

**Istruzioni d'uso della macchina
per caffè espresso e macinadosatore.**

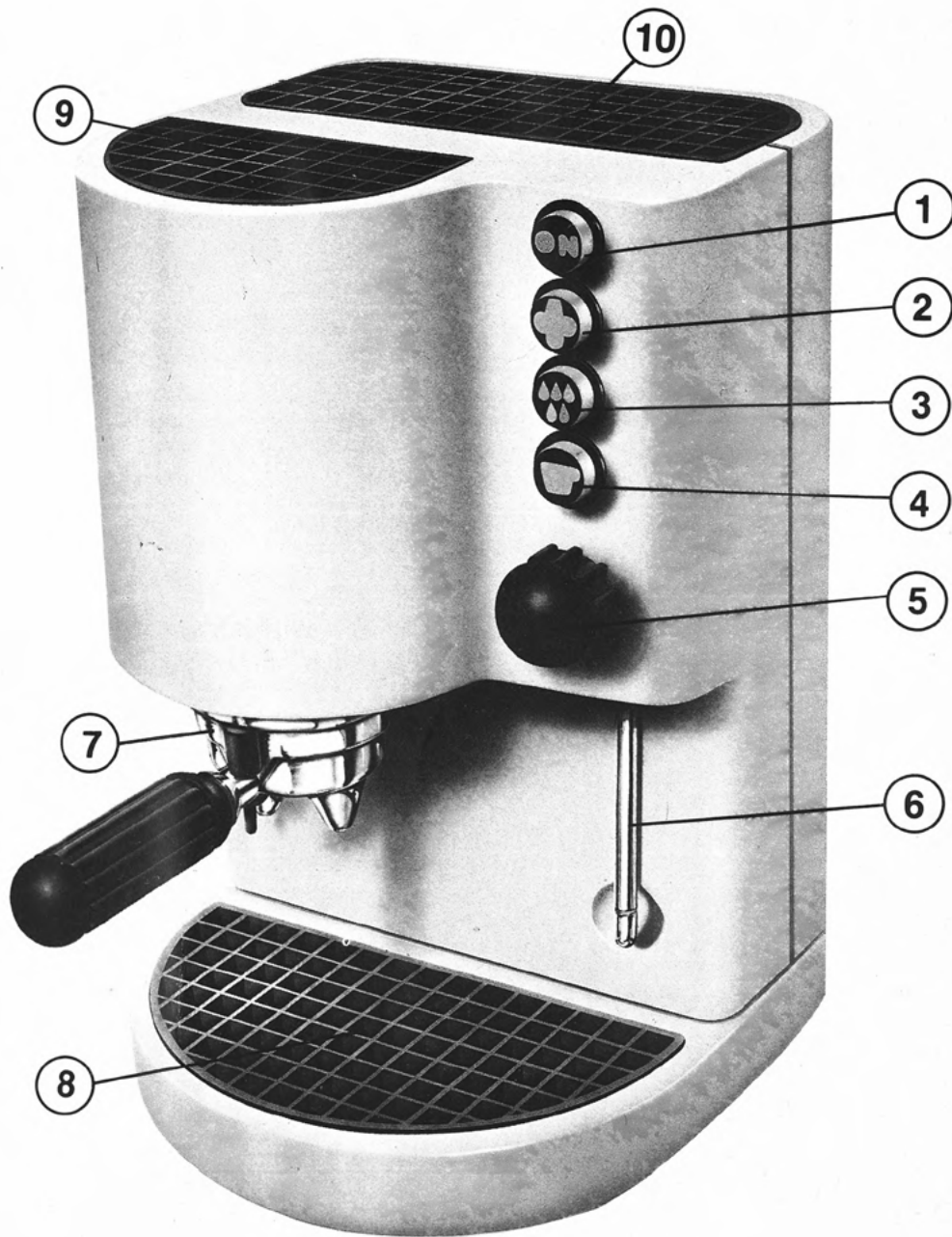
**Mode d'emploi de la machine
pour cafés espresso et du moulin-doseur**

**How to use the espresso coffee machine
and the grinder**

**Gebrauchsanleitung für die
Espresso-Maschine und die Dosiermühle**

**Manual de instrucciones para
la utilización de la máquina de café espresso
y del molinillo dosificador**

 **FAEMA**



Legenda

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1 ON | 6 Lancia vapore/acqua |
| 2 Vapore | 7 Portafiltro |
| 3 Acqua | 8 Griglia appoggiatezze |
| 4 Caffè | 9 Griglia scaldatazze |
| 5 Manopola vapore/acqua | 10 Coperchio |

Legende

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| 1 ON | 6 Distributeur de vapeur/eau |
| 2 Vapeur | 7 Porte-filtre |
| 3 Eau | 8 Grille de support des tasses |
| 4 Café | 9 Grille chauffe-tasses |
| 5 Bouton vapeur/eau | 10 Couvercle |

Key

- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1 ON Switch | 6 Steam/water spout |
| 2 Steam | 7 Brew filter assembly |
| 3 Water | 8 Cup-rest grille |
| 4 Coffee | 9 Cup-warmer grille |
| 5 Steam/water knob | 10 Cover |

Zeichenerklärung

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 1 ON | 6 Dampf/Wasserröhrchen |
| 2 Dampf | 7 Filterträger |
| 3 Wasser | 8 Tassenrost |
| 4 Kaffee | 9 Tassenwärmer |
| 5 Schaltknopf Dampf/Wasser | 10 Deckel |

Leyenda

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1 ON | 6 Distributor vapor/agua |
| 2 Vapor | 7 Portafiltro |
| 3 Agua | 8 Rejilla para apoyar las tazas |
| 4 Café | 9 Rejilla para calentar las tazas |
| 5 Pomo para la distribución | 10 Tapa |

MACCHINA

- 2 Istruzioni d'uso
- 3 Messa in servizio per la prima volta dopo l'acquisto
- 5 Messa in servizio dopo la prima volta
- 6 Erogazione vapore
- 8 Erogazione acqua calda
- 9 Erogazione caffè
- 11 Suggerimenti per ottenere un buon caffè espresso

MACINADOSATORE

- 13 Perché il macinadosatore
- 15 Messa in servizio per la prima volta dopo l'acquisto
- 16 Prove di regolazione del grado di macinatura
- 17 Messa in servizio dopo la prima volta

NORME GENERALI

- 18 Pulizia
- 19 Manutenzione
- 22 Caratteristiche tecniche

MACHINE

- 2 Mode d'emploi
- 3 Première mise en marche après l'achat
- 5 Mise en marche après la première fois
- 6 Distribution de vapeur
- 8 Distribution d'eau
- 9 Distribution de café
- 11 Conseils pour obtenir un bon café espresso

MOULIN-DOSEUR

- 13 Pourquoi le moulin-doseur?
- 15 Première mise en marche après l'achat
- 16 Essais de réglage de la grosseur de la mouture
- 17 Mise en marche après la première fois

INSTRUCTIONS GENERALES

- 18 Nettoyage
- 19 Entretien
- 22 Caractéristiques techniques

MACHINE

- 2 How to use it
- 3 Using your machine for the very first time
- 5 Using your machine every time thereafter
- 6 Producing steam
- 8 Producing hot water
- 9 Making coffee
- 11 Hints on how to make good espresso coffee

COFFEE GRINDER

- 13 Why use a coffee grinder
- 15 Using your coffee grinder for the very first time
- 16 Grinding fineness adjustment tests
- 17 Using your coffee grinder from the second time on

GENERAL RULES

- 18 Cleaning
- 20 Maintenance
- 22 Technical features

MASCHINE

- 2 Gebrauchsanleitung
- 4 Erste Inbetriebnahme nach dem Kauf
- 5 Inbetriebnahme nach dem ersten Mal
- 7 Dampf
- 8 Heisswasser
- 10 Kaffee
- 12 So bereiten Sie einen vorzüglichen Espresso

DOSIERMÜHLE

- 14 Wozu eine Dosiermühle
 - 15 Erste Inbetriebnahme nach dem Kauf
 - 16 Einstellproben für die Mehlfineinheit
 - 17 Inbetriebnahme nach dem ersten Mal
- ALLGEMEINE ANLEITUNGEN**
- 18 Reinigung
 - 20 Wartung
 - 23 Technische Merkmale

MAQUINA

- 2 Instrucciones para el uso
- 4 Puesta en marcha inicial, apenas comprada
- 5 Como poner en marcha después de la puesta en marcha inicial
- 7 Distribución de vapor
- 8 Distribución de agua caliente
- 10 Distribución de café
- 12 Consejos para obtener un café espresso bueno

MOLINILLO DOSIFICADOR

- 14 Porque utilizar un molinillo dosificador
- 15 Primera puesta en marcha
- 16 Pruebas para la regulación del grado de molido
- 17 Puestas en marcha sucesivas

INSTRUCCIONES GENERALES

- 18 Limpieza
- 21 Mantenimiento de la máquina
- 23 Características técnicas

Istruzioni d'uso

messa in servizio

Occorre distinguere tra:

- MESSA IN SERVIZIO PER LA PRIMA VOLTA DOPO L'ACQUISTO.
- MESSA IN SERVIZIO DOPO LA PRIMA VOLTA.

