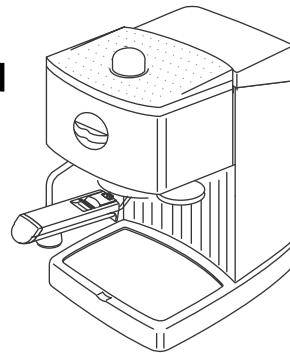


MACCHINA DA CAFFÉ
COFFEE MAKER
CAFETERIE
KAFFEEAUTOMATEN
KOFFIEZETTER
CAFETERA
CAFETEIRA
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ
ΚΟΦΕΒΑΡΚΑ
ΚΆΝΕΦΏΖΏ ΓΈΡ
ΚΆΝΟΒΑΡ
EKSPRES DO KAWY
KAFFEMASKIN
ESPRESSOMASKIN
KAFFEMASKINE
KAHVINKETIN



Istruzioni per l'uso
Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebbruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Manual de instruções
Οδηγες χρησης
Инструкцияи по эксплуатациии
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 \perp 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 عليه 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 عليه 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:

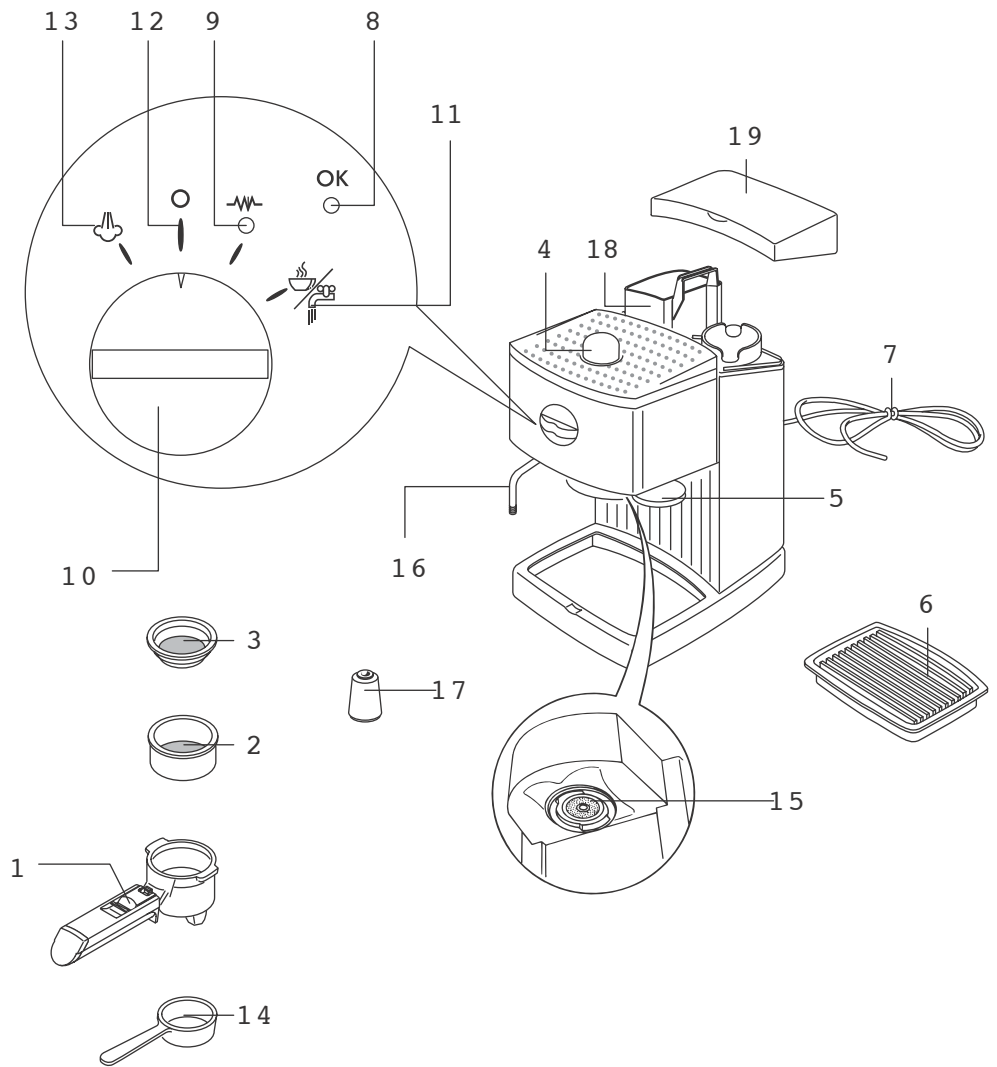
هام جدا

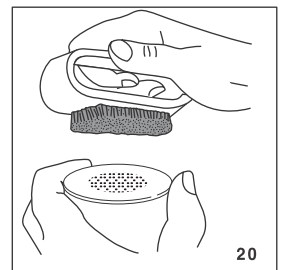
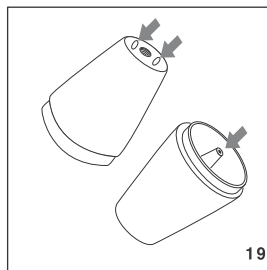
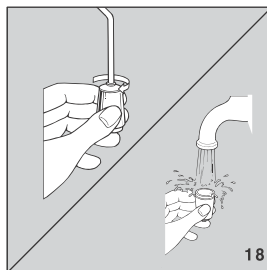
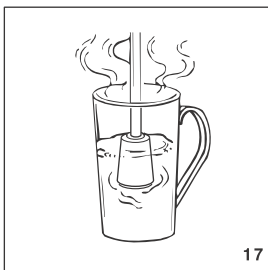
