

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. Cavo d'alimentazione
2. Tubo erogazione vapore
3. Cappuccinatore
4. Vaschetta raccogli gocce
5. Doccetta della caldaia per il caffè espresso
6. Piastra riscaldante
7. Interruttore acceso/spento per il caffè espresso e il cappuccino
8. Interruttore acceso/spento per il caffè filtro
9. Lampada spia acceso per il caffè filtro
10. Lampada spia acceso per il caffè espresso e il cappuccino
11. Caraffa piccola per il caffè espresso
12. Adattatore due tazze per il caffè espresso
13. Misurino
14. Portafiltro per il caffè espresso
15. Filtro per il caffè espresso
16. Portafiltro per il caffè filtro
17. Caraffa grande per il caffè filtro
18. Selettore "Vario system" aroma per il caffè espresso
19. Selettore "flavour system" aroma per il caffè filtro
20. Serbatoio dell'acqua per il caffè filtro (estraibile)
21. Coperchio serbatoio dell'acqua
22. Caldaia per il caffè espresso
23. Tappo della caldaia
24. Manopola vapore
25. Flavor savor
26. Filtro per caffè filtro

AVVERTENZA DI SICUREZZA

- Questo apparecchio è costruito per "fare il caffè" e per "riscaldare le bevande": Fare attenzione a non scottarsi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio dell'apparecchio.
- 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.
- Durante l'uso non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Utilizzare le manopole o i manici.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non deve essere consentito a bambini o persone incapaci.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo staccando la spina del

cavo di alimentazione. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che



forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

INSTALLAZIONE

- 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.
- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua, lavelli e fonti di calore.
- Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le parti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra la macchina da caffè.
- Non installare mai l'apparecchio in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).
- 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 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 un'altra di tipo adatto, da personale qualificato.
- Il cavo d'alimentazione di questo 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.

COME PREPARARE IL CAFFÈ FILTRO

- Sollevare il coperchio ed estrarre il serbatoio dell'acqua (fig. 1).
- Riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita fino all'indicazione di livello relativa alle tazze di caffè che si vuole preparare (fig. 2). Volendo si può lasciare il serbatoio inserito nell'apparecchio e riempirlo con la caraffa del caffè filtro che riporta le indicazioni di livello (fig. 3).
- Reinserire il serbatoio nell'apparecchio premendolo leggermente.
- Aprire il portafiltro ruotandolo verso destra (fig. 4) tirandolo per l'apposita maniglia.
- Posizionare il filtro nel portafiltro (fig. 5).
- Mettere il caffè macinato nel filtro utilizzando il misurino in dotazione e livellarlo uniformemente (fig. 6). Come regola generale, utilizzare un misurino raso di caffè macinato (circa 7 grammi) per ogni tazza (esempio 10 misurini per fare 10 tazze). Tuttavia la quantità di caffè macinato da utilizzare può variare secondo i gusti personali. Utilizzare caffè macinato di buona qualità, di macinatura media e confezionato per macchine da caffè filtro.
- Chiudere il portafiltro e posizionare la caraffa, con il coperchio inserito, sulla piastra riscaldante.
- Selezionare l'aroma desiderato come indicato nel paragrafo "COME SELEZIONARE L'AROMA DEL CAFFÈ FILTRO".
- Premere l'interruttore acceso/spento per il caffè filtro (fig. 7). La lampada spia sopra l'interruttore si accende.
- Il caffè inizierà a fuoriuscire dopo pochi secondi. È del tutto normale che durante la percolazione del caffè, l'apparecchio emetta un po' di vapore.
- Se, dopo la percolazione, si lascia premuto l'interruttore acceso/spento per il caffè filtro e la caraffa apposta sopra la piastra riscaldante, il caffè è mantenuto caldo alla temperatura ideale

COME SELEZIONARE L'AROMA DEL CAFFÈ FILTRO

È possibile predisporre l'apparecchio per ottenere un caffè con retrogusto forte (posizione STRONG) oppure leggero (posizione LIGHT) ruotando la manopola del Flavour System (fig. 8). Il dispositivo Flavour System cambia solo il retrogusto del caffè, più o meno forte, mentre il gusto vero e proprio rimane inalterato.