In entrambi i casi:

- Riempire completamente d'acqua il serbatoio della macchina posto sotto al coperchio (10) e verificare che i due tubi risultino immersi nell'acqua.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente munita di idonea presa di terra.

Mode d'emploi

mise en marche

Il faut faire une distinction entre:

- LA PREMIERE MISE EN MARCHÉ APRES L'ACHAT.
- LA MISE EN MARCHÉ APRES LA PREMIERE FOIS.

Dans les deux cas:

- Remplir complètement avec de l'eau le réservoir de la machine situé au-dessous du couvercle (10) et contrôler que les deux tuyaux soient plongés dans l'eau.
- Brancher la fiche d'alimentation dans la prise de courant, qui doit être reliée à la terre.

How to use it

It is important to distinguish between:

- USING FOR THE VERY FIRST TIME AFTER PURCHASE.
- USING EVERY OTHER TIME THEREAFTER.

In both cases:

- Fill the machine tank, under the cover (10), right up with water. Now check that the two pipes are fully covered by the water.
- Insert the power plug into a proper electrical socket.

Gebrauchsanleitung

Inbetriebnahme

Vorher muss unterschieden werden zwischen:

- ERSTE INBETRIEBNAHME NACH DEM KAUF.
- INBETRIEBNAHME NACH DEM ERSTEN MAL.

In beiden Fällen:

- Den Behälter der Maschinen unter dem Deckel (10) vollständig mit Wasser füllen und überprüfen, ob beide Rohre im Wasser eingetaucht sind.
- Den Netzstecker in die Steckdose einführen.

Instrucciones para el uso

puesta en marcha inicial

Hay que diferenciar entre:

- LA PUESTA EN MARCHA INICIAL, APENAS COMPRADA.
- LA PUESTA EN MARCHA LAS VECES SIGUIENTES A LA INICIAL.

En ambos casos:

- Llenar completamente de agua el depósito de la máquina colocado debajo de la tapa (10) y controlar que los dos tubos que hay dentro queden sumergidos.
- Enchufar la máquina en un enchufe con tierra.

Messa in servizio per la prima volta dopo l'acquisto

- Premere il tasto ON (1) e, successivamente, il tasto CAFFÈ (4) per non più di 20 secondi;
- ruotare la manopola (5);
- controllare che avvenga il passaggio dell'acqua attraverso il tubo più lungo inserito nel serbatoio;
- se ciò non si verifica, ripetere più volte l'operazione finché l'acqua non fuoriesce dal portafiltro (7); a questo punto la macchina è pronta;
- disinserire, premendolo, il tasto CAFFÈ (4) e ruotare, per chiuderla, la manopola (5).

ATTENZIONE

Se nonostante i ripetuti tentativi non si verifica il passaggio dell'acqua attraverso il tubo:

- disinserire il tasto ON;
- riempire d'acqua il tubo più lungo;
- reinserire il tasto ON e procedere come sopra.

LA MACCHINA NON DEVE MAI LAVORARE A SECCO.

Se dovesse, per dimenticanza, restare priva di acqua, si avverte immediatamente un rumore anomalo che segnala appunto la mancanza di acqua nel serbatoio (10).

Première mise en marche après l'achat

- Appuyer sur le bouton ON (1) et puis sur le bouton CAFE (4) pendant moins de 20 secondes;
- tourner la poignée (5) pour l'ouvrir;
- contrôler que l'eau passe bien dans le tuyau le plus long introduit à l'intérieur du réservoir;
- si l'eau ne passe pas, répéter l'opération à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'eau sorte par le porte-filtre (7); à ce point, la machine est prête;
- appuyer sur le bouton CAFE (4) pour le désenclencher et tourner la poignée (5) pour la fermer.

ATTENTION

Si l'eau ne passe pas dans le tuyau après un certain nombre de tentatives:

- désenclencher le bouton ON;
- remplir le tuyau le plus long avec de l'eau;
- enclencher à nouveau le bouton ON et procéder comme ci-dessus.

LA MACHINE NE DOIT JAMAIS FONCTIONNER A SEC.

Si, par erreur, elle devait rester sans eau, on entend immédiatement un bruit anormal, qui indique justement que le réservoir au dessous du couvercle (10) est vide.

Using your machine for the very first time

- Press the ON button (1) and then the COFFEE button (4) for not more than 20 seconds; turn knob (5);
- check that water is flowing through the longer of the two tubes inserted in the tank;
- if this is not happening, keep repeating above steps until water begins to flow from brew filter assembly (7); the machine is now ready;
- push COFFEE button (4), thus releasing it; turn knob (5) to close it.

WARNING

If, despite repeated attempts, no water comes through the tube:

- release ON button;
- fill the longer of the two tubes with water;
- press the ON button again and proceed as above.

THE MACHINE MUST NEVER BE WORKED WITHOUT WATER.

If, by oversight, the machine should ever be worked dry, you will immediately hear a warning sound that signals that the tank (10) is empty and needs filling.

Erste Inbetriebnahme nach dem Kauf

- Die Taste ON (1) und anschliessend die Taste KAFFEE (4) drücken (nicht länger als 20 Sekunden);
- Schaltknopf (5) drehen;
- überprüfen, ob das Wasser durch das längere der beiden im Behälter eingetauchten Röhrchen läuft;
- sollte dies nicht der Fall sein, den Vorgang solange wiederholen, bis das Wasser am Filterträger (7) austritt; die Maschine ist nun betriebsbereit;
- zum Ausschalten die Taste KAFFEE (4) drücken, and Schaltknopf (5) drehen.

ACHTUNG

Sollte das Wasser trotz wiederholter Versuche nicht durch das Röhrchen laufen:

- die Taste ON ausschalten;
- das längere Röhrchen mit Wasser füllen;
- die Taste ON wieder einschalten und wie oben vorgehen.

DIE MASCHINE MUSS NIEMALS OHNE WASSER BETRIEBEN WERDEN.

Sollte die Maschine versehentlich ohne Wasser in Betrieb gesetzt werden, zeigt ein besonderes, unübliches Geräusch den Wassermangel im Behälter (10) an.

Messa in servizio dopo la prima volta

- Accertare che il serbatoio posto sotto al coperchio (10) contenga sempre acqua prima di ogni operazione;
- premere il tasto ON (1); contemporaneamente si accende il tasto vapore (2);
- quando il tasto VAPORE (2) si spegne, la macchina ha raggiunto la

temperatura ottimale per l'erogazione di caffè ed acqua calda;

- solo ora si può procedere all'erogazione del caffè premendo l'apposito tasto (4) o dell'acqua calda premendo l'apposito tasto (3).

Mise en marche de la machine après la première fois

- Avant chaque utilisation, vérifier que le réservoir situé sous le couvercle (10) contienne de l'eau;
- appuyer sur le bouton ON (1); le bouton VAPEUR (2) s'allume immédiatement;
- quand le bouton VAPEUR (2) s'é-

teint, la machine a atteint la température idéale pour la distribution du café ou de l'eau chaude;

- maintenant, il est possible de distribuer du café en appuyant sur le bouton (4), ou l'eau chaude en appuyant sur le bouton (3).

Puesta en marcha inicial, apenas comprada

- Apretar el botón ON (1) y el botón CAFÉ (4) no más de 20 segundos seguidos;
- abrir el pomo (5);
- asegurarse de que el agua circule por dentro del tubo más largo del depósito;
- si no fuese así, repetir la operación tantas veces como sea necesario hasta que el agua no suba por el porta-filtro (7); cuando suba, la máquina está lista para el funcionamiento;
- soltar, apretándolo otra vez, el botón CAFÉ (4) y cerrar el pomo (5).

ATENCIÓN

Si, a pesar de haber probado varias veces, el agua no pasa por el tubo:

- soltar el botón ON;
- llenar de agua el tubo más largo;
- volver a apretar el botón ON y repetir las operaciones indicadas anteriormente.

LA MÁQUINA NO TIENE QUE TRABAJAR NUNCA SIN AGUA

Si, por un olvido, se quedase sin agua, un ruido extraño advierte que no hay agua en el depósito (10).