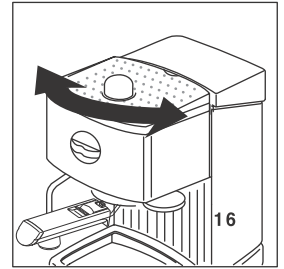
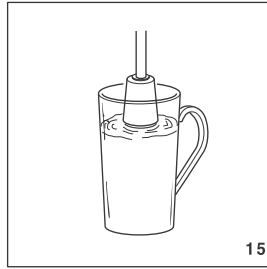
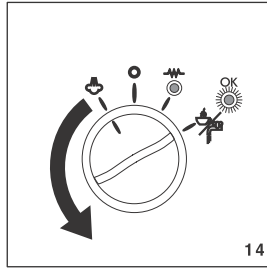
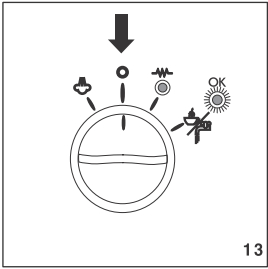
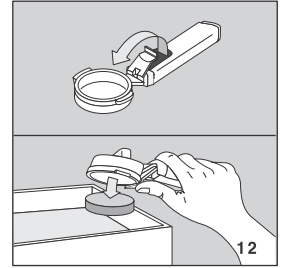
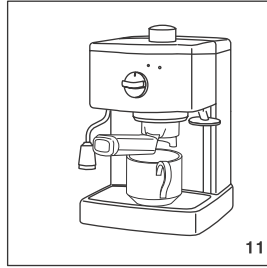
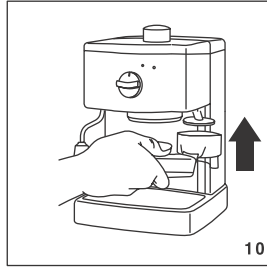
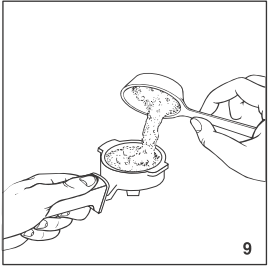
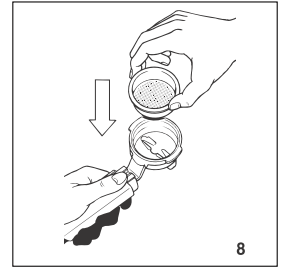
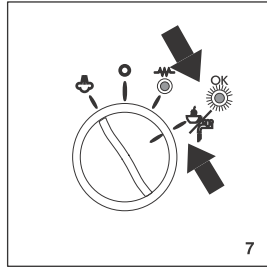
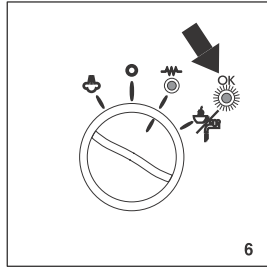
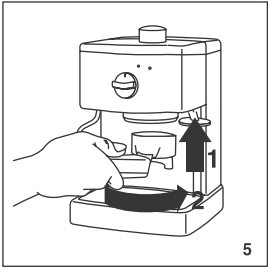
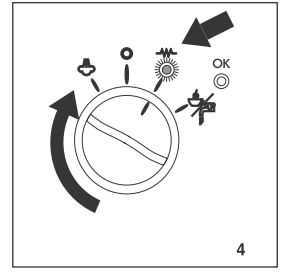
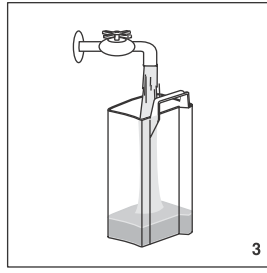
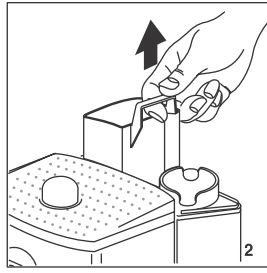
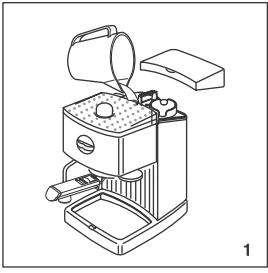
في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:
 ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التارريض \perp أو الأخضر أو الأصفر.
 ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل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

