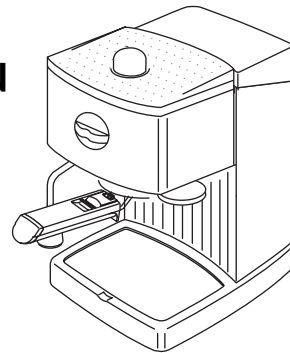


MACCHINA DA CAFFÉ
COFFEE MAKER
CAFETERIE
KAFFEEAUTOMATEN
KOFFIEZETTER
CAFETERA
CAFETEIRA
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ
ΚΟΦΕΒΑΡΚΑ
ΚΆΝΕΦΏΖΏ ΓΈΡ
ΚΆΝΟΒΑΡ
EKSPRES DO KAWY
KAFFEMASKIN
ESPRESSOMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVINKETIN



Istruzioni per l'uso
Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebbruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Manual de instruções
Οδηγες χρησης
Инструкцияи по эксплуатации
Használati utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Käyttöohjeet

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.
WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.
 With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.


WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live



- If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
 B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
 The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.
 The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.
 The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

الوصل بالتيار الكهربائي

- A) في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي موف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علية الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر. في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال إستعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الي BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ الي أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
 B) في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

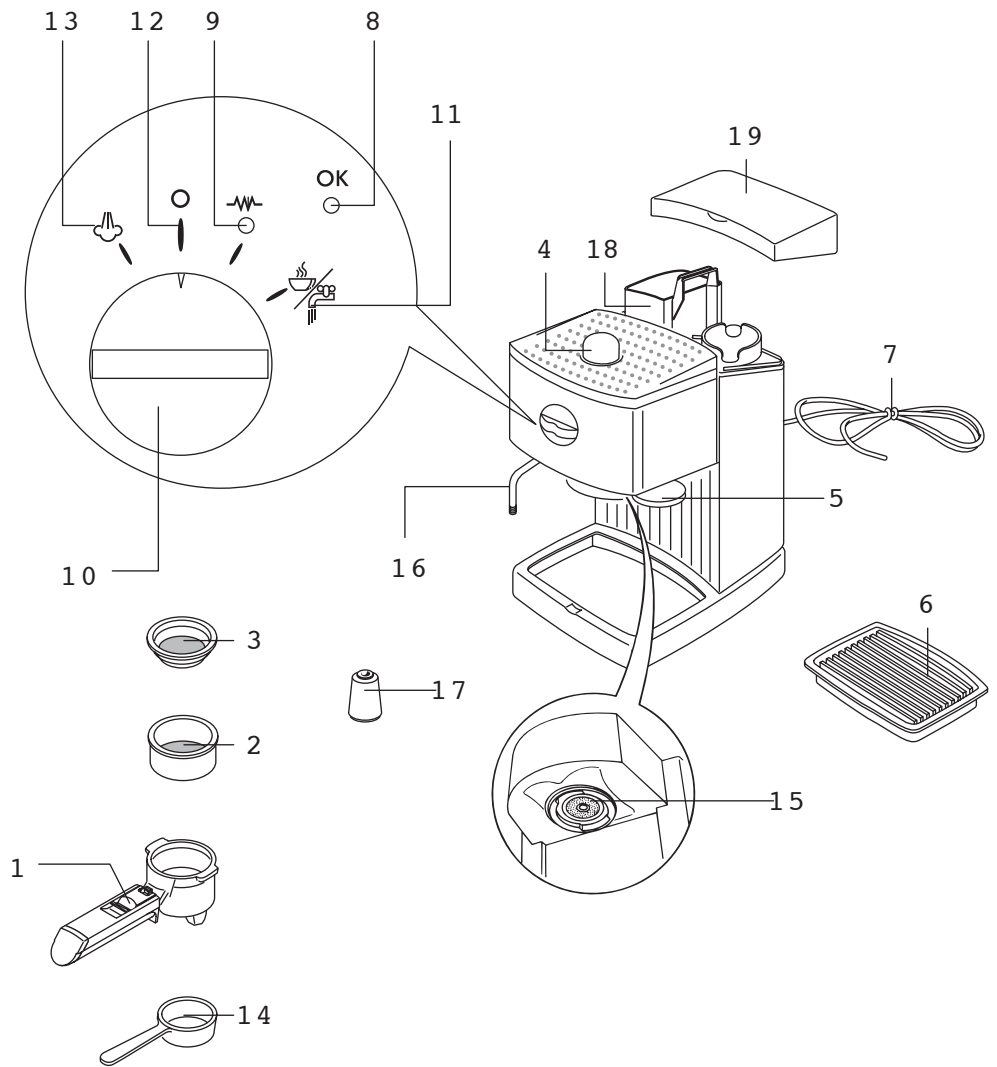
هام جدا

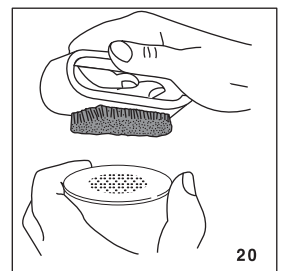
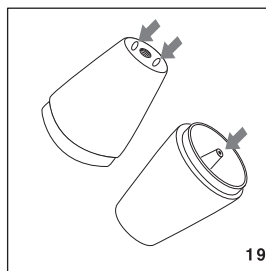
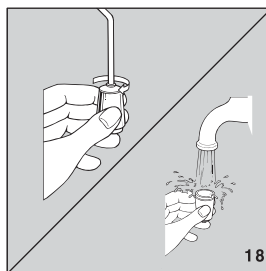
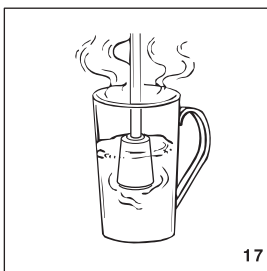
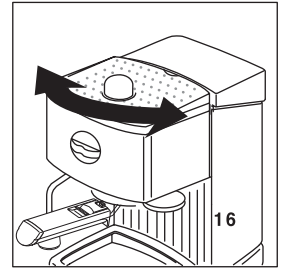
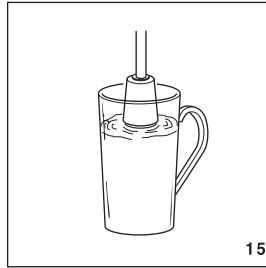
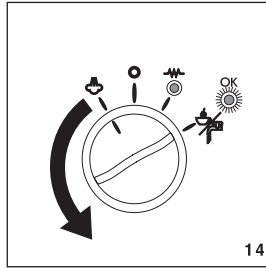
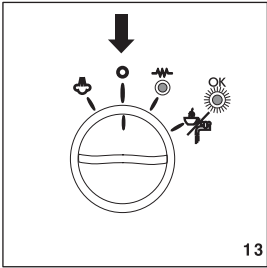
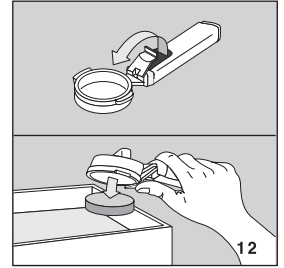
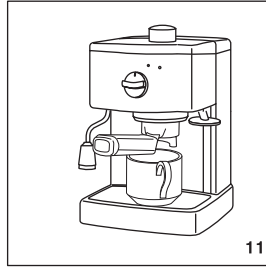
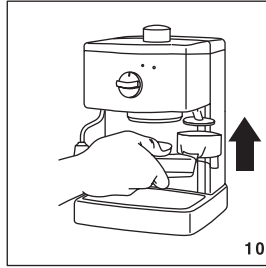
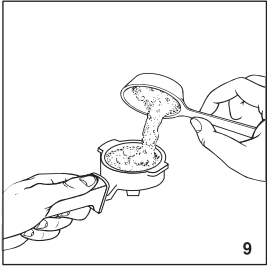
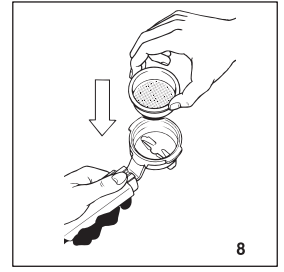
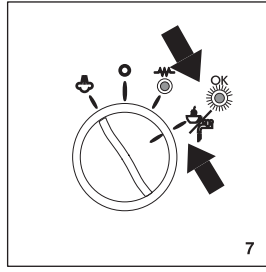
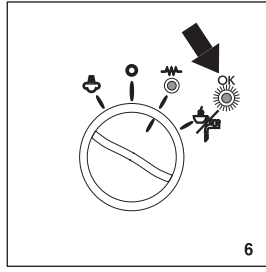
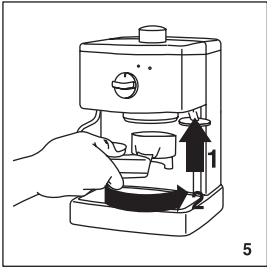
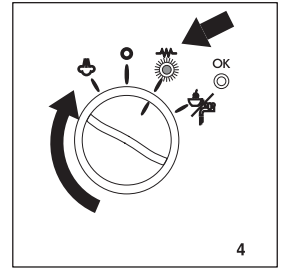
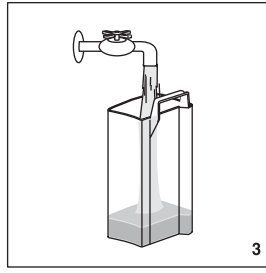
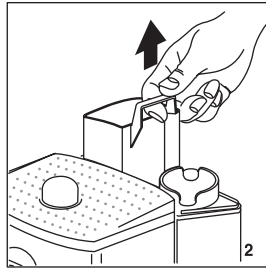
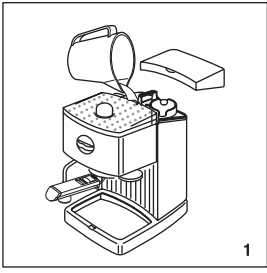
في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:
 ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التارريض  أو الأخضر أو الأصفر.
 ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.
 كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