Using your machine every time thereafter

- Before doing anything else, always make sure that the tank located under the cover (10) contains water;
- then press ON button (1); the STEAM button (2) immediately lights up;
- when the STEAM button goes off

this means the machine has reached just the right temperature to produce coffee or hot water;

- you can now go ahead and press the COFFEE button (4) for coffee or the hot water button (3) for hot water.

Inbetriebnahme nach dem ersten Mal

- Man vergewissere sich jedes Mal, ob sich im Behälter unter dem Deckel (10) Wasser befindet;
- Die Taste ON (1) drücken; die Taste DAMPF (2) leuchtet nun auf;
- Sobald Taste DAMPF (2) erlischt,

hat die Maschine die optimale Temperatur für die Zubereitung von Kaffee und Heisswasser erreicht;

- Nun kann durch Drücken der Taste (4) Kaffee zubereitet und mit Hilfe der Taste (3) Heisswasser erzeugt werden.

Como poner en marcha despues de la puesta en marcha inicial

- Asegurarse de que el depósito colocado debajo de la tapa (10) contenga agua antes de realizar cualquier operación;
- apretar el botón ON (1); inmediatamente se enciende el botón VAPOR (2);
- cuando el botón VAPOR (2) se apa-

ga, significa que la máquina ha alcanzado la temperatura necesaria para poder producir café o agua caliente;

- sólo a partir de ese momento se puede empezar a hacer café o distribuir agua caliente utilizando los respectivos botones (4) café y (3) agua caliente.

Erogazione vapore

per fare un cappuccino o scaldare bevande.

- Premere il tasto ON (1); attendere che il tasto vapore (2) si spenga;
- premere il tasto vapore (2) che si accende. Dopo 15 secondi si può fare il cappuccino;
- estrarre la lancia (6) dalla propria sede, ruotare la manopola (5) ed eliminare l'acqua presente nella lancia (6);
- solo quando dalla lancia fuoriesce vapore, si può introdurla nel recipiente, immergendola nel liquido da riscaldare;

- una volta terminata l'erogazione del vapore, pulire la lancia con una spugna inumidita e rimetterla nella propria sede.

UNA VOLTA TERMINATA L'EROGAZIONE DEL VAPORE, PRIMA DI EROGARE CAFFÈ, PREMERE IL TASTO (3) PER 15 SECONDI, SENZA RUOTARE (PER APRIRLA) LA MANOPOLA (5).

Suggerimenti per ottenere un buon cappuccino:
Per ottenere un buon cappuccino con una schiuma abbondante, è consigliabile usare un recipiente stretto e latte fresco.

Distribution de vapeur

pour faire un "cappuccino" ou réchauffer des boissons.

- Appuyer sur le bouton ON (1) et attendre que le bouton vapeur (2) s'éteigne;
- appuyer sur le bouton VAPEUR (2) qui s'allume. Après 15 secondes il est possible de faire le cappuccino;
- sortir le tuyau (6) de son siège, tourner la poignée (5) pour faire sortir l'eau qui se trouve dans le tuyau;
- quand du tuyau sort la vapeur, on peut l'introduire dans le pot en le plongeant dans le liquide à réchauffer.

- après avoir terminé la distribution de vapeur, nettoyer le tuyau avec une éponge humide et puis le remettre en place;

QUAND LE DEBIT DE LA VAPEUR EST TERMINE, AVANT DE DEBITER DU CAFE, APPUYER SUR LE BOUTON (3) PENDANT 15 SECONDES, SANS TOURNER LA POIGNEE (5).

Conseils pour obtenir un bon cappuccino:
Pour obtenir un bon cappuccino avec une mousse abondante, utiliser un récipient étroit et du lait frais.

Producing steam

for cappuccino or for heating up drinks

- Press the ON button (1); wait the steam button (2) goes off;
- press the STEAM button (2) that lights up; 15 seconds after you can produce STEAM for cappuccino;
- pull out the spout (6) from its seating, turn knob (5) and expell the water contained in the spout (6);
- just when steam comes out of the spout (6) insert it into the recipient, plunge it into the liquid to heat;

- Once you have finished using the steam, use a damp sponge to clean the spout and then return spout to its seating.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE STEAM, BEFORE MAKING COFFEE, PRESS FOR 15 SECONDS THE BUTTON (3), AVOIDING TO OPEN THE KNOB (5).

Hints on how to make good cappuccino:
If you want a good cappuccino with plenty of foam on top, try using a narrow recipient and fresh milk.

Dampf

für die Zubereitung von Cappuccino oder zum Erhitzen von Getränken.

- Die Taste ON (1) drücken; und abwarten, dass die taste DAMPF (2) erlischt;
- Die Taste DAMPF (2) drücken; nach 15 Sekunden können Sie Cappuccino vorbereiten;
- Das Röhrchen (6) herausziehen, Schaltknopf (5) drehen, das Wasser aus dem Röhrchen (6) entfernen, bis zur Dampfspende. Das Röhrchen in den Behälter, Tasse oder Glas einführen und dann in die Flüssigkeit eintauchen.

- Nach dem Gebrauch ist das Dampfspenderröhrchen mit einem feuchten Schwamm zu reinigen und wieder in die ursprüngliche Stellung zu rücken.

NACH ENDE DER DAMPFSPENDE UND VOR DER KAFFEEAUSGABE TASTE (3) FÜR 15 SEK. DRÜCKEN, OHNE DABEI DREHKNOFF (5) ZU DREHEN.

So bereiten Sie guten Cappuccino vor:
Für einen guten Cappuccino mit vielem Schaum benütze man einen schmalen Behälter und frische Milch.

Distribución de vapor

para hacer "cappuccini" o calentar bebidas.

- Presionar el botón ON (1); esperar que el botón (2) se apague;
- presionar el botón VAPOR (2) que se enciende. Después 15 segundos se puede hacer el cappuccino.
- mover el distribuidor (6) de su encaje, hacer girar el pomo (5) y eliminar l'agua que hay en el distribuidor (6);
- solo cuando el vapor sale del distribuidor (6) se puede hacer el cappuccino;

- cuando se haya terminando de utilizar el vapor, limpiar el distribuidor con una esponja húmeda y volver a colocarlo en su encaje.

UNA VEZ TERMINADA LA EROGACION DEL VAPORE, ANTES DE EROGAR CAFÉ, APRUNTAR POR 15 SEGUNDOS EL BOTON (3) SIN ABRIR EL POMO (5).

Sugerencia para obtener un buen cappuccino:
Para obtener un buen cappuccino con mucha espuma se aconseja utilizar un recipiente estrecho y leche fresca.

Erogazione acqua calda

per tè, tisane, infusi.

- Premere il tasto ON (1); attendere che il tasto vapore (2) si spenga;
- estrarre la lancia (6) ed inserirla nel recipiente;
- premere il tasto (3) che si accende e ruotare la manopola (5);
- l'acqua comincia ad uscire dalla lancia;
- ad erogazione avvenuta, ruotare la manopola (5) per chiuderla e premere il tasto (3) che si spegne.

Pulire con una spugna inumidita la lancia e rimetterla nella propria sede.

Distribution d'eau chaude

pour thé, tisanes et infusions.

- Appuyer sur le bouton ON (1) et attendre que le bouton vapeur (2) s'éteigne;
- sortir le tuyau (6) et l'introduire dans le récipient;
- appuyer sur le bouton (3), qui s'allume et tourner le bouton (5);
- l'eau commence à sortir du tuyau;
- après avoir terminé la distribution, tourner le bouton (5) pour le fermer et appuyer sur le bouton (3) qui s'éteint.

Nettoyer le tuyau avec une éponge humide et le remettre en place.

Producing hot water

for tea, herbal tea, infusions

- Press the ON button (1); wait the steam button (2) goes off;
- pull out the spout (6) and insert it in the recipient;
- press button (3) which lights up and then turn knob (5);
- water begins to come out of the spout;
- when you have got all the hot water you need, turn knob (5) to shut it off and press button (3) which will then go off.

Clean the spout with a damp sponge and return it to its seating.

Heisswasser

für jede Art von Tee.

- Die Taste ON (1) drücken und abwarten, dass die Taste Dampf (2) erlischt;
- Das Röhrchen (6) herausziehen und in den Behälter einführen;
- Die Taste (3) drücken, die sodann aufleuchtet und schliesslich den Schaltknopf (5) drehen;
- Das Wasser tritt nun aus dem Spenderröhrchen aus;
- Nach dem Gebrauch den Schaltknopf (5) zudrehen und die Taste (3) betätigen, die nun erlischt.

Das Spenderröhrchen mit einem feuchten Schwamm säubern und wieder in die ursprüngliche Stellung rücken.

Distribución de agua caliente

para té, tisanas, infusiones.

