ESPRESSO MAKER WITH PUMP
DESIGN BY LUCA TRAZZI

Instruction manual

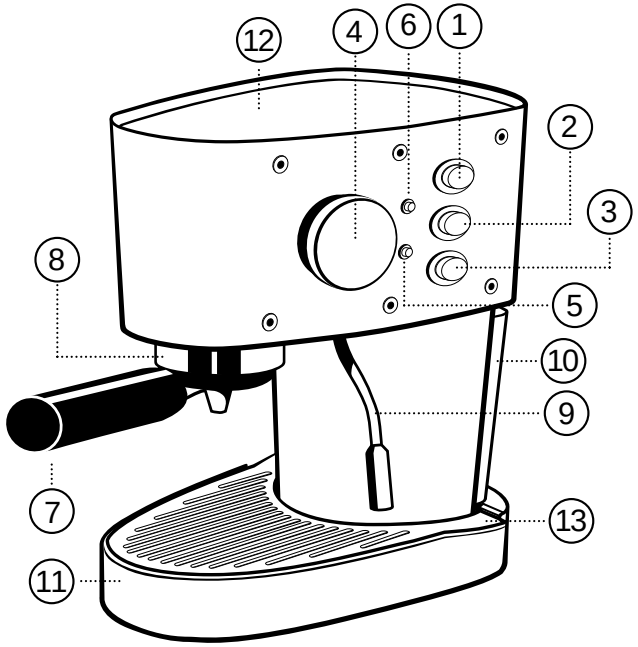
Manuale di istruzioni

Bedienungsanleitung

Manual de instrucciones

Manuel d’instructions

Manual de instruções

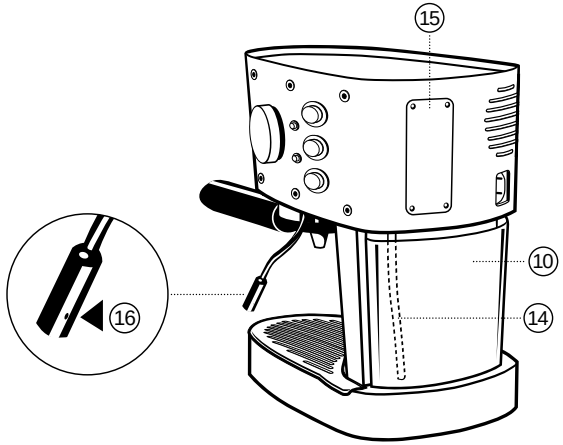


USA GB
1 On/Off switch (I/O)
2 Coffee switch
3 Steam switch
4 Steam valve
5 Right temperature pilot light
6 On/Off pilot light
7 Filter-holder
8 Filter- holder housing
9 Steam outlet (Cappuccino)
10 Cold water tank
11 Drip plate
12 Steel cup warmer
13 Drip grill
14 Intake pipe
15 Plate
16 Air absorption hole

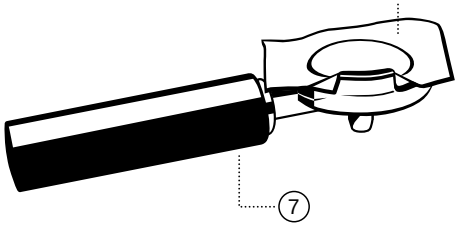
D
1 Ein/Aus Schalter I/O
2 Kaffeeschalter
3 Wasserdampfschalter
4 Dampfventil
5 Temperaturkontrollampe
6 Betriebslampe
7 Filterträger
8 Brühkopf
9 Dampfaustrittsrohr (Cappuccino)
10 Kaltwasserbehälter
11 Abtropfschale
12 Tassenwärmer aus Stahl
13 Abtropfgitter
14 Saugschlauch
15 Typenschild
16 Lufteinlass beim Dampfrohr

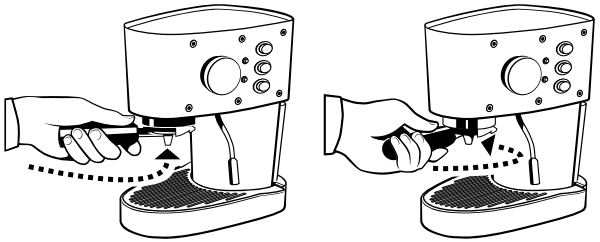
I
1 Interrutore avviamento (I/O)
2 Interrutore caffè
3 Interrutore vapore
4 Valvola vapore
5 Spia luminosa temperatura
6 Spia luminosa avviamento
7 Portafiltro
8 Alloggio porta-filtro
9 Tubo uscita vapore (cappuccino)
10 Deposito acqua fredda
11 Vassoio sgocciolio
12 Scaldatazze in acciaio
13 Reticella sgocciolio
14 Tubo di aspirazione acqua
15 Placca
16 Foro di aspirazione aria

E
1 Interruptor puesta en marcha I/O
2 Interruptor café
3 Interruptor vapor
4 Válvula vapor
5 Piloto temperatura ideal
6 Piloto indicador puesta en marcha
7 Porta-filtro
8 Alojamiento porta-filtro
9 Tubo salida vapor (cappuccino)
10 Depósito de agua fría
11 Bandeja de goteo
12 Calienta tazas de acero
13 Rejilla de goteo
14 Tubo de aspiración
15 Placa
16 Orificio de absorción de aire



E.S.E. Serving





Placing the filter holder

To close: turn right
To open: turn left

F
1 Interrupteur mise en marche I/O
2 Interrupteur café
3 Interrupteur vapeur
4 Soupape vapeur
5 Voyant température idéale
6 Voyant indicateur mise en marche
7 Porte-filtre
8 Logement porte-filtre
9 Tuyau sortie vapeur (Cappuccino)
10 Réservoir d'eau froide
11 Plateau d'égouttement
12 Chauffe-tasses en acier
13 Grille d'égouttement
14 Conduit d'aspiration
15 Plaque
16 Trou d'absorption d'air

P
1 Interruptor funcionamento I/O
2 Interruptor café
3 Botão vapor
4 Válvula vapor
5 Piloto temperatura ideal
6 Piloto indicador funcionamento
7 Filtro
8 Alojamento porta-filtro
9 Tubo saída vapor (cappuccino)
10 Depósito de agua fría
11 Bandeja de gotejamento
12 Acquecedor de aço para chávenas
13 Grelha de gotejamento
14 Tubo de aspiração
15 Placa
16 Furo de absorção do ar

X3 is a FrancisFrancis!
production made in Italy

Design by
Luca Trazzi - Milan

It should be spoken with affection, the way a mother would scold her small child, whose hands and face she found stained with forbidden chocolate. 'FrancisFrancis!' She tries to be serious, with her right index finger moving back and forth like a metronome, but she is unable to hold back the insuppressible smile that will turn this little tragedy into a kiss. This, is FrancisFrancis!. It is the child in all of us that we love unconditionally, the child that makes us smile, laugh, enjoy. So, if you ask yourself why a child is part of the FrancisFrancis! logo.
It is simply because a child represents the best part of all of us. And FrancisFrancis! - with all its products - wants to share this affinity with the child that has the genuine ability to make us smile, even when we thought we weren't in the mood.

