



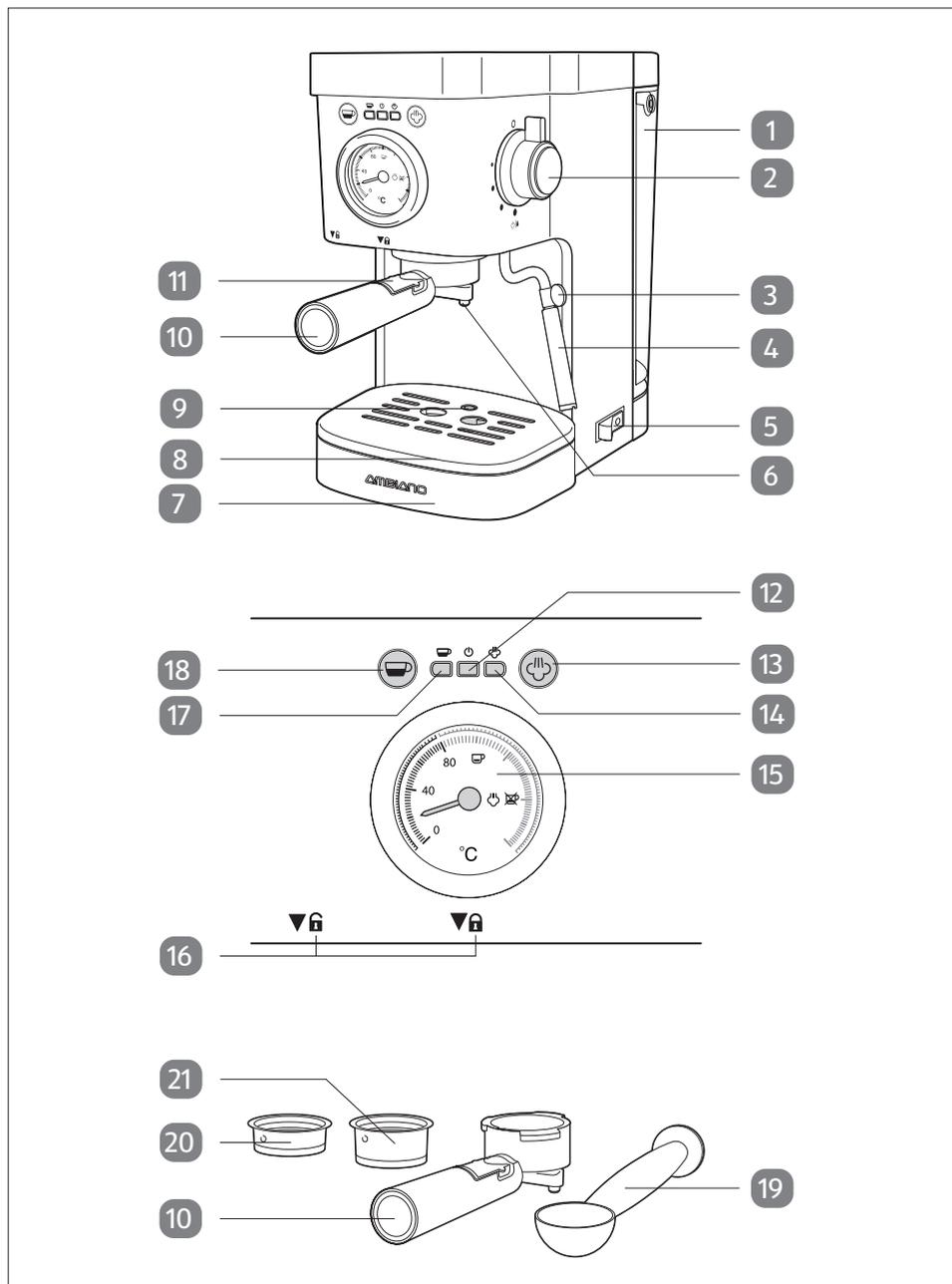
Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO



Volume di fornitura



Parti dell'apparecchio

- 1 Serbatoio dell'acqua
- 2 Regolazione quantità di vapore
- 3 Maniglia
- 4 Schiumatore
- 5 Interruttore acceso/spento
- 6 Uscita caffè
- 7 Vassoio
- 8 Griglia di gocciolamento
- 9 Indicatore pulizia
- 10 Portafiltro
- 11 Blocco filtro
- 12 Spia luminosa funzionamento (rossa)
- 13 Tasto vapore
- 14 Spia luminosa pressione vapore (verde)
- 15 Indicatore temperatura
- 16 Simboli blocco per portafiltro
- 17 Spia luminosa temperatura preparazione espresso (verde)
- 18 Tasto espresso
- 19 Misurino con pressino
- 20 Filtro piccolo
- 21 Filtro grande

Ulteriore volume di fornitura:

- Istruzioni per l'uso
- Cartolina di garanzia

Indice

Volume di fornitura	2
Parti dell'apparecchio	3
Generalità	5
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	5
Legenda	5
Sicurezza	6
Utilizzo conforme	6
Indicazioni di sicurezza.....	6
Messa in funzione	11
Controllo della macchina per caffè espresso e del volume di fornitura	11
Pulizia approfondita prima del primo impiego	11
Uso	11
Inserire il portafiltro e allentare	11
Preparazione della macchina per caffè espresso (prima messa in funzione)	12
Riscaldamento prima dell'utilizzo	14
Preparazione di caffè espresso	15
Dopo la preparazione dell'espresso (vuotare il filtro).....	17
Preparazione di cappuccino/schiuma di latte	17
Dopo l'utilizzo	19
Svuotamento del vassoio	20
Spegnimento della macchina per caffè espresso	20
Consigli per la preparazione della schiuma di latte.....	20
Ricerca errori	21
Pulizia	23
Pulizia del filtro.....	23
Pulizia quotidiana.....	24
Pulizia dello schiumatore	24
Pulizia dell'esterno dell'apparecchio.....	25
Decalcificare la macchina per caffè espresso	25
Allarme calcare	25
Conservazione	25
Specifiche tecniche	26
Dichiarazione di conformità	26
Smaltimento	26
Smaltimento della confezione	26
Smaltimento dell'apparecchio.....	26
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR	27