COME PREPARARE IL CAFFÈ ESPRESSO

1. Svitare il tappo della caldaia ruotandolo in senso antiorario.
2. Riempire la caraffa piccola per il caffè espresso con la quantità di acqua (fig. 9) in base al numero di tazze che si vuole preparare e utilizzando le indicazioni di livello stampigliate sul lato WATER LEVEL della caraffa stessa (vedere la tabella alla fine del testo).
3. Versare l'acqua nella caldaia (fig. 10).
4. Chiudere il tappo della caldaia ruotandolo con decisione in senso orario.
5. Inserire il filtro per caffè espresso nel portafiltro (fig. 11).
6. Riempire il filtro con il caffè macinato rispettando le dosi indicate nella tabella alla fine del testo e distribuirlo uniformemente senza premerlo (fig. 12). È importante utilizzare del caffè di ottima qualità e di macinatura media allo scopo di evitare l'ostruzione del filtro durante l'erogazione.
7. Togliere l'eventuale eccedenza di caffè dal bordo del filtro (fig. 13).
8. Per agganciare il portafiltro, posizionarlo sotto la doccia della caldaia con l'impugnatura verso sinistra (fig. 14), spingere verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra. **Ruotare sempre fino in fondo.**
9. Posizionare la caraffa piccola per il caffè espresso sotto il portafiltro (fig. 15). Assicurarsi che i beccucci del portafiltro si trovino all'interno dell'apertura del coperchio della caraffa.
10. Ruotare il selettore Vario System in base al tipo di caffè che si desidera ottenere: "LIGHT" per un caffè leggero oppure "STRONG" per un caffè forte (fig. 16).
11. Assicurarsi che la manopola vapore sia chiusa ruotandola in senso orario.
12. Premere l'interruttore acceso/spento per il caffè espresso. La lampada spia accesa sopra l'interruttore indica che la caffettiera per il caffè espresso è in funzione (fig. 17).
13. Dopo due minuti circa, il caffè espresso inizierà a fuoriuscire dai beccucci del portafiltro (fig. 18). **ATTENZIONE: per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina sta erogando il caffè.**
14. Quando il caffè non esce più dal portafiltro, premere l'interruttore acceso/spento per il caffè espresso per spegnere la caffettiera (fig. 17).
15. Versare il caffè nelle tazze.

16. Per eliminare il caffè usato, sganciare il portafiltro. Tenere il filtro bloccato con l'apposita leva incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 19).

ATTENZIONE: Prima di rimuovere il porta filtro, per evitare sbuffi di vapore, bisogna sempre eliminare il vapore residuo all'interno della caldaia facendola sfiatare completamente ruotando la manopola vapore in senso antiorario (fig. 20).

NOTA: Per motivi di sicurezza, quando la caldaia è calda non è possibile aprirne il tappo in quanto gira a vuoto. Se per un qualsiasi motivo occorre toglierlo, è necessario far sfiatare tutto il vapore contenuto nella caldaia agendo sulla manopola vapore come descritto nel punto precedente.

COME UTILIZZARE L'ADATTATORE PER DUE TAZZE

L'adattatore deve essere utilizzato ogni qualvolta si vuole preparare il caffè direttamente nelle tazze al posto della caraffa piccola. Per il suo montaggio è sufficiente agganciarlo alla parte inferiore del portafiltro (fig. 21).

ATTENZIONE: Al primo utilizzo della macchina, è necessario lavare tutti gli accessori ed i circuiti interni della macchina come segue:

- **PER LA CAFFETTIERA FILTRO:** fare almeno due caraffe di caffè senza utilizzare il caffè macinato (seguendo le indicazioni del paragrafo **COME PREPARARE IL CAFFÈ FILTRO**);
- **PER LA CAFFETTIERA ESPRESSO:** fare almeno quattro cappuccini senza utilizzare il caffè macinato e utilizzando acqua al posto del latte (seguendo le indicazioni del paragrafo **COME PREPARARE I CAPPUCCINI**);

COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

- Per fare due cappuccini, preparare il caffè espresso come descritto nel paragrafo "Come preparare il caffè espresso" dal punto 1 al 11: utilizzando però la quantità di acqua necessaria per ottenere 2 cappuccini come indicato nella tabella alla fine del testo. Notare che la quantità di acqua per fare i cappuccini è maggiore di quella necessaria per il caffè: l'acqua in più è utilizzata per la produzione del vapore per emulsionare il latte.
- Far erogare il caffè nella caraffa piccola. Quando il caffè di colore più scuro (che sta sotto alla crema

di colore più chiaro) raggiunge il livello 2 sul lato "COFFEE LEVEL" della caraffa piccola (fig. 22), posizionare il selettore Vario System in "cappuccino" (fig. 16). Quest'operazione deve essere fatta con molta attenzione: infatti, se il caffè dovesse superare il livello 2, alla fine non rimarrà più vapore sufficiente per emulsionare il latte.

- Versare il caffè in 2 tazze sufficientemente grandi
- Versare in un recipiente circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole fare. **E' necessario usare latte fresco, non bollito e soprattutto non caldo.** Nella scelta delle dimensioni del recipiente, tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.
- Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 5 mm (fig. 23) e ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 20 (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.
- Quando il volume del latte sarà raddoppiato, immergere il cappuccinatore in profondità per continuare a riscaldare il latte (fig. 24). Chiudere la manopola solo dopo il completo esaurimento del vapore della caldaia: in questo modo si evita che il latte rimanga all'interno del tubo erogazione vapore.
- Premere l'interruttore ON/OFF espresso/cappuccino per spegnere la macchina.
- Versare lentamente il latte emulsionato sul caffè aiutandosi con un cucchiaino, e poi spolverizzare un po' di cacao in polvere per un avere un perfetto cappuccino.
- Per fare 4 cappuccini, occorre ripetere le precedenti operazioni, facendo attenzione alla quantità di acqua e di caffè macinato indicate nella tabella alla fine del testo. Inoltre prima di posizionare il selettore Vario System nella posizione Cappuccino, far erogare il caffè nella caraffa fino a raggiungere il livello 4 sul lato "COFFEE LEVEL" come indicato nella figura 25.

