

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. Pannello dei comandi
2. Manopola vapore
3. Serbatoio per l'acqua
4. Coperchio del serbatoio acqua
5. Cavo di alimentazione
6. Tubo erogazione del vapore oppure dell'acqua calda
7. Vassoio poggiatezze
8. Vaschetta raccogli gocce
9. Cappuccinatore
10. Ugello
11. Doccia della caldaia
12. Pressino
13. Misurino per il caffè macinato
14. Portafiltro
15. Filtro grande 2 dosi
16. Filtro piccolo 1 dose oppure per cialde
17. Tasto selezione funzione vapore
18. Tasto erogazione caffè oppure acqua calda
19. Tasto acceso/spento
20. Lampada spia acceso
21. Lampada spia OK temperatura (per il caffè, l'acqua calda ed il vapore)
22. Lampada spia funzione vapore selezionata
23. Piano d'appoggio scaldatezze

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 OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

1. Aprire il coperchio del serbatoio acqua (fig. 1), quindi estrarre il serbatoio tirandolo verso l'alto (fig. 2).
2. Riempire il serbatoio di acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX. (fig. 3). Reinserire il serbatoio premendolo leggermente in modo da aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio stesso.
3. 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: premendo il tasto acceso/spento  (fig. 4) 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. 5); **ruotarla con decisione**. Trascorsa la mezzora, fare il caffè seguendo le modalità descritte nel paragrafo successivo.

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

1. Accendere la macchina premendo il tasto acceso/spento (fig. 4) 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. 6) e subito dopo premere il tasto erogazione caffè (fig. 7), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere premendo nuovamente il tasto erogazione (fig. 7).

4. Svuotare la tazza, attendere che la lampada spia "OK" si riaccenda di nuovo e ripetere un'altra volta la stessa operazione.

(E' normale che durante l'operazione di sganciamento del portafiltro, avvenga un piccolo ed 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 nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 8. Utilizzare il filtro più piccolo se si vuole fare un caffè oppure 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. 9). 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. 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.*

4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina: **ruotare l'impugnatura verso destra con decisione (fig. 5) per evitare perdite d'acqua.**

5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro (fig. 11). 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. 12)..

6. Assicurarsi che la lampada spia OK (fig. 6) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda) e premere il tasto erogazione caffè (fig. 7). Ottenuta la quantità di caffè desiderata, per interrompere, ripremere lo stesso tasto (fig. 7). (si consiglia di erogare caffè per non più di 45 secondi).

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 da caffè, premere il tasto acceso/aspento (fig. 4).

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 per cialde nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 8.
3. Inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 14). 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. 5).
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. Premere il tasto vapore (fig. 15) e attendere l'accensione della lampada spia OK (fig. 6). 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 16).

5. Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 5 mm e ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 17) facendo attenzione a non immergere la linea in rilievo sul cappuccinatore stesso (indicato dalla freccia di fig. 17). Ruotare la manopola 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 di 60°C), interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario e premere 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 cacao 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.

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, preme il tasto vapore e far fuoriuscire l'acqua finché si spegne la lampada OK. 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). 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 un 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. 4). Attendere che la lampada spia OK si accenda (fig. 6).
2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore;
3. Premere il tasto erogazione (fig. 7) 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 premere nuovamente il tasto erogazione (fig. 7). (si consiglia di erogare acqua calda per non più di 45 secondi).

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, la macchina deve essere raffreddata e scollegata dalla rete elettrica.
2. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
3. Lavare frequentemente la vaschetta raccogli gocce ed il vassoio poggiatezze svuotarla.
4. Pulire periodicamente il serbatoio acqua.

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

PULIZIA DEL PORTAFILTRO

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

- Togliere il filtro con montacrema.
- Pulire l'interno del portafiltro. Non lavarlo mai in lavastoviglie.
- Svitare il tappo del dispositivo montacrema ruotandolo in senso antiorario (fig. 22).
- 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).
- 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 sporgente entri nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 26).
- Infine avvitare il tappo ruotandolo in senso orario (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:

1. Assicurarsi che la macchina da caffè non sia calda e la spina sia disinserita;
2. Con l'aiuto di un cacciavite, svitare la vite che fissa il filtro della doccia della caldaia espresso (fig. 28);
3. Pulire con un panno umido la caldaia;
4. 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).
5. Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre.
6. Riavvitare la doccia.

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

DECALCIFICAZIONE

È consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 200 caffè oppure al massimo ogni 2 mesi. 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 0,5 litro di acqua;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia);
3. Premere il tasto acceso/spento 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, erogare metà

soluzione contenuta nel serbatoio (di tanto in tanto ruotare la manopola vapore e far uscire un po' di soluzione), e poi interrompere ri-premendo il tasto erogazione.

6. Spegner la macchina.
7. Lasciare agire la soluzione per circa 15 minuti e accendere la macchina.
8. Premere il tasto erogazione fino a completo svuotamento del serbatoio.
9. Per eliminare i residui della soluzione e di calcare, risciacquare bene il serbatoio, riempirlo con acqua pulita (senza sciogliervi l'acido citrico) e inserirlo nella sua sede.
10. Premere il tasto erogazione e far erogare fin a che il serbatoio sia completamente vuoto;
11. Interrompere l'erogazione dell'acqua e ripetere le operazioni 9 e 10 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 filtro è otturato • 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 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 con dell'acqua calda oppure lasciandole appoggiate per almeno 20 minuti sul ripiano scaldatasse sul coperchio.
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
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 caffè macinato non è di tipo corretto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la pressatura del caffè macinato (fig. 10). • Aumentare la quantità di caffè macinato. • Utilizzare solo caffè macinato, per macchine da caffè espresso. • Cambiare la qualità 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. • Il caffè macinato è troppo fine oppure è umido. • Qualità di caffè macinato non è di tipo corretto. 	<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 caffè macinato per macchine da caffè espresso e non deve essere troppo umido. • 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 21.