Generalità

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono riferite alla presente macchina per caffè espresso. Contengono informazioni importanti sulla messa in funzione e sull'impiego. Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza, prima di utilizzare la macchina per caffè espresso.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può comportare lesioni gravi o danni alla macchina per caffè espresso. Le istruzioni per l'uso si basano sulle norme e sui regolamenti in vigore nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche le direttive e le leggi specifiche della relativa nazione. Conservare le presenti istruzioni per l'uso per un utilizzo successivo. Se la macchina per caffè espresso viene consegnata a terzi, è obbligatorio consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.

Legenda

I seguenti simboli e segnali vengono utilizzati nelle presenti istruzioni per l'uso, sulla macchina per caffè espresso o sulla confezione.

⚠ ATTENZIONE!

Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio medio, che, se non evitato, può comportare lesioni gravi o mortali.

INDICAZIONE!

Questo simbolo/segnale mette in guardia da possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce delle informazioni addizionali utili per l'assemblaggio o per l'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo „Dichiarazione di conformità“): i prodotti contrassegnati da questo simbolo sono conformi a tutte le norme comunitarie applicabili dell'area economica europea.



Sicurezza testata: I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti della Legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti (ProdSG).

Sicurezza

Utilizzo conforme

La macchina per caffè espresso è concepita esclusivamente per la preparazione di quantità consuete in ambito domestico di caffè/espresso e per la preparazione di schiuma di latte tramite vapore d'acqua. A questo scopo immettere nel serbatoio dell'acqua esclusivamente acqua fredda non gassata.

La macchina è concepita esclusivamente per un utilizzo in ambito domestico e non è adatta per un utilizzo commerciale o simile a quello privato come in cucine per collaboratori o negozi, uffici e altri settori commerciali, in tenute agricole, da parte di clienti in alberghi, motel o altre strutture di accoglienza o in bed and breakfast.

Utilizzare la macchina per caffè espresso esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro utilizzo non è considerato conforme alle disposizioni e può provocare danni materiali o alle persone. La macchina per caffè espresso non è un giocattolo.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo errato o non conforme.

In caso di utilizzo non conforme sono possibili, tra l'altro, ustioni e scottature.

Indicazioni di sicurezza

 **ATTENZIONE!**

Pericolo di scossa elettrica!

Una installazione elettrica errata o una tensione di rete troppo elevata possono comportare scossa elettrica.

- Collegare la macchina per caffè espresso alla rete elettrica esclusivamente se la tensione di rete della presa corrisponde alle informazioni sulla targhetta di identificazione.
- L'interruttore acceso/spento non separa la macchina per caffè espresso dalla rete elettrica. Collegare la macchina per caffè espresso esclusivamente a una presa elettrica comodamente accessibile per poter scollegare rapidamente l'apparecchio in caso di guasto.
- Non utilizzare la macchina per caffè espresso se presenta danni evidenti o se il cavo elettrico o la spina sono difettosi.

-
- Se il cavo elettrico della macchina per caffè espresso è danneggiata, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da altra persona qualificata similare per evitare pericoli.
 - Non aprire l'alloggiamento, incaricare della riparazione del personale qualificato per evitare pericoli per l'utente. Rivolgersi a un centro di assistenza competente. La garanzia è invalidata in caso di riparazioni effettuate autonomamente, collegamenti non adeguati o utilizzo errato.
 - Per le riparazioni devono essere utilizzati esclusivamente i componenti corrispondenti ai dati originali dell'apparecchio. Nella macchina per caffè espresso si trovano componenti elettrici e meccanici indispensabili alla protezione dai pericoli.
 - La macchina per caffè espresso non deve essere collegata a un timer o a un altro sistema di controllo a distanza.
 - Spegnerne la macchina per caffè espresso prima di riempire il serbatoio dell'acqua ed estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica.
 - Non immergere la macchina per caffè espresso, il cavo elettrico o la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
 - Posizionare la macchina per caffè espresso in modo che i collegamenti dell'apparecchio siano al riparo da liquidi che eventualmente traboccano.
 - Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
 - Non estrarre mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo elettrico, ma afferrare sempre la spina.
 - Non utilizzare il cavo elettrico per il trasporto dell'apparecchio.
 - Tenere lontano dalle fiamme e dalle superfici calde la macchina per caffè espresso, la spina e il cavo elettrico.
 - Disporre il cavo in modo che non sussista il rischio d'inciampare.
 - Non posizionare il cavo elettrico su spigoli taglienti e non piegarlo.

- Utilizzare la macchina per caffè espresso esclusivamente in ambienti chiusi e asciutti.
- Posizionare la macchina per caffè espresso in modo che non possa cadere in una vasca o nel lavello.
- Non cercare mai di toccare un apparecchio elettrico se è caduto nell'acqua. In questo caso estrarre immediatamente la spina elettrica.
- Fare attenzione a che i bambini non inseriscano oggetti nella macchina per caffè espresso.
- Spegnerla la macchina per caffè espresso e scollegarla dalla presa elettrica quando non viene utilizzata, quando la si pulisce o in caso di guasti.

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo per bambini e persone dalle capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte (per esempio persone con handicap parziale, persone anziane con ridotte capacità fisiche o mentali) o mancanza di esperienza e competenza (per esempio ragazzi).

