
- Posizionare il filtro nel portafiltro (fig. 5).
- 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 posizionare la caraffa, con il coperchio inserito, sulla piastra riscaldante.
- Selezionare l'aroma desiderato come indicato nel paragrafo "COME SELEZIONARE L'AROMA DEL CAFFÈ FILTRO".
- Premere l'interruttore acceso/spento per il caffè filtro (fig. 7). La lampada spia sopra l'interruttore si accende.
- 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, dopo la percolazione, si lascia premuto l'interruttore acceso/spento per il caffè filtro e la caraffa apposta sopra la piastra riscaldante, il caffè è mantenuto caldo alla temperatura ideale

COME SELEZIONARE L'AROMA DEL CAFFÈ FILTRO

È possibile predisporre l'apparecchio per ottenere un caffè con retrogusto forte (posizione STRONG) oppure leggero (posizione LIGHT) ruotando la manopola del Flavour System (fig. 8). Il dispositivo Flavour System cambia solo 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. Riempire la caraffa piccola per il caffè espresso con la quantità di acqua (fig. 9) in base al numero di tazze che si vuole preparare e utilizzando le indicazioni di livello stampigliate sul lato WATER LEVEL della caraffa stessa (vedere la tabella alla fine del testo).
3. Versare l'acqua nella caldaia (fig. 10).
4. Chiudere il tappo della caldaia ruotandolo con decisione in senso orario.
5. Inserire il filtro per caffè espresso nel portafiltro (fig. 11).
6. Riempire il filtro con il caffè macinato rispettando le dosi indicate nella tabella alla fine del testo e distribuirlo uniformemente senza premerlo (fig. 12). È importante utilizzare del caffè di ottima qualità e di macinatura media allo scopo di evitare l'ostruzione del filtro durante l'erogazione.
7. Togliere l'eventuale eccedenza di caffè dal bordo del filtro (fig. 13).
8. Per agganciare il portafiltro, posizionarlo sotto la doccia della caldaia con l'impugnatura verso sinistra (fig. 14), spingere verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra. **Ruotare sempre fino in fondo.**
9. Posizionare la caraffa piccola per il caffè espresso sotto il portafiltro (fig. 15). Assicurarsi che i beccucci del portafiltro si trovino all'interno dell'apertura del coperchio della caraffa.
10. Ruotare il selettore Vario System in base al tipo di caffè che si desidera ottenere: "LIGHT" per un caffè leggero oppure "STRONG" per un caffè forte (fig. 16).
11. Assicurarsi che la manopola vapore sia chiusa ruotandola in senso orario.
12. Premere l'interruttore acceso/spento per il caffè espresso. La lampada spia accesa sopra l'interruttore indica che la caffettiera per il caffè espresso è in funzione (fig. 17).
13. Dopo due minuti circa, il caffè espresso inizierà a fuoriuscire dai beccucci del portafiltro (fig. 18).
ATTENZIONE: per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina sta erogando il caffè.
14. Quando il caffè non esce più dal portafiltro, premere l'interruttore acceso/spento per il caffè espresso per spegnere la caffettiera (fig. 7).
15. Versare il caffè nelle tazze.

16. 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. 19).

ATTENZIONE: 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 in senso antiorario (fig. 20).

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 tutto il vapore contenuto nella caldaia agendo sulla manopola vapore come descritto nel punto precedente.

COME UTILIZZARE L'ADATTATORE PER DUE TAZZE

L'adattatore deve essere utilizzato ogni qualvolta si vuole preparare il caffè direttamente nelle tazze al posto della caraffa piccola. Per il suo montaggio è sufficiente agganciarlo alla parte inferiore del portafiltro (fig. 21).

ATTENZIONE: Al primo utilizzo della macchina, 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 cappuccini senza utilizzare il caffè macinato e utilizzando acqua al posto del latte (seguendo le indicazioni del paragrafo **COME PREPARARE I CAPPUCCINI**);

COME PREPARARE I CAPPUCCINI

1. Per preparare due cappuccini, fare il caffè espresso come descritto nel paragrafo "Come preparare il caffè espresso" dal punto 1 al 11: introducendo però la quantità di acqua necessaria per ottenere 2 cappuccini fino al livello [vapore] del lato **WATER LEVEL** come indicato nella tabella delle quantità 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 sarà infatti utilizzata per la produzione del vapore per emulsionare il latte).
2. Versare il latte nel serbatoio (fig. 22) fino all'indicazione del livello 2 (corrispondente a 2

cappuccini) stampigliato all'interno del serbatoio stesso e corrispondente al secondo gradino come indicato nella tabella delle quantità alla fine del testo.

