



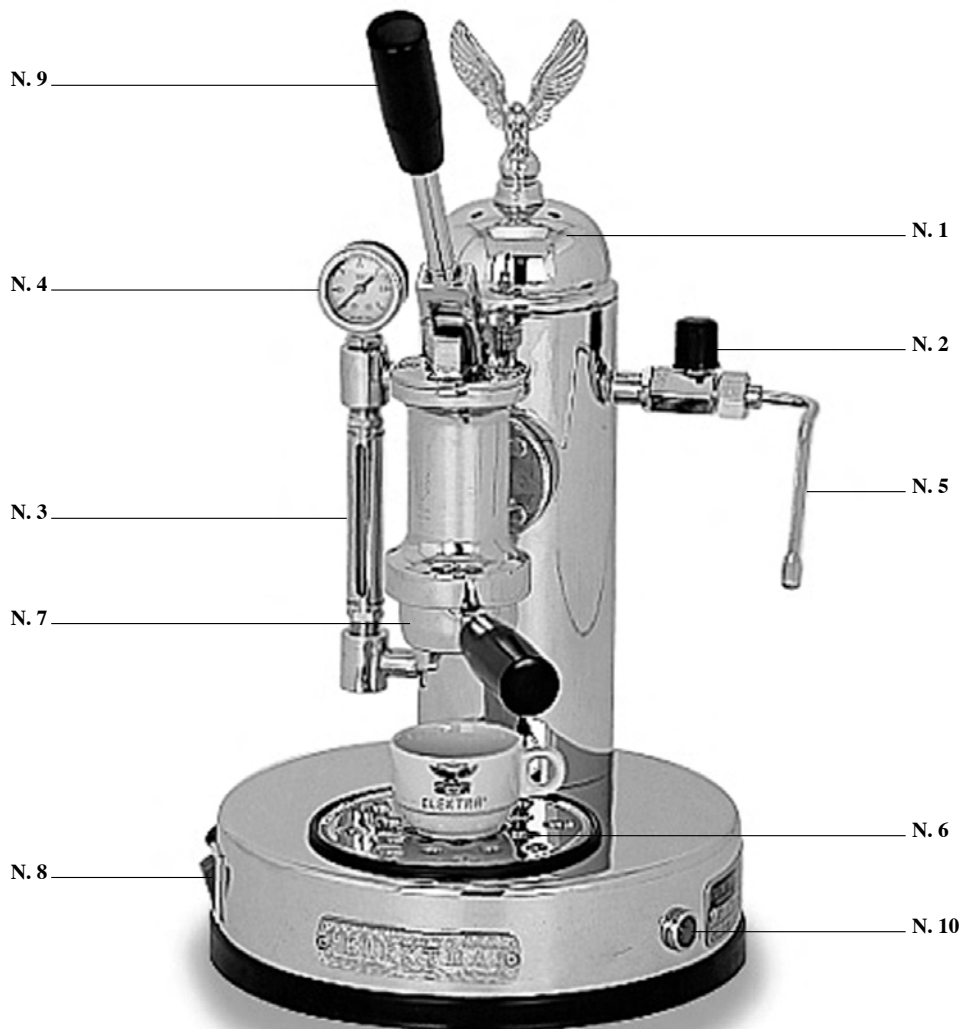
AVVERTENZE GENERALI E NORME DI SICUREZZA

- 1) Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore.
Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- 2) 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 in plastica, polistirolo espanso, chiodi ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 3) Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa corrispondano a quelli della rete di distribuzione elettrica.
La targa è situata sotto la base della macchina.
L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale adulto.
Un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
La sicurezza elettrica di questo apparecchio è raggiunta soltanto quando lo stesso è correttamente collegato a un efficace impianto di messa a terra eseguito come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.
È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
Verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicato in targa.
In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
Quest'ultima, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente spine, adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

- 4) Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito.
Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei e irragionevoli.
- 5) L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:
 - * non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
 - * non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - * non usare prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
 - * non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
 - * non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole ecc.), a meno che non sia espressamente previsto;
 - * non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci;
 - * l'apparecchio non deve essere immerso nell'acqua per la pulizia.
- 6) Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.
Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.
- 7) In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto.
Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da un centro di assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 8) Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- 9) Non ostruite le griglie di aspirazione o di dissipazione.
In particolare non coprire con panni o altro il piano scaldatozze.
- 10) Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente.
In caso di danneggiamento del cavo, spegnere l'apparecchio e, per la sostituzione, rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- 11) Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato il cavo dalla rete di alimentazione.
Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili d'essere potenzialmente fonte di pericolo.