For more information:
www.francisfrancis.com

USA GB IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs or machine in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from power socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorised service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for anything other than its intended use.
12. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

I IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Nell'utilizzo di apparecchiature elettriche devono essere sempre osservate le seguenti misure di sicurezza:

1. Leggere attentamente le istruzioni
2. Non toccare mai una superficie calda. Usare manici o pulsanti.
3. Per proteggersi dal fuoco, scosse elettriche o lesioni non immergere il cavo, la spina o in acqua o altro liquido.
4. Se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o vicino a bambini, sorvegliare attentamente.
5. Disinserire la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato o quando se ne esegue la pulizia. Lasciar raffreddare prima di aggiungere o levare parti accessorie e prima della pulizia.
6. Non utilizzare un apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, o se l'apparecchio mostra segni di cattivo funzionamento oppure se ha subìto qualche danno. Riportare l'apparecchio al concessionario autorizzato più vicino per controlli o riparazioni.
7. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
8. Non utilizzare all'esterno.
9. Non lasciare penzolare il cavo da tavoli o banconi, impedite che esso venga a contatto con superfici calde.
10. Non appoggiate l'apparecchio su fornelli elettrici o a gas, o dentro un forno caldo.
11. Non utilizzate l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
12. CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI.

D WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie alle Bedienungshinweise.
2. Berühren Sie keine heissen Flächen. Griffe und Knöpfe benützen.
3. Um Feuer, elektrischen Schlag und Verletzungen zu vermeiden, nie das Kabel, die Maschine oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
4. Wenn die Maschine in der Nähe von Kindern in Gebrauch ist, muss die Maschine überwacht werden.
5. Stecker aus der Steckdose ausziehen, wenn die Maschine länger nicht benutzt wird oder bei Reinigung.
6. Die Maschine nie mit einem beschädigten Kabel, oder Stecker benutzen, wenn die Funktionsweise Fehler aufweist, oder wenn die Maschine beschädigt wurde. Senden Sie die Maschine an die nächste Service-Stelle zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung ein.
7. Der Gebrauch von Zusatzgeräten, die nicht vom Hersteller empfohlen sind, können zu Feuer, elektrischem Schlag oder Verletzung von Personen führen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht über die Kante (von Küchenabdeckung oder Tisch) hängt und lassen Sie das Kabel keine heissen Oberflächen berühren.
10. Maschine nicht auf oder nahe an Gas- oder Elektrobrenner stellen; nicht in den heissen Ofen stellen.
11. Maschine nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck benutzen.
12. BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

E IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al usar todo aparato eléctrico, hay que respetar las siguientes medidas de seguridad:

1. Lea atentamente las instrucciones.
2. Nunca toque una superficie caliente. Utilice las empuñaduras o los botones.
3. Para protegerse contra el fuego, contra las descargas eléctricas y las lesiones, en general, no sumerja el cable, el enchufe, ni en el agua, ni en ningún otro líquido.
4. Si los niños utilizan el artefacto, o bien, si se usa cerca de los mismos, vigile con suma atención.
5. Desenchufe el aparato, cuando deja de usarlo y antes de proceder a limpiarlo. Deje que se enfríe antes de añadirle o quitarle los accesorios y antes de limpiarlo.
6. Nunca utilice un aparato, cuyo cable o enchufe están estropeados; si el mismo funciona mal o si se ha producido algún desperfecto. Lleve el aparato al concesionario autorizado de su zona para que lo controle o lo arregle.
7. El empleo de accesorios

no aconsejados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones físicas.
8. No use el artefacto al aire libre.
9. No deje el cable colgando del borde de la mesa o mostrador. Impida que el mismo entre en contacto con superficies calientes.
10. No apoye el aparato sobre fogones de gas, ni calentadores eléctricos. No lo introduzca en un horno caliente.
11. No utilice el aparato para funciones distintas de la prevista.
12. GUARDE LA PRESENTE HOJA DE INSTRUCCIONES.

F PRECAUTIONS IMPORTANTES

Quand on se sert d'appareils électriques, il faut toujours prendre les précautions suivantes:

1. Lire attentivement la notice d'emploi.
2. Ne jamais toucher une surface chaude avec les mains nues. Utiliser les poignées ou les poussoirs.
3. Pour se protéger du feu, des secousses électriques et éviter de se blesser, ne jamais plonger la machine, la prise ou le fil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Si la machine est utilisée par des enfants ou dans leur voisinage immédiat, surveiller attentivement les opérations.
5. Débrancher la machine après usage et pendant le nettoyage. La laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever les parties accessoires et avant de la nettoyer.
6. Ne pas se servir de la machine si le fil ou la prise sont endommagés, si elle-même donne des signes de mauvais fonctionnement ou encore si elle a subi un dommage quelconque. Dans ce cas, la rapporter au concessionnaire le plus proche pour la faire contrôler ou réparer.
7. L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant risque de provoquer des incendies, des secousses électriques ou des lésions aux personnes.
8. Ne pas utiliser la machine à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le fil pendre du bord de la table ou du comptoir et éviter qu'il soit en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas poser la machine sur des réchauds électriques, à gaz ou dans un four chaud.
11. Ne pas se servir de la machine pour des usages autres que ceux pour lesquels elle a été fabriquée.
12. GARDER SOIGNEUSEMENT CETTE NOTICE.

P IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

No uso de aparelhagens eléctricas devem ser sempre respeitadas as seguintes medidas de segurança:

1. Ler com atenção as instruções.
2. Nunca tocar uma superfície quente. Usar pegas ou botões.
3. Para protecção contra o fogo, choques eléctricos ou lesões, não introduzir o fio, a ficha, em água ou qualquer outro líquido.
4. Se o aparelho é utilizado por crianças ou perto de crianças, vigiar com atenção.
5. Desligar a ficha quando o aparelho não é usado ou quando se procede à sua limpeza. Deixar arrefecer antes de montar ou desmontar acessórios ou antes da operação de limpeza.
6. Não utilizar o aparelho no caso em que o fio ou a ficha estejam danificados, ou se o aparelho demonstra sinais de mau funcionamento ou se sofreu danos. Contactar o concessionário mais próximo para controles ou reparações.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo produtor pode provocar incêndios, choques eléctricos ou lesões às pessoas.
8. Não usar ao ar livre.
9. Não deixar livre o cordão fora da beira das mesas. Impedir que o mesmo possa entrar em contacto com superfícies quentes.
10. Não apoiar o aparelho sobre fornos eléctricos ou a gás fogões ou dentro de um forno quente.
11. Não usar o aparelho para fins diversos daquele previsto.
12. CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

GUARDE LA PRESENTE HOJA DE INSTRUCCIONES

GARDER SOIGNEUSEMENT CETTE NOTICE

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

E.S.E.
(Easy Serving Espresso)

USA GB The X3 espresso machine uses the EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E) system: for best results, we recommend using the E.S.E. servings, which are easily recognisable by the E.S.E. logo on the package.
The E.S.E. system guarantees several benefits: the quality of the espresso coffee remains constant regardless of the user's experience.
The system is very easy to use, quick, and extremely easy to clean.
It is very important, however, that you store E.S.E. servings in a closed, airtight container so that they remain fresh.

I La macchina per espresso X3 impiega il sistema EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E.): per un corretto funzionamento è necessario utilizzare i serving E.S.E., facilmente riconoscibili dal marchio impresso sulle confezioni, lo stesso che si ritrova anche sulle macchine per espresso.
Il sistema E.S.E. garantisce una serie di vantaggi: la qualità del caffè espresso rimane sempre costante indipendentemente dall'esperienza del consumatore nel prepararlo, l'impiego è facile e molto veloce, la pulizia del sistema è estremamente semplice.
E' fondamentale conservare i serving E.S.E. in un recipiente chiuso in ambiente secco e ventilato.

D Die Espressomaschine X3 arbeitet mit dem System EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E.): Für ein einwandfreies Funktionieren ist es notwendig, die Portionen E.S.E. zu verwenden. Die Portionen erkennen Sie am E.S.E. Markenzeichen auf der Kaffeeverpackung. Dieses Markenzeichen finden Sie ebenfalls auf der Verpackung der Espresso-Maschinen.
Das System E.S.E. garantiert eine Reihe von Vorteilen: Die Qualität des Espresso bleibt immer konstant, unabhängig von der Erfahrung der zubereitenden Person. Die Verwendung von Portionen ist einfach und sehr schnell, die Reinigung der Maschine äusserst einfach.
Es ist sehr wichtig, dass die E.S.E. Portionen in einem geschlossenen Behälter trocken und ohne Fremdgerüche aufbewahrt werden.

E La máquina de café exprés X3 se utiliza con el sistema EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E.). Para que la misma funcione correctamente, es preciso utilizar los servings E.S.E. Los reconocerá fácilmente mediante la marca impresa en los envases, que es la misma que se aprecia en las máquinas de café exprés.
El sistema E.S.E. garantiza una serie de ventajas: la calidad del café exprés permanece siempre constante, independientemente de la pericia del consumidor, a la hora de prepararlo; es fácil de usar y muy rápido; el sistema es muy sencillo de limpiar.
Es fundamental que conserve los serving E.S.E. en un recipiente cerrado, en un ambiente seco y ventilado.

F La cafetière pour expresso X3 utilise le système EASY SERVING ESPRESSO (E.S.E.): pour qu'elle fonctionne correctement, il faut donc employer les serving E.S.E. que l'on reconnaîtra aisément à la marque imprimée sur les emballage et qui figure sur la cafetière elle-même.
Le système E.S.E. présente toute une série d'avantages: il garantit une qualité de café expresso constante, indépendamment de l'habileté du consommateur à le préparer, il est d'utilisation rapide et facilite le nettoyage de la machine.
IMPORTANT: les serving E.S.E. doivent être conservés dans un récipient fermé et dans un lieu sec et bien aéré.

P A máquina para café expresso X3 utiliza o sistema EASY SERVING EXPRESSO (E.S.E.): para o correcto funcionamento é necessário utilizar o serving E.S.E. que se reconhece facilmente pela marca gravada nas confecções, o mesmo que se encontra nas máquinas para café expresso.
O sistema E.S.E. garante uma série de vantagens: a qualidade do café expresso permanece sempre constante independentemente da prática do consumidor em prepara-lo, o uso é fácil e muito rápido, a limpeza do sistema é extremamente simples.
É fundamental conservar o serving E.S.E. fechado num recipiente num ambiente seco e ventilado.

INSTRUCTION MANUAL

General Rules for Using the Machine

It is important to keep the machine clean by frequently washing the drip plate (11), the filter holder (7), and the water tank (10). The steam outlet pipe (9) and the air absorption hole (16) should also be kept clean.

VERY IMPORTANT: never immerse the machine in water or put it in a dishwasher.

The water contained in the tank (10) must be changed regularly. After changing the water, check that the intake pipe (14) is positioned inside the tank (10).
Depending on the hardness of the water in your area, it is recommended that you occasionally use a special de-scaling product for coffee machines (do not use vinegar) to remove scaling inside the machine.
De-scaling: Follow the directions on the package for recommended strength. Mix, as per package instructions, enough de-scaling solution to fill the water tank (10) two-thirds full, and put tank in machine.
Turn on the machine, but do not wait for it to heat. Immediately, open the steam valve (4) and let all but one third of the solution run through the steam outlet (9) into a container. Close the steam valve (4). Then turn on the coffee switch (2) and let the remainder of the solution run through the filter holder (7) into a container. When the water tank is empty, turn off the coffee on/off switch immediately (1).
Rinsing: Wash the water tank (10) with soap and rinse thoroughly. Refill the water tank with fresh cold water and replace in the machine. Open the steam valve (4) and let the full tank of water run through the steam outlet (9) into a container. Close the steam valve (4). Refill the water tank with fresh cold water and replace it in the machine. Turn on the coffee switch (2) and let all of the water run through the filter-holder (7) into a container. When the water tank is empty, the cleaning process is complete. After refilling the tank, you can begin to make coffee again. If you use your machine frequently, and live in a area with hard water, you may want to repeat this process once every two months. If your water is not hard, or if you use the machine less frequently, you can de-scale every six months to one year. (If you want proof that all of the cleaning solution is out of the machine, steam some milk as explained in the section on making cappuccino. The milk will curdle if any solution is left in the machine.)
In order to enjoy a perfect piping hot espresso, keep the cups warm by storing them on the cup warmer (12) on top of the machine.

