

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 Portafiltro per cialde (se previsto)
- 3 Tappo caldaia vapore
- 4 Coperchio serbatoio latte
- 5 Emulsionatore
- 6 Miscelatore
- 7 Serbatoio per il latte
- 8 Misurino caffè
- 9 Campana antispruzzo
- 10 Interruttore erogazione espresso
- 11 Interruttore acceso/spento espresso (ⓘ)
- 12 Lampada spia caldaia vapore accesa
- 13 Lampada spia OK cappuccino
- 14 Interruttore acceso/spento caldaia vapore (ⓘ)
- 15 Lampada spia caldaia per l'espresso accesa
- 16 Lampada spia OK espresso
- 17 Scovolino
- 18 Pressino
- 19 Doccia caldaia espresso
- 20 Indicatore livello dell'acqua nel serbatoio acqua per espresso
- 21 Serbatoio acqua per espresso
- 22 Coperchio serbatoio acqua per espresso
- 23 Caldaia vapore
- 24 Manopola vapore
- 25 Vassoio raccogliogocce (latte)
- 26 Vaschetta raccogliogocce (espresso)
- 27 Poggiatezze
- 28 Dosatore acqua per caldaia vapore
29. Filtro 1 tazza
30. Filtro 2 tazze

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.
- 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 evitare le scosse elettriche.

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 quell'indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10 A e dotata d'efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- 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 CAFFÉ ESPRESSO RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

Sollevarlo il coperchio ed estrarre il serbatoio acqua (fig. 1). Riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita (fig. 2). Reinserrire il serbatoio **premendolo leggermente** in modo da aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio stesso.

Si consiglia di riempire il serbatoio quando la macchina è fredda, tuttavia se fosse necessario riempirlo con la macchina calda, è molto probabile che mentre il serbatoio è estratto, sul fondo del suo alloggiamento si formi un po' di acqua. Di tanto in tanto è necessario quindi asciugare utilizzando la spugnetta che si trova sul fondo stesso (fig. 3).

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.

La quantità di acqua contenuta nel serbatoio può essere controllata guardando attraverso la finestrella di controllo. Questo consentirà di aggiungere acqua in caso di necessità.

PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÉ

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, si consiglia pre-riscaldare la macchina, premendo l'interruttore **ESPRESSO** (fig. 4) almeno mezz'ora prima di fare il caffè ed **avendo cura di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina**. Per agganciare il portafiltro, metterlo sotto la doccia caldaia con l'impugnatura verso sinistra, vedi fig. 5, spingere verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra; **ruotare sempre fino in fondo**. 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 premendo l'interruttore **ESPRESSO** (fig. 4).
2. Mettere una tazza sotto la doccia e assicurarsi che **il portafiltro sia agganciato alla macchina**. Utilizzare la stessa tazza con cui si preparerà il caffè in modo da pre-riscaldarla.
3. Attendere l'accensione della lampada spia OK ESPRESSO (fig. 6) e subito dopo premere l'interruttore erogazione caffè  (fig. 7), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK ESPRESSO, quindi fermare l'erogazione ri-premendo lo stesso interruttore.
4. Svuotare 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 CAFFÉ 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. 8) e riempirlo con 1 misurino raso di caffè macinato, circa 7 grammi (fig. 9). 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).
 2. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 10). **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 fino in fondo (fig. 5)**.
 4. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro, meglio se pre-riscaldate, risciacquandole con un po' di acqua calda (fig. 11).
 5. Assicurarsi che la lampada spia ok espresso (fig. 6) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi premere l'interruttore erogazione caffè  (fig. 7) fino ad ottenere la quantità desiderata. Per interrompere, ri-premere lo stesso interruttore.
- NOTA: dopo aver preparato il caffè, è del tutto normale che qualche goccia di acqua esca dalla doccia.**
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. 12).
 8. Per spegnere la macchina da caffè, premere l'interruttore **ESPRESSO** (fig. 4).

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

1. Eseguire il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo "PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÉ" 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. 24). 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. Agganziare il portafiltro alla macchina, ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 5).
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 (fig. 24). 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 rimuoverla cialda, premere il pulsante dal portafiltro e toglierla.
6. Per spegnere la macchina da caffè, premere l'interruttore ESPRESSO (fig. 4).

COME OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO RIEMPIMENTO DELLA CALDAIA VAPORE

- Svitare il tappo caldaia ruotandolo in senso antiorario.
- Riempire il dosatore di acqua fino alla linea 170 grammi - 6 oz (fig. 13).
- Versarla **lentamente** nella caldaia (fig. 14), assicurandosi prima che l'interruttore ① CAPPUCCINO sia spento e **la manopola vapore sia chiusa**. La caldaia così riempita permette di fare da 15 a 20 cappuccini.
- Chiudere il tappo della caldaia ruotandolo con decisione in senso orario.

NOTA: per motivi di sicurezza quando la caldaia è calda, non è possibile svitarne il tappo in quanto gira a vuoto; pertanto per un eventuale riempimento bisogna attendere il completo esaurimento dell'acqua in essa contenuta oppure attendere che la caldaia si raffreddi.