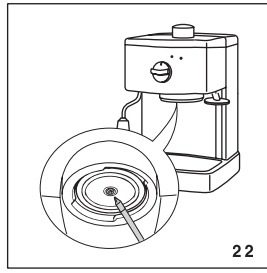
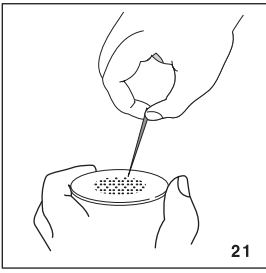
الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
 السلك الأزرق: محايد (بارد)
 السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)









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)

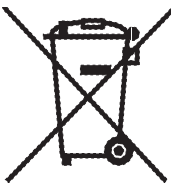
La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- 1 Portafiltro per caffè macinato
- 2 Filtro grande caffè polvere 2 dosi
- 3 Filtro piccolo caffè polvere 1 dose
- 4 Manopola vapore
- 5 Pressino
- 6 Poggiatazze
- 7 Cavo di alimentazione
- 8 Lampada spia OK temperatura (caffè/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


- 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). Reinscrivere 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: ruotare la manopola selettore in posizione  (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 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. 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 ruotare la manopola selettore in posizione  (fig. 7), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere l'erogazione ruotando la manopola selettore in posizione  (fig. 6).

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. 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.
6. Assicurarsi che la lampada spia OK (fig. 6) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi ruotare la manopola nella posizione  (fig. 7) fino ad ottenere la quantità di caffè desiderata. Per interrompere, riportare il selettore in posizione  (fig. 5) (si consiglia di erogare caffè per non più di un minuto).
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. 12).