- La macchina per caffè espresso può essere utilizzata da bambini dagli 8 anni di età in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e competenza, se sorvegliate o istruite sull'utilizzo in sicurezza della macchina per caffè espresso e se hanno compreso i pericoli che ne risultano. La pulizia e la manutenzione degli utenti non devono essere fatte da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere i bambini di età inferiore agli otto anni lontano dalla macchina per caffè espresso e dal cavo di alimentazione.
- Non lasciare incustodita la macchina per caffè espresso durante il funzionamento.
- Non lasciare giocare i bambini con la pellicola della confezione. Potrebbero impigliarsi e soffocare durante il gioco.

⚠ ATTENZIONE!**Pericolo di ustioni!**

Durante l'uso fuoriesce acqua o vapore bollente dalla macchina per caffè espresso. Alcune parti della macchina per caffè espresso diventano bollenti. L'utilizzatore potrebbe ustionarsi.

- Prima di ogni accensione della macchina per caffè espresso ruotare la regolazione della quantità di vapore completamente a destra. Altrimenti dallo schiumatore potrebbe uscire inavvertitamente dell'acqua o del vapore bollente.
- Per estrarre e inserire lo schiumatore afferrarlo esclusivamente all'impugnatura **3** in plastica nera. Durante la preparazione della schiuma e anche dopo non afferrare assolutamente lo schiumatore.
- Utilizzare lo schiumatore con estrema cautela e non dirigerlo mai verso le parti del corpo.
- Non toccare l'uscita caffè durante l'utilizzo e non mettere la mano sotto.
- Pulire la macchina per caffè espresso esclusivamente quando è spenta e fredda.
- Non togliere il portafiltro quando la macchina è in funzione: potrebbe schizzarne dell'acqua bollente. Il portafiltro deve essere ruotato completamente fino a battuta. L'impugnatura del portafiltro si trova allora a 90° rispetto alla superficie frontale. Vedere i simboli di blocco e sblocco ▼🔒 / ▼🔓 sul fronte dell'apparecchio.
- Lasciare raffreddare completamente il portafiltro prima di sostituire il filtro.
- Fare attenzione che dalla macchina per caffè espresso potrebbe uscire del vapore bollente anche dopo lo spegnimento.

- Non riempire eccessivamente il filtro con la polvere di caffè perché altrimenti potrebbe essere impossibile montarlo correttamente. Provocando la fuoriuscita di vapore bollente dal lato.

INDICAZIONE!

Pericolo di danni!

Un utilizzo non conforme della macchina per caffè espresso potrebbe comportare dei danni alla macchina stessa.

- Non immettere mai acqua bollente o gassata nel serbatoio dell'acqua.
- Non utilizzare mai la macchina per caffè espresso senza acqua perché ciò provoca danni alla pompa.
- Inserire esclusivamente caffè macinato nel filtro. Rispettare il simbolo MAX a questo scopo. Non riempire troppo!
- Proteggere la macchina per caffè espresso dal gelo: in caso di temperature inferiori a 0°C i residui d'acqua potrebbero gelare e danneggiare il riscaldamento.
- Posizionare la macchina per caffè espresso su una superficie di lavoro comodamente accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore, sufficientemente stabile e facilmente pulibile. Non posizionare la macchina per caffè espresso vicino al bordo della superficie di lavoro.
- Non posizionare la macchina per caffè espresso direttamente contro una parte, sotto dei pensili o simili per evitare i ristagni di calore. La fuoriuscita di vapore o acqua potrebbe danneggiare i mobili.
- Non posizionare mai la macchina per caffè espresso nelle vicinanze o sopra superfici molto calde (ad es. piani di cottura, ecc.).
- Non mettere il cavo elettrico a contatto con oggetti molto caldi.
- Non esporre mai la macchina per caffè espresso a temperature elevate (riscaldamento ecc.) o a condizioni meteorologiche avverse (pioggia ecc.).

- Non immergere assolutamente la macchina per caffè espresso in acqua e per la pulizia non utilizzare un pulitore a vapore. La macchina per caffè espresso potrebbe esserne danneggiato.
- Non utilizzare la macchina per caffè espresso se i componenti in plastica presentano crepe o fessure o se si sono deformate. Sostituire i componenti danneggiati con ricambi originali adeguati.

Messa in funzione

Controllo della macchina per caffè espresso e del volume di fornitura

1. Estrarre la macchina per caffè espresso dalla confezione.
2. Controllare che la confezione sia completa di tutti gli articoli.
3. Controllare che la macchina per caffè espresso o i singoli componenti non siano danneggiati. In caso di danni non utilizzare la macchina per caffè espresso. Rivolgersi al produttore tramite uno dei centri di assistenza indicati sulla cartolina di garanzia.

Pulizia approfondita prima del primo impiego



Rispettare l'adesivo sulla sicurezza sul serbatoio dell'acqua ed asportare il tappo colorato dal serbatoio dell'acqua prima dell'impiego. Questo tappo è semplicemente una sicurezza per il trasporto.

1. Asportare il materiale di imballo e tutte le pellicole di protezione.
2. Prima del primo utilizzo pulire tutti i componenti della macchina per caffè espresso come descritto nel capitolo „Pulizia“.
3. Far passare ca. 2-3 di acqua attraverso la macchina per caffè espresso (vedi „Preparazione della macchina per caffè espresso“).

La macchina per caffè espresso è pronta all'utilizzo.

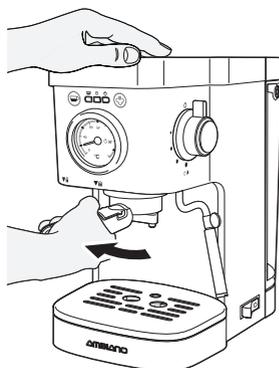
Uso

Inserire il portafiltro e allentare

A causa della forma costruttiva compatta la macchina per caffè espresso dovrebbe essere tenuta salda con la mano libera durante l'inserimento e l'allentamento del portafiltro **10**.



