

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 Portafiltro per caffè macinato
- 2 Filtro grande caffè polvere 2 dosi
- 3 Filtro piccolo caffè polvere 1 dose o cialde (se previsto)
- 4 Manopola vapore
- 5 Pressino
- 6 Poggiatazze
- 7 Cavo di alimentazione
- 8 Lampada spia OK temperatura (caffé/acqua calda o vapore)
- 9 Lampada spia  (macchina accesa)
- 10 Manopola selettore funzioni
- 11 Posizione  erogazione caffè/acqua calda
- 12 Posizione spento
- 13 Posizione vapore
- 14 Misurino caffè
- 15 Doccia caldaia
- 16 Tubo erogazione vapore/acqua calda
- 17 Cappuccinatore
- 18 Serbatoio acqua
- 19 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).
- 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. 1), 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 15-30 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, spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra (vedi fig. 6); **ruotarla con decisione**. Trascorsa la mezzora, 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. 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 CAFFÈ MACINATO

1. Dopo avere eseguito il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo precedente, inserire il filtro per caffè macinato nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 9. Usare il filtro più piccolo se si vuole fare un caffè, quello più grande se si vogliono fare 2 caffè.
2. **Se si vuole preparare un solo caffè**, riempire il filtro con un misurino raso di caffè macinato, circa 7gr. (fig. 10). 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. 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.
4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina: **ruotare l'impugnatura verso destra con decisione (fig. 6) per evitare perdite d'acqua**.
5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro (fig. 12). Si consiglia di riscaldare le tazze, prima di fare il caffè, risciacquandole con un po' di acqua calda.
6. Assicurarsi che la lampada spia OK (fig. 7) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi ruotare la manopola nella posizione  (fig. 8) fino ad ottenere la quantità di caffè desiderata. Per interrompere, riportare il selettore in posizione  (fig. 5).
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 eliminare il caffè usato, tenere il filtro bloccato premendolo con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 13).
9. 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 UTILIZZANDO LE CIALDE

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.

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.

2. Inserire il filtro piccolo 1 dose o cialde nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 9.
3. 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.
4. Agganciare il portafiltro alla macchina, ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 6).
5. Procedere come nei punti 5, 6 e 7 del paragrafo precedente.

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 vapore  (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 rifare 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 "  " e far fuoriuscire l'acqua finché si spegne la lampada OK. Riportare 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. Attendere qualche minuto che il tubo erogazione vapore si raffreddi. 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. 18): 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 DEL FILTRO

Ogni 300 caffè circa e comunque quando il caffè esce dal portafiltro a gocce o non esce del tutto, pulire il portafiltro per il caffè macinato nel seguente modo:

- Togliere il filtro dal portafiltro.
- Svitare il tappo del filtro (fig. 22) nel verso indicato dalla freccia sul tappo stesso.
- Sfilare il dispositivo montacrema dal contenitore spingendolo dalla parte del tappo.
- Togliere la guarnizione (fig. 25).
- 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).
- 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.
- Reinserrire l'assieme ottenuto nel contenitore in acciaio per il filtro (fig. 26), assicurandosi che il piolo sia inserito nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 26).
- Infine avvitare il tappo (fig. 27).

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

PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA

Ogni 300 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 il filtro della doccia della caldaia espresso (fig. 28);
- Pulire il filtro della doccia accuratamente con acqua calda strofinando con uno spazzolino. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo.

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 detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Estrarre la vaschetta raccogli gocce, svuotarla e lavarla frequentemente.
3. Pulire il serbatoio acqua periodicamente.

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 mezzo 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. 8) 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"> • La polvere è umida e/o troppo compressa. • Mancanza di acqua nel serbatoio. • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati. • La doccia della caldaia espresso è ostruita. • Il filtro è otturato • Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rifare il caffè comprimendo meno e/o cambiando polvere. • Riempire il serbatoio acqua. • Pulire i fori dei beccucci. • Eseguire la pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia della doccia caldaia". • Eseguire la pulizia come indicato al par. "pulizia del filtro". • 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 ruotarlo 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 della macchina". • 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 presato. • La quantità di caffè macinato è scarsa. • La macinatura del caffè è grossa. • Qualità di polvere di caffè macinato non adatta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la pressatura del caffè macinato (fig. 6). • Aumentare la quantità di caffè macinato. • Utilizzare solo caffè macinato, per macchine da caffè espresso. • Cambiare qualità di polvere di caffè macinato.
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. • Il filtro è otturato • La macinatura del caffè è troppo fine. • La polvere del caffè è macinata troppo fine o è umida. • Qualità di polvere di caffè macinato non adatta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pressare meno il caffè (fig. 6). • Diminuire la quantità di caffè macinato. • Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso". • Eseguire la pulizia come indicato al par. "pulizia del filtro". • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso. • Utilizzare solo polvere macinata per macchine da caffè espresso e non umida. • Cambiare qualità di polvere di caffè macinato.
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 quelli indicati in figura 24.