Operating the Machine

Installation

It is only necessary to do the following before using the machine for the first time.
A) Check that the voltage plate of the supply current of your machine is correct by looking on the plate (15) before plugging it into the electrical socket.
B) Fill the tank half-full of cold water (10), ensuring that the intake pipe (14) is immersed in the water. Place a container under the filter-holder (7). Turn on the main on/off switch (1) and activate the water flow through the internal system by turning on the coffee switch (2).
C) Fill the tank again (10), checking that the intake pipe (14) is immersed in the water.

How to make the first espresso after installation (or after the machine has been turned off).

To make sure the machine is in the ideal condition to make a perfect espresso, follow the instructions below:
D) Turn on the main switch (1) and make sure that the on/off pilot light (6) will come on automatically, indicating that the machine is heating.
E) Take out an E.S.E. serving and place it in the filter-holder (7) with the printed side facing down.
F) Place the filter-holder (7) in its housing (8), and rotate until it fits firmly, making a good seal.
G) Make the coffee by turning on the switch (2): once you have the desired quantity of coffee (extra strong-one ounce, or mild-two ounces) turn off the switch (2).
H) Remove the filter-holder (7) from its housing (8) by repeating the operation described in point F in reverse. Dispose of the used E.S.E. serving.

Preparation of additional cups of espresso:

I) To make more cups of espresso, repeat operations E through H.

Ground Coffee Kit (Using pre-ground coffee to prepare espresso)

A Ground Coffee Kit is available as an option with your X3. You will need this kit if you want to use pre-ground coffee (not E.S.E. Servings) to make espresso. The Ground Coffee Kit contains a filter-holder, which must be fitted with one of two filters provided with the kit. The smaller filter should be used to prepare one cup of espresso, and the larger filter for two cups of espresso. The kit also includes a measuring spoon, which will also be used to measure the correct amount of coffee per serving, and also to tamp or press the coffee firmly into the filter-holder. The Ground Coffee Kit is used as followed:
J) Select the one or two cup filter, depending on the number of espressos that you would like to prepare, and press it firmly into the filter-holder.
K) Take the measuring spoon and measure one spoonful (7 grams) of coffee for the one cup filter and two spoonfuls (14 grams) for the two cup filter. For each cup that you want to you will need to grind coffee or have pre-ground coffee.

How to produce steam (making a cappuccino)

In order to make steam for a cappuccino, it is necessary to increase the temperature of the machine, as follows:
L) Make sure that there is no serving in the filter-holder. With the steam valve (4) in the closed position, turn on the steam switch (3). If the temperature pilot light (5) is not already lit, this operation will make it come on.
M) The pilot light (5) will go off when the correct temperature has been obtained. When the light goes off, open the steam valve (4) slightly, by turning it counter-clockwise, and allow the residual water to flow from the pipe (9) until the steam comes out of the steam outlet. When steam starts to come out, close the valve (4).
N) Place a container of milk under the steam outlet pipe (9) so that a small part of the pipe is immersed. Then open the steam valve (4) to obtain steam. A special hole at the side of the nozzle brings in air, which mixes with the milk to make the foam for cappuccino. If this does not occur, change the position of the container so that the air hole (16) is not covered by the milk. It is preferable to use very cold milk.
After you have steamed the milk, turn off the steam switch (3). After a few minutes, the machine will return to the correct temperature for making espresso.

Troubleshooting for cappuccino:

If you notice a reduction in the supply of steam, close the steam valve (4) and turn on the coffee switch (2) until water comes out of the filter-holder (7). Then repeat steps K and L.
O) It is very important to avoid making an espresso immediately after using the steam function, as the machine will be too hot. To reduce the temperature of the machine quickly in order to make a perfect espresso, follow the instruction below:
- Make sure that there is no coffee serving in the filter-holder.
- Turn on the coffee switch (2) and put a container under the filter-holder (7). This will remove some hot water from the boiler. Do this until the temperature pilot light (5) comes on.
- Turn off the coffee switch (2) to stop the water flow and then wait again for the temperature pilot light (5) to go off: the machine is now ready to make another espresso.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE MODIFICATIONS OR IMPROVEMENTS WITHOUT PRIOR NOTICE.
TECHNICAL CHARACTERISTICS:
VOLTAGE: 220/230 V
(110/120 V US - 110 V J)
POWER: 1.050 W

MANUALE DI ISTRUZIONI

Regole generali per l'uso della macchina

La macchina deve essere mantenuta pulita sciacquando frequentemente il vassoio (11), il porta-filtro (7), il serbatoio (10), il tubo uscita vapore (9) e il foro di aspirazione aria (16).

IMPORTANTISSIMO: mai immergere la macchina in acqua o introdurla in lavastoviglie.

L'acqua contenuta nel serbatoio (10) deve essere regolarmente sostituita.
Dopo il cambio dell'acqua verificare che il tubo di aspirazione (14) sia collocato all'interno del serbatoio (10).
Si consiglia di utilizzare, ogni tre mesi, una miscela per la rimozione del calcare appositamente studiata per macchine per espresso.
Per gustare un espresso perfetto si consiglia di mantenere calde le tazze utilizzando lo scalda-tazze (12) incorporato nella macchina.

Funzionamento della macchina

Installazione

A) Verificare sulla placca (15) che il voltaggio della corrente di alimentazione sia corretto: in caso affermativo, collegare la macchina alla presa di corrente.
B) Riempire con acqua fredda metà del serbatoio (10) assicurandosi che il tubo di aspirazione (14) sia immerso nell'acqua. Collocare un recipiente sotto il porta-filtro (7). Azionare l'interruttore generale (1) e far circolare l'acqua nel circuito interno azionando l'interruttore del caffè (2).
C) Riempire nuovamente il serbatoio (10) verificando che il tubo di aspirazione (14) sia immerso nell'acqua.