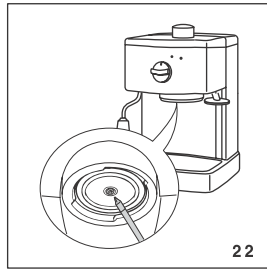
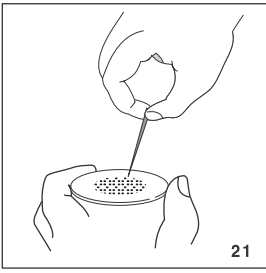
الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



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)

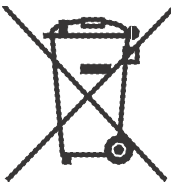
La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- 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 Poggiategge
- 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 buugna 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 la vite che fissa 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.



До начала сборки и эксплуатации прибора внимательно изучите данные инструкции.

Только таким образом вы обеспечите наилучшие результаты и максимальную безопасность эксплуатации.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

(см. рис. на стр. 3)

На страницах инструкций используются следующие обозначения:

- 1 Держатель фильтра для молотого кофе
- 2 Фильтр для большой порции молотого кофе, 2 дозы
- 3 Маленький фильтр для молотого кофе, 1 доза
- 4 Ручка подачи пара
- 5 Пестик для уплотнения
- 6 Подставка для чашек
- 7 Шнур электропитания
- 8 Индикаторная лампа ОК температуры (кофе/горячая вода или пар)
- 9 Индикаторная лампа  (кофеварка включена)
- 10 Ручка выбора функции
- 11 Положение  подачи кофе/горячей воды
- 12 Положение выключено
- 13 Положение подачи пара
- 14 Мерка для кофе
- 15 Сетка бойлера
- 16 Трубка подачи пара/ горячей воды
- 17 Насадка для приготовления капучино
- 18 Бачок с водой
- 19 Крышка бачка для воды

