

# I

**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.

- 1 Portafiltro per caffè macinato
- 2 Filtro 1 tazza
- 3 Filtro 2 tazze
- 4 Portafiltro per cialde (se previsto)
- 5 Manopola vapore
- 6 Pressino
- 7 Poggiatazze
- 8 Cavo di alimentazione
- 9 Lampada spia OK (caffè/acqua o vapore)
- 10 Lampada spia  (macchina accesa)
- 11 Manopola selettore
- 12 Posizione  erogazione caffè/acqua
- 13 Posizione spento
- 14 Posizione vapore
- 15 Misurino caffè
- 16 Doccia caldaia
- 17 Tubo erogazione
- 18 Cappuccinatore
- 19 Serbatoio acqua
- 20 Coperchio serbatoio acqua

## AVVERTENZA 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.

- 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, 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 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).
- Se il cavo di alimentazione è più lungo della distanza necessaria per raggiungere la presa di corrente, si può inserire la parte superflua all'interno della macchina spingendo il cavo dentro il foro di uscita dello stesso.
- È possibile orientare il cavo di alimentazione, a destra o a sinistra, secondo dove è posizionata la presa di corrente più vicina rispetto all'apparecchio, alloggiandolo nelle apposite guide presenti sul fondo dello stesso (fig. 1).  
Quando si è orientato il cavo di alimentazione, accertarsi che questo sia correttamente fissato tramite gli appositi ganci presenti sul fondo dell'apparecchio (fig. 1).

## COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

Togliere il coperchio del serbatoio acqua (fig. 2), quindi estrarre il serbatoio tirandolo verso l'alto (fig. 3). Riempire il serbatoio di acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX. (fig. 4). Reinscrivere 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.

**ATTENZIONE:** è del tutto normale trovare dell'acqua nel vano sotto il serbatoio; pertanto saltuariamente questo vano va asciugato utilizzando una spugna pulita.

**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.

## PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, si consiglia di pre-riscaldare la macchina: ruotare la manopola selettore in posizione  (fig. 5) almeno mezz'ora 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 caldaia con l'impugnatura verso sinistra, spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra, vedi fig. 6; **ruotarla con decisione**. Trascorsa la mezz'ora, fare il caffè seguendo le modalità descritte nel capitolo successivo.

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

1. Accendere la macchina ruotando la manopola selettore nella posizione  (fig. 5) 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. 7) e subito dopo ruotare la manopola selettore in posizione  (fig. 8), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere l'erogazione ruotando la manopola selettore in posizione  (fig. 5).
4. Svotare la tazza, attendere che la lampada spia "OK" si riaccenda di nuovo e ripetere un'altra volta

la stessa operazione.

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

1. Dopo avere eseguito il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo precedente, se si vuole preparare un solo caffè, inserire il filtro da 1 tazza (il meno capiente dei due in dotazione) nel portafiltro (fig. 9) e riempirlo con 1 misurino raso di caffè macinato, circa 7 grammi (fig. 10). Se si desidera, invece, preparare due caffè espresso utilizzare il filtro da 2 tazze (il più capiente dei due in dotazione) e riempirlo con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 grammi).

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

2. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 11). **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, **ruotandolo sempre con decisione (fig. 6)**.
4. Posizionare la tazza o le tazze, meglio se preriscaldate risciacquandole con un po' di acqua calda, sotto i beccucci del portafiltro (fig. 12).
5. Assicurarsi che la lampada spia OK espresso (fig. 7) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi selezionare  (fig. 8) fino ad ottenere la quantità desiderata. Per interrompere, riportare il selettore in posizione  (fig. 5).
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, tenere il filtro bloccato con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 13).
8. Per spegnere la macchina, ruotare la manopola selettore nella posizione "O" (fig. 14).

