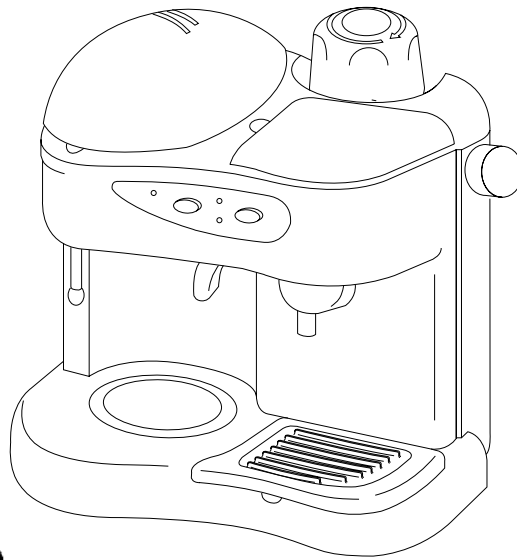

MACCHINA DA CAFFÉ
COFFEE MAKER
CAFETERIE
KAFFEEAUTOMATEN
KOFFIEZETTER
CAFETERA
CAFETEIRA
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVINKEITIN
ΚΟΦΕΒΑΡΚΑ
EKSPRES DO KAWY
ΚΆΝΈΦΨΨΨ GΨP
KΆVOVAP

ماكينة لتحضير القهوة



Istruzioni per l'uso
Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Manual de instruções
Οδηγες χρησης
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugervejledning
Käyttöohjeet
Инструкция по эксплуатации
Instrukcja użytkowania
Kezelési utasítás
Návod k použití

PG
ME 28

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.

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



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.

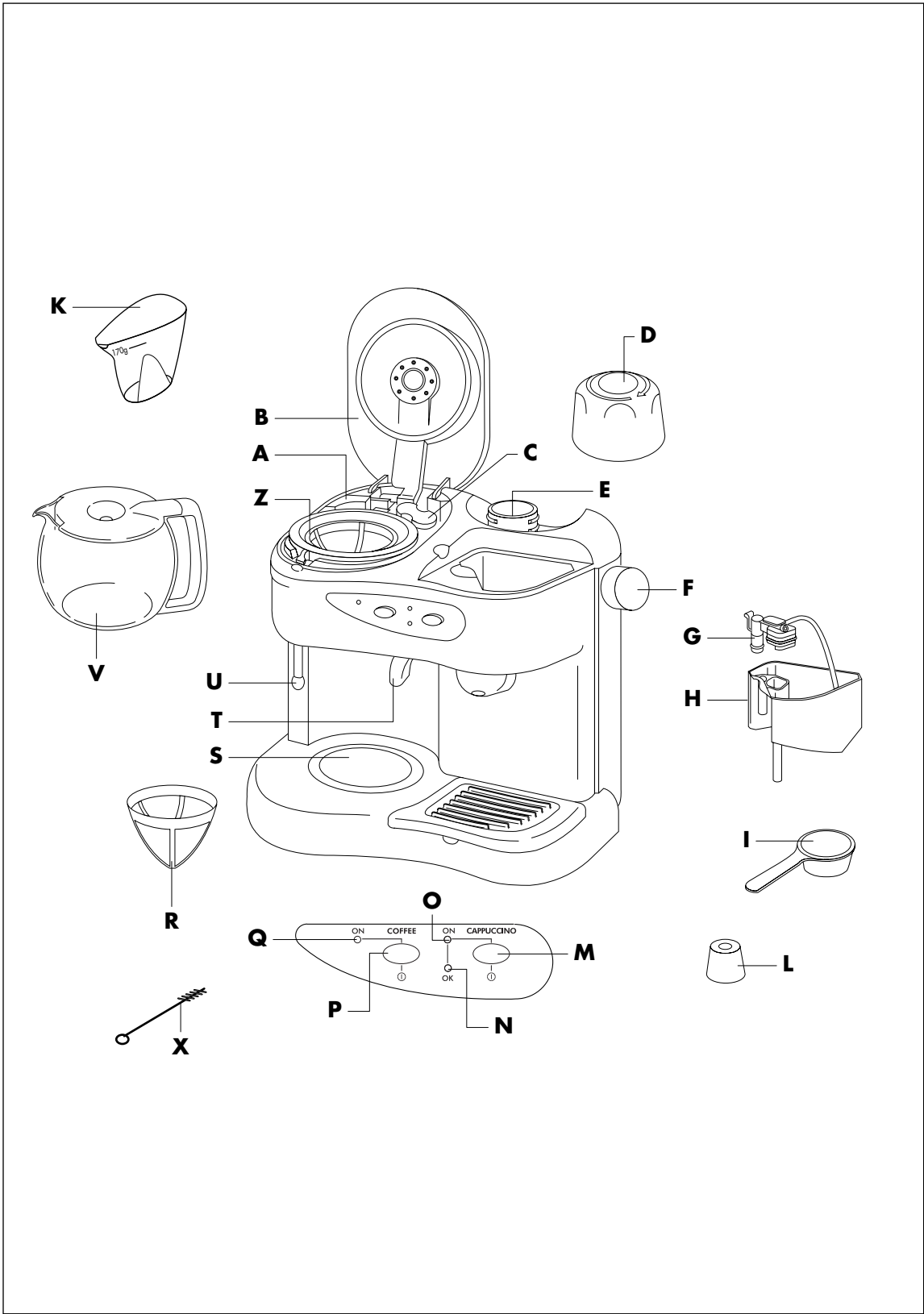
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

