

## 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**

**(vedi pag. 3)**

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- 1 Piano d'appoggio scalda-tazze
- 2 Manopola apertura vapore
- 3 Indicatore di livello acqua
- 4 Cavo di alimentazione
- 5 Serbatoio acqua
- 6 Cappuccinatore
- 7 Tubo erogazione vapore
- 8 Tasto acceso/spento
- 9 Tasto erogazione caffè/acqua calda
- 10 Tasto vapore
- 11 Spia tasto acceso/spento
- 12 Spia OK di preriscaldamento eseguito
- 13 Spia funzione vapore selezionato
- 14 Filtro per caffè con dispositivo montacrema
- 15 Portafiltro per caffè
- 16 Pressino
- 17 Doccia caldaia
- 18 Filtro per cialde (se in dotazione)
- 19 Portafiltro per cialde (se in dotazione)
- 20 Misurino
- 21 Vaschetta raccogli-gocce
- 22 Griglia appoggia tazze
- 23 Cornice per appoggia tazze (solo in alcuni modelli)

### **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.
- Assicurarvi 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).

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

Estrarre il serbatoio tirandolo lateralmente e sollevando dall'acqua i tubi di pescaggio (fig. 1).

Risciacquarlo e riempirlo di acqua fresca (fig. 2). Il controllo del livello dell'acqua è facilitato da una pallina galleggiante. Rimettere il serbatoio nel suo alloggiamento avendo cura di reimmergere i tubi.

Più semplicemente, il serbatoio può venire riempito estraendolo solo quanto basta per versare l'acqua direttamente con una caraffa.

## PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, è necessario pre-riscaldare la macchina: si consiglia pertanto di premere il tasto acceso/spento (fig. 3) 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 caldaia con l'impugnatura verso sinistra (fig. 4) spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra; per evitare perdite d'acqua, **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. Premete il tasto acceso/spento (fig. 3) 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. 5) e subito dopo premete il tasto erogazione caffè (fig. 6), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere premendo nuovamente il tasto erogazione (fig. 6).
4. Svuotare la tazza, sganciare il portafiltro ed eliminare l'acqua calda contenutavi

(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 con dispositivo montacrema nel portafiltro **assicurandosi che la sporgenza sia correttamente inserita nell'apposita sede**, come indicato in fig. 7, altrimenti poi non è possibile agganciare il portafiltro alla macchina.

2. Se si vuole preparare un solo caffè, riempire il filtro con un misurino raso di caffè macinato, circa 7gr. (fig. 8). 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.

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

3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 9).

*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.*

4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina: **ruotarla con decisione (fig. 4) per evitare perdite d'acqua**.

5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro (fig. 10). 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. 29).

6. Assicurarsi che la lampada spia OK (fig. 5) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), poi premere il tasto erogazione (fig. 6) ottenuta la quantità di caffè desiderata, per interrompere, ri-premere lo stesso tasto (fig. 6).

7. 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.**

8. Per togliere il caffè usato, tenere il filtro bloccato con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 11).

9. Per spegnere la macchina da caffè, premere il tasto acceso/spento (fig. 3).

**ATTENZIONE:** la prima volta che si usa la macchina, é 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.
2. Premere il pulsante del portafiltro e inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 12). 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. 4).

**Nota:** per ottenere una chiusura più efficace che evita perdite di acqua dai bordi del portafiltro, si consiglia di ungere, di tanto in tanto, la parte inferiore delle alette laterali con un po' di burro oppure olio (come indicato in figura 13).

- 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 é rimasta appiccicata alla doccia della caldaia (fig. 14). Se questa pulizia non é 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 (come preparare l'espresso con il portafiltro per caffè macinato).
  5. Per rimuovere la cialda, premere il pulsante dal portafiltro e toglierla.
  6. Per spegnere la macchina da caffè, premere il tasto acceso/spento (fig. 3).

#### **COME PREPARARE IL CAPPUCCINO**

1. Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
  2. Premere il tasto vapore (fig. 15) e attendere l'accensione della lampada spia vapore (fig. 5). L'accensione della lampada OK 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.
  5. Immergere il cappuccinatore nel contenitore contenente il latte (fig. 16) facendo attenzione a non immergere la linea in rilievo sul cappuccinatore stesso (indicato dalla freccia di fig. 17). Ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 18 per almeno mezzo giro. Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenterà il volume. Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere il cappuccinatore nel latte e far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto.
  6. Raggiunta la temperatura desiderata (il valore ideale è 60°C), interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario e contemporaneamente premendo il tasto vapore (fig. 15).
  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 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. 18). Con questa operazione, il tubo vapore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno.

**IMPORTANTE:** per motivi di igiene si raccomanda di fare sempre questa operazione in modo da evitare che il latte ristagni nei circuiti interni della macchina.