Fissaggio del portafiltro



Allentamento del portafiltro

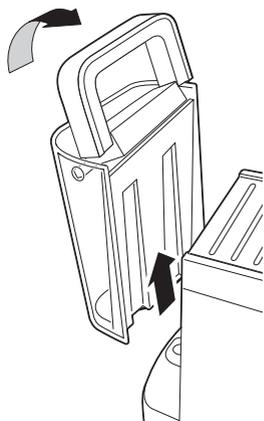
Preparazione della macchina per caffè espresso (prima messa in funzione)

Prima della prima messa in funzione e in caso di inutilizzo prolungato della macchina per caffè espresso far passare il contenuto di ca. 2-3 tazze d'acqua attraverso la macchina per pulirne il circuito d'acqua e per riscaldarne tutti i componenti.

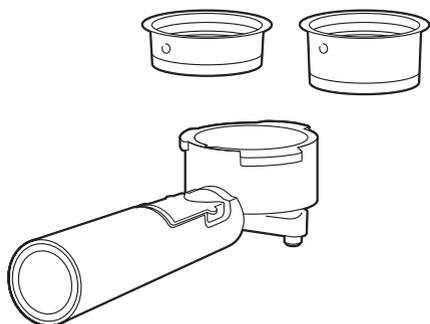


Durante il primo utilizzo è possibile che la pompa sia più rumorosa. Ciò è normale. Dopo circa 20 secondi il sistema si riempie di acqua e il rumore diminuisce.

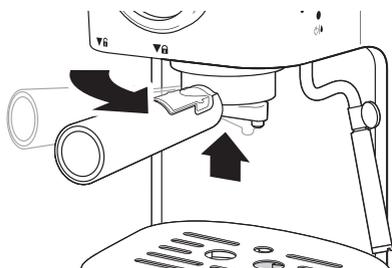
1. Accertarsi che la macchina per caffè espresso sia spenta ed eventualmente estrarre la spina elettrica.



2. Ribaltare verso l'alto la barra di chiusura e maniglia del serbatoio dell'acqua **1** e sfilare il serbatoio dell'acqua verso l'alto. Versare acqua fredda fresca e non gassata nel serbatoio. Rispettare il livello massimo di riempimento MAX.
3. Reinserrire il serbatoio dell'acqua e ribaltare la maniglia verso il basso. Fare attenzione a reinserire correttamente il serbatoio.



- Inserire il filtro piccolo **20** o il filtro grande **21** nel portafiltro **10**. Durante il primo passaggio di acqua non mettere il caffè macinato nel filtro.



- Posizionare il portafiltro dal basso nella macchina per caffè espresso: l'impugnatura deve indicare in diagonale verso sinistra (Posizione **▼** **14**).

- Spingere l'impugnatura verso destra fino a battuta. Deve essere saldamente inserito nel supporto e indicare in avanti con un angolo di 90° (Posizione **▼** **14**).
- Posizionare una tazza grande al centro sotto l'uscita caffè **6** del portafiltro.
- Ruotare la regolazione quantità di vapore **2** in alto su „0“ per chiudere l'ugello del vapore.
- Inserire la spina elettrica in una presa e premere l'interruttore acceso/spento **5**. La spia di funzionamento **12** sia illumina in rosso.



La spia funzionamento si accende solo se la regolazione quantità di vapore **2** si trova nella posizione spento „0“.

- Quindi premere immediatamente il tasto Espresso **18**.
Ora il sistema di riscaldamento/pompa si riempie d'acqua.
Quando la pompa ha aspirato abbastanza acqua uscirà acqua fredda nella tazza.
- Fermare la fuoriuscita di acqua fredda premendo il tasto espresso **18**.
- Attendere fino a quando la spia per la temperatura di preparazione dell'espresso **17** si illumina in verde.



È possibile controllare il riscaldamento anche tramite l'indicatore di temperatura **15**. Quando l'indicatore si trova nell'area rossa è possibile preparare l'espresso. Comunque l'accensione della spia è decisiva. La fase di riscaldamento è indicata dalla spia tramite un lampeggiamento lento e pulsante.

13. Premere nuovamente il tasto espresso **☞** e lasciar passare acqua calda per ca. 60 secondi per lavare la macchina per caffè espresso.
14. Quando la tazza sarà quasi piena interrompere il processo premendo nuovamente il tasto espresso **☞**.
15. Quindi proseguire con la fase di lavaggio per altri 60 secondi circa.
 - Quando anche la spia verde pulsa il sistema si riscalda.
 - Quando la spia verde si riaccende è stata raggiunta la temperatura iniziale per la preparazione dell'espresso.

Riscaldamento prima dell'utilizzo

Per preparare un caffè espresso buono e bollente è consigliabile riscaldare la macchina prima di ogni utilizzo.

Premessa:

- Il serbatoio dell'acqua è sufficientemente pieno (ca. 1/4).
 - La spina elettrica è inserita.
1. Inserire il filtro piccolo **20** o il filtro grande **21** nel portafiltro **10**. Non mettere caffè macinato nel filtro.
 2. Posizionare il portafiltro dal basso nella macchina per caffè espresso: l'impugnatura deve indicare in diagonale verso sinistra (Posizione **▼** **🔒**).
 3. Spingere l'impugnatura verso destra fino a battuta. Deve essere saldamente inserito nel supporto e indicare in avanti con un angolo di 90° (Posizione **▼** **🔒**).
 4. Posizionare una tazza grande sotto l'uscita caffè **6** del portafiltro.
 5. Ruotare la regolazione quantità di vapore **2** in alto su „0“ per chiudere l'ugello del vapore.
 6. Premere l'interruttore acceso/spento. **5**. La spia di funzionamento **12** sia illumina in rosso.
 7. Attendere fino a quando anche la spia per la temperatura di preparazione dell'espresso **17** resta accesa (verde).
 8. Premere il pulsante espresso **☞** **18** e far correre l'acqua calda in una tazza grande. Prima che la tazza sia completamente piena premere nuovamente il tasto espresso **☞** per bloccare il processo.
 9. Vuotare la tazza riscaldata.