IMPORTANTE: il cappuccinatore deve essere sempre pulito dopo l'uso. Procedere nel seguente modo:

- Svitare il cappuccinatore ruotandolo in senso orario (fig. 26) e lavarlo accuratamente con acqua tiepida;
- Controllare che i tre fori del cappuccinatore,

indicati in fig. 27, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.

- Pulire il tubo erogazione vapore, facendo attenzione a non scottarsi;
- Riavvitare il cappuccinatore;

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, la macchina deve essere raffreddata e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.
- Per la pulizia della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
- Risciacquare tutti i componenti e pulire accuratamente il filtro metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 28). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 29).
- Controllare periodicamente il Flavor savor, estrarlo dal cono portafiltro sfilandolo verso l'alto (fig. 30). Dopo averlo accuratamente pulito, re-inserirlo (fig. 30).

DECALCIFICAZIONE

A causa del riscaldamento dell'acqua utilizzata per fare il caffè, è normale che con il tempo i condotti interni della macchina si riempiano di calcare.

Si consiglia quindi di decalcificare la caffettiera per il caffè espresso ogni 2-6 mesi circa (in base alla durezza dell'acqua e alla frequenza d'uso). Procedere come segue:

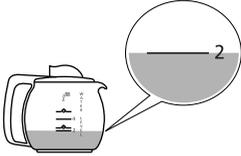
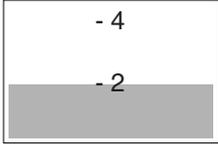
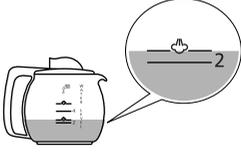
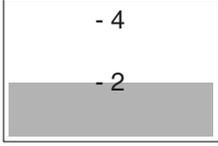
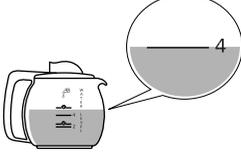
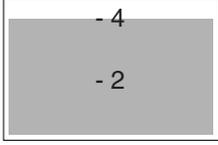
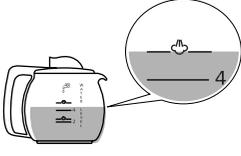
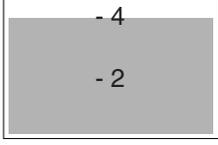
1. Riempire la caraffa piccola per il caffè espresso con acqua fino al livello 4 del lato WATER LEVEL;
2. Sciogliervi 1 cucchiaino (circa 15-20 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia).
3. Versare la soluzione nella caldaia e riavvitare il tappo;
4. Assicurarsi che la manopola vapore sia chiusa e agganciare il portafiltro;
5. Posizionare la caraffa piccola sotto il portafiltro per il caffè espresso;
6. Posizionare il selettore Vario System in "LIGHT" e accendere la macchina;
7. Dopo qualche minuto, la soluzione inizierà a defluire nella caraffa. Di tanto in tanto ruotare la manopola vapore e far defluire un po' di soluzione dal tubo del serbatoio del latte.
8. Quando tutta la soluzione è fuoriuscita, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
9. Per eliminare i residui di soluzione, ripetere almeno due volte le operazioni descritte dal punto 1 al

punto 8 utilizzando solo acqua (senza sciogliervi l'acido citrico).

Si consiglia di decalcificare la **caffettiera per il caffè filtro** ogni 40 caraffe (in base alla durezza dell'acqua e alla frequenza d'uso). Procedere come segue:

1. Riempire la caraffa con acqua fresca e pulita fino all'indicazione di livello relativa a 4 tazze;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia);
3. Versare la soluzione nel serbatoio ed inserirlo nella macchina;
4. Togliere il filtro dal porta filtro (per non inquinarlo);
5. Disporre la caraffa con il coperchio sulla piastra riscaldante.
6. Premere l'interruttore acceso/spento per il caffè filtro e far defluire una tazza di soluzione nella caraffa e poi spegnere la macchina;
7. Lasciare agire la soluzione per un'ora;
8. Riaccendere la macchina e far percolare il resto della soluzione;
9. Per risciacquare, fare funzionare la macchina con solo acqua (senza caffè macinato) per almeno 3 volte (3 serbatoi d'acqua completi).

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 di acqua nella caraffa piccola da versare nella caldaia vapore (lato WATER LEVEL)	Quantità di caffè da mettere nel filtro
2 caffè		
2 cappuccini		
4 caffè		
4 cappuccini		

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè è macinato troppo fine. • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati. • Il filtro è ostruito. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare caffè di macinatura media o del tipo per moka • Pulire i fori dei beccucci. • Pulire accuratamente il filtro ed i suoi forellini con uno spillo (vedi fig. 29).
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"> • Utilizzare latte parzialmente scremato (meglio se totalmente scremato) e a temperatura di frigorifero. • Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore.
I tempi di percolazione del caffè filtro 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 "Decalificazione".
Il caffè ha un sapore acido	<ul style="list-style-type: none"> • Il risciacquo non è stato sufficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Risciacquare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Decalificazione".