- Apretar el botón ON; esperar que el botón (2) se apague;
- sacar el distribuidor (6) de su encaje e introducirlo en el recipiente;
- apretar el botón (3) que se enciende y después girar el pomo de distribución (5);
- empieza a salir agua del distribuidor;
- una vez obtenida el agua necesaria, hacer girar el pomo (5) para cerrarlo y apretar el botón (3) que se apaga.

Limpiar con una esponja húmeda el distribuidor y volverlo a poner en su encaje.

Erogazione caffè

- Premere il tasto ON (1); attendere che il tasto vapore (2) si spenga;
- estrarre il portafiltro (7) dalla propria sede facendolo ruotare;
- inserire nel portafiltro (7), il filtro per una o per due tazze;
- riempire il filtro da una dose con un misurino di caffè macinato; quello da due con due misurini;
- premere il caffè con l'apposito pressino;
- rimettere il portafiltro (7) nella propria sede;
- porre una o due tazze sulla griglia (8);
- premere il tasto CAFFÈ (4) che si accende;
- dopo pochi secondi inizia l'erogazione del caffè; al raggiungimento della quantità desiderata (caffè lungo o corto) premere nuovamente il tasto (4) per disinserirlo.

Distribution de café

- Appuyer sur le bouton ON (1) et attendre que le bouton vapeur (2) s'éteigne;
- décrocher le porte-filtre (7) de son siège en le faisant tourner;
- introduire dans le porte-filtre (7) le filtre correspondant à une dose, ou à deux doses;
- mettre une mesure de café moulu dans le filtre relatif à une dose, ou deux mesures dans le filtre à deux doses;
- bien presser le café en utilisant le tasseur fourni avec la machine;
- remettre le porte-filtre (7) en place;
- placer une ou deux tasses sur la grille (8);
- appuyer sur le bouton CAFE (4) qui s'allume;
- la distribution de café commence après avoir obtenu la quantité de café désirée (café fort ou normal), appuyer à nouveau sur le bouton (4) pour le désenclencher.

Making coffee

- Press ON button (1); wait the steam button (2) goes off;
- turn the brew filter (7) to remove it from its seating;
- insert the filter for one or for two cups into its holder (7);
- fill 1 cup filter with one measure of ground coffee and 2 cup filter with two measures;
- press down coffee using special instrument provided;
- replace the brew filter (7) in its seating;
- place one or two cups on the grille (8);
- press the COFFEE button (4) which will then light up;
- after a few seconds, the coffee will start to fill the cup(s); when they are full enough (for weak or for strong coffee) press the button (4) again to release it.

Kaffee

- Die Taste ON (1) drücken und abwarten, dass die Taste DAMPF (2) erlischt;
- Den Filterträger (7) mit einer Drehung aus seinem Sitz entfernen;
- In den Filterträger (7) den Filter für eine oder für zwei Tassen einsetzen;
- Den gemahlene Kaffee in den Filter geben: einen Massbecher in den Filter für eine Tasse und zwei Massbecher in den Filter für zwei Tassen;
- Den Kaffee mit der entsprechenden Presse eindrücken;
- Den Filterträger (7) wieder in seinen Sitz anbringen;
- Eine oder zwei Tassen auf den Rost (8) stellen;
- Die Taste KAFFEE (4) drücken, die nun aufleuchtet;
- Nach wenigen Sekunden tritt nun der Kaffee aus. Ist die gewünschte Menge erreicht (starker oder leichter Kaffee), zum Abschalten nun wieder die Taste (4) drücken.

Distribución de café

- Apretar el botón ON (1); esperar que el botón (2) se apague;
- sacar el portafiltro (7) de su encaje por medio de un movimiento rotatorio;
- poner en el portafiltro (7) el filtro para una o dos tazas;
- llenar el filtro de una dosis con una medida de café molido; el filtro de dos dosis con dos medidas;
- apretar el café utilizando el prensador adecuado;
- volver a poner el portafiltro (7) en su encaje;
- poner una o dos tazas sobre la rejilla (8);
- apretar el botón CAFE (4) que se enciende;
- algunos segundos después empieza a salir café; cuando se haya alcanzado la cantidad deseada (café largo o corto) apretar de nuevo el botón (4), así se suelta.

Suggerimenti per ottenere un buon caffè espresso

- Una volta che il tasto (2) sia spento, attendere un minuto prima di procedere all'erogazione di caffè: è indispensabile infatti, per ottenere un buon caffè, avere la macchina ben calda; inoltre per scaldare il portafiltro (7) si suggerisce di far scendere una tazza d'acqua calda premendo il tasto caffè (4).
 - Importante è inoltre il tipo di macinatura del caffè:
 - se viene macinato troppo grosso, l'acqua fuoriesce veloce ed il risultato finale sarà un caffè leggero e senza crema;
 - se viene macinato troppo fine, l'acqua fuoriesce a fatica ed il caffè risulterà molto forte.
- L'utilizzo di un macinadosatore permette di ottenere:
- un aroma intatto (il caffè viene macinato fresco, al momento);
 - un grande risparmio (tirando un'apposita leva, solo i grammi desiderati riempiono il filtro);
 - il tipo di macinatura ideale.

Quelques conseils pour obtenir un bon café "espresso"

- Quand le bouton (2) s'est éteint, attendre une minute avant de distribuer le café: pour obtenir un bon café, il est indispensable que la machine soit bien chaude. Il faudrait aussi réchauffer le porte-filtre (7) en appuyant sur le bouton (4) et faisant sortir un tasse d'eau chaude.
 - le type de mouture est également très important:
 - si la mouture est trop grosse, l'eau sort trop rapidement; le café obtenu est alors léger et non crémeux.
 - si la mouture est trop fine, l'eau passe lentement et le café obtenu est très fort.
- En utilisant un moulin-doseur, on obtient:
- un arôme intact (le café est moulu de frais, au moment);
 - une grosse économie (en tirant sur la manette, la quantité exacte de café tombe dans le filtre);
 - une mouture idéale.

Hints on how to make good espresso coffee

- Once button (2) has gone off, wait for about a minute before producing the coffee: to get a good cup of coffee, it is essential that the machine is really hot; furthermore, it is suggested to produce a cup of hot water through the brew filter assembly (7) by pushing the coffee button (4).
 - It is also important that the coffee be properly ground:
 - If it is too coarsely ground, the water will run through it too fast and the resulting coffee will be weak and watery;
 - if, on the other hand, the coffee has been ground too fine, the water can hardly seep through and the resulting coffee will be very strong indeed.
- If you use the coffee-grinder, you will be able to obtain:
- a full-bodied aroma (the coffee can be ground fresh each time);
 - more economical coffee (at the touch of a lever, you can fill the filter with exactly the amount of coffee you want);
 - perfectly ground coffee.

So bereiten Sie einen vorzüglichen Espresso zu

- Nachdem die Taste (2) erlösch, vor der Kaffeezubereitung eine Minute warten: für einen guten Espresso muss sich die Maschine nämlich richtig erwärmen; ferner, um den Filterträger anzuwärmen, empfehlen wir Ihnen, warmes Wasser durch den Filterträger (7) laufen zu lassen, unter Einschaltung der Taste.
 - Das Kaffeepulver darf ausserdem weder zu grob noch zu fein gemahlen sein:
 - ist es zu grob, läuft das Wasser zu schnell durch und der Espresso wird zu leicht und nicht cremig;
 - ist es zu fein, läuft das Wasser zu langsam durch und der Espresso wird sehr stark.
- Die Anwendung einer Dosiermühle gestattet:
- volles Aroma (der Kaffee wird jedes Mal frisch gemahlen);
 - Sparsamkeit (durch Ziehen des entsprechenden Hebels gelangt nur die gewünschte Menge in den Filter);
 - optimale Körnung des Kaffeepulvers.

Consejos para obtener un café espresso bueno

- Una vez el botón (2) ha se apagado esperar un minuto antes de empezar a hacer café: para obtener un buen café es importante que la máquina esté muy caliente; además para calienta el portafiltro (7), erogar la cantidad de agua caliente suficiente para llenar una tasa apretando el botón (4).
 - tiene también mucha importancia como está molido el café:
 - si está poco molido el agua sale rápidamente y el resultado será un café flojo y sin crema;
 - si está molido muy fino el agua sale con mucha dificultad y el café resulta muy fuerte;
- La utilización de un molinillo dosificador hace que:
- el aroma se conserve intacto (el café es molido fresco, en el momento);
 - se ahorre mucho (tirando de una palanca, salen solo los granos necesarios para llenar el filtro);
 - el café sea molido con el grano ideal.

Perché il macinadosatore

La Faema, avendo verificato che, in commercio, è difficile reperire confezioni di caffè macinato appositamente per le macchine familiari, ha posto in vendita un macinadosatore (abbinabile a qualunque tipo di macchina) proprio per risolvere tale problema.