9. Per spegnere la macchina, ruotare la manopola selettore nella posizione "O" (fig. 13).

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 OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare i caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
 2. Ruotare la manopola selettore nella posizione vapore  (fig. 14) 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 15).
 5. Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 5 mm e ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 16 (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. 17). 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. 13).
 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 "erogazione caffè"

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. 16).
2. Attendere qualche minuto che il tubo erogazione vapore si raffreddi. Svitare il cappuccinatore ruotandolo in senso orario (fig. 18) e lavarlo accuratamente con acqua tiepida.
3. Controllare che i tre fori del cappuccinatore, indicati in fig. 19, 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. 4).
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) (si consiglia di erogare acqua calda per non più di un minuto).

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FILTRO

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 detergenti abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
3. Estrarre la vaschetta raccogli gocce, svuotarla e lavarla frequentemente.
4. Pulire il serbatoio acqua periodicamente.
5. Controllare periodicamente che i forellini del filtro per il caffè espresso non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 20).

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 le viti che fissano il filtro della doccia della caldaia espresso (fig. 21);
- 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 (fig. 20).

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

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 0,5 litri di acqua;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia);
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  e far erogare finché il serbatoio sia completamente vuoto;
9. Ruotare la manopola selettore nella posizione  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 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.
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. 5). • 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 19.



Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato.

Sólo así, podrá obtener las mejores prestaciones y la máxima seguridad durante el uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(consulte la pág. 3)

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas siguientes.

- 1 Portafiltro para café molido
- 2 Filtro grande para café molido 2 dosis
- 3 Filtro pequeño para café molido 1 dosis
- 4 Mando vapor
- 5 Tapa para prensar
- 6 Apoya tazas
- 7 Cable de alimentación
- 8 Lámpara indicador luminoso OK temperatura (café/agua caliente o vapor)
- 9 Lámpara indicador luminoso  (máquina encendida)
- 10 Mando selector funciones
- 11 Posición  salida café/agua caliente
- 12 Posición apagado
- 13 Posición vapor
- 14 Medidor café
- 15 Vaporizador caldera
- 16 Tubo de salida vapor/agua caliente
- 17 Emulsionador
- 18 Depósito del agua
- 19 Tapadera del depósito del agua

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Este aparato ha sido construido para “hacer el café exprés” y “calentar las bebidas”.
- Tenga cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o utilizando el aparato impropiamente.
- Este aparato debe emplearse exclusivamente para un uso doméstico. Otro tipo de uso se considera propio y por consiguiente peligroso.
- El fabricante no puede considerarse responsable por los eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos e irracionales.
- Durante el uso, no toque las superficies calientes del aparato. Utilice únicamente los mandos y las asas.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- Sin la oportuna vigilancia, no deje usar este aparato a niños o a personas discapacitadas.
- No deje a los niños jugar con el aparato.
- En caso de avería o de funcionamiento incorrecto del aparato, apáguelo y desenchúfelo de la corriente.
- Para posibles reparaciones, diríjase solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales.

- El incumplimiento de todo lo mencionado anteriormente puede perjudicar la seguridad del aparato.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.



Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio.

Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los

materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

INSTALACIÓN

- Después de haber desembalado el aparato, asegúrese de su integridad. En caso de duda, no utilice el aparato y contacte a personal profesional cualificado.
- No debe dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro. Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos de agua, de pilas y de fuentes de calor.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo y controle que quede un espacio de 5 cm aproximadamente entre las superficies del aparato y las partes laterales y la parte trasera, y un espacio libre mínimo de 20 cm por arriba.
- No instale nunca la cafetera en un ambiente cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).
- Compruebe que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del aparato.
- Enchufe el aparato solamente a un enchufe de corriente con una capacidad mínima de 10 A y equipado con una toma de tierra eficiente.
- El fabricante no será considerado responsable por los eventuales accidentes causados por la ausencia de una toma de tierra del equipo.
- Si el enchufe y la clavija del aparato son incompatibles, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado.
- El usuario no deberá nunca sustituir el cable de alimentación de este aparato, ya que esta operación requiere la utilización de herramientas especiales. Si el cable se estropea, o para sustituirlo, diríjase exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para evitar cualquier riesgo.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS.


LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA

1. Abra la tapadera del depósito del agua (fig. 1), y extraiga el depósito tirando de él hacia arriba (fig. 2).
2. Llene el depósito con agua fresca y limpia teniendo cuidado de no superar la inscripción MAX (Fig. 3). Coloque de nuevo el depósito, presionándolo ligeramente para abrir la válvula situada en el fondo del depósito.
3. De forma más fácil, puede llenar el depósito sin extraerlo echando el agua directamente con una jarra.




ATENCIÓN: es completamente normal que haya agua en el espacio situado bajo el depósito; por consiguiente, seque esporádicamente este espacio utilizando una esponja limpia.

NOTA: no encienda nunca el aparato sin agua en el depósito y no olvide nunca de llenarlo cuando el nivel esté a un par de centímetro del fondo.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café exprés a la temperatura correcta, le aconsejamos precalentar la cafetera: gire el mando del selector hasta la posición  (fig. 4) por lo menos 15 -30 minutos antes de preparar el café, asegurándose de **haber dejado el portafiltro enganchado en la máquina** (compruebe también que el mando vapor esté cerrado). Para enganchar el portafiltro, colóquelo bajo el vaporizador de la caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda, empújelo hacia arriba y al mismo tiempo gire la empuñadura hacia la derecha (consulte la fig. 5); **gírela enérgicamente**. Cuando transcurra media hora, prepare el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente

Alternativamente, para agilizar la operación de precalentamiento, puede proceder también de esta forma:

1. Encienda la cafetera girando el mando del selector hasta la posición  (fig. 4) y enganche el portafiltro en ésta **sin llenarlo con café molido**.
2. Ponga una taza bajo el portafiltro. Utilice la misma taza que utilizará para preparar el café para precalentarla.
3. Espere hasta que se encienda la lámpara indicador luminoso OK (fig. 6) e inmediatamente después gire el mando del selector hasta la posición  (fig.7), deje salir el agua hasta que se apague la lámpara indicador luminoso OK, interrumpa la salida girando el mando del selector hasta la posición 



(fig. 6).

4. Vacíe la taza, espere hasta que la lámpara indicador luminoso OK se encienda de nuevo y repita otra vez la misma operación.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA EL CAFÉ MOLIDO

1. Después de haber efectuado el precalentamiento de la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo precedente, coloque el filtro para café molido en el portafiltro, asegúrese de que el gancho encaje correctamente en el alojamiento específico según las indicaciones de la fig. 8. Use el filtro más pequeño para preparar un café, o el más grande para preparar 2 cafés.
2. **Si quiere preparar únicamente un café, llene el filtro con un medidor raso de café molido aproximadamente 7 gr. (fig. 9).** Sin embargo, si quiere preparar dos cafés, llene el filtro con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6+6 gramos). Llene el filtro gradualmente para no derramar el café molido.

IMPORTANTE: para conseguir un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido en el portafiltro, asegúrese siempre de que el filtro no contenga restos de café molido de la infusión precedente.


3. Distribuya de forma uniforme el café molido y presiónelo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 10). **NOTA:** el prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café exprés. Si se prensa excesivamente, el café sale lentamente y la crema obtenida tendrá un color oscuro. Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.
4. Quite el eventual café en exceso del borde del portafiltro y enganche el portafiltro en la máquina: gire la empuñadura hacia la derecha enérgicamente (fig. 5) **para evitar pérdidas de agua**.
5. Coloque la taza o las tazas bajo las boquillas del portafiltro (fig. 11). Le aconsejamos calentar las tazas antes aclarándolas con un poco de agua caliente.
6. Asegúrese de que la lámpara indicador luminoso OK (fig.6) esté encendida (si está apagada, espere hasta que se encienda), y a continuación, gire el mando hasta la posición  (fig. 7) para obtener la cantidad de café deseada. Para interrumpir, sitúe de nuevo el selector en la posición  (fig. 5).
7. Para desenganchar el portafiltro, dé vueltas a la empuñadura de derechas a izquierdas.

ATENCIÓN: para evitar salpicaduras, no desenganche nunca el portafiltro cuando está saliendo café de la cafetera.