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор изготовлен для "приготовления кофе" и для "разогрева напитков".
- Проявляйте осторожность, чтобы не обжечься струями воды или пара или при использовании прибора не по назначению.
- Прибор должен использоваться только в бытовых целях. Любой другой вид эксплуатации рассматривается как несоответствующий и потому опасный.
- Производитель не может нести ответственность за возможный ущерб, вызванный несоответствующей, ошибочной и неправильной эксплуатацией.
- Во время использования не касайтесь нагретых частей прибора прибора. Пользуйтесь прихватами и перчатками.
- Не касайтесь прибора мокрыми или влажными руками, или если у вас влажные ноги.
- Без должного надзора использование прибора не может быть разрешено детям или недееспособным людям.
- Не разрешайте детям играть с прибором.

- В случае неисправности или неработоспособности прибора выключите его, вынув вилку.

Для необходимого ремонта обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр и требуйте использования оригинальных запасных частей.

Несоблюдение правил, указанных выше, может повлиять на надежность работы прибора.

УСТАНОВКА

- После того, как снята упаковка, убедитесь в целостности прибора. В случае сомнений не пользуйтесь им и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Элементы упаковки (пластиковые мешки, вспененный полистирол и т.д.) не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они являются потенциальными источниками опасности.
- Поставьте кофеварку на рабочую поверхность вдали от кранов с водой, мойки и источников тепла.
- После установки прибора на рабочую поверхность убедитесь, что по бокам и сзади осталось примерно 5 см свободного места и не менее 20 см свободного пространства над ним.
- Ни в коем случае не устанавливайте кофеварку в помещениях, где температура может опуститься до 0°C или ниже (если вода замерзнет, прибор может быть поврежден).
- Убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует указанному на табличке прибора. Подключайте прибор только к розеткам с допустимым током не менее 10 А и надежным заземлением. Производитель не может считаться ответственным за возможный ущерб, связанный с отсутствием заземления.
- В случае несоответствия типа вилки и розетки попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую.
- Шнур питания аппарата ни в коем случае не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. В случае повреждения шнура или для его замены, для предупреждения любого риска обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр.


КАК ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ ЭКСПРЕССО НАПОЛНЕНИЕ БАЧКА ВОДОЙ

1. Откройте крышку бачка для воды, рис. 1 затем извлеките бачок, потянув его вверх, рис. 2.
2. Наполните бачок свежей и чистой водой, не превышая надписи MAX, рис. 3. Установите бачок на место в кофеварку, слегка нажав на него, для того, чтобы открыть клапан, находящийся на дне бачка.
3. Можно наполнить бачок проще, не извлекая его, налив воду непосредственно из емкости для сбора кофе.

ВНИМАНИЕ: появление воды в полости под бачком – нормальное явление; периодически вытирайте полость при помощи чистой губки.

ПРИМЕЧАНИЕ: ни в коем случае не включайте прибор без воды в бачке и не забывайте наполнять его, когда уровень опустится до двух сантиметров от дна бачка.




ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ УЗЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Для приготовления кофе эспрессо при необходимой температуре, рекомендуется прогреть прибор: поверните ручку переключателя , рис. 4 крайней мере за 15-30 минут до приготовления кофе, убедившись что держатель фильтра установлен в прибор (не забудьте удостовериться, что ручка подачи пара закрыта).

Для того, чтобы установить держатель фильтра, поместите его под сетку бойлера ручкой влево, подтолкните его вверх и одновременно резко поверните ручку вправо, см. рис. 5.

Через полчаса приготовьте кофе, следуя процедурам, описанным в следующем параграфе.

Другим путем быстрого разогрева являются следующие операции:

1. Включите кофеварку, повернув ручку переключателя в положение , рис. 4 и установите держатель фильтра, не наполняя его молотым кофе.
2. Установите под держатель фильтра чашку. Используйте ту же чашку, в которую будете заливать горячий кофе, чтобы разогреть ее.
3. Дождитесь загорания лампы ОК, рис. 6 и сразу же поверните ручку переключателя в положение , рис. 7, сливайте воду до погасания индикаторной лампы ОК, затем остановите подачу воды, повернув ручку переключателя в положение , рис. 6.
4. Слейте воду из чашки, дождитесь, когда лампа ОК загорится вновь, и повторите еще раз ту же операцию.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭКСПРЕССО, ИСПОЛЬЗУЯ ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ

1. После предварительного нагрева кофеварки, как описано в предыдущем параграфе, установите в держатель фильтр для молотого кофе, убедившись, что ребро входит в специальный паз, как показано на рис.8. Если вы хотите приготовить одну чашку кофе, пользуйтесь маленьким фильтром, если 2, используйте большой.