È risaputo che il segreto per ottenere un caffè cremoso e denso consiste nell'utilizzare un tipo di macinatura ideale: se si adopera infatti un caffè maci-

nato troppo grosso (ad esempio quello adatto per le moka-express) otterremo un caffè leggero e senza crema e, viceversa, se la macinatura è troppo fine, il caffè risulterà molto forte.

Potendo regolare a piacere il grado di macinatura del caffè, chiunque utilizzi il macinadosatore Faema, può ottenere dalla propria macchina familiare un caffè particolarmente cremoso e ricco di aroma.

Pourquoi le moulin-doseur?

La Société Faema, après avoir constaté combien il est difficile de trouver dans le commerce du café moulu tout spécialement pour les machines familiales, a mis en vente un moulin-doseur (adapté à tous les types de machines) dans le but de résoudre ce problème.

Tout le monde sait que le secret pour obtenir un café crémeux et dense est dans l'utilisation d'un type de mouture idéal: si l'on utilise en effet, un café

moulu trop gros (par exemple celui qui convient pour les moka-express), on obtiendra un café léger et sans crème, tandis que si le café est moulu trop fin, le café sera trop fort.

Avec la possibilité de régler la finesse de mouture du café, tout le monde peut, avec le moulin-doseur Faema, obtenir de sa machine familiale un café particulièrement crémeux et plein d'arôme.

Why use a coffee grinder?

Having noticed that it is difficult to find ground coffee for use in family-sized machines, Faema has decided to launch a coffee grinder (which may be used with any kind of machine) to provide an answer to this problem.

It is well known that the secret of how to obtain creamy aromatic coffee consists in using ideally ground coffee: if it is too coarsely ground the coffee will

be weak and watery; if, on the other hand, it is too finely ground, the coffee will be very strong.

Since you can set the coffee grinding as coarse or as fine as you like, anyone using the Faema coffee grinder can make really creamy and aromatic coffee with his own family-sized coffee-machine.

Wozu eine Dosiermühle?

Da man im Handel verpackten, ausdrucklich für Heimkaffeemaschinengemahlene Kaffee nicht leicht findet, bietet Faema eine Dosiermühle für diesen Zweck an (die jeder Art von Maschine angepasst werden kann).

Bekanntlich liegt das Geheimnis eines cremigen und vorzüglichen Kaffees in der Mahlfeinheit: ist nämlich der Kaffee zu grob gemahlen (wie z.B. jener

für die herkömmlichen Espressomaschinen), wird der Kaffee leicht und nicht cremig; ist er hingegen zu fein gemahlen, wird der Kaffee sehr stark.

Mit der Dosiermühle ist die Mahlfeinheit einstellbar und kann daher auf die Heimkaffeemaschine abgestimmt werden. Der Kaffee wird cremig und bewahrt sein volles Aroma.

¿Porque utilizar un molinillo dosificador?

Faema ha comprobado que en el mercado es difícil encontrar café molido adecuadamente para las cafeteras expres familiares y por tanto ha puesto a la venta un molinillo (que puede utilizarse con todo tipo de cafeteras) que resuelve este problema.

Todos sabemos que para obtener un café cremoso y denso el secreto está en como se muele el café: si se utiliza

un café molido muy gordo (por ejemplo el que va bien para las cafeteras normales moka) se obtiene un café ligero y sin crema, si, en cambio, el molido es muy fino, el café sale muy fuerte.

Regulando correctamente el molinillo dosificador Faema, puede obtener de su cafetera expreso familiar un café cremoso y aromático.

Messa in servizio per la prima volta dopo l'acquisto

- Inserire la spina nella presa di corrente munita di presa di terra.
- Ruotare in senso antiorario il contenitore del caffè in grani (D) fino a che le macine interne non si tocchino.
- Tornare indietro di 3-4 scatti, ruotando il contenitore (D) in senso orario.
- Premere il tasto ON (A) lasciando girare

per alcuni secondi il motore; se il motore è bloccato, liberare le macine, ripetendo l'operazione precedente.

- Introdurre il caffè in grani nel contenitore (D), inserire il portafiltro nella staffa (I), tirare la leva (B) per riempirlo di caffè ed eseguire un'erogazione di prova con la propria macchina.

Première mise en marche après l'achat

- Introduire la fiche d'alimentation dans la prise de courant qui doit être reliée à la terre.
- Faire tourner dans le sens contraire de celui des aiguilles d'une montre, le réservoir de café en grains (D) jusqu'à ce que les deux meules intérieures se touchent.
- Revenir en arrière de 3-4 déclics en faisant tourner le réservoir (D) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyer sur le bouton ON (A) en

laissant tourner le moteur pendant quelques secondes; si le moteur se bloque, libérer les meules en répétant l'opération précédente (faire tourner le réservoir (D) dans le sens des aiguilles d'une montre).

- Introdurre il caffè in grani nel reservoir (D), inserire il portafiltro nella staffa (I), azionare il levier (B) per riempire il filtro di caffè ed effettuare un primo tentativo con la propria macchina.

Using your coffee grinder for the very first time

- Insert the power plug into the correctly grounded electrical socket.
- Turn the coffee bean container (D) counter-clockwise until the two internal grind-stones are touching.
- Turn the container (D) back clockwise through about 3-4 clicks.
- Press the ON button (A), letting the motor run for a few moments; if the motor appears to be stuck, free the

grind-stones once again by rotating the container (D) clockwise for a few clicks.

- Put some coffee beans into the container (D), insert the brew filter assembly into its bracket (I), pull the lever (B) to fill the filter with coffee and then make a trial cup of coffee using your machine.

Erste Inbetriebnahme nach dem Kauf

- Den Netzstecker in die Steckdose einführen, welche mit entsprechender Erdung versehen sein muss.
- Den Behälter für die Kaffeebohnen (D) gegen den Uhrzeigersinn drehen bis zum Anschlag.
- Nun den Behälter (D) im Uhrzeigersinn um 3-4 Rückbewegungen zurückdrehen.
- Die Taste ON betätigen und den Motor einige Sekunden lang laufen lassen;

ist der Motor blockiert, die Mühlen freimachen und dann den vorhergehenden Vorgang wiederholen (den Behälter (D) im Uhrzeigersinn um einige Rückbewegungen drehen).

- Nun die Kaffeebohnen in den Behälter (D) geben, den Filterträger auf den Bügel (I) setzen, den Hebel (B) ziehen, um den Filter mit Kaffeepulver zu füllen. Dann eine Probe mit der Kaffeemaschine durchführen.

Primera puesta en marcha

- Enchufar la máquina en un enchufe con tierra.
- Hacer girar en sentido contrario a las agujas del reloj el depósito de café en granos (D) hasta que no se toquen las muelas internas del molinillo.
- Hacer retroceder el depósito (D) en sentido contrario 3 o 4 números.
- Presionar el botón ON (A) dejando que el motor funcione durante algu-

nos segundos; en el caso de que el motor se bloquee, soltar un poco las muelas repitiendo la operación anterior (girar el depósito (D) en el sentido de las agujas del reloj algunos números).

- Introducir el café en granos en el depósito (D), poner el portafiltro en el soporte (I), tirar la palanca (B) para llenarlo de café y hacer un prueba con la cafetera.

Prove di regolazione del grado di macinatura

- Se il caffè esce regolarmente dal portafiltro, controllare il numero nella finestra (E) ed usare sempre quello per quel tipo di caffè. Se esce velocemente, ruotare in senso antiorario il contenitore (D) (nella finestra (E) appare un numero inferiore); se esce lentamente, ruotarlo in senso orario (appare un numero superiore).

Essais de réglage de la grosseur de la mouture

- Si le café sort rapidement du porte-filtre, cela signifie que le café a été moulu trop gros: faire tourner alors le réservoir (D) dans le sens contraire de celui des aiguilles d'une montre et faire apparaître un numéro inférieur dans le hublot (E).
- Si le café sort lentement, cela signifie que le café a été moulu trop fin: faire tourner le réservoir (D) dans le sens des aiguilles d'une montre et faire apparaître un numéro supérieur dans le hublot (E).
- Si le café sort régulièrement, le degré de mouture est idéal: contrôler le numéro qui apparaît (E) et l'utiliser à chaque fois, pour ce type de café.

Grinding fineness adjustment tests

- If the coffee pours rapidly out of the filter, it means that it was too coarsely ground: in this case turn the container (D) counter-clockwise, checking that a smaller number appears in the window gauge (E).
- If the coffee drips slowly out of the filter, it means that it was too finely ground: in this case, turn container (D) clockwise, checking that a higher number appears in the window gauge (E).
- If the coffee runs out of the filter at a regular speed, it means that the coffee is ideally ground: check the number shown in the window gauge (E) and always set the grinder to the same number when using that kind of coffee.