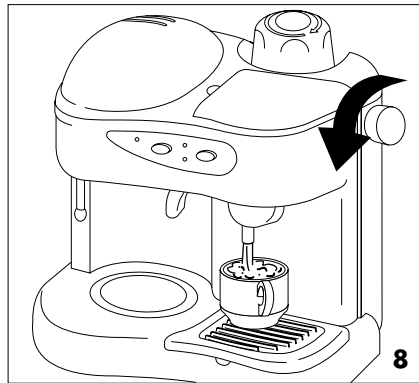
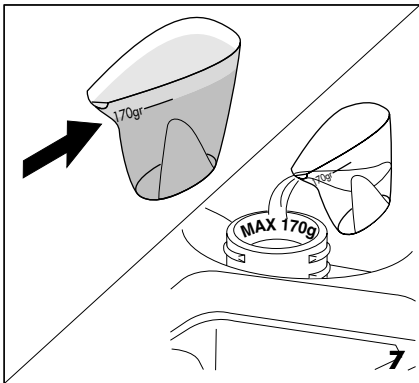
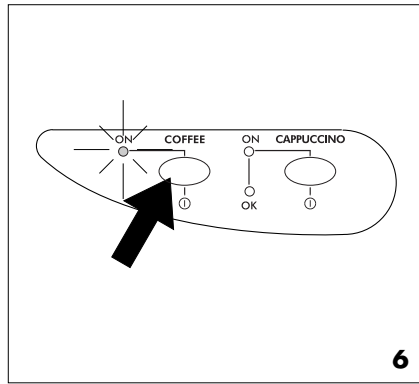
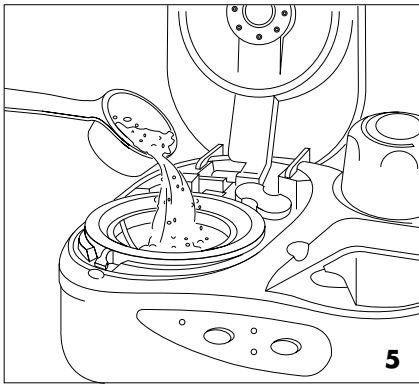
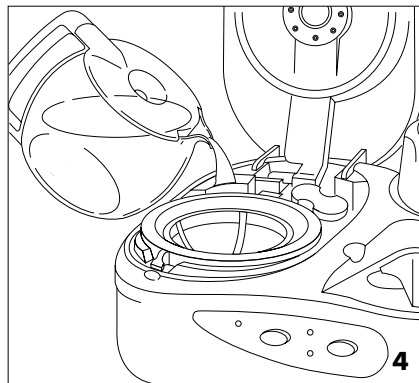
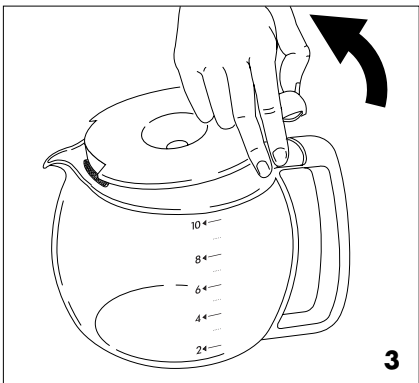
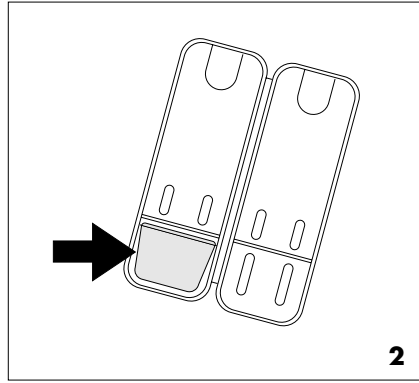
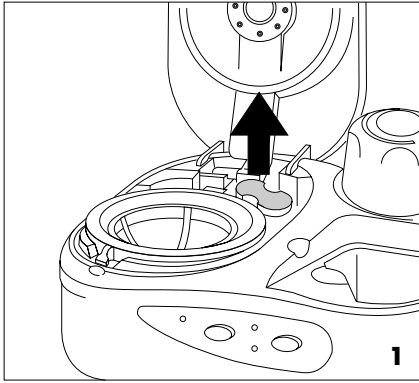
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