2. Con una mano, tenere fermo il tubo cappuccinatore e con l'altra, svitare il cappuccinatore stesso ruotandolo in senso orario e poi sfilarlo verso il basso (fig. 19).
3. Togliere l'ugello vapore dal tubo erogazione tirandolo verso il basso (fig. 20).
4. Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.
5. Controllare che i due fori indicati dalle frecce in fig. 21 non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.
6. Rimontare l'ugello vapore inserendolo e ruotandolo con forza verso l'alto del tubo vapore.
7. Rimontare il cappuccinatore infilandolo verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario.

#### **PRODUZIONE DI ACQUA CALDA**

1. Accendere la macchina premendo il tasto acceso/spento (fig. 3). Attendere che la spia "OK" si accenda (fig. 5).
2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore;
3. Premere il tasto erogazione (fig. 6) e contemporaneamente aprire la manopola vapore: l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore;
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, chiudere ruotando in senso orario la manopola vapore e premere nuovamente il tasto erogazione (fig. 6).

#### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.

#### **PULIZIA DEL PORTAFILTRO PER CAFFÈ MACINATO**

Ogni 200 caffè circa, pulire il portafiltro per il caffè macinato nel seguente modo:

- Togliere il filtro con il montacrema;
- Pulire l'interno del portafiltro. Non lavarlo mai in lavastoviglie.
- Svitare il tappo del dispositivo montacrema (fig. 22) nel verso indicato dalla freccia sul tappo stesso.
- Sfilare il dispositivo montacrema dal contenitore spingendolo dalla parte del tappo.
- Togliere la guarnizione.
- Risciacquare tutti i componenti e pulire accuratamente il filtro metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 23). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 24) o meglio ancora bruciando

sopra una fiamma le particelle che ostruiscono i forellini (ATTENZIONE A NON SCOTTARSI).

- Rimontare il filtro e la guarnizione sul disco in plastica come indicato in figura 25. Fare attenzione ad inserire il piolo del disco in plastica dentro il foro della guarnizione indicato dalla freccia in fig. 25.
- Reinscrivere l'assieme ottenuto nel contenitore in acciaio per il filtro (fig. 26), assicurandosi che il piolo sporgente sia inserito nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 26).
- Infine avvitare il tappo.

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

#### **PULIZIA DEL PORTAFILTRO PER CIALDE (SE IN DOTAZIONE)**

Ogni 200 caffè circa, pulire il portafiltro per cialde nel seguente modo:

- Premere il pulsante del portafiltro e togliere il filtro (fig. 27). Pulire l'interno del portafiltro. Non lavarlo mai in lavastoviglie.
- Pulire il filtro accuratamente con acqua calda strofinando con uno spazzolino. Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 24).
- Reinscrivere il filtro.

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

#### **PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA**

Ogni 200 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. 28);
- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 14);
- 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. 24).
- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre.
- Rimontare la doccia della caldaia espresso facendo attenzione a posizionare correttamente la guarnizione.

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

#### **ALTRE PULIZIE**

1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detergenti 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.**

## **DECALCIFICAZIONE**

È necessario procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 200 caffè.

Utilizzare il decalcificante in dotazione; per la decalcificazione procedere nel seguente modo:

1. Riempire il serbatoio di acqua con 1 litro di acqua;
2. Versare nel serbatoio il contenuto del flacone (250ml) di decalcificante, (dato in dotazione). Per le successive operazioni di decalcificazione è possibile acquistare il decalcificante presso i Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati;
3. Premere il tasto acceso/spento (fig. 3) 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. Premere il tasto erogazione caffè, svuotare metà serbatoio e di tanto in tanto, ruotare la manopola vapore e far uscire un po' di soluzione. Quindi interrompere ri-premendo l'interruttore;
6. Lasciare agire la soluzione per circa 15min., 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 il tasto erogazione caffè e far funzionare la macchina fino al completo svuotamento del serbatoio;
8. Premere di nuovo il tasto e ripetere quest'ultima operazione 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>• Mancanza di acqua nel serbatoio</li> <li>• I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati</li> <li>• La doccia della caldaia espresso è ostruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riempire il serbatoio acqua</li> <li>• Pulire i fori dei beccucci del portafiltro</li> <li>• Eseguire la pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia della doccia caldaia"</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 di uscita caffè del portafiltro sono otturati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agganciare il portafiltro correttamente e ruotandolo fino in fondo con decisione</li> <li>• Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza</li> <li>• Pulire i fori di uscita caffè</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 risciacquandole con acqua calda</li> </ul>
Rumore elevato della pompa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il serbatoio acqua è vuoto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riempire il serbatoio</li> </ul>
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il caffè macinato è poco pressato</li> <li>• La quantità di caffè macinato è scarsa</li> <li>• La macinatura del caffè è grossa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentare la pressatura del caffè macinato</li> <li>• Aumentare la quantità di caffè</li> <li>• Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso</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> </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> </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>• Dopo la decalcificazione, risciacquare l'apparecchio come descritto 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.</li> </ul>