Come ottenere il primo caffè dopo l'installazione (o lo spegnimento) della macchina

Per far sì che la macchina si trovi nelle condizioni ideali per preparare un espresso perfetto, seguire le seguenti istruzioni:
D) Azionare l'interruttore generale (1) e accertarsi che la spia di avviamento (6) sia accesa: se la temperatura della macchina non è sufficiente, si accenderà la spia della temperatura (5).
Inserire il porta-filtro (7) nel suo alloggiamento. Attendere che la spia della temperatura (5) si spenga. Collocare una tazza sotto il porta-filtro (7) e azionare l'interruttore del caffè (2). Lasciare uscire l'acqua calda. Vuotare l'acqua calda dalla tazza.

A questo punto la macchina e la tazza sono pronte per un espresso perfetto.

E) Estrarre un serving E.S.E. e collocarlo nel porta-filtro (7) con il marchio verso il basso.
F) Inserire il porta-filtro (7) nel suo alloggiamento (8) facendolo ruotare fino a trovare resistenza.
G) Preparare il caffè azionando l'interruttore (2): una volta raggiunta la quantità desiderata di caffè (ristretto o lungo) spegnere l'interruttore (2).
H) Togliere il porta-filtro (7) dal suo alloggiamento (8) ripetendo in maniera inversa l'operazione descritta al punto F). Eliminare il serving E.S.E. utilizzato.

Preparazione successiva di altri caffè

I) Per preparare altri caffè ripetere le operazioni da E a H.

Come ottenere vapore (Preparazione di un cappuccino)

J) Assicurarsi che il porta-filtro sia senza serving.
Con la valvola del vapore (4) in posizione chiusa azionare l'interruttore del vapore (3).
Se non era già accesa, questa operazione farà accendere la spia della temperatura (5).
K) Dopo lo spegnimento della spia della temperatura (5), aprire un poco, in senso antiorario, la valvola del vapore (4) e far fuoriuscire l'acqua residua dal tubo (9) fino all'arrivo del vapore.
Quando inizia a uscire vapore chiudere la valvola (4).
L) Collocate un recipiente con il latte sotto il tubo di uscita del vapore-cappuccino (9) in modo da immergene una parte. Aprire poi la valvola del vapore (4) per ottenere il vapore desiderato.
Un apposito foro a lato dell'ugello rende possibile l'assorbimento di una piccola parte di aria che miscelandosi con il latte lo trasforma in crema per cappuccino.
Se ciò non avviene modificate la posizione del recipiente affinché il foro di aspirazione aria (16) non venga coperto dal latte.
E' preferibile usare latte molto freddo.
Chiudere l'interrutore del vapore (3).
Se si nota una diminuzione nell'erogazione del vapore chiudere la valvola del vapore (4) e azionare l'interruttore del caffè (2) fino alla fuoriuscita di acqua dalla porta-filtro (7).
Ripetere quindi i passaggi K e L.
M) E' molto importante evitare di preparare un espresso subito dopo l'erogazione di vapore poiché la macchina è ancora troppo calda.
Per ridurre rapidamente la temperatura della macchina e ottenere un espresso perfetto, seguire le seguenti istruzioni:
- Assicurarsi che il porta-filtro sia senza serving.
- Azionare l'interruttore del caffè (2) e collocare un recipiente sotto il porta-filtro (7) consentendo la fuoriuscita di acqua calda fino all'accensione della spia della temperatura (5).
- Spegnere l'interruttore del caffè (2) interrompendo così il flusso di acqua e attendere che si spenga la spia della temperatura: la macchina è ora nuovamente pronta per preparare un altro espresso.

IL PRODUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE O MIGLIORAMENTI SENZA PREAVVISO.
CARATTERISTICHE TECNICHE:
VOLTAGGIO: VOLTAGE: 220/230 V (110/120 V US - 110 V J)
POTENZA: 1.050 W

D

BEDIENUNGSANLEITUNG

Allgemeine Hinweise zum Gebrauch des Gerätes

Die Reinigung der Maschine erfolgt durch häufiges Ausspülen der Tropfschale (11), des Filterträgers (7), des Wassertankes (10), des Dampfrohres (9) und des Lufteinlasses beim Dampfrohr (16).

WICHTIG: Das Gerät nie ins Wasser tauchen. Stellen Sie das Gerät nie in einen Geschirrspüler.

Der Inhalt des Wassertankes (10) sollte regelmässig ausgewechselt werden.
Nach einem Wasserwechsel sicherstellen, dass der Saugschlauch (14) ins Tankinnere (10) reicht. Es empfiehlt sich, die Maschine alle drei Monate mit einem speziell für Espresso-Maschinen entwickelten Kalklösungsmittel zu entkalken (kein Essig verwenden). Für einen perfekten Espresso-Geschmack empfiehlt es sich, die Tassen vorher auf dem Tassenwärmer (12) vorzuwärmen.

Betriebsbeschreibung Installation

A) Kontrollieren Sie, ob Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
Wenn ja, das Gerät einstecken.
B) Die Hälfte des Wassertankes (10) mit kaltem Wasser auffüllen und darauf achten, dass der Saugschlauch (14) ins Wasser eintaucht. Den Kaffeeschalter (2) betätigen und dadurch das Wasser im Innenkreislauf zirkulieren lassen. Einen Behälter unter den Filterträger (7) stellen.
C) Den Wassertank (10) erneut auffüllen und darauf achten, dass der Saugschlauch (14) ins Wasser eintaucht.

Der erste Kaffee nach erfolgter Installation (oder dem Ausschalten) der Maschine

Durch das Befolgen der folgenden Anweisungen versetzen Sie Ihre Maschine in die idealen Betriebsbedingungen und erhalten einen perfekten Espresso:
D) Den Betriebsschalter (1) einschalten und sicherstellen, dass die Betriebslampe (6) aufleuchtet; wenn die Temperatur der Maschine unzureichend ist, leuchtet die Temperaturkontrollampe (5) automatisch auf. Den Filterträger (7) an der dafür vorgesehenen Stelle einführen. Warten bis die Temperaturkontrollampe (5) auslöscht. Eine Tasse unter den Filterträger (7) stellen und den Kaffeeschalter (2) betätigen. Das heisse Wasser auslaufen lassen. Das warme Wasser aus der Tasse weggiessen.

An dieser Stelle stehen Ihnen die Maschine und die Tasse für einen perfekten Espresso bereit.