NOTA: Utilizzare latte parzialmente scremato (meglio se totalmente scremato) e a temperatura di frigorifero.

3. Premere l'interruttore acceso/spento per il caffè espresso. La lampada spia accesa sopra l'interruttore indica che la caffettiera per il caffè espresso è in funzione (fig. 23).
4. 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. 24), posizionare il selettore Vario System su "cappuccino" (fig. 16). Quest'operazione deve essere fatta con molta attenzione: infatti, se il caffè dovesse superare il livello 2, alla fine non rimarrà più vapore a sufficienza per emulsionare il latte.
5. Versare il caffè in 2 tazze sufficientemente grandi.
6. Assicurarsi che il serbatoio latte sia ben inserito nella propria sede ed il gancio sia agganciato alla macchina, quindi posizionare una tazza contenente il caffè fatto precedentemente sotto il tubo del serbatoio latte (fig. 20).
7. Assicurarsi che la lampada spia OK (30) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi ruotare la manopola vapore in senso antiorario. Il latte emulsionato inizierà a fuoriuscire dal tubo del serbatoio (fig. 20). Lasciarlo defluire nella tazza fino a che il livello del latte nel serbatoio sia sceso di un gradino (corrispondente al livello 1 stampigliato all'interno del serbatoio stesso).
8. Per preparare il secondo cappuccino ripetere l'operazione 6 e 7.

NOTA: Ogni gradino del serbatoio latte indica la quantità di latte necessaria per fare un singolo cappuccino.

NOTA: Affinché la macchina emulsioni il latte in modo ottimo, tra un cappuccino e il successivo attendere sempre che la lampada spia "OK" si accenda.

NOTA: Qualora venissero utilizzate delle tazze di piccole dimensioni, per evitare spruzzi di latte è necessario infilare la campana antispruzzo sul tubo del serbatoio latte (fig. 25).

9. Al termine, per spegnere la macchina, premere l'interruttore acceso/spento per il caffè espresso e il cappuccino.

Attenzione: Terminata la preparazione dell'ultimo cappuccino, prima di spegnere la macchina, sollevare il tubetto aspirazione del latte al di sopra del livello dell'eventuale latte residuo (come indicato in fig. 26) e lasciare uscire il vapore per qualche secondo. Chiudere la manopola vapore con il tubetto così estratto. Per motivi di igiene, si raccomanda di fare sempre questa operazione in modo di evitare che il latte ristagni nei circuiti interni della macchina.

10. Per fare 4 cappuccini, occorre ripetere le precedenti operazioni, facendo attenzione alla quantità di acqua, di latte e di caffè macinato indicate nella tabella delle quantità alla fine 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 27.

NOTA: In ogni caso, quando si versa il latte nel serbatoio non superare mai la linea del livello 4 altrimenti può succedere che una volta terminato il cappuccino, il latte continui a gocciolare dal tubo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, la macchina deve essere raffreddata e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
- 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, le caraffe ed il serbatoio dell'acqua. Non lavare il portafiltro in lavastoviglie.
- Controllare periodicamente che i forellini del filtro per il caffè espresso non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 28).
- Controllare periodicamente il Flavor savor, estrarlo dal cono portafiltro sfilandolo verso l'alto (fig. 29). Dopo averlo accuratamente pulito, re-inserirlo (fig. 29).

PULIZIA DEL SERBATOIO LATTE E DELL'EMULSIONATORE

La pulizia del serbatoio latte e dell'emulsionatore deve essere effettuata dopo ogni utilizzo. Procedere come segue:

1. Rimuovere il serbatoio del latte premendo il gancio A (fig. 30) e contemporaneamente tirandolo verso l'alto.

2. Rimuovere l'emulsionatore di colore rosso premendo il gancio B e contemporaneamente tirando verso l'alto (fig. 30).
3. Rimuovere il miscelatore di gomma (fig. 32).
4. Lavare e pulire con acqua calda il serbatoio, l'emulsionatore ed il miscelatore. Assicurarsi che i quattro fori dell'emulsionatore indicati in figura 31 soprattutto quello contrassegnato con la freccia C non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno stuzzicadenti.
5. 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 il serbatoio latte ed l'emulsionatore di colore rosso siano inseriti fino a sentire il click.