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 grammi - 6 oz impressa sulla caldaia stessa (fig. 14) altrimenti la successiva montatura del latte riuscirà imperfetta.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

- Ancora prima di fare il caffè, assicurarsi che la manopola vapore sia chiusa, quindi premere l'interruttore ① CAPPUCCINO (fig. 15) in modo che la caldaia vapore possa pre-riscaldarsi.
- Preparare il caffè espresso come descritto nel capitolo COME OPERARE PER FARE IL CAFFÉ ESPRESSO, avendo l'accortezza di utilizzare tazze sufficientemente grandi.
- Versare il latte nel serbatoio latte (fig. 16), **non bollito e non caldo**.

NOTA: si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e 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. 16) 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 spia OK CAPPUCCINO** (fig. 17) che indica il raggiungimento della temperatura ideale per la montatura del latte.

CONSIGLIO: partendo con caldaia fredda, per ottenere un latte più caldo attendere che la lampada spia "OK" si accenda due volte di seguito (circa cinque minuti).

- Posizionare la tazza contenente il caffè sotto il tubo del serbatoio latte, assicurarsi che il fermo del serbatoio latte sia ben agganciato, quindi ruotare la manopola vapore in senso antiorario **almeno di un giro** (fig. 18). Il latte "montato" comincerà a fuoriuscire dal tubo del serbatoio latte. Qualora si utilizza delle tazze di piccole dimensioni **per evitare spruzzi** di latte, è necessario infilare la campana antispruzzo sul tubo del serbatoio latte (fig. 19).
- Riempire la tazza con la quantità desiderata di latte montato. Per interrompere la fuoriuscita di latte, ruotare in senso orario la manopola vapore. **Affinché la montatura del latte riesca bene, tra un cappuccino e il successivo attendere sempre che la lampada spia OK CAPPUCCINO si accenda.**

CONSIGLIO: per ottenere un cappuccino perfetto si consigliano le seguenti proporzioni: 1/3 di caffè e 2/3 di latte montato.

- 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. 20), 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 QUEST'OPERAZIONE IN MODO DA EVITARE CHE IL LATTE RISTRAGNI 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".

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

1. Per la caldaia espresso: fare almeno cinque caffè senza utilizzare il caffè macinato (seguendo le indicazioni del paragrafo **COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO**).
2. Per la caldaia vapore: riempirla con un dosatore di acqua, chiudere il tappo e premere il pulsante ① **CAPPUCCINO**. Dopo 5 minuti ruotare la manopola e lasciare che il vapore fuoriesca fino a completo esaurimento (circa 15 minuti).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la macchina, disinserire la

spina dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare.

PULIZIA DEL MONTALATTE

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

- Rimuovere il serbatoio del latte premendo il gancio e contemporaneamente tirando verso l'alto: lavarlo con acqua calda. Per facilitare la pulizia del tubo del serbatoio latte, è possibile impiegare lo scovolino fornito in dotazione.
- Rimuovere l'emulsionatore di colore rosso facendo pressione sul fermo (A) e contemporaneamente tirando verso l'alto (fig. 21). Rimuovere il miscelatore di gomma, lavare e pulire con acqua calda soprattutto i quattro fori indicati in figura 22 (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 l'emulsionatore di colore rosso sia inserito fino a sentire il click.

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

PULIZIA DEL PORTAFILTRO PER CIALDE

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 25.
- 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 ESPRESSO

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;
- Spazzolare la doccia con un po' di detersivo per piatti finché tutti i forellini sono puliti.
- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinando 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.
4. Non immergere mai la macchina nell'acqua durante la pulizia: è un apparecchio elettrico

DECALCIFICAZIONE

E' 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 seguire la 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. Premere l'interruttore ① ESPRESSO e attendere l'accensione della lampada spia OK espresso;
4. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina;
5. Premere l'interruttore erogazione caffè  ed erogare metà serbatoio. Quindi interrompere ripremendo l'interruttore;
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. Premere l'interruttore erogazione caffè.
8. Attendere che il serbatoio sia svuoto;
9. Premere di nuovo l'interruttore 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"> • Mancanza di acqua nel serbatoio • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati • La doccia della caldaia espresso è ostruita • Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio acqua • Pulire i fori dei beccucci • Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso" • Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	<ul style="list-style-type: none"> • Il portafiltro è male inserito; • La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Agganciare il portafiltro correttamente e ruotandolo fino in fondo con forza • Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza • Pulire i fori dei beccucci.
Il caffè espresso è freddo	<ul style="list-style-type: none"> • La lampada spia OK espresso non è accesa nell'istante in cui si preme l'interruttore erogazione caffè; • Il pre-riscaldamento non è stato eseguito • Le tazzine non sono state preriscaldate; 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendere l'accensione della lampada spia OK; • Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo "Preriscaldamento del gruppo caffè"; • Pre-riscaldare le tazzine
Rumore elevato della pompa	<ul style="list-style-type: none"> • Il serbatoio acqua è vuoto • Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio • Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè macinato è poco pressato • La quantità di caffè macinato è scarsa • La macinatura del caffè è grossa 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la pressatura del caffè macinato • Aumentare la quantità di caffè • 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
La crema del caffè è scura (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 nel capitolo "Decalcificazione".
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, in particolare quello indicato dalla lettera B in figura 22
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 22