2. **Если вы хотите приготовить только один кофе**, наполните фильтр меркой для молотого кофе, наполненной до краев и вмещающей около 7 граммов, рис. 9. Если вы готовите две чашки, наполните фильтр двумя неполными мерками молотого кофе (около 6+6 граммов). Наполняйте фильтр маленькими дозами, чтобы избежать переполнения.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: для того, чтобы кофеварка работала правильно, до того, как засыпать кофе в держатель фильтра, не забудьте убедиться, что фильтр очищен от кофе, использовавшегося при предыдущей варке.


3. Равномерно распределите молотый кофе и слегка утрамбуйте его пестиком, рис. 10. *ПРИМЕЧАНИЕ: прессование молотого кофе – важная операция для приготовления вкусного кофе эспрессо.*


Если кофе спрессован слишком сильно, кофе выходит из кофеварки медленно и пенка будет темного цвета.

Если кофе спрессован мало, кофе будет выходить из кофеварки слишком быстро, пенки получится мало и кофе будет светлым.

4. При необходимости снимите излишек кофе с краев держателя фильтра и установите его в кофеварку: **для того, чтобы избежать выливания воды, резко поверните ручку вправо, рис. 5.**

5. Установите чашку или чашки под носики держателя фильтра, рис. 11. Рекомендуется нагреть чашки до того, так готовить кофе, сполосните их горячей водой.

6. Убедитесь, что лампа ОК, рис. 6, горит (если не горит, дождитесь ее включения), затем поверните ручку в положение , рис. 7, до получения требуемого количества кофе.

Для прекращения подачи, переведите переключатель в положение , рис. 5.


7. Для того, снять держатель фильтра, поверните ручку с правой на левую сторону.

Внимание: для того, чтобы избежать выброса пара ни в коем случае не снимайте держатель фильтра, когда кофе наливается в чашку.

- Для того, чтобы удалить использованный кофе, заблокируйте фильтр при помощи специального рычага, находящегося на ручке фильтра и выбейте кофе, перевернув держатель фильтра, рис. 12.
- Чтобы выключить кофеварку, поверните ручку переключателя в положение "O", рис. 13.


Внимание: при первом использовании кофеварки необходимо промыть все принадлежности и внутренние системы, приготовив не менее пяти чашек, не кладя молотый кофе.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КАПУЧЧИНО

- Приготовьте кофе эспрессо, как описано в предыдущих параграфах, используя достаточно большие чашки.
 - Поверните ручку переключателя в положение , рис. 14, и дождитесь загорания лампы ОК, рис. 6. Загоревшаяся лампа указывает на то, что бойлер достиг идеальной температуры для создания пара.
 - Влейте в емкость примерно 100 г молока на каждый капуччино, который вы хотите приготовить. Молоко должно быть охлаждено в холодильнике (не теплое!). При выборе размеров емкости учтите, что объем молока увеличится в 2 или 3 раза.
- ПРИМЕЧАНИЕ: рекомендуется использовать частично снятое молоко при температуре холодильника.*

- Установите емкость с молоком под насадкой для приготовления капуччино, рис. 15.
- Погрузите насадку для приготовления капуччино в молоко примерно на 2 см и поверните регулятор пара против часовой стрелки, рис. 16 (поворотом регулятора можно изменять количество пара, который будет выходить из насадки). При этом молоко увеличивается в объеме и примет вид крема.
- Если количество молока будет удвоено, погрузите глубже насадку для приготовления капуччино и продолжайте нагревать молоко, рис. 17. После достижения требуемой температуры (идеальное значение - 60 °C), прервите подачу пара, повернув ручку пара по часовой стрелке и установите ручку переключателя в положение "O", рис. 13.
- Налейте взбитое молоко в чашки с кофе эспрессо, приготовленного, как описано выше. Капуччино готов, положите по вкусу сахар и, если захотите, присыпьте поверхность пенки шоколадным порошком.