8. Para eliminar el café utilizado, mantenga el filtro bloqueado presionándolo con la palanca correspondiente incorporada en la empuñadura y tire el café sacudiendo el portafiltro invertido (fig. 12).
9. Para apagar la cafetera, gire el mando del selector hasta la posición "O" (fig. 13).

ATENCIÓN: la primera vez que use la máquina, tendrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos, haciendo al menos cinco cafés sin utilizar café molido


CÓMO PREPARAR EL CAPUCHINO

1. Prepare el café exprés siguiendo las instrucciones contenidas en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Gire el mando del selector hasta la posición vapor  (fig. 14) y espere hasta que se encienda la lámpara indicador luminoso OK (fig. 6). El encendido de la lámpara le indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor.
3. Mientras, llene un recipiente con 100 gramos de leche aproximadamente por cada capuchino que quiera preparar. La leche debe estar fría a la temperatura del frigorífico (¡no caliente!): Cuando elija las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará 2 o 3 veces.

NOTA: le aconsejamos utilizar leche parcialmente desnatada y a la temperatura del frigorífico.

4. Sitúe el recipiente con la leche bajo el emulsionador (fig. 15).
5. Sumerja el emulsionador 5 mm aproximadamente y gire el mando vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 16 (girando más o menos el mando puede variar la cantidad de vapor que saldrá por el emulsionador). Entonces, la leche empieza a aumentar de volumen y a adquirir un aspecto cremoso.
6. Cuando el volumen de la leche se duplique, sumerja el emulsionador en profundidad y siga calentando la leche (fig. 17). Cuando se alcanza la temperatura elegida (el valor ideal es 60°C), interrumpa la salida del vapor girando el mando del vapor en el sentido de las agujas del reloj y sitúe el mando del selector en "O" (fig. 13).
7. Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café exprés preparado previamente. El capuchino



está listo: azucare a su gusto, y si lo desea, espolvoree chocolate en polvo sobre la espuma.

Nota: si quiere preparar más café después de haber montado la leche, deje enfriar la caldera de lo contrario el café sale quemado. Para enfriarla, sitúe un recipiente bajo el vaporizador, gire el mando del selector hasta la posición "salida café" y haga salir el agua hasta que se apague la lámpara Ok. Sitúe de nuevo el mando del selector en la posición  y prepare el café siguiendo las instrucciones facilitadas en los párrafos precedentes.

IMPORTANTE: limpie siempre el emulsionador después del uso. Efectúe las siguientes operaciones:

1. Haga salir algo de vapor durante unos segundos girando el mando del vapor (fig. 16).
2. Espere unos minutos que el tubo de salida vapor se enfríe. Desenrosque el emulsionador girándolo en el sentido de las agujas del reloj (fig. 18) y lávelo meticulosamente con agua templada.
3. Controle que los tres agujeros del emulsionador, indicados en la fig. 19, no estén obstruidos. Si es necesario, límpielos con un alfiler.
4. Limpie el tubo de salida vapor teniendo cuidado de no quemarse.
5. Enrosque de nuevo el emulsionador.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la cafetera girando el mando del selector hasta la posición  (fig. 4).
2. Sitúe un recipiente bajo el emulsionador.
3. Cuando la lámpara indicador luminoso OK se encienda, sitúe el mando del selector en la posición  (fig. 8) y al mismo tiempo gire el mando vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 18): el agua caliente saldrá por el emulsionador.
4. Para interrumpir la salida de agua caliente, gire el mando vapor en el sentido de las agujas del reloj y sitúe el mando del selector en "O" (fig. 14).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL FILTRO

1. Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufe la cafetera de la corriente y deje que se enfríe.
2. No use disolventes o detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
3. Extraiga la bandeja recogegotas, vacíela y lávela con frecuencia.
4. Limpie el depósito del agua periódicamente.
5. Controle periódicamente que los orificios del filtro para el café exprés no estén obstruidos, y si lo están, límpielos con un alfiler (consulte la fig. 20).