La fase di preriscaldamento è terminata ed è possibile iniziare con la preparazione di caffè espresso o cappuccino.

Preparazione di caffè espresso

Per preparare un buon caffè espresso è importante il tipo di caffè e il grado di macinazione, ma anche il livello di compressione all'interno del filtro.

Accertarsi sempre che il filtro sia pulito e che non contenga residui di polvere.

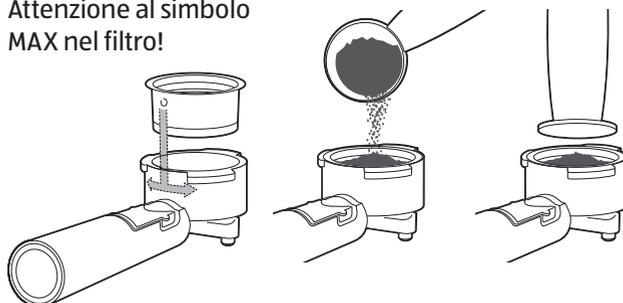
⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!

Se il portafiltro viene asportato durante la preparazione del caffè, gocce d'acqua e vapore bollente schizzano dalla macchina per caffè espresso. Sussiste il pericolo di ustione.

- Dopo la preparazione attendere circa 10 secondi prima di togliere il portafiltro.
1. Ribaltare verso l'alto la barra di chiusura e maniglia del serbatoio dell'acqua **1** e sfilare il serbatoio dell'acqua verso l'alto.
 2. Versare acqua fredda fresca e non gassata nel serbatoio dell'acqua. Rispettare il livello massimo di riempimento MAX.
 3. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua e ribaltare la barra di chiusura verso il basso. Fare attenzione a reinserire correttamente il serbatoio dell'acqua. È consigliabile preriscaldare la macchina per caffè espresso prima dell'utilizzo. Se si desidera preriscaldare la macchina procedere come descritto nel paragrafo „Riscaldamento prima dell'utilizzo“.

Attenzione al simbolo MAX nel filtro!



4. Inserire il filtro piccolo o il filtro grande nel portafiltro:

- per preparare **un espresso** inserire il filtro piccolo **20**.
- Per preparare **due espressi** o un **espresso doppio** inserire il filtro grande **21**.

Il filtro può essere inserito in un'unica posizione. Quindi ruotare il filtro di 90° verso destra o sinistra. Vedere i simboli di blocco e sblocco ▼🔒 / ▼🔓 sul fronte dell'apparecchio.

5. Riempire il filtro di caffè macinato fino al simbolo MAX utilizzando il misurino **19**.

6. Comprimere il caffè utilizzando il pressino sul misurino.

- Eventualmente aggiungere altro caffè macinato fino a riempire il filtro fino al simbolo MAX.
- Comprimere nuovamente il caffè macinato utilizzando il pressino.



La compressione del caffè macinato è una fase importante nella preparazione del caffè espresso.

- Se il caffè macinato viene compresso molto l'espresso passa molto lentamente creando una maggiore quantità di crema.
- Se il caffè macinato non viene compresso molto, l'espresso passa più rapidamente e viene creata una minore quantità di crema.

7. Posizionare il portafiltro dal basso nella macchina per caffè espresso: l'impugnatura deve indicare in diagonale verso sinistra (Posizione ▼🔒).

8. Spingere l'impugnatura verso destra fino a battuta. Deve essere saldamente inserito nel supporto e indicare in avanti con un angolo di 90° (Posizione ▼🔓).

9. Mettere una o due tazze preriscaldate sotto l'uscita caffè **6**.

10. Attendere fino a quando la spia per la temperatura di preparazione dell'espresso **17** si illumina in verde.

11. Premere il tasto espresso **18**. L'espresso viene versato nella tazza.

Durante la preparazione dell'espresso il LED verde lampeggia lentamente.

12. Premere nuovamente il tasto espresso **18** quando la tazza o le tazze contengono la quantità desiderata (ca. 25-40 ml).

L'espresso è pronto.

Dopo la preparazione dell'espresso (vuotare il filtro)

⚠ ATTENZIONE!

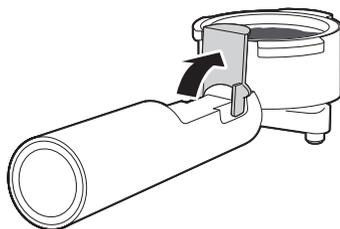
Pericolo di ustioni!

I componenti metallici del portafiltro e il filtro utilizzato diventano molto caldi durante l'utilizzo.

- Dopo l'ultimo utilizzo attendere almeno 10 secondi prima di vuotare il filtro.

Dopo l'uso togliere la polvere di caffè dal filtro.

1. Asportare il portafiltro **10** dalla macchina ruotandolo verso sinistra fino a battuta.



2. Ribaltare il blocco filtro **11** verso l'alto in modo che il filtro non possa cadere dal portafiltro.
3. Vuotare il filtro girando il portafiltro con il filtro bloccato e premendo contemporaneamente il pollice contro il blocco filtro.
4. Battere il filtro per far uscire la polvere e gettarla possibilmente con i rifiuti compostabili. **Attenzione: non urtare lo spigolo anteriore del portafiltro contro qualcosa. Le spigole potrebbero esserne danneggiate.**

Preparazione di cappuccino/schiuma di latte

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!

Preparando la schiuma di latte possono essere prodotti degli schizzi di latte bollente.

- Utilizzare la regolazione vapore con molta lentezza e cautela.
- Fare attenzione alla posizione corretta del manico sullo schiumatore.