Примечание: если вы хотите приготовить кофе после того как взбито молоко, необходимо

предварительно охладить бойлер, иначе кофе подгорит. Для того, чтобы его охладить, установите емкость под сеткой, поверните ручку переключателя в положение "подача кофе" и сливайте воду до тех пор, пока не выключится лампа ОК. Поверните ручку переключателя в положение  и приготовьте кофе как описано в предыдущих параграфах.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: каждый раз после использования очищайте насадку для приготовления капуччино. Выполните следующее:

- Несколько секунд выпускайте пар, повернув ручку регулятора подачи пара, рис. 16.
- Подождите несколько минут до охлаждения трубки подачи пара. Отверните насадку для приготовления капуччино, повернув ее по часовой стрелке, рис. 18 и тщательно промойте в теплой воде.
- Убедитесь в том, что три отверстия устройства для взбивания молока указанные на рис. 19 не забыты. При необходимости прочистите их иглой.
- Очистите трубочку подачи, проявляя осторожность, чтобы не обжечься.
- Завернуть насадку для приготовления капуччино, завернув ее на место.

НАГРЕВ ВОДЫ

- Включите машину, повернув ручку переключателя в положение , рис. 4.
- Поместите сосуд под насадку для приготовления капуччино.
- Когда загорится индикаторная лампа ОК, установите ручку переключателя в положение , рис. 8 и одновременно поверните регулятор пара против часовой стрелки, рис. 18 – горячая вода выйдет из насадки для приготовления капуччино.
- Для того чтобы остановить выход горячей воды поверните по часовой стрелке регулятор подачи пара и установите ручку переключателя в положение "O", рис. 14.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ФИЛЬТРА

- До выполнения любой операции по уходу кофеварка должна остыть и должна быть отключена от электроэнергии.
- Для чистки прибора не используйте растворители или абразивные моющие средства. Для этого достаточно мягкой и влажной ткани.
- Снимите ванночку для сбора капель, слейте ее и регулярно промывайте.
- Периодически промывайте бачок для воды.
- Следите за тем, чтобы отверстия фильтра для кофе эспрессо не были засорены, при необходимости очистите их при помощи

острого предмета, см. рис. 20.

ОЧИСТКА СЕТКИ БОЙЛЕРА

Примерно каждые 300 чашек кофе необходимо очищать сетку бойлера, выполняя следующее:

- Убедитесь, что кофеварка остыла и вилка вынута из розетки;
- При помощи отвертки отверните винт, который крепит фильтр сеточки бойлера экспрессо, рис. 21;
- Тщательно промойте сеточку горячей водой, очистив ее щеткой.
Убедитесь, что отверстия не засорены, в противном случае очистите их при помощи иглы, рис. 20.





Гарантия на прибор перестает действовать, если вышеуказанная очистка не выполняется регулярно.

Внимание: во время очистки не погружайте кофеварку в воду - это электроприбор.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Каждые 200 порций кофе рекомендуется производить очистку кофеварки от накипи. Рекомендуется использовать химикаты, пригодные для снятия накипи в кофеварке экспрессо, имеющиеся в продаже.