Einstellproben für die Mahlfeinheit

- Läuft der Kaffee schnell aus dem Filterträger, so ist das Pulver zu grob: der Behälter (D) muss daher gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden. Dabei im Fenster (E) eine niedrigere Zahl sichtbar werden.
- Läuft der Kaffee langsam aus dem Filterträger, so ist das Pulver zu fein: der Behälter (D) muss daher im Uhrzeigersinn gedreht werden. Dabei muss im Fenster (E) eine höhere Zahl sichtbar werden.
- Läuft der Kaffee regelmässig aus dem Filterträger, ist die Feinheit des Pulvers ideal: im Fenster (E) die Zahl ablesen und für jene Kaffee-Art stets dieselbe Zahl verwenden.

Pruebas para la regulación del grado de molido

- Si el café sale del portafiltro rápidamente, significa que el molido es demasiado gordo; en este caso girar el depósito (D) en sentido contrario a las agujas del reloj comprobando que en la ventanilla (E) aparezca un número inferior.
- Si el café sale lentamente significa que el molido es demasiado fino; en este caso girar el depósito (D) en sentido de las agujas del reloj comprobando que en la ventanilla (E) aparezca un número mayor.
- Si el café sale normalmente, significa que el café está bien molido: tómese nota del número que se ve en la ventanilla (E) y utilícese siempre ese número con ese tipo de café.

Messa in servizio dopo la prima volta

- Togliere il coperchio (C) ed inserire il caffè in grani nel contenitore (D).
- Premere ON (A) verificando che il contenitore di caffè macinato (G) si sia riempito.
- Inserire il portafiltro nella staffa (I).
- Tirare la leva di erogazione caffè (B) due volte se si fa un solo caffè, quattro volte se si fanno 2 caffè.
- Disinserire il portafiltro dalla staffa (I) e premere il caffè macinato con l'apposito pressino (H).
- Inserire il portafiltro nella sede della macchina ed erogare il caffè.

Mise en marche après la première fois

- Retirer le couvercle (C) et introduire le café en grains dans le réservoir approprié (D).
- Appuyer sur le bouton ON (A) en vérifiant que le réservoir de café moulu (G) s'est bien rempli.
- Introduire le porte-filtre dans son siège (I).
- Actionner le levier de distribution du café (B), deux fois pour faire un seul café (filtre de 1 dose) et quatre fois pour faire 2 cafés (filtre de 2 doses).
- Retirer le porte-filtre de son siège (I) et tasser le café moulu avec le presse-café approprié (H).
- Introduire le porte-filtre dans son siège sur la machine et faire sortir le café.

Using your coffee grinder after the first time

- Remove lid (C) and pour coffee beans into the container (D).
- Press ON button (A) making sure that the ground coffee container (G) has filled up.
- Insert the brew filter into its bracket (I).
- Pull the coffee lever (B): twice if you are only going to make one cup of coffee (1— measure filter) and four time if you are going to make two cups of coffee (2— measure filter).
- Remove the brew filter assembly from its bracket (I) and press down the ground coffee using the special coffee compactor (H).
- Reinsert the brew filter assembly in its seating in the coffee machine and make the coffee.

Inbetriebnahme nach dem ersten Mal

- Den Deckel (C) abnehmen und die Kaffeebohnen in den Behälter (D) geben.
- Die Taste ON (A) drücken und dann überprüfen, dass sich der Behälter (G) mit gemahlenem Kaffee gefüllt hat.
- Den Filterträger auf den Bügel (I) setzen.
- Den Dosierhebel (B) zweimal ziehen, falls man eine Tasse Kaffee zubereiten will (Filter für 1 Tasse), viermal falls man 2 Tassen wünscht (Filter für 2 Tassen).
- Den Filterträger aus dem Bügel (I) entfernen und das Kaffeepulver mit der Presse (H) festdrücken.
- Den Filterträger nun an die Maschine anbringen und den Kaffee zubereiten.

Puestas en marcha sucesivas

- Sacar la tapa (C) y poner el café en granos en el depósito (D).
- Apretar ON (A) hasta que el depósito de café molido (G) esté lleno.
- Colocar el portafiltro en el soporte (I).
- Tirar la palanca de distribución del café molido (B) dos veces si se quiere hacer solo un café (filtro de 1 dosis) o 4 veces si se quieren hacer 2 cafés (filtro de 2 dosis).
- Sacar el portafiltro del soporte (I) y apretar el café utilizando el prensa-café (H).
- Colocar el portafiltro en la cafetera y hacer el café.

Pulizia

Per pulire la macchina e il macinadossatore è sufficiente, dopo aver disinserito la spina di alimentazione, usare una spugna inumidita.

È importante, inoltre, svuotare regolarmente la vaschetta apposita, posta sotto la griglia appoggiatezze (8) della macchina.

Qualora la macchina rimanga inutilizzata per un lungo periodo di tempo, è consigliabile estrarre il serbatoio, svuotandolo dell'acqua, e procedere ad un accurato lavaggio del medesimo.

Nettoyage

Pour nettoyer la machine, et le moulin-doseur, il suffit d'utiliser une éponge humide, (ne pas oublier de les débrancher).

Il est également important de vider régulièrement le bac situé sous la grille de support des tasses (8).

Si la machine doit rester inactive pendant une longue période, il est conseillé de retirer le réservoir et de le vider; ensuite, le laver soigneusement.

Cleaning

All you have to do to clean the machine is to unplug it and then wipe it down with a damp sponge.

It is important to empty out regularly the drip-tray located under the cup-rest grille (8).

Should the machine be left unused for a long of time, it is best to remove the tank, tip out the water and then clean it thoroughly.

Reinigung

Zur Reinigung der Maschine und Dosiermühle verwende man einen feuchten Schwamm. Vorher immer den Netzstecker herausziehen.

Die Wanne unter dem Tassenrost (8) der Maschine ist ausserdem regelmässig zu entleeren.

Sollte die Maschine für längere Zeit ausser Betrieb bleiben, ist es ratsam, den Wasserbehälter zu entleeren und ihn sorgfältig auszuwaschen.

Limpieza

Para limpiar la máquina y el molinillo dosificador es suficiente una vez se ha desenchufado, utilizar una esponja húmeda.

Es importante vaciar de vez en cuando la cubeta colocada debajo de la rejilla para apoyar las tazas (8) de la máquina.

Si la máquina no va a ser utilizada durante mucho tiempo, se aconseja sacar el depósito, vaciarlo y lavarlo atentamente.

Manutenzione

L'acqua presenta sempre, in maniera più o meno concentrata, una certa dose di calcare che, a lungo andare, potrebbe (depositandosi sui meccanismi interni) ostruire completamente la fuoriuscita dei liquidi dalla macchina. Inserita nella confezione, vi è una bustina di decalcificante Faema (con le relative istruzioni d'uso) il cui contenu-

to permette (se utilizzato ogni 2 mesi) di evitare l'inconveniente suddetto. Qualora, nel corso del tempo, la macchina o il macinadossatore dovessero presentare dei guasti, rivolgersi al più vicino Centro di Assistenza FAEMA - DIVISIONE CASA. (PAGINE GIALLE alla voce ELETTRODOMESTICI/RIPARAZIONE)

Entretien

L'eau contient toujours une certaine quantité de calcaire (plus ou moins élevée); en se déposant dans les mécanismes internes, le calcaire pourrait à la longue boucher complètement les

orifices de sortie des liquides. Le machine est fournie avec un sachet de détartrant Faema, qui permet d'éviter l'inconvénient ci-dessus (à condition de l'utiliser tous les 2 mois).

Mode d'emploi du detartrant Faema

- 1) Verser le contenu du sachet dans le réservoir de la machine rempli d'eau aux 2/3 de sa capacité; laisser le produit se dissoudre complètement tout en agitant avec le tuyau d'aspiration de la machine.
- 2) Allumer la machine et, en appuyant sur le bouton de distribution du café, faire couler une quantité d'eau égale au contenu d'une tasse de cappuccino. Si le groupe de distribution du café est obstrué par du calcaire, faire couler la même quantité d'eau par le distributeur d'eau chaude.
- 3) Laisser la machine au repos pendant 15 minutes (sans l'éteindre) puis répéter l'opération en faisant couler la même quantité d'eau par le distributeur de café. Si le groupe est encore obstrué par du calcaire, faire sortir l'eau par le distributeur d'eau chaude.
- 4) Au cas où le groupe ne se serait pas débouché, répéter l'opération 2 ou 3 fois, à des intervalles de 15 minutes, jusqu'à dégagement complet du groupe de distribution du café.
- 5) Normalement, un sachet suffit pour éliminer toute trace de dépôt calcaire.
- 6) Après avoir terminé ces opérations (groupe débouché), retirer le réservoir et vider le reste de solution. Remplir à nouveau le réservoir avec de l'eau pure et appuyer sur le bouton de distribution du café en faisant sortir presque toute l'eau contenue dans le réservoir pour bien laver les mécanismes internes. Pour que la machine fonctionne toujours parfaitement, il faut la détartrer tous les deux mois.
LE PRODUIT N'EST PAS NOCIF

Maintenance

Water always contains, in a lesser or greater concentration, a content of calcium which could, in the long run, come completely to obstruct the machine's outlets (by becoming deposited on the internal mechanism).