MICRO CASA A LEVA

ART. S1 - S1C - S1C0 - S1CB



N. 14



N. 13



N. 12



N. 11

LEGENDA

- | | | |
|---------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1. Coperchio serbatoio acqua | 6. Griglia appoggiatezze | 11. Filtro 2 tazze |
| 2. Manopola vaporizzatore | 7. Portafiltro | 12. Filtro 1 tazza |
| 3. Indicatore livello/serbatoio acqua | 8. Interruttore generale | 13. Cucchiaino dosatore |
| 4. Manometro indic. press. caldaia | 9. Leva erogazione caffè | 14. Pressa caffè |
| 5. Lancia vapore/acqua | 10. Lampada spia | |

ACCESSORI: 1 filtro per una tazzina rif. N. 12
 1 filtro per due tazzine rif. N. 11
 1 cucchiaino dosatore rif. N. 13
 1 pressacaffè rif. N. 14
 1 manuale istruzioni dotato di cartolina di garanzia.

ACCESSORI: * Basamento in legno colore legno art. SB, con pomolo ottone e con
 A RICHIESTA scomparto per sorbetti del caffè, bustine zucchero e cucchiaini.
 * Basamento in legno colore nero art. SBN, con pomolo cromato e con
 scomparto per sorbetti del caffè, bustine zucchero e cucchiaini.
 * Macinadosatore in rame art. MS, in rame cromato art. MSC.

DIMENSIONI: Peso kg 10
 Capacità caldaia l 1,8
 Altezza cm 45/49
 Diametro base cm 26

OMOLOGAZIONI: IMQ (Italia)
 VDE/GS (Germania)
 ELOT (Grecia)
 CE (Europa)
 QAS (Australia)

MODALITÀ D'IMPIEGO

- * **Controllare sempre il livello dell'acqua prima di accendere la macchina, perché senza acqua si può danneggiare la resistenza. Non riempire mai la caldaia oltre il livello massimo dei 3/4**
- A) Alla prima messa in funzione della macchina, riempire sino a 3/4 la caldaia N. 3 d'acqua fredda e potabile, sollevando il coperchio N. 1 e svitando il tappo valvola di sicurezza.
- B) Per l'accensione premere l'interruttore generale N. 8
(Per spegnere si preme lo stesso interruttore in senso inverso).
- C) Attendere che la macchina si porti in temperatura ideale per una perfetta erogazione, controllando tramite il manometro indicatore pressione caldaia N. 4, la cui lancetta dovrà portarsi fra il segno verde e quello rosso e controllando la lampada spia N. 10 che si spegnerà solo al raggiungimento della pressione d'esercizio ottimale.
- D) Per agevolare il raggiungimento di pressione ottimale, ruotare la manopola N. 2 sfianando per un istante e poi riportare la manopola in posizione normale/chiuso.
- * **Durante la fase di raggiungimento della pressione, la macchina può produrre lievi rumori di ebollizione che si attenuano al raggiungimento della pressione.**
- E) Azionare la leva N. 9 sino a quando non usciranno alcune gocce d'acqua dal portafiltro N. 7; con questa operazione si porta alla perfetta temperatura il gruppo erogatore.
- F) Scelto il filtro desiderato per una o due tazze (N. 12, N. 11) mettere lo stesso nel portafiltro N. 7, riempirlo di caffè con il misurino N. 13 e pressarlo con il pressa caffè N. 14.
Riempire il filtro fino a circa 3mm sotto l'orlo del filtro.
- G) Inserire nella sua sede il portafiltro N. 7 che, con leggera rotazione va a chiudersi ermeticamente.
- H) Disporre una oppure due tazze sotto i beccucci di fuoriuscita del portafiltro N. 7.
- I) Azionare la leva N. 9, attendere e rilasciarla solo quando saranno uscite le prime gocce. La leva ritornerà automaticamente verso la posizione di partenza erogando il caffè.
Per una perfetta esecuzione, riprendere la leva e azionarla nuovamente prima che giunga alla fine della sua corsa. Ripetere l'operazione sino all'erogazione della dose desiderata.
La macinatura del caffè utilizzato è perfetta quando l'erogazione avverrà a gocce in un tempo circa 25/30 secondi.
- L) La macchina è dotata di vaporizzatore N. 5 per cappuccino, punch, cioccolata in tazza e tè.
- M) Per ottenere il vapore ruotare la manopola N. 2. Lasciare defluire le condense eventualmente formati e dopo di ciò il vapore defluirà vigorosamente dando l'esito desiderato. Ad operazione ultimata, ruotare in senso inverso la manopola vaporizzatore N. 2.
- * **Attenzione! Prima di riempire nuovamente la caldaia:**
 - 1) spegnere la macchina portando l'interruttore generale N. 8 in posizione "OFF",
 - 2) ruotare la manopola vaporizzatore N. 2 aspettando che defluisca tutto il vapore e che la lancetta dell'indicatore di pressione N. 4 sia sullo 0 (zero).
- * **Attenzione: Non riempire mai la caldaia oltre il livello massimo dei 3/4**
- * Tutte le parti sono verniciate a fuoco con vernice trasparente.
- * **Attenzione: Da pulire esclusivamente con panno morbido e inumidito.**
- * Conservare l'imballo in luogo sicuro.
- * In caso di trasferimento o di assistenza inviare la macchina solo con l'imballo originale per evitare incidenti durante il trasporto.