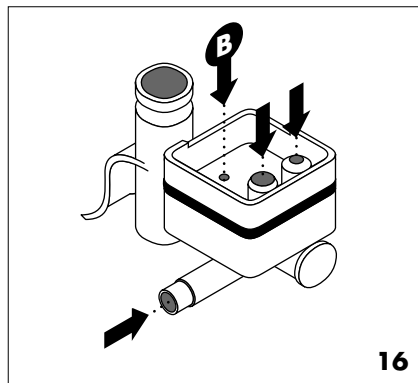
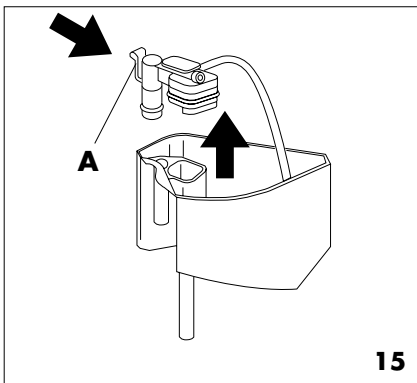
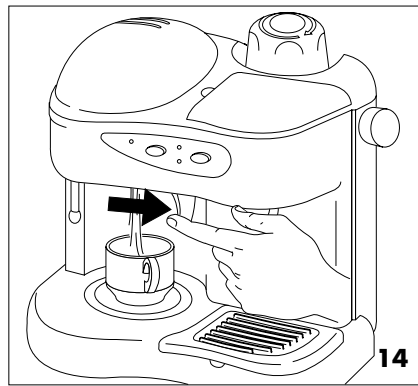
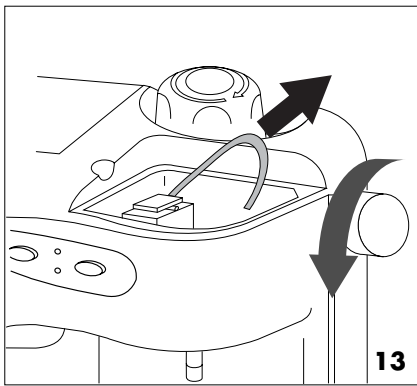
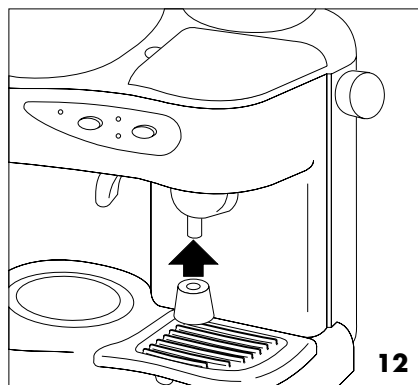
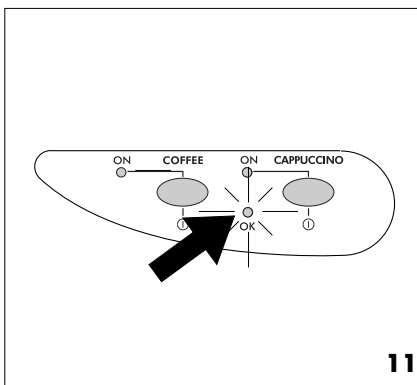
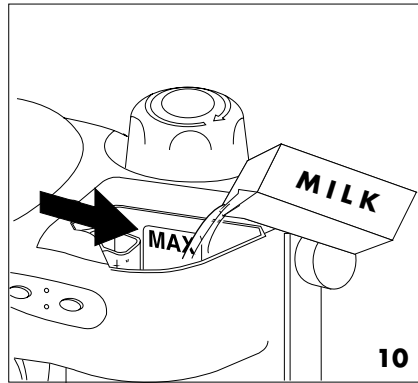
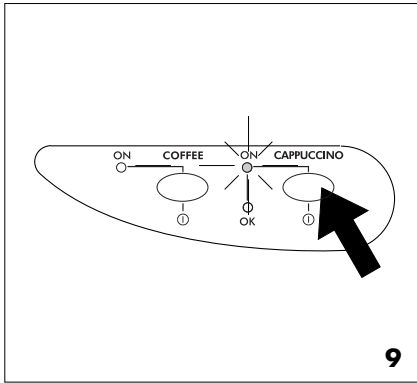
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