Un cappuccino classico viene preparato con un espresso (ca. 25-40 ml) in una tazza da 150 ml con l'aggiunta di latte bollente schiumato.

1. Preparare ca. 100 ml di latte freddo in un recipiente abbastanza grande per contenere la schiuma. L'ideale è un bricco apposito in acciaio inossidabile. Vedere a tal proposito il paragrafo „Consigli per la preparazione della schiuma di latte“.
2. Preparare un espresso in una tazza grande (ca. 150 ml) (vedi paragrafo „Preparazione del caffè espresso“). Quindi mettere momentaneamente da parte il caffè espresso.
3. Ruotare la regolazione quantità di vapore **2** in alto su „0“ per chiudere l'ugello del vapore.
4. Ruotare verso l'esterno lo schiumatore **4**. Afferrarlo esclusivamente all'impugnatura **3**.
5. Premere il tasto vapore **13**.
6. Attendere fino a quando la spia per la pressione vapore **14** rimane accesa in verde.



È possibile controllare l'incremento della pressione vapore anche tramite l'indicatore di temperatura **15**. Comunque l'accensione della spia è decisiva.

7. Inizialmente posizionare un **recipiente vuoto** sotto lo schiumatore. Ruotare lentamente la regolazione quantità di vapore verso il basso. Dall'ugello usciranno acqua di condensa e schizzi. In questo modo l'ugello e il circuito dell'acqua all'interno dell'apparecchio vengono puliti.
8. Attendere ca. 15 secondi e chiudere la regolazione quantità di vapore ruotandola completamente verso l'alto fino a quando non esce più vapore dall'ugello. Mettere da parte il recipiente utilizzato.
9. Prendere il bricco con il latte freddo e posizionarlo sotto l'ugello dello schiumatore immergendolo leggermente nel latte. Tenere il bricco leggermente inclinato.
10. Ruotare lentamente la regolazione quantità di vapore verso il basso.
11. Muovere il recipiente leggermente verso l'alto e verso il basso immergendo ripetutamente lo schiumatore nel latte. Fare in modo che la punta resti appena sotto la superficie: abbastanza profondamente per evitare che il latte schizzi in tutte le direzioni e abbastanza in alto in modo da creare una schiuma densa.



- Se la spia verde della temperatura lampeggia la macchina si sta riscaldando. Lo schiumatore può essere utilizzato comunque, fino a quando esce vapore dall'ugello. Successivamente chiudere la regolazione quantità di vapore e attendere un momento fino a quando la spia della temperatura rimane nuovamente accesa. A questo punto è possibile proseguire con la produzione di schiuma di latte.
- Se la temperatura del vapore nella macchina è troppo elevata è possibile premere il tasto espresso ☞ ma al momento non ha alcuna funzione. Ciò è riconoscibile dal fatto che la spia di controllo per la temperatura di preparazione espresso 17 lampeggia rapidamente in verde. La funzione è nuovamente disponibile quando la temperatura del vapore nella macchina è scesa nuovamente alla temperatura espresso.

12. Dopo aver prodotto una quantità sufficiente di schiuma di latte mettere da parte il recipiente e tenere una tazza alta e vuota sotto lo schiumatore.
13. Aprire nuovamente la regolazione vapore e lasciar uscire il vapore per qualche secondo per pulire rapidamente lo schiumatore.
14. Chiudere la regolazione della quantità di vapore ruotandola nuovamente in posizione „0“.
15. Ruotare lo schiumatore 4 indietro. Afferrare lo schiumatore esclusivamente sull'impugnatura 3.
16. Lasciar scorrere lentamente la schiuma di latte sull'espresso. Aggiungere zucchero a piacere o del cacao in polvere.
17. Pulire accuratamente lo schiumatore (tubo interno ed esterno) dopo ogni utilizzo utilizzando un panno umido! In particolare, l'uscita vapore del tubo interno sul fondo. Altrimenti potrebbe otturarsi.

Pulire la macchina per caffè espresso dopo una breve pausa di raffreddamento per evitare che i depositi di caffè e di latte si seccino (vedi Capitolo „Pulizia“).

Attenzione: In particolare le parti metalliche restano calde a lungo.

Dopo l'utilizzo

Lasciar raffreddare la macchina per caffè espresso dopo la preparazione del vapore per 5 minuti prima di preparare un altro caffè espresso. Per questo motivo si consiglia di preparare prima il caffè espresso e solo dopo la schiuma di latte.

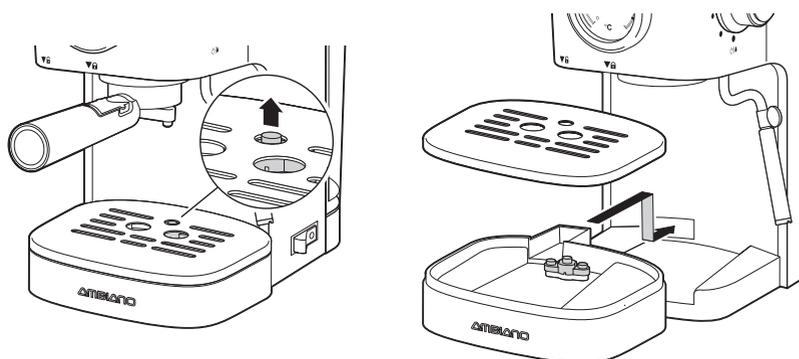
È comunque possibile accelerare la fase di raffreddamento:

1. Premere il tasto espresso ☞, per commutare inizialmente in „modalità espresso“. Il LED verde lampeggia rapidamente.
2. Posizionare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore 2.