E) Eine Kaffeeportion mit dem Markenzeichen “illy down” gegen unten in den Filterträger (7) einlegen.
F) Den Filterträger (7) fest in das Gehäuse nach rechts eindrehen.
G) Den Kaffeeschalter (2) einschalten, den Kaffee zubereiten und nach Erhalt der gewünschten Menge (wenig oder viel / ristretto o lungo) wieder ausschalten.
H) Den Filterträger (7) aus seinem Gehäuse drehen und dabei nach links drehen.
Die gebrauchte Kaffeeportion entfernen.

Zubereitung von weiteren Kaffees

I) Für die Zubereitung von weiteren Kaffees sind die Punkte von E bis H zu wiederholen.

Zubereitung von Dampf (für einen Cappuccino)

J) Darauf achten, dass sich keine Portion in der Maschine befindet. Bei geschlossenem Dampfventil (4) den Dampfschalter (3) einschalten. Wenn die Temperaturkontrollampe (5) nicht bereits aufleuchtet, wird sie durch diesen Vorgang eingeschaltet.
K) Nach dem Erlöschen der Temperaturkontrollampe (5), das Dampfventil (4) im Gegenuhrzeigersinn ein wenig aufdrehen, damit das Restwasser aus dem Dampfrohr (9) auslaufen kann und warten, bis Dampf aus dem Rohr austritt. Wenn der Dampf auszuströmen beginnt, das Ventil (4) schliessen.
L) Den Milchbehälter unter das Auslaufrohr des Cappuccino-Dampfes (9) stellen, welches ein wenig in die Flüssigkeit eingetaucht werden muss. Dann das Dampfventil (4) öffnen, um auf diese Weise den gewünschten Dampf zu erhalten. Eine kleine Bohrung oberhalb der Düse nimmt einen kleinen Teil der Luft auf und schäumt die Milch für den Cappuccino auf. Erfolgt dies nicht, muss der Milchstand so geändert werden, bis der Lufteinlass (16) des Dampfrohres über der Milch liegt. Es wird empfohlen, dazu sehr kalte Milch zu verwenden.
Nach dem Bezug Dampfschalter (3) ausschalten.
Geht der Dampf zurück, muss das Dampfventil (4) geschlossen und der Kaffeeschalter (2) gedrückt werden, bis Wasser aus dem Brühkopf (7) herausströmt. Anschliessend die Punkte K und L wiederholen.
M) Nach erfolgter Dampfabgabe sollte die Zubereitung eines weiteren Espressos unbedingt vermieden werden, da das Gerät noch zu heiss ist.
Für schnelle Temperaturherabsenkung des Gerätes und die unmittelbare Zubereitung eines perfekten Espressos, die folgenden Anweisungen befolgen:
- Sicherstellen, dass der Filterträger leer ist.
- Den Kaffeeschalter (2) bedienen und einen Behälter unter den Filterträger (7) stellen, damit das heisse Wasser bis zum Einschalten der Temperaturkontrollampe (5) auslaufen kann.
- Den Kaffeeschalter (2) ausschalten, dadurch die Pumpe unterbrechen und warten, bis die Temperaturkontrollampe auslöscht. Nun steht das Gerät für die Zubereitung eines weiteren Espressos bereit.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH VOR, ÄNDERUNGEN ODER VERBESSERUNGEN OHNE VORANZEIGE ANZUBRINGEN.
TECHNISCHE DATEN:
SPANNUNG: VOLTAGE: 220/230 V (110/120 V US - 110 V J)
LEISTUNG: 1.050 W

E

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Reglas generales para el uso de la máquina

Debe mantener Usted la máquina en perfectas condiciones de limpieza: para ello, lave a menudo el cajón (11), el portafiltro (7) el depósito (10), el tubo de salida del vapor (9) y el orificio de absorción de aire (16).

MUY IMPORTANTE: nunca sumerja la máquina en el agua, ni la introduzca en el lavavajillas.

Cambie con frecuencia el agua del depósito (10). Tras cambiar el agua, verifique si el tubo de aspiración (14) está ubicado en el interior del depósito (10). Es aconsejable utilizar, cada tres meses, una mezcla para desincrustar las restos de cal, estudiada especialmente para las máquinas de café exprés.
Para saborear un café exprés perfecto, es conveniente mantener las tazas calientes utilizando el calienta-tazas (12) que viene incorporado en la máquina.

Funcionamiento de la máquina

Instalación

A) Verifique si el voltaje de la corriente de alimentación de la red corresponde al que indica la placa (15) de la máquina: si es así, enchufe la máquina en la toma de corriente.
B) Llene el depósito (10) hasta la mitad con agua fría, controlando que el tubo de aspiración (14) esté sumergido en el agua.
Coloque un recipiente bajo el portafiltro (7). Encienda la máquina mediante el interruptor general (1) y haga que el agua circule por el circuito interior, pulsando el interruptor del café (2).
C) Llene una vez más el depósito (10), verificando que el tubo de aspiración (14) esté sumergido en el agua.

Cómo preparar el primer café, después de la instalación de la máquina (o después de apagarla).

Para poner a la máquina en las condiciones ideales para preparar un café exprés perfecto, siga las siguientes instrucciones:
D) Encienda la máquina mediante el interruptor general (1) y verifique si el piloto de puesta en marcha (6) está encendido. Si la temperatura de la máquina aún no ha llegado al nivel indicado, se encenderá el piloto de la temperatura (5).
Inserte el portafiltro (7) en su asiento. Aguarde hasta que el piloto de la temperatura (5) se apague. Ubique una taza bajo el portafiltro (7) y pulse el interruptor del café (2). Deje que salga el agua caliente.
Vacíe el agua caliente de las tazas.

Ahora la máquina y las tazas están listas para un perfecto café exprés.

E) Coja un serving E.S.E. y ubíquelo en el portafiltro (7) con la marca mirando hacia abajo.
F) Inserte el portafiltro (7) en su asiento y hágalo girar hasta el tope (8).
G) Prepare el café, pulsando el interruptor (2): cuando haya llegado a la cantidad deseada de café (café súper corto o largo), apague con el interruptor (2).
H) Quite el portafiltro (7) de su asiento (8), repitiendo todas las instrucciones indicadas en el punto F, de atrás para adelante. Eche a la basura el serving E.S.E. usado.

Para preparar otros cafés

I) Para preparar otros cafés, repita las operaciones indicadas desde el punto E hasta el punto H.