Если такие химикаты недоступны, можно выполнить следующее:

1. Наполните бачок для воды 0,5 литром воды.
2. Растворите в ней 2 ложки лимонной кислоты (около 30 г), которую можно приобрести в аптеке;
3. Поверните ручку переключателя в положение  и дождитесь загорания лампы ОК.
4. Убедитесь, что держатель фильтра снят и установите сосуд под сетку бойлера кофеварки.
5. Поверните ручку переключателя в положение , рис. 8 и слейте половину раствора, находящегося в бачке.
Затем прекратите слив, повернув переключатель в положение "О", рис. 14.
6. Оставьте раствор в кофеварке примерно на 15 минут, затем повторите слив до полного опустошения бачка.
7. Для того чтобы извлечь всю оставшуюся жидкость с накипью, как следует сполосните бачок, наполните его чистой водой и установите на место.
8. Поверните ручку переключателя в положение , и сливайте воду до тех пор, пока бачок не станет абсолютно пустым.
9. Поверните ручку переключателя в положение , и еще раз повторите операции 7 и 8.

Ремонт кофеварки, вызванный возникновением проблем с накипью не является гарантийным, если вышеуказанная очистка от накипи не производится регулярно.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Кофе эспрессо не выходит из кофеварки	<ul style="list-style-type: none"> - Недостаточное количество воды в бачке - Засорены отверстия носиков держателя фильтра - Сетка бойлера эспрессо засорена - Фильтр засорен - Бачок плохо вставлен и клапан на дне не открыт 	<ul style="list-style-type: none"> - Наполните бачок с водой - Очистите отверстия носиков - Выполните очистку, как указано в главе "Очистка сетки бойлера" - Выполните очистку, как указано в пар. "Очистка сетки бойлера" - Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапан на его дне
Кофе эспрессо каплями стекает с краев держателя фильтра, а не течет из отверстий	<ul style="list-style-type: none"> - Плохо вставлен держатель фильтра - Уплотнение бойлера эспрессо потеряло эластичность - Засорены отверстия носиков держателя фильтра 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно установите держатель и резко поверните его до упора - Замените уплотнение бойлера эспрессо в сервисном центре - Очистите отверстия носиков
Кофе эспрессо холодный	<ul style="list-style-type: none"> - Индикаторная лампа ОК не горит в момент, когда нажимается выключатель подачи кофе - Не произведен предварительный разогрев кофеварки - Чашки не подогреты 	<ul style="list-style-type: none"> - Дождитесь включения индикаторной лампы ОК - Выполните предварительный разогрев, как описано в параграфе "Предварительный нагрев кофеварки" - Нагрейте чашки.
Повышенный шум насоса	<ul style="list-style-type: none"> - В бачке нет воды - Бачок плохо вставлен и клапан на дне не открыт 	<ul style="list-style-type: none"> - Наполните бачок - Слегка нажмите на бачок, чтобы открыть клапан на его дне
Светлая пенка на кофе (кофе быстро выливается из носика)	<ul style="list-style-type: none"> - Плохо спрессован молотый кофе - Недостаточное количество молотого кофе - Крупный помол кофе - Несоответствующее качество кофе 	<ul style="list-style-type: none"> - Сильнее спрессуйте молотый кофе, рис. 6 - Увеличьте количество молотого кофе. - Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо - Измените количество молотого
Пенка на кофе темного цвета (кофе медленно вытекает из носика)	<ul style="list-style-type: none"> - Слишком сильно спрессован молотый кофе - Слишком большое количество молотого кофе - Сетка бойлера засорена - Фильтр засорен - Помол кофе слишком мелкий - Кофе помолот слишком мелко или влажный. - Неправильный тип молотого кофе. 	<ul style="list-style-type: none"> - Меньше спрессуйте кофе, рис. 6 - Уменьшите количество молотого кофе - Выполните очистку, как указано в главе "Очистка сетки бойлера" - Выполните очистку, как указано в пар. "Очистка сетки бойлера" - Используйте только кофе с помолом для кофеварок эспрессо - Используйте только сухой молотый кофе для кофеварок типа эспрессо. - Измените количество молотого кофе
При приготовлении капучино в молоке не образуется пена	<ul style="list-style-type: none"> - Молоко недостаточно холодное - Насадка для приготовления капучино загрязнена 	<ul style="list-style-type: none"> - Используйте молоко только при температуре холодильника - Тщательно очистите отверстия насадки для приготовления капучино, в особенности