3. Aprire leggermente la regolazione vapore 11.
4. Lasciar scorrere vapore e acqua nella tazza fino a quando la spia verde per la temperatura preparazione espresso 17 ricomincia a lampeggiare pulsando. Anche l'indicatore temperatura 15 segnala la caduta della temperatura. Dall'ugello esce esclusivamente acqua.
5. Chiudere la regolazione della quantità di vapore.
6. Ruotare lo schiumatore indietro. Afferrare lo schiumatore esclusivamente sull'impugnatura 3.

Quando la spia della temperatura di preparazione dell'espresso 17 resta accesa in verde è possibile iniziare la preparazione di un caffè espresso.

Svuotamento del vassoio



Il vassoio 7 dispone di un indicatore per la pulizia 9. Prelevare e vuotare il vassoio al più tardi quando l'indicatore diventa visibile.

Spegnimento della macchina per caffè espresso

- Premere l'interruttore di accensione/spegnimento 5. La spia di funzionamento rossa 12 si spegne.



La funzione Auto-off della macchina per caffè espresso spegne l'apparecchio ca. 29 minuti dopo l'accensione.

Consigli per la preparazione della schiuma di latte

- Fondamentalmente è possibile preparare la schiuma di latte con qualsiasi tipo di latte (anche di soia e riso). Per alcuni tipi di latte il risultato è migliore rispetto ad altri.

- Il latte magro non attacca così facilmente come il latte intero, anche se la percentuale di grassi non deve essere troppo bassa. Noi consigliamo un tipo di latte con una percentuale di grassi tra l'1,5 e il 3,5%.
- Il latte ben freddo fa più facilmente la schiuma rispetto al latte meno freddo. Temperatura consigliata: ca. 7 °C.
- Non utilizzare il latte già usato per preparare la schiuma di latte (rischio che bruci).
- Lasciare riposare la schiuma di latte pronta per circa 30 secondi prima di versare la schiuma sul caffè espresso. In questo modo le bollicine più grandi scoppiano mentre il latte ancora liquido si deposita sul fondo. La schiuma diventa così ancora più fine.
- Non riscaldare il latte oltre i 70°C, altrimenti la schiuma non diventa densa.

Ricerca errori

Problema	Possibile causa	Eliminazione errore
Nessuna funzione.	Assenza di corrente.	Inserire la spina elettrica in una presa elettrica funzionante.
Dopo l'accensione la spia luminosa per la temperatura di preparazione lampeggia rosso.	Regolazione quantità di vapore aperta.	Posizionare la regolazione della quantità di vapore su „0“.
Dopo aver premuto il tasto espresso 18 la spia luminosa verde 17 lampeggia rapidamente.	La temperatura del vapore nella macchina è ancora troppo elevata.	Attendere un momento fino a quando la temperatura del vapore nella macchina è diminuita nuovamente. Poi si può fare di nuovo l'espresso come al solito.
La spia verde 17 non si accende	Il tasto vapore 13 è premuto.	Premere il tasto vapore per spegnere la preparazione vapore.
Nessun vapore, nessun flusso di caffè.	Troppa poca acqua nel serbatoio, la pompa non è in grado di aspirare.	Controllare se il serbatoio dell'acqua è pieno e posizionato correttamente.
Nessun vapore.	L'ugello dello schiumatore è otturato.	Con uno stuzzicadenti di legno asportare eventuali depositi di latte dai fori dello schiumatore.

Problema	Possibile causa	Eliminazione errore
L'acqua esce dai lati del portafiltro.	Troppo caffè nel filtro, non è stato possibile chiudere correttamente il portafiltro.	Togliere il portafiltro, pulire il supporto con una piccola spugna e controllare la quantità di caffè.
	Vi sono residui di caffè sulla guarnizione del supporto del portafiltro.	
	Il filtro, il disco forato in silicone o l'uscita caffè sono otturati.	Togliere con cautela il portafiltro, un eventuale residuo di pressione potrebbe provocare schizzi d'acqua. Pulire tutti i componenti.
Il caffè espresso non è abbastanza forte e caldo.	Il caffè è macinato troppo grossolanamente.	Utilizzare un caffè macinato più finemente.
Il caffè espresso fuoriesce troppo lentamente o non fuoriesce del tutto.	I fori nella doccetta di uscita sono otturati.	Lasciar correre l'acqua dalla macchina per caffè espresso senza inserire il portafiltro. Se l'acqua continua a fluire in modo irregolare decalcificare la macchina per caffè espresso
	Il filtro è otturato.	Procedere come descritto nel paragrafo "Pulizia della doccetta di uscita".
	Il caffè è macinato troppo finemente.	Utilizzare un caffè macinato più grossolanamente.
	Caffè troppo compresso.	Comprimere meno il caffè macinato nel filtro.
	La macchina è incrostata di calcare.	Decalcificare la macchina.
Con l'incremento del tempo di utilizzo si forma sempre meno crema.	Le aperture del filtro si sono parzialmente otturate.	Procedere come descritto nel paragrafo "Preparazione della macchina per caffè espresso (prima messa in funzione)".
Dopo il riscaldamento tutte e tre le spie lampeggiano per 5 volte.	L'allarme calcare si è attivato.	Procedere come descritto nel paragrafo "Allarme calcare".

Pulizia

ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!

La macchina per caffè espresso diventa molto calda durante l'utilizzo. Sussiste il rischio di ustioni. In particolare le parti metalliche restano calde per diverso tempo.

- Prima della pulizia della macchina per caffè espresso attendere che si sia raffreddata completamente.

INDICAZIONE!

Pericolo di corto circuito!

Se dell'acqua dovesse entrare nell'alloggiamento potrebbe aver luogo un corto circuito.

- Non immergere mai la macchina per caffè espresso in acqua o altri liquidi.
- Fare attenzione che l'acqua o altri liquidi non penetrino nella macchina.

INDICAZIONE!

Pericolo di danni!

Un utilizzo non conforme della macchina per caffè espresso può comportare dei danni.