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

Leggete 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 figura a pag. 3)

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- A. Serbatoio acqua
- B. Coperchio caffè
- C. Astuccio filtro anticloro
- D. Tappo caldaia
- E. Caldaia vapore
- F. Manopola vapore
- G. Emulsionatore
- H. Serbatoio latte
- I. Misurino caffè
- K. Dosatore acqua
- L. Campana antispruzzo
- M. Interruttore ON/OFF cappuccino (caldaia vapore)
- N. Spia OK (temperatura vapore)
- O. Spia ON/OFF cappuccino (caldaia vapore)
- P. Interruttore ON/OFF caffè
- Q. Spia ON/OFF caffè
- R. Filtro per caffè
- S. Piastra riscaldante
- T. Comando erogatore caffè "italian coffee" (per cappuccino)
- U. Indicatore livello acqua
- V. Caraffa
- X. Scovolino
- Z. Porta filtro

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Questa macchina è costruita per " fare il caffè espresso" 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 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.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. 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 di 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. Durante l'uso non toccare le superfici calde dell'apparecchio. utilizzare le manopole o manici.

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 10A 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, 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).

FILTRO ANTICLORO

Il filtro elimina il sapore di cloro dall'acqua.

Per l'installazione operare come segue:

- Togliere il filtro anticloro dal sacchetto in plastica e risciacquarlo sotto l'acqua del rubinetto.
- Sollevare il coperchio caffè, estrarre l'astuccio dalla sua sede tirandolo verso l'alto (fig. 1).
- Aprire l'astuccio premendolo sulle apposite zone contrassegnate con la scritta "PUSH" e posizionare con cura il filtro nell'alloggio come indicato in fig. 2.
- Chiudere l'astuccio e reinserirlo nella sede premendolo a fondo verso il basso.
- Dopo 80 cicli e comunque dopo sei mesi di funzionamento il filtro anticloro deve essere sostituito. Se il filtro non è reperibile in commercio deve in ogni caso essere eliminato. Il filtro, essendo di costituzione vegetale, può essere eliminato con i normali rifiuti casalinghi.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

- Riempire la caraffa con acqua fredda fino al livello delle graduazioni, corrispondenti alle tazze di caffè che si vogliono ottenere (fig. 3).

ATTENZIONE: non superare mai la linea delle 10 tazze altrimenti si provocherebbero delle fuoriuscite di acqua dalle fessure posteriori della macchina.

- Versare l'acqua all'interno del serbatoio (fig. 4). (La quantità di caffè che si ottiene è leggermente inferiore all'acqua versata in serbatoio a causa dell'acqua che rimane nella polvere di caffè e di quella persa in vapore).
- Posizionare la caraffa sulla piastra riscaldante (S) assicurandosi che abbia il coperchio. Per rimuovere il coperchio della caraffa, sollevarlo dalla parte del manico (fig. 3).
- Mettere il caffè nel filtro, utilizzando il misurino in dotazione, e livellarlo uniformemente (fig. 5). **Come regola generale mettere un misurino raso di caffè (circa 7 gr.; 1/4 oz.) per ogni tazza che si**

vuole ottenere (esempio 10 misurini per ottenere 10 tazze). Tuttavia la quantità di caffè da utilizzare può variare secondo i gusti personali.