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

DECALCIFICAZIONE

A causa del riscaldamento dell'acqua utilizzata per fare il caffè, è normale che con il tempo i condotti interni della macchina si riempiano di calcare.

Si consiglia quindi di decalcificare la caffettiera per il caffè espresso ogni 2-6 mesi circa (in base alla durezza dell'acqua e alla frequenza d'uso). Procedere come segue:

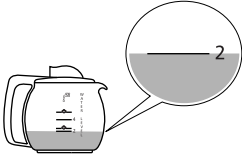
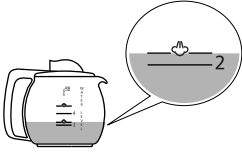
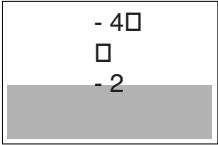
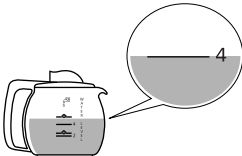
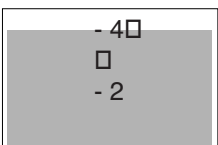
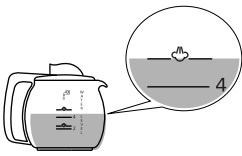
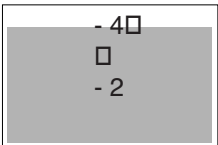
1. Riempire la caraffa piccola per il caffè espresso con acqua fino al livello 4 del lato WATER LEVEL;
2. Sciogliervi 1 cucchiaino (circa 15-20 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia).
3. Versare la soluzione nella caldaia e riavvitare il tappo;
4. Assicurarsi che la manopola vapore sia chiusa e agganciare il portafiltro;
5. Posizionare la caraffa piccola sotto il portafiltro per il caffè espresso;
6. Posizionare il selettore Vario System in "LIGHT" e accendere la macchina;
7. Dopo qualche minuto, la soluzione inizierà a defluire nella caraffa. Di tanto in tanto ruotare la manopola vapore e far defluire un po' di soluzione dal tubo del serbatoio del latte.
8. Quando tutta la soluzione è fuoriuscita, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
9. Per eliminare i residui di soluzione, ripetere almeno due volte le operazioni descritte dal punto 1 al punto 8 utilizzando solo acqua (senza sciogliervi l'acido citrico).

Si consiglia di decalcificare la **caffettiera per il caffè filtro** ogni 40 caraffe (in base alla durezza dell'acqua e alla frequenza d'uso). Procedere come segue:

1. Riempire la caraffa con acqua fresca e pulita fino all'indicazione di livello relativa a 4 tazze;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido

- citrico (reperibile in farmacia);
3. Versare la soluzione nel serbatoio ed inserirlo nella macchina;
 4. Togliere il filtro dal porta filtro (per non inquinarlo);
 5. Disporre la caraffa con il coperchio sulla piastra riscaldante.
 6. Premere l'interruttore acceso/spento per il caffè filtro e far defluire una tazza di soluzione nella caraffa e poi spegnere la macchina;
 7. Lasciare agire la soluzione per un'ora;
 8. Riaccendere la macchina e far percolare il resto della soluzione;
 9. Per risciacquare, fare funzionare la macchina con solo acqua (senza caffè macinato) per almeno 3 volte (3 serbatoi d'acqua completi).

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

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		

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	• Il caffè è macinato troppo fine. • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati. • Il filtro è ostruito.	• Utilizzare caffè di macinatura media o del tipo per moka • Pulire i fori dei beccucci. • Pulire accuratamente il filtro ed i suoi forellini con uno spillo (vedi fig. 28).
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	• Il latte non è abbastanza freddo. • Il cappuccinatore è sporco.	• Utilizzare latte parzialmente scremato (meglio se totalmente scremato) e a 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.	• Eseguire la decalcificazione come descritto nel paragrafo "Decalificazione".
Il caffè ha un sapore acido	• Il risciacquo non è stato sufficiente.	• Risciacquare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Decalificazione".

Uso conforme alla destinazione

Questo apparecchio è costruito per la preparazione del caffè e per riscaldare bevande.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in:

- ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro
- agriturismo
- hotel, motel e altre strutture ricettive
- affitta camere

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non risponde per danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Direttive Bassa Tensione 2006/95/CE e successivi emendamenti;
- Direttiva EMC 2004/108/CE e successivi emendamenti;
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.