PREPARAZIONE DEL CAFFÉ

- A) Sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore e scaricare i fondi nel cassetto battifondi in modo da non danneggiare il bordo del filtro.
- B) Riempire il filtro con la dose di caffè macinato, livellare e premere leggermente con il pressino.
Fare attenzione che sul bordo del filtro non resti del macinato, questa precauzione serve a garantire una migliore tenuta e prolunga la vita della guarnizione sottocoppa.
- C) Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore in modo che faccia ben tenuta con la guarnizione sottocoppa.
- D) Porre le tazze sotto i beccucci erogatori ed azionare il gruppo tramite la leva.
- E) Terminata l'erogazione del caffè lasciare il portafiltro applicato al gruppo erogatore fino ad una nuova erogazione di caffè.
- * Per ottenere un buon caffè, basilare importanza riveste la macinatura che deve essere tale da richiedere 25-30 secondi per la produzione della bevanda.
- * Se la macinatura è troppo grossa si otterranno caffè chiari e leggeri con pochissima crema bianca, se la macinatura è troppo fine si otterranno caffè scuri e senza crema.
- * Caffè di buona qualità si ottengono con l'uso di un macinato fresco e grossezza uniforme (ottenibile solo se il macinadosatore ha le macine taglienti) usato nella giusta quantità (circa 6/7 grammi per dose).
- * È importante avere il caffè fresco perchè macinato perde rapidamente le sue qualità aromatiche e le sostanze grasse che contiene irrancidiscono, è consigliabile perciò cercare di terminarlo prima di sera.
- * Le tazze ben calde influiscono notevolmente nell'ottenimento di caffè cremosi.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO, LATTE E ALTRE BEVANDE CALDE

- * Immergere la lancia collegata al rubinetto del vapore nel liquido da riscaldare, dopo di che, agendo sull'apposita manopola, si alimenta di vapore lo spruzzatore posto all'estremità della lancia.
Il vapore gorgogliando nel liquido gli cede calore portandolo fino alla temperatura di ebollizione.
- * Per ottenere la montatura del latte, necessaria per l'ottenimento del cappuccino, utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metà circa, agendo nel modo seguente:
 - A) Mettere il recipiente sotto la lancia del vapore in modo che lo spruzzatore tocchi il fondo, aprire il rubinetto del vapore e portare il latte quasi all'ebollizione.
 - B) Abbassare il recipiente in modo che lo spruzzatore arrivi pressoché alla superficie del latte e in tale posizione si muove il recipiente in modo che lo spruzzatore alternativamente si immerga e fuoriesca dal latte stesso.
Eseguire questa operazione per qualche secondo fino a montatura avvenuta.
Per ottenere il cappuccino aggiungere al caffè caldo il latte scaldato e montato.

PREPARAZIONE DI THÈ - CAMOMILLA - ECC.

Scaldare tramite la lancia del rubinetto vapore dell'acqua e aggiungere poi la bustina della bevanda da ottenere.

OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

Operazioni di pulizia giornaliera

Ogni sera o almeno una volta al giorno, è necessario pulire doccetta e guarnizione sottocoppa del gruppo erogatore con un panno o una spugna e si deve sciacquare i filtri e il portafiltro in acqua bollente onde sciogliere i depositi grassi del caffè.

È consigliabile lavare l'interno del portafiltro e dei filtri in modo da evitare incrostazioni e depositi di caffè che staccandosi durante la produzione del caffè vanno a finire in tazza sotto forma di "fondo".

Pulizia filtri e portafiltro

- A) Mettere tre cucchiaini di detergente per macchine da caffè (ns. art. DTB) in circa mezzo litro di acqua bollente contenuto in un recipiente resistente al calore.
- B) Immergere i filtri e il portafiltro nella soluzione preparata e lasciarli immersi per circa 20/30 minuti.
- C) Provvedere a risciacquare abbondantemente in acqua corrente.

Pulizia bacinella scarico

Almeno una volta alla settimana togliere le griglie di appoggio delle tazze, sfilare la bacinella di raccolta dell'acqua di scarico e provvedere alla sua pulizia.

Pulizia carrozzeria

Usare semplicemente un panno umido (non abrasivo).

Non usare assolutamente alcool o solventi sulle parti scritte o verniciate perché si potrebbero danneggiare.

Pulizia lance vapore

Le lance del vapore, usate per riscaldare bevande, devono essere pulite subito dopo l'uso onde evitare il formarsi di incrostazioni che possono otturare i fori dello spruzzatore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore della bevanda in riscaldamento.