Utilizzare del caffè di buona qualità e di macinatura media confezionato per macchine da caffè filtro.

- Chiudere il coperchio e premere l'interruttore "coffee" (fig. 6). La spia "ON" sulla sinistra dell'interruttore stesso indica che l'apparecchio è in funzione. Il caffè inizierà a fuoriuscire dopo pochi secondi e terminerà quando si sente il gorgoglio caratteristico di fine percolazione.

È del tutto normale che durante la percolazione del caffè l'apparecchio emetta vapore e si formi qualche goccia di condensa in prossimità del coperchio.

Dopo la percolazione lasciando premuto l'interruttore "coffee", la piastra riscaldante (S) mantiene caldo alla giusta temperatura il caffè contenuto nella caraffa.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Primo riempimento della caldaia

- Assicurarsi che la caldaia vapore sia spenta (spia ON cappuccino spenta).
- Svitare il tappo caldaia (D) ruotandolo in senso antiorario e assicurarsi che la manopola vapore sia chiusa.
- Riempire il dosatore (K) di acqua fino alla linea 170 gr - 6 oz (fig. 7).
- Versare l'acqua **lentamente** nella caldaia. Fare attenzione a non superare mai la linea di MAX (fig. 7).
- Chiudere il tappo della caldaia ruotandolo in senso orario con decisione. La caldaia così riempita permette di fare da 15 a 20 cappuccini.

Nota: per motivi di sicurezza quando la caldaia è calda, non è possibile svitare il tappo in quanto gira a vuoto. Se fosse necessario svitare il tappo per un qualsiasi motivo, attendere il raffreddamento della caldaia oppure svuotarla dal vapore tenendo aperta la manopola vapore (fig. 8).

Attenzione: si consiglia di riempire la caldaia quando è fredda utilizzando il dosatore in dotazione. Se il riempimento dovesse essere fatto quando la caldaia è calda (per esempio quando finisce l'acqua mentre si sta facendo il cappuccino), si raccomanda di introdurre solo il contenuto di un dosatore e **NON CERCARE MAI DI RIEMPIRE LA CALDAIA FINO ALLA SCRITTA MAX 170 gr - 6 oz (fig. 7)** altrimenti la successiva montatura del latte riuscirà imperfetta.

Successivi riempimenti della caldaia con acqua

- I successivi riempimenti della caldaia devono essere eseguiti secondo quanto descritto nel paragrafo precedente e **SOLO quando l'acqua nella caldaia si è completamente esaurita.**

Preparazione del caffè per i cappuccini

- Per prima cosa premere l'interruttore "cappuccino" (fig. 9) in modo che la caldaia vapore si riscaldi mentre si fanno le operazioni di preparazione del caffè.
- Assicurarsi che il serbatoio latte sia ben agganciato alla macchina.
- Riempire il serbatoio latte con del latte parzialmente scremato a temperatura di frigorifero. Con il serbatoio riempito fino alla linea MAX si possono fare da 2 a 3 cappuccini. **Non superare mai il piccolo gradino che si trova subito sopra la scritta MAX (fig. 10) altrimenti può succedere che una volta terminato il cappuccino, il latte continui a gocciolare dal tubo.**
- Prima di iniziare l'erogazione del latte attendere sempre l'accensione della lampada spia "OK" (fig. 11) che indica il raggiungimento della temperatura ideale per l'emulsione del latte.
- Quando il caffè è pronto, versare un po' di caffè (circa 60cc, 2fl.oz.) in una tazza sufficientemente grande e posizionarla sotto il tubo del serbatoio latte (fig. 8).
- Ruotare la manopola vapore in senso antiorario per **almeno un giro** (fig. 8). Il latte emulsionato fuoriuscirà dal tubo del serbatoio latte. Qualora fossero utilizzate delle tazze di piccole dimensioni per evitare spruzzi di latte, è necessario infilare la campana antispruzzo sul tubo del serbatoio latte (fig. 12).
- Riempire la tazza con la quantità di latte emulsionato.