- Non utilizzare detergenti aggressivi, oggetti affilati o metallici come per esempio coltelli, spatole dure e simili. Questi potrebbero danneggiare le superfici.

1. Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica.
2. Lasciar raffreddare la macchina per caffè espresso.

Pulizia del filtro

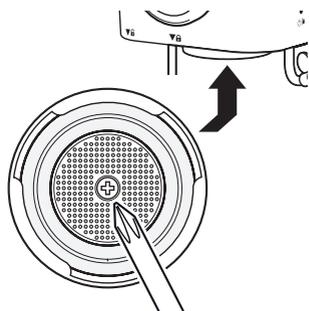
- Vuotare il filtro utilizzato **20** / **21** dopo ogni utilizzo e lavarlo accuratamente con acqua prima di riutilizzarlo.

Pulizia quotidiana

1. Lavare accuratamente i filtri e il portafiltra **10** con un detergente per piatti e sciacquare tutti i componenti con acqua pulita.
2. Se i fori del filtro sono otturati pulirli con una spazzola fine.
3. Vuotare il vassoio **7**, lavarlo e lasciarlo asciugare.

Pulizia della doccetta di uscita

Quando si effettua la decalcificazione della macchina, vedi "Decalcificazione", pulire anche la doccetta di uscita.



1. Utilizzando un cacciavite a stella asportare la vite che fissa la doccetta di uscita **22**.
2. Asportare la doccetta di uscita e pulirla sotto acqua corrente. I fori devono essere puliti e sgombri.
3. Reinscrivere la doccetta di uscita e avvitare la a fondo.

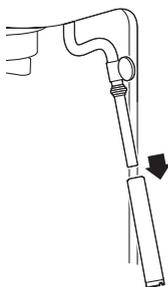
Pulizia dello schiumatore

ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!

Il tubetto di metallo dello schiumatore diventa molto caldo durante l'uso. L'utilizzatore potrebbe ustionarsi.

- Attendere ad effettuare la pulizia fino a quando lo schiumatore si è raffreddato.



1. Estrarre il tubetto di metallo più grande tirandolo verso il basso e ruotandolo con delicatezza.
2. Pulire il tubetto in acqua con un detergente per piatti e sciacquarlo con acqua pulita.
3. Asciugare il tubetto.

4. Pulire l'impugnatura e l'ugello con un panno umido non abrasivo. In particolare, pulire l'ugello sul fondo del tubo interno (uscita vapore), altrimenti potrebbe otturarsi.
5. Inserire nuovamente il tubetto.

Pulizia dell'esterno dell'apparecchio

1. Pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua **2** con un panno o una spugna e un poco di detersivo per piatti.
2. Lavare la griglia di gocciolamento **8** e il vassoio **7** in acqua con del detersivo per piatti.
3. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno leggermente umido e non abrasivo.

Decalcificare la macchina per caffè espresso

In caso di utilizzo di acqua molto dura e calcarea si formano dei depositi di calcare molto prima rispetto all'acqua poco calcarea. Questi depositi di calcare devono essere eliminati regolarmente.

A questo scopo utilizzare un decalcificante per macchine per caffè comunemente in commercio. Rispettare le istruzioni per il prodotto.

Allarme calcare

Per motivi di sicurezza la macchina dispone di un "Allarme calcare" che scatta dopo ca. 500 cicli di utilizzo. Quando viene raggiunto questo numero di cicli dopo il riscaldamento lampeggiano tutte le spie per 5 volte.

- Per disattivare l'allarme tenere premuto contemporaneamente il tasto espresso **18** e il tasto vapore **13** per 3 secondi.
- Eventualmente decalcificare la macchina.

Conservazione

1. Prima di riporre la macchina per caffè espresso per diverso tempo pulirla accuratamente.
2. Vuotare il serbatoio dell'acqua e il vassoio e lasciarli asciugare.
3. Conservare la macchina per caffè espresso in un luogo asciutto al riparo dal gelo e dalla polvere.

Specifiche tecniche

Modello:	GT-EM-02
Tensione in ingresso:	230 V~, 50 Hz
Potenza:	1100 W
Pressione pompa:	15 bar
Capacità serbatoio dell'acqua:	1,15 litri
Spegnimento automatico:	29 minuti

Dato che i nostri prodotti vengono costantemente sviluppati e migliorati sono possibili variazioni tecniche e di design. Le presenti istruzioni per l'uso possono essere scaricate in formato PDF dal nostro sito www.gt-support.de

Dichiarazione di conformità



Si garantisce la conformità del prodotto agli standard prescritti per legge. Per la dichiarazione di conformità completa vedere in internet www.gt-support.de

Smaltimento

Smaltimento della confezione



Smaltire la confezione in modo conforme. Il cartone e la carta devono essere conferiti con la carta da riciclare, le pellicole nella raccolta apposita.

Smaltimento dell'apparecchio

Smaltire l'apparecchio in modo conforme alle normative vigenti nella relativa nazione.

Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici!



Se la macchina per caffè espresso non può più essere utilizzata, ogni consumatore ha l'**obbligo per legge di conferire gli apparecchi separatamente dai rifiuti domestici**, per es. presso il centro di raccolta del proprio comune o del quartiere. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme delle apparecchiature evitando effetti negativi sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo sopra riprodotto.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori o centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video tutorial**, grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet.

I Software che leggono i codici QR sono disponibili nell'App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI*.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.it.



* Eseguendo la lettura di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa del vostro operatore mobile per il collegamento ad internet.



IT

Produttore:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
BEI DEN MÜHREN 5
20457 HAMBURG
GERMANY

ASSISTENZA POST- VENDITA

815747



IT

00800 / 456 22 000

gt-support-it@telemarcom.de

www.aldi-service.it

MODELLO:

GT-EM-02

07/2022

3

**ANNI DI
GARANZIA**