Cómo obtener vapor (para preparar un capuchino a la italiana)

J) Cerciórese de que no haya un serving en el portafiltro.
Con la válvula del vapor (4) en la posición “cerrado”, pulse el interruptor del vapor (3).
Si el piloto de la temperatura (5) estaba apagado, con esta operación se encenderá.
K) Una vez que se haya apagado el piloto de la temperatura (5), abra un poco la válvula del vapor (4), haciéndola girar hacia la izquierda. Deje que salga el agua que quedaba en el tubo (9), hasta que empiece a subir el vapor. Cuando el vapor empiece a salir, cierre la válvula (4).
L) Coloque un recipiente con leche bajo el tubo de salida del vapor-capuchino (9), de manera tal que una parte del tubo quede sumergida en la leche. Luego abra la válvula del vapor (4) para que salga el vapor deseado. Un orificio al efecto, ubicado al costado de la boquilla, absorbe una pequeña cantidad de aire que, al mezclarse con la leche, la transforma en crema para el capuchino a la italiana.
Si la crema no se forma, cambie de posición el recipiente con la leche, haciendo que esta última no tape el foro de absorción del aire (16).
Preferentemente utilice leche muy fría.
Cierre el interruptor del vapor (3). Si nota que sale menos vapor, cierre la válvula del vapor (4) y mantenga apretado el interruptor del café (2), hasta que empiece a salir agua por el portafiltro (7).
Ahora repita las instrucciones indicadas en los puntos K y L.

M) ¡Cuidado! No prepare café exprés inmediatamente después de haber usado el vapor, puesto que la máquina está demasiado caliente.

Para lograr que la temperatura de la máquina disminuya rápidamente, lo cual le permitirá preparar un café exprés perfecto, siga las siguientes instrucciones:
- Cerciórese de que en el portafiltro no haya un serving.
- Pulse el interruptor del café (2) y coloque un recipiente bajo el portafiltro (7), para que salga el agua caliente, hasta que se encienda el piloto de la temperatura (5).
- Apague el interruptor del café (2), con lo cual dejará de salir agua. Aguarde hasta que el piloto de la temperatura se apague: ahora la máquina está lista para preparar un nuevo café exprés.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR O MEJORAR EL PRESENTE ARTÍCULO, SIN AVISO PREVIO.
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:
VOLTAJE: VOLTAGE: 220/230 V (110/120 V US - 110 V J)
POTENCIA: 1.050 W

F

NOTICE D'EMPLOI

Règles générales pour l'emploi de la machine

Veiller à maintenir la cafetière toujours bien propre en rinçant fréquemment le tiroir (11), le porte-filtre (7) le réservoir (10), le conduit de sortie de la vapeur (9) et le trou d'absorption d'air (16).

TRES IMPORTANT: ne jamais plonger la machine dans l'eau ni la mettre dans le lave-vaisselle.

L'eau du réservoir (10) doit être changée régulièrement. Après l'avoir fait, s'assurer que le conduit d'aspiration (14) est bien à l'intérieur du réservoir (10). Il est recommandé d'éliminer le calcaire tous les trois mois en utilisant un mélange conçu spécialement pour ce type de cafetières (pas de vinaigre). Pour obtenir un délicieux expresso à l'italienne, il est conseillé de chauffer les tasses au moyen du dispositif (12) incorporé dans la machine.

Fonctionnement de la cafetière

Mise en place

A) Vérifier sur la plaque (15) que le voltage du courant d'alimentation est correct, puis brancher la cafetière.
B) Remplir d'eau froide la moitié du réservoir (10) après s'être assuré que le conduit d'aspiration (14) est bien plongé dans l'eau. Placer un récipient sous le porte-filtre (7). Actionner l'interrupteur général (1) et faire circuler l'eau dans le circuit intérieur en actionnant l'interrupteur du café (2).
C) Remplir de nouveau le réservoir (10) en s'assurant que le conduit d'aspiration (14) est plongé dans l'eau.

Comment obtenir le premier café après la mise en place (ou l'extinction) de la cafetière

Pour que la cafetière se trouve dans les conditions idéales pour préparer un expresso parfait, se conformer aux instructions suivantes:
D) Actionner l'interrupteur général (1) et s'assurer que le voyant lumineux de mise en marche (6) est allumé: si la machine n'est pas assez chaude, le voyant de la température (5) s'allumera.
Introduire le porte-filtre (7) dans son logement.
Attendre que le voyant de la température (5) s'éteigne.
Placer une tasse sous le porte-filtre (7) et actionner l'interrupteur du café (2).
Laisser sortir l'eau chaude.
Vider l'eau chaude de la tasse.

A ce point, la cafetière et la tasse sont prêtes pour faire un excellent expresso.

E) Extraire un serving E.S.E. et le placer dans le porte-filtre (7), la marque tournée vers le bas.
F) Introduire le porte-filtre (7) dans son logement (8) en le faisant tourner jusqu'à ce qu'on rencontre une certaine résistance.
G) Préparer l'expresso en actionnant l'interrupteur (2): une fois obtenue la quantité voulue de café (serré ou allongé), arrêter le débit, toujours au moyen de l'interrupteur (2).
H) Retirer le porte-filtre (7) de son logement (8) en répétant à rebours l'opération décrite au point F). Jeter le serving E.S.E. utilisé.

Préparation des cafés suivants

I) Pour préparer d'autres cafés, répéter les opérations de E à H.

Comment obtenir de la vapeur (Préparation d'un cappuccino)