Consiglio: Per ottenere un cappuccino perfetto si consigliano le seguenti proporzioni: 1/3 di caffè e 2/3 di latte emulsionato.

- Per interrompere la fuoriuscita di latte, ruotare in senso orario la manopola vapore.

IMPORTANTE: affinché la montatura del latte riesca bene, tra un cappuccino e il successivo attendere sempre che la lampada spia OK si accenda (fig. 11).

- Terminata la preparazione dell'ultimo cappuccino, prima di spegnere la macchina, sollevare il tubetto aspirazione del serbatoio al di sopra del livello dell'eventuale latte residuo (come indicato in fig. 13), ruotare la manopola vapore in senso antiorario. Lasciare uscire il vapore per qualche secondo, quindi chiudere la manopola con il

tubetto così estratto. **Per motivi di igiene si raccomanda di fare sempre questa operazione in modo da evitare che il latte ristagni nei circuiti interni della macchina.**

- Infine per evitare che il latte solidifichi, è necessario lavare subito il serbatoio del latte come descritto più avanti nel paragrafo "Pulizia del montalatte".

Ricetta

Preparazione del cappuccino con l'italian coffee

Per ottenere un cappuccino dal sapore più intenso, preparare il caffè nel seguente modo:

- Riempire la caraffa di acqua fredda con le quantità indicate nella tabella alla fine del testo.

ATTENZIONE: non superare mai la quantità di acqua massima indicata nella tabella in quanto durante il funzionamento si potrebbero verificare delle fuoriuscite di caffè.

- Versarla nel serbatoio (fig. 4) e **NON** posizionare la caraffa sulla piastra riscaldante.
- Mettere nel filtro **due misurini** di caffè (7+7 grammi) per ogni tazza di cappuccino che si vuole ottenere. Il tipo di caffè da utilizzare può essere filtro oppure moka (con quest'ultimo si ottiene un buon cappuccino italiano).
- Chiudere il coperchio caffè e premere il tasto "COFFEE" (fig. 6).
- Quando si sente il gorgoglio di fine percolazione posizionare la tazza (non di plastica poiché potrebbe deformarsi col calore) al centro della piastra riscaldante (fig. 14). Fare attenzione a non scottarsi: la piastra riscaldante è molto calda.
- Riempire la tazza di caffè (circa 60cc, 2fl. oz) spostando il comando erogatore caffè da sinistra verso destra (fig. 14).
- Preparare il cappuccino come indicato nel capitolo "Preparazione dei cappuccini".

Attenzione: la prima volta che si utilizza l'apparecchio, per togliere l'odore di nuovo e soprattutto per un corretto funzionamento, è necessario far qualche ciclo di caffè senza utilizzare la polvere e lavare la caldaia vapore nel seguente modo: riempirla con acqua, togliere il serbatoio latte, premere il pulsante cappuccino e dopo 5 minuti aprire la manopola vapore e lasciare erogare fino a completo esaurimento (circa 15 minuti).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, spegnere la macchina, disinserire la spina dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare.

Pulizia del montalatte

La pulizia del montalatte deve essere effettuata dopo ogni utilizzo. Procedere come segue:

- Rimuovere il serbatoio latte premendo la leva "PRESS" e contemporaneamente tirando verso l'alto: lavarlo con acqua calda.
- Rimuovere l'emulsionatore di colore rosso facendo pressione sul fermo (A) e contemporaneamente tirando verso l'alto (fig. 15). Rimuovere il miscelatore di gomma, lavare e pulire con acqua calda soprattutto i quattro fori indicati in figura 16 (pulirli con l'aiuto di un ago). Assicurarsi che il foro contrassegnato con la freccia B non sia otturato.
- 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.

Attenzione: per facilitare la pulizia del tubo del serbatoio latte, è possibile impiegare lo scovolino fornito in dotazione.

Se questa pulizia non è 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.