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA

Después de preparar 300 cafés aproximadamente, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés de la forma siguiente:





- Asegúrese de que la cafetera no esté caliente y que esté desenchufada.
- Con un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 21).
- Limpie el vaporizador meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo.
- Controle que los orificios no estén obstruidos, en caso contrario deberá limpiarlos con un alfiler (fig. 20).

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

ATENCIÓN: no sumerja nunca la cafetera en el agua durante su limpieza: es un aparato eléctrico.

DESCALCIFICACIÓN

Después de 200 cafés aproximadamente, le aconsejamos efectuar la descalcificación de la cafetera. Le aconsejamos utilizar los productos específicos para la descalcificación de cafeteras exprés comercializados. Si no encuentra estos productos, puede efectuar las siguientes operaciones:

1. Llene el depósito de agua con 0,5 litro de agua.
2. Haga desleír 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (que puede encontrar en farmacias).
3. Gire el mando del selector hasta la posición  y espere el encendido de la lámpara indicador luminoso OK.
4. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo el vaporizador de la cafetera.
5. Gire el mando del selector hasta la posición  (fig. 8) y deje salir la mitad de la solución contenida en el depósito. A continuación interrumpa girando el selector hasta la posición "O" (fig. 14).
6. Deje actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente, a continuación reanude la salida hasta que el depósito se vacíe completamente.
7. Para eliminar los restos de solución y de cal, enjuague correctamente el depósito, llénelo con agua limpia y colóquelo en su alojamiento.
8. Gire el mando del selector hasta la posición  y deje salir hasta que el depósito se vacíe completamente.
9. Gire el mando del selector hasta la posición  y repita las operaciones 7 y 8 de nuevo.

Las reparaciones de la cafetera relativas a problemas de cal no estarán cubiertas por la garantía si la descalcificación anteriormente descrita no se efectúa regularmente.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés.	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de agua en el depósito. • Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos. • El vaporizador de la caldera exprés está obstruido. • El filtro está obstruido. • El depósito está colocado incorrectamente y la válvula colocada en su fondo no está abierta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene el depósito del agua. • Limpie los orificios de las boquillas. • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza del vaporizador caldera". • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza del filtro". • Presione ligeramente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> • El portafiltro está colocado incorrectamente. • La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad. • Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope energícamente. • Cambie la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia. • Limpie los orificios de las boquillas.
El café exprés sale frío.	<ul style="list-style-type: none"> • La lámpara indicador luminoso OK exprés no está encendida cuando presiona el interruptor salida de café. • No se ha efectuado el precalentamiento. • Las tazas no han sido precalentadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere hasta que se encienda la lámpara indicador luminoso OK. • Efectúe el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la cafetera". • Precaliente las tazas
La bomba produce un ruido alto.	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito del agua está vacío • El depósito está colocado incorrectamente y la válvula colocada en su fondo no está abierta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene el depósito. • Presione ligeramente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
La crema del café es clara (baja rápidamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido no está prensado suficientemente. • Moledura del café gruesa. • La cantidad de café molido es insuficiente. • La calidad del café molido no es adecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preense más el café molido (fig. 16). • Aumente la cantidad de café molido. • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés. • Cambie la calidad de café molido.
La crema del café es de color oscuro (el café baja lentamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido está prensado excesivamente. • La cantidad de café molido es elevada. • El vaporizador de la caldera café exprés está obstruido. • El filtro está obstruido. • Moledura del café demasiado fina. • El café molido es demasiado fino o está húmedo. • La calidad del café molido no es adecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preense menos el café (fig. 6). • Disminuya la cantidad de café molido. • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera café exprés". • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del filtro". • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés. • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés que no esté húmedo. • Cambie la calidad del café molido.
No se forma la espuma de la leche mientras se hace el capuchino.	<ul style="list-style-type: none"> • La leche no está suficientemente fría. • El emulsionador está sucio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice siempre la leche a la temperatura del frigorífico. • Limpie meticulosamente los orificios del emulsionador, en particular los que aparecen indicados en la figura 19.