Instructions for the use of the Faema decalcifier

- 1) Fill the machine tank with water to 2/3 capacity and pour in the contents of the packet; allow these to dissolve completely, stirring the water vigorously with the machine suction pipe (the longer one).
- 2) Switch on the machine. Using the coffee supply button, allow the amount of water equivalent to a cup of cappuccino to run out through the coffee supply unit. If this unit is obstructed by calcium residue, allow the same quantity of water to run out through the hot water nozzle.
- 3) Interrupt the supply of hot water and allow the machine to rest for 15 minutes (leaving it, however, switched on). Then repeat the operation, supplying the above-mentioned quantity of water - this time, however, through the coffee unit. If the latter is still obstructed by calcium residue, allow the water to run out through the hot water nozzle.

Supplied with the machine, you will find a packet of Faema decalcifier; if you use this every two months, you will be able to avoid the above mentioned problem.

- 4) If the unit continues to remain blocked, repeat the above-described operation two or three times at intervals of 15 minutes until the coffee supply unit has been completely freed.
 - 5) As a rule, the solution is sufficient for the successful removal of calcium residue.
 - 6) When operations are complete (i.e., when the unit has been freed), remove the tank and disregard the remaining solution. Fill up the tank with pure water and press the coffee button, allowing almost all the above-said water to run out. In this way, the internal mechanisms can be cleaned hygienically. The operation of decalcifying should be repeated every two months. This will ensure that the machine continues to function correctly.
- NON-HARMFUL PRODUCT

Wartung

Das Wasser enthält stets einen bestimmten Anteil an Calcium, der auf die Dauer die mechanischen Teile der Maschine verstopfen und den Austritt der Flüssigkeit aus der Maschine beeinträchtigen kann.

In der Verpackung finden Sie einen Beutel Entkalkungsmittel dessen Anwendung (alle 2 Monate) die oben genannte Störung verhindert.

Gebruiksaanleitung für den Faema-Entkalker

- 1) Den Inhalt des Beutels in den zu 2/3 gefüllten Wasserbehälter der Maschine geben; mit Hilfe des Ansaugschlauches solange umrühren, bis sich der Entkalker vollständig aufgelöst hat.
- 2) Die Maschine einschalten und mit

Hilfe der Kaffeeausgabetaaste eine Teetasse voll Wasser aus der Kaffeeausgabetaaste ablaufen lassen. Sollte die Einheit durch Kalkablagerungen verstopft sein, lasse man die gleiche Menge Wasser über das Heisswasserrohr ab.

- 3) Die Heisswasserausgabe unterbrechen und die Maschine 15 Minuten lang ruhen lassen (bei eingeschalteter Maschine). Nun wiederhole man den Vorgang, indem man die gleiche Menge Wasser über die Kaffeeausgabetaaste ablässt. Sollte die Einheit immer noch verstopft sein, lasse man das Wasser am Heisswasserrohr austreten.
- 4) Sollte die Kaffeeausgabetaaste weiterhin verstopft bleiben, ist der beschriebene Vorgang nach jeweils 15 Minuten weitere 2 oder 3 Mal zu wiederholen, bis sich die Kalkablagerungen gelöst haben und die Kaffeeausgabetaaste frei ist.
- 5) Der Entkalker reicht normalerweise

für einen vollständigen Entkalkungsvorgang.

- 6) Nach dem Entkalkungsvorgang (Kaffeeausgabetaaste frei) den Wasserbehälter aus der Maschine entfernen und die darin verbliebene Lösung wegschütten. Den Behälter mit frischem Wasser füllen, die Kaffeeausgabetaaste betätigen und nahezu die gesamte Wassermenge ablaufen lassen, um die Maschine durchzuspülen. Die Entkalkung ist alle zwei Monate durchzuführen, um den einwandfreien Betrieb der Maschine zu gewährleisten.
- UNSCHÄDLICHES ERZEUGNIS

Mantenimiento de la máquina

El agua tiene siempre, con mayor o menor concentración, calcio, que a la larga puede (al depositarse en los mecanismos internos) obstruir completamente todos los conductores de salida

de líquido de la máquina. El paquete de la cafetera incluye un sobrecito de descalcificante Faema cuyo contenido evita tal inconveniente (si se utiliza cada 2 meses).

Instrucciones para el uso del descalcificante Faema

- 1) Verter el contenido de la bolsa en el depósito de la máquina lleno de agua en los 2/3 de su capacidad; dejarlo disolver por completo agitando el agua mediante el tubo de aspiración de la máquina.
- 2) Encender la máquina y, sirviéndose del botón de suministro de café, dejar salir por el grupo de suministro de café una cantidad de agua semejante a la que contiene una taza de cappuccino. Si el grupo estuviera obstruido por depósitos calcáreos, dejar salir la misma cantidad de agua por el tubo de agua caliente.
- 3) Suspender la salida de agua caliente y dejar la máquina en reposo durante 15 minutos (encendida). Repetir la operación de extracción de agua, en igual cantidad, esta vez a través del grupo de suministro de café. Si la obstrucción calcárea persistiese, dejar salir el agua por el

- 4) Si el grupo siguiera obturado — repetir 2 o 3 veces la misma operación a intervalos de 15 minutos, hasta que el grupo de suministro de café se desatasque por completo.
- 5) La solución suele ser suficiente para eliminar las incrustaciones.
- 6) Una vez concluida la operación (grupo desatascado), quitar el depósito y desechar el resto de solución que hubiera quedado en él. Volver a llenar el depósito con agua pura y presionar el botón de suministro de café de modo que salga toda el agua contenida en el depósito; proceder entonces al lavado higiénico de los mecanismos interiores. La eliminación de depósitos calcáreos debe repetirse cada dos meses con el fin de garantizar el buen funcionamiento de la máquina.

Caratteristiche tecniche

MACCHINA

- Alimentazione elettrica 220 V; 50 Hz
110 V; 60 Hz
- Potenza massima assorbita 1.200 W
1.080 W
- Capacità del serbatoio 1 2,00
- Capacità caldaia CC 300
- Autonomia di produzione di vapore 5 minuti
- Tempo necessario alla messa in esercizio 4 minuti
- Autonomia di produzione di caffè senza rimboccare con acqua il serbatoio 40 tazze
- Dimensioni: larghezza 24
lunghezza 26,5 cm
altezza 37,5 cm

MACINADOSATORE

- Alimentazione elettrica 220 V; 50 Hz
110 V; 60 Hz
- Motore monofase 130 W
- Erogazione caffè 3 gr. ogni battuta
(base per fare un caffè = 6 gr.)
- Capacità contenitore caffè in grani, in luran alimentare: circa 150 grammi
- Capacità contenitore caffè macinato, in luran alimentare: circa 100 grammi
- Dimensioni: larghezza 25 cm
lunghezza 21 cm
altezza 31 cm

Caractéristiques techniques

MACHINE

- Alimentation électrique 220 V; 50 Hz
110 V; 60 Hz
- Puissance minimum absorbée 1.200 W
1.080 W
- Capacité du réservoir 2,00 l
- Capacité chaudière CC 300
- Autonomie de production de vapeur 5 minutes
- Temps nécessaire pour la mise en fonction 4 minutes
- Autonomie de production de café sans remplir le réservoir 40 tasses
(italiennes)
- Dimensions: largeur 24
profondeur 26,5 cm
hauteur 37,5 cm

MOULIN-DOSEUR

- Alimentation électrique 220 V; 50 Hz
110 V; 60 Hz
- Moteur monophasé 130 W
- Distribution café 3 grammes à chaque mouvement du levier
(base pour 1 café: 6 gr.)
- Réservoir café en grains, en luran pour aliments: contenance: environ 150 grammes
- Réservoir café moulu, en luran pour aliments: contenance: environ 100 grammes
- Dimensions: longueur 25 cm
profondeur 21 cm
hauteur 31 cm

Technical features

MACHINE

- Electrical power supply 220 V; 50 Hz
110 V; 60 Hz
- Maximum input 1.200 W
1.080 W
- Tank capacity 1 2,00
- Boiler capacity CC 300
- Duration of steam producing 5 minutes
- Time needed to start working 4 minutes
- Amount of coffee that can be produced 40 cups
- Dimensions: Width 24
Length 26,5 cm
Height 37,5 cm