Altre pulizie

- Pulire regolarmente anche la caraffa, il porta filtro e il filtro permanente.
- Per la pulizia dei componenti in plastica della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. È sufficiente un panno umido e morbido.
- Estrarre la vaschetta raccogli-gocce, svuotarla e lavarla periodicamente.
- **Non immergere MAI l'apparecchio in acqua.**

DECALCIFICAZIONE

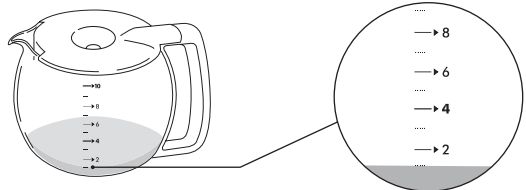
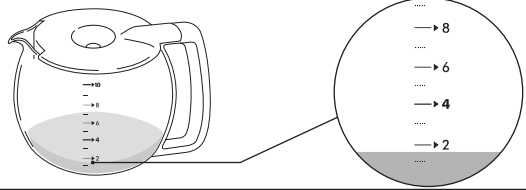
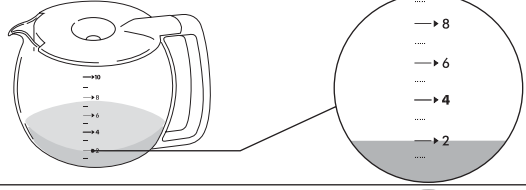
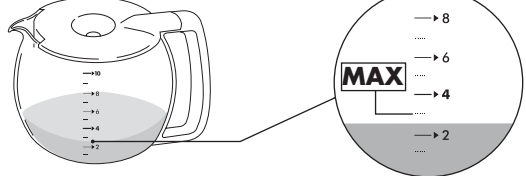
Il calcare contenuto nell'acqua col passare del tempo causerà ostruzioni tali da compromettere il buon funzionamento della macchina da caffè aumentando il tempo necessario per fare il caffè. La formazione di calcare dipende dalla durezza dell'acqua e da quanto la macchina da caffè viene utilizzata. Per ottenere la massima prestazione, occorre ogni tanto eseguire la decalcificazione. È necessario quindi decalcificare la macchina almeno ogni 40 cicli.

Procedere alla decalcificazione utilizzando gli appositi decalcificanti per macchine da caffè filtro che si trovano in commercio. In alternativa si può seguire questa procedura:

- estrarre dall'apparecchio il filtro anticloro e il filtro permanente (per non inquinarli);
- riempire la caraffa con 4 tazze di acqua;
- sciogliere due cucchiaini di acido citrico (circa 30 grammi), reperibile in farmacia o drogheria e versare la soluzione nel serbatoio acqua;
- mettere la caraffa sulla piastra riscaldante e il porta-filtro senza il caffè macinato;
- premere il pulsante "COFFEE", far percolare l'equivalente di due tazze e poi spegnere l'apparecchio;
- lasciar agire la soluzione per un'ora;
- riaccendere la macchina e far percolare il resto della soluzione;
- risciacquare facendo funzionare l'apparecchio con solo acqua per almeno 3 volte (1 caraffa piena per volta).

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. 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.

PER FARE	QUANTITÀ D'ACQUA NELLA CARAFFA
1 TAZZA DI ITALIAN COFFEE	
2 TAZZE DI ITALIAN COFFEE	
3 TAZZE DI ITALIAN COFFEE	
4 TAZZE DI ITALIAN COFFEE	

PROBLEMA	CAUSE PROBABILI	SOLUZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • I tempi di percolazione del caffè si sono allungati 	<ul style="list-style-type: none"> • La caffettiera filtro deve essere decalcificata 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire la decalcificazione come descritto nel paragrafo "DECALCIFICAZIONE"
<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè ha un sapore acido 	<ul style="list-style-type: none"> • Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Risciacquare l'apparecchio come descritto nel capitolo "DECALCIFICAZIONE"
<ul style="list-style-type: none"> • Non si ha produzione di vapore per fare il cappuccino 	<ul style="list-style-type: none"> • La caldaia vapore non contiene acqua 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire la caldaia vapore come indicato nel paragrafo "Riempimento della caldaia vapore".
<ul style="list-style-type: none"> • Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino 	<ul style="list-style-type: none"> • Il latte non è abbastanza freddo 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare sempre latte parzialmente scremato e alla temperatura di frigorifero
	<ul style="list-style-type: none"> • Il cappuccinatore è sporco 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore, in particolare quello indicato dalla lettera B in figura 16.
<ul style="list-style-type: none"> • Il latte continua ad uscire dal serbatoio latte anche se la manopola vapore è chiusa 	<ul style="list-style-type: none"> • Il cappuccinatore è sporco 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore, in particolare quello indicato dalla lettera B in figura 16.