**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 L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER CIALDE (SE PREVISTO)

1. Eseguire il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo "PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ". Assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina. Così facendo si ottiene il caffè più caldo. Inoltre il preriscaldamento garantisce una tenuta più efficace delle guarnizioni del portafiltro.
2. Premere il pulsante del portafiltro e inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 15). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro.

*NOTA: utilizzare cialde che rispettano lo standard ESE: quest'ultimo è riportato sulle confezioni con il seguente marchio:*



*Lo standard ESE è un sistema accettato dai più grandi produttori di cialde e permette di preparare un caffè espresso in modo semplice e pulito.*

3. Agganciare il portafiltro alla macchina, ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 6).  
**IMPORTANTE: Se si utilizza il portafiltro per cialde, dopo aver utilizzato quello per il caffè macinato bisogna prima togliere l'eventuale polvere di caffè che è rimasta appiccicata alla doccia della caldaia. Se questa pulizia non è eseguita si possono verificare delle fuoriuscite di acqua dai bordi del portafiltro per cialde mentre si fa il caffè.**
4. Procedere come nei punti 4, 5 e 6 del paragrafo precedente.
5. Per rimuovere la cialda, premere il pulsante dal portafiltro sfilandola.
6. Per spegnere la macchina, ruotare la manopola selettore nella posizione "O" (fig. 14).

## COME OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
2. Ruotare la manopola selettore nella posizione ☞ (fig. 16) e attendere l'accensione della lampada spia "OK" (fig. 7). L'accensione della lampada indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore.
3. 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.*

4. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore (fig. 17).
5. Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 5 mm e ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 18 (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.
6. Quando il volume del latte sarà raddoppiato, immergere il cappuccinatore in profondità e continuare a riscaldare il latte (fig. 19). Raggiunta la temperatura desiderata (il valore ideale è di 60°C), interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario e posizionare la manopola selettore in "O" (fig. 14).
7. 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 desidera preparare il caffè dopo aver montato il latte, bisogna prima raffreddare la caldaia altrimenti il caffè fuoriesce bruciato. Per raffreddarla posizionare un contenitore sotto la doccia, ruotare la manopola selettore in posizione "erogazione caffè" e far fuoriuscire l'acqua finché si spegne la lampada OK. Ripartire la manopola selettore in posizione ☞ e preparare il caffè come descritto nei paragrafi precedenti.

**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. 18).
2. Svitare il cappuccinatore ruotandolo in senso orario (fig. 20) e lavarlo accuratamente con acqua tiepida.
3. Controllare che i tre fori del cappuccinatore, indicati in fig. 21, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.
4. Pulire il tubo erogazione vapore, prestando attenzione a non scottarsi.
5. Riavvitare il cappuccinatore.

## PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Accendere la macchina ruotando la manopola selettore nella posizione ☞ (fig. 5).
2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore;

3. Quando la lampada spia OK si accende, posizionare la manopola selettore in  (fig. 8) e contemporaneamente ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 19): l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore;
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare in senso orario la manopola vapore e posizionare la manopola selettore in "O" (fig. 14).

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

**Attenzione: durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico!**

2. Controllare, di tanto in tanto, che i forellini dei due filtri per il caffè non siano ostruiti. Se necessario, pulire accuratamente i filtri con acqua calda strofinandoli con spugnetta abrasiva.
3. Pulire regolarmente il portafiltro. Non lavare mai il portafiltro in lavastoviglie.

### Pulizia del portafiltro per cialde (se in dotazione)

Di tanto in tanto pulire il portafiltro per cialde nel seguente modo:

- premere il pulsante del portafiltro e togliere il filtro come indicato in figura 22.
- controllare che i forellini del filtro non siano ostruiti. Se necessario, pulirlo accuratamente con acqua calda strofinando con una spugnetta abrasiva.
- Pulire l'interno del portafiltro e la guarnizione in gomma;
- Reinserrire il filtro;

Non lavare mai il portafiltro in lavastoviglie.

### PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA

Almeno una volta all'anno, 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. 23);
- Pulire con un panno umido la zona della caldaia in cui era posizionata la doccia (fig. 24);
- Spazzolare la doccia con un po' di detersivo per piatti finché tutti i forellini sono puliti;

- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre;
- Rimontare la doccia della caldaia espresso.

## ALTRE PULIZIE

1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Estrarre la vaschetta raccogli gocce, svuotarla e lavarla periodicamente.
3. Pulire il serbatoio acqua per l'espresso.

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

## DECALCIFICAZIONE

È consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 200 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 eseguire la seguente procedura:

1. Riempire il serbatoio di acqua con 1 litro di acqua;
  2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia o drogheria);
  3. Ruotare la manopola selettore nella posizione  e attendere l'accensione della lampada spia OK.
  4. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina;
  5. Ruotare la manopola selettore nella posizione  (fig. 9) ed erogare metà soluzione contenuta nel serbatoio. Quindi interrompere ruotando il selettore nella posizione "O" (fig. 14).
  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. Ruotare la manopola selettore nella posizione  (fig. 8) e far erogare finché il serbatoio sia completamente vuoto;
  9. Ruotare la manopola selettore nella posizione  (fig. 5) 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.

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La polvere è umida e/o troppo compressa.</li> <li>• Mancanza di acqua nel serbatoio.</li> <li>• I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati.</li> <li>• La doccia della caldaia espresso è ostruita.</li> <li>• Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rifare il caffè comprimendo meno e/o cambiando polvere.</li> <li>• Riempire il serbatoio acqua.</li> <li>• Pulire i fori dei beccucci.</li> <li>• Eseguire la pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia della doccia caldaia".</li> <li>• Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.</li> </ul>
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il portafiltro è male inserito.</li> <li>• La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità.</li> <li>• I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza.</li> <li>• Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza.</li> <li>• Pulire i fori dei beccucci.</li> </ul>
Il caffè espresso è freddo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lampada spia OK espresso non è accesa nell'istante in cui si preme l'interruttore erogazione caffè.</li> <li>• Il pre-riscaldamento non è stato eseguito.</li> <li>• Le tazzine non sono state preriscaldate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attendere l'accensione della lampada spia OK.</li> <li>• Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo "Preriscaldamento della macchina".</li> <li>• Pre-riscaldare le tazzine.</li> </ul>
Rumore elevato della pompa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio acqua è vuoto.</li> <li>• Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riempire il serbatoio.</li> <li>• Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.</li> </ul>
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il caffè macinato è poco presato.</li> <li>• La quantità di caffè macinato è scarsa.</li> <li>• La macinatura del caffè è grossa.</li> <li>• Qualità di polvere di caffè macinato non adatta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentare la pressatura del caffè macinato.</li> <li>• Aumentare la quantità di caffè macinato.</li> <li>• Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso.</li> <li>• Cambiare qualità di polvere di caffè macinato.</li> </ul>
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il caffè macinato è pressato troppo.</li> <li>• La quantità di caffè macinato è elevata.</li> <li>• La doccia caldaia espresso è ostruita.</li> <li>• La macinatura del caffè è troppo fine.</li> <li>• La polvere del caffè è macinata troppo fine o è umida.</li> <li>• Qualità di polvere di caffè macinato non adatta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressare meno il caffè.</li> <li>• Diminuire la quantità di caffè macinato.</li> <li>• Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso".</li> <li>• Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso.</li> <li>• Utilizzare solo polvere macinata per macchine da caffè espresso e non umida.</li> <li>• Cambiare qualità di polvere di caffè macinato.</li> </ul>
Il caffè ha un sapore acido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risciacquare l'apparecchio come nel capitolo "Decalificazione".</li> </ul>
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il latte non è abbastanza freddo.</li> <li>• Il cappuccinatore è sporco.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero.</li> <li>• Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore, in particolare quelli indicati in figura 21.</li> </ul>