COFFEE GRINDER

- Power supply 220 V; 50 Hz
110 V; 60 Hz
- Single-phase motor 130 W
- Coffee delivery 3 grams per level-pull
(for one cup of coffee = 6 grams)
- Coffee bean container, made of luran food-safe material: holds approximately 150 grammi
- Ground coffee container, made of luran food-safe material: holds approximately 100 grams
- Dimensions: Width 25 cm
Length 21 cm
Height 31 cm

Technische Merkmale

MASCHINE

- Stromversorgung 220 V; 50 Hz
110 V; 60 Hz
- Max. Leistungsaufnahme 1.200 W
1.080 W
- Fassungsvermögen des Wasserbehälters 2 l
- Fassungsvermögen des Kessels 300 CC
- Dauer der Dampferzeugung 5 Minuten
- Zeit für die Inbetriebsetzung 4 Minuten
- Kaffeemenge ohne Nachfüller des Wasserbehälters 40 Tasse
- Abmessungen: Breite 24
Tiefe 26,5 cm
Höhe 37,5 cm

DOSIERMÜHLE

- Stromversorgung 220 V; 50 Hz
110 V; 60 Hz
- Einphasenmotor 130 W
- Dosiervorrichtung 3 Gramm pro Anschlag
(für 1 Tasse Kaffee = 6 Gramm)
- Fassungsvermögen (D) ca. 150 Gramm
- Fassungsvermögen (G) ca. 100 Gramm
- Abmessungen: Höhe 31 cm
Breite 21 cm
Tiefe 31 cm

Características técnicas

MAQUINA

- Alimentación eléctrica 220 V; 50 Hz
110 V; 60 Hz
- Potencia máxima absorbida 1.200 W
1.080 W
- Capacidad del depósito 2,00 l
- Capacidad de la caldera 300 CC
- Autonomía de producción de vapor 5 minutos
- Tiempo necesario para ponerla en funcionamiento 4 minutos
- Autonomía de producción de café sin rellenar el depósito 40 tazas
- Dimensiones: ancho 24
profundidad 26,5 cm
alto 37,5 cm

MOLINILLO DOSIFICADOR

- Alimentación eléctrica 220 V; 50 Hz
110 V; 60 Hz
- Motor monofásico 130 W
- Cantidad de café 3 gramos cada tirón
(base para un café = 6 gramos)
- Depósito del café en granos fabricada en luran para alimentos: capacidad aprox. 150 g.
- Depósito de café molido fabricado en luran para alimentos: capacidad aprox. 100 g.
- Dimensiones: ancho 25 cm
profundidad 21 cm
alto 31 cm

Legenda

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| A ON (accensione) | F Coperchio |
| B Leva erogazione caffè | contenitore caffè |
| C Coperchio | macinato |
| contenitore caffè in | G Contenitore caffè |
| grani | macinato |
| D Contenitore caffè in | H Pressino caffè |
| grani | macinato |
| E Finestra lettura grado | I Staffa per inserimento |
| di macinatura (da 0 a | portafiltro |
| 9) | |
-

Légende

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| A ON (mise en marche) | F Couvercle réservoir |
| B Levier distribution | café moulu |
| café | G Réservoir café moulu |
| C Couvercle réservoir | H Presse-café moulu |
| café en grains | I Logement insertion |
| D Réservoir café en | porte-filtre |
| grains | |
| E Hublot indication | |
| finesse de mouture | |
| (de 0 à 9) | |
-

Key

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| A ON Switch | F Ground Coffee |
| B Coffee Lever | Container Lid |
| C Coffee Bean | G Ground Coffee |
| Container Lid | Container |
| D Coffee Bean | H Ground Coffee |
| Container | Compactor |
| E Window gauge for | I Bracket for insertion of |
| fineness of ground | brew filter |
| coffee (from 0 to 9) | |
-

Zeichenerklärung

- | | |
|---|--|
| A ON (Einschalten) | F Deckel des Behälters für gemahlene Kaffeebohnen |
| B Dosierhebel | G Behälter für den gemahlene Kaffeebohnen |
| C Deckel des Kaffeebohnenbehälters | H Presse für den gemahlene Kaffeebohnen |
| D Kaffeebohnenbehälter | I Bügel zur Einführung des Filterträgers |
| E Fenster zum Ablesen der Mahlfeinheit (von 0 bis 9) | |

Denominaciones

- | | |
|---|--|
| A ON (Puesta en marcha) | F Tapa del depósito del café molido |
| B Palanca distribución café | G Depósito del café molido |
| C Tapa del depósito del café en granos | H Prensa-café molido |
| D Depósito del café en granos | I Soporte para el portafiltro |
| E Ventanilla en la que se indica el tipo de molido | |

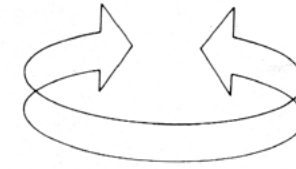
Caffè macinato grosso

Coarsely ground coffee

Kaffee grossgemahlen

Café moulu gros

Café molido grueso



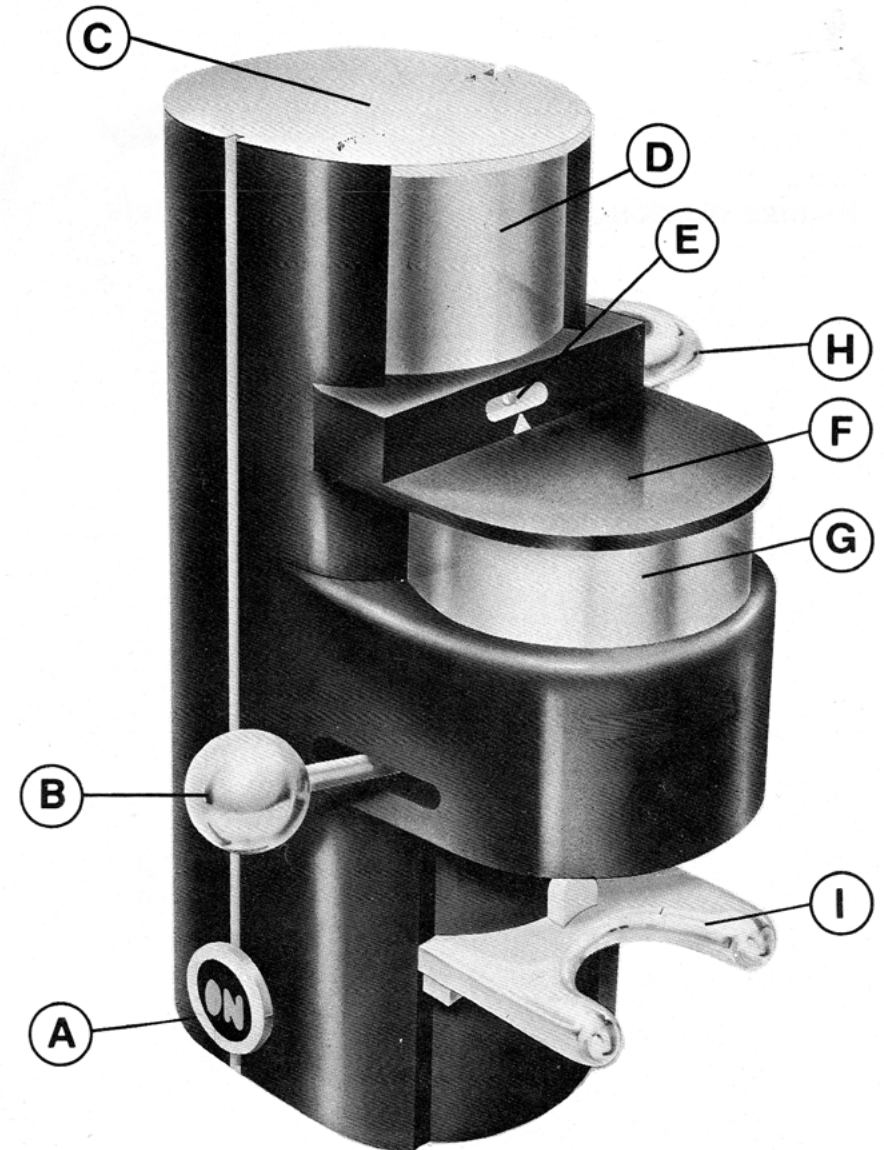
Caffè macinato fine

Finely ground coffee

Kaffee feingemahlen

Café moulu fin

Café molido fino





DIVISIONE CASA

Via Ventura, 15 - 20134 Milano (Italy)
Telefono 02/2123 - Telex 311573