J) S'assurer qu'il n'y a pas de serving dans le porte-filtre.
La soupape de la vapeur (4) étant en position fermée, actionner l'interrupteur de la vapeur (3).
Cette opération fera s'allumer, s'il était éteint, le voyant de la température (5).
K) Après que le voyant de la température (5) s'est éteint, ouvrir légèrement, en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la soupape de la vapeur (4) et faire sortir l'eau restée dans le conduit (9) jusqu'à ce que la vapeur n'apparisse. Lorsque la vapeur commence à apparaître, fermer la soupape (4).
L) Placer un récipient contenant le lait sous le conduit de sortie de la vapeur-cappuccino (9) et y plonger ce dernier. Ensuite, ouvrir la soupape de la vapeur (4) pour obtenir la vapeur désirée.
Un trou situé à côté de la buse permet l'absorption d'une petite quantité d'air qui, en se mélangeant au lait, le transforme en crème pour cappuccino. Si cela ne se produit pas, modifier la position du récipient afin que le trou d'absorption d'air (16) ne soit pas couvert par le lait.
Il est préférable d'utiliser du lait très froid.
Fermer l'interrupteur de la vapeur (3). Si l'on remarque une diminution du débit de la vapeur, fermer la soupape de la vapeur (4) et actionner l'interrupteur du café (2) jusqu'à ce que de l'eau sorte du porte-filtre (7). Répéter ensuite les opérations décrites aux points K et L.
M) Il est expressément recommandé de ne pas préparer de café immédiatement après la sortie de vapeur, la cafetière étant encore trop chaude. Pour en diminuer la température et obtenir un expresso parfait, se tenir aux instructions suivantes:
- s'assurer qu'il n'y a pas de serving dans le porte-filtre;
- actionner l'interrupteur du café (2) et placer un récipient sous le porte-filtre (7) en faisant couler de l'eau chaude jusqu'à ce que s'allume le voyant de la température (5);
- fermer l'interrupteur du café (2) ce qui aura pour effet d'arrêter l'eau et attendre que le voyant de la température s'éteigne; la machine est de nouveau prête à faire un autre expresso.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER SANS PREAVIS DES MODIFICATIONS OU DES AMELIORATIONS A CET ARTICLE.
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:
VOLTAGE: VOLTAGE: 220/230 V (110/120 V US - 110 V J)
PUISSANCE: 1050 W

P

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Regras gerais para o uso da máquina

A máquina deve ser mantida limpa, enxaguando frequentemente a gaveta (11), o porta-filtro (7) e o depósito (10), o tubo de saída do vapor (9) e o furo de absorção do ar (16).

MUITO IMPORTANTE: nunca introduza a máquina na água ou na máquina de lavar louça.

A água contida no depósito (10) deve ser periodicamente substituída.
Depois de ter mudado a água verifique que o tubo de aspiração (14) esteja colocado no interior do depósito (10). Aconselha-se utilizar, cada três meses, um produto específico para eliminar o calcário nas máquinas de café expresso.
Para saborear um café expresso perfeito aconselhamos que mantenha as chávenas quentes usando o escalda-chávenas (12) incorporado na máquina.

Funcionamento da máquina

Instalação

A) Verifique na placa contendo os dados técnicos (15) que a voltagem da corrente de alimentação seja correcta: no caso afirmativo, ligue a máquina à tomada de corrente.
B) Encha o depósito de água (10) até metade com água fria verificando que o tubo de aspiração (14) esteja introduzido na água. Coloque um recipiente debaixo do porta-filtro (7). Accione o interruptor geral (1) e deixe circular a água no circuito interno accionando o interruptor do café (2).
C) Encha novamente o depósito e verifique que o tubo de aspiração (14) esteja introduzido na água (10).

Como fazer o primeiro café depois da instalação ou quando a máquina foi ligada hà pouco tempo

Para fazer com que a máquina se encontre nas condições ideais para fazer um perfeito café expresso siga as seguintes instruções:
D) Accione o interruptor geral (1) e verifique que o sinal luminoso de funcionamento (6) esteja aceso: se a temperatura da máquina não é suficiente, acende-se o sinal luminoso da temperatura (5).
Introduza o porta-filtro (7) no respectivo alojamento.
Aguarde até que o sinal luminoso da temperatura (5) se apague. Coloque uma chávena debaixo do porta-filtro (7) e accione o interruptor do café (2).
Deixe sair a água quente.
Deite fora a água quente da chávena.

A este ponto a máquina e a chávena estão prontas para um café expresso perfeito

E) Extraia um serving E.S.E. colocando-o no porta-filtro (7), com a marca voltada para baixo.
F) Introduza o porta-filtro (7) no seu alojamento (8) fazendo o rodar até encontrar resistência.
G) Prepare o café accionando o interruptor (2): quando se tiver atingido a quantidade desejada de café (bica "italiana" ou café normal) desligar o interruptor (2).
H) Retire o porta-filtro (7) do seu alojamento (8), repetindo inversamente a operação descrita no ponto F). Elimine o serving E.S.E. utilizado.

Preparação sucessiva de outros cafés

I) Para preparar outros cafés repetir as operações descritas nos ponto E a H.

Como obter vapor (Preparação de um "cappuccino)

J) Verifique que o porta-filtro esteja sem serving.
Com a válvula do vapor (4) situada na posição fechada accione o interruptor do vapor (3). No caso em que não esteja acesa, esta operação faz acender o sinal luminoso da temperatura (5).
K) Depois de se ter apagado o sinal luminoso da temperatura (5), abrir um pouco, no sentido anti-horário, a válvula do vapor (4) e deixar sair a água que se encontra no tubo (9) até quando começar a sair vapor. Quando começar a sair vapor feche a válvula (4).
L) Coloque um recipiente contendo o leite debaixo do tubo de saída do vapor-cappuccino (9) de modo que uma parte fique introduzida
A seguir abra a válvula do vapor (4) para obter o vapor desejado. Um furo específico situado no lado do bico torna possível a absorção de uma pequena quantidade de ar que misturando se com o leite o transforma em espuma para o cappuccino.
No caso em que tal não aconteça, modifique a posição do recipiente até que o furo de absorção do ar (16) fique coberto pelo leite.
É preferível usar leite muito frio.
Fechar o interrupto do vapor (3). No caso em que notar uma pequena diminuição na saída do vapor, feche a válvula do vapor (4) e accione o interruptor do café (2), até que saia água fria do porta-filtro (7).
A seguir repita as operações descritas nos ponto K e L.

M) É muito importante evitar de preparar um café expresso logo a seguir à saída do vapor porque a máquina ainda está muito quente. Para reduzir rapidamente a temperatura da máquina e obter um café expresso perfeito, siga as seguintes instruções:
- Verifique que o porta-filtro não contenha um serving.
- Accione o interruptor do café (2) e coloque um recipiente debaixo do porta-filtro (7) consentindo a saída da água quente até que se acenda o sinal luminoso da temperatura (5).
- Desligue o interruptor do café (2) interrompendo deste modo o fluxo de água e aguarde que o sinal luminoso da temperatura (5): agora a máquina está novamente pronta para preparar um outro café expresso.

O PRODUTOR RESERVA SE O DIREITO DE EFECTUAR MODIFICAÇÕES OU MELHORIAS SEM AVISO PRÉVIO.
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:
VOLTAGEM: VOLTAGE: 220/230 V (110/120 V US - 110 V J)
POTÊNCIA: 1.050 W.