



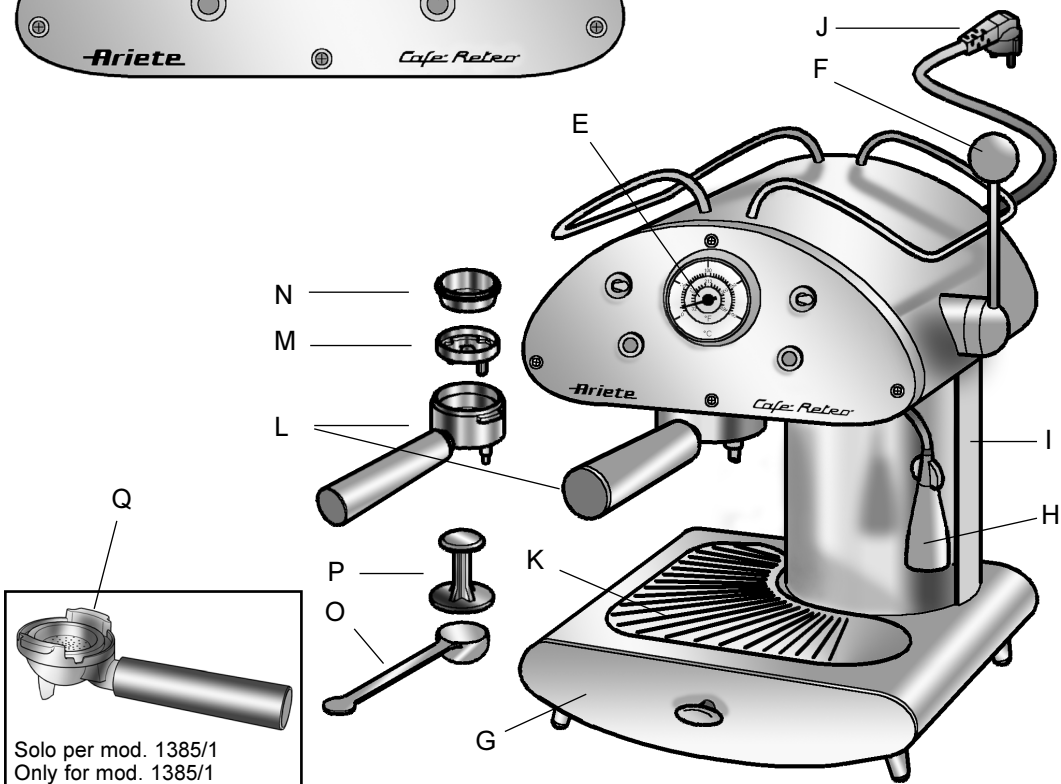
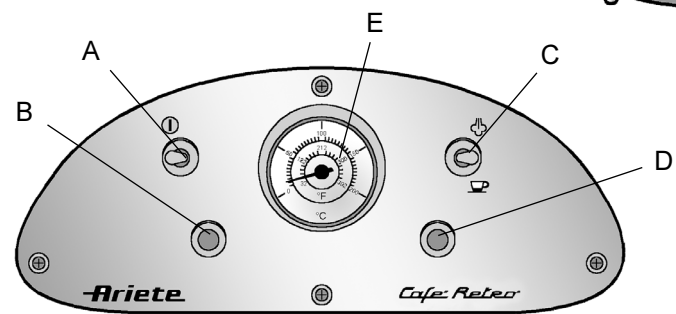
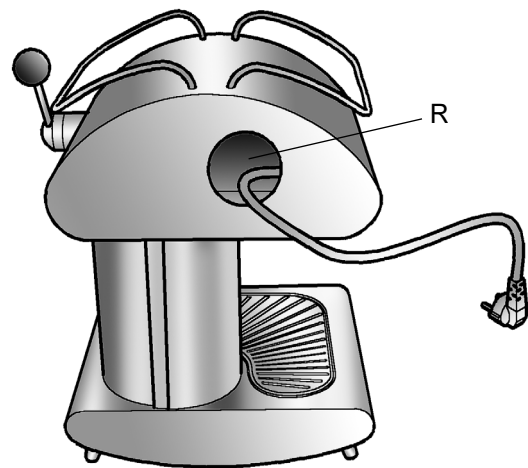
*Cafe Retro*

**Ariete**

**Ariete**

Via Toscana, 57 a-b - Località Macrolotto  
59100 Prato PO - Italy  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)

SERVIZIO CONSUMATORI  
**NUMEROVERDE**  
**800-215834**



Solo per mod. 1385/1  
Only for mod. 1385/1

## AVVERTENZE IMPORTANTI

- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso
- Non usare la macchina senza acqua, poiché in tale caso la pompa si brucerebbe.
- Il cavo non deve toccare le parti calde della macchina.
- Togliere la spina dalla presa prima di ogni intervento di pulizia o di manutenzione.
- Non lasciare la macchina a temperatura ambiente inferiore a 0°C, in quanto, il residuo d'acqua nella caldaia potrebbe ghiacciare e provocare dei danni.
- Prima di procedere all'operazione di riempimento del serbatoio dell'acqua, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico.
- Non lasciare mai la macchina in funzione alla portata dei bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile in modo da prevenire ogni rischio.
- Non toccare l'aggancio del portafiltro ed il tubicino metallico del cappuccinatore quando l'apparecchio è in funzione, in quanto potrebbero causare delle scottature.
- Non lasciare mai il cavo di alimentazione dentro la propria sede durante l'uso. Svolgerlo completamente.
- Dopo aver ovviamente staccato la spina di alimentazione e dopo che le parti calde si saranno raffreddate, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito, aggiungendo poche gocce di detersivi neutri non aggressivi (non usare mai solventi che danneggiano la verniciatura); **NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.**
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 89/336 CEE relativa alla compatibilità elettromagnetica.

## • CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

Le macchine da caffè ARIETE sono ideali per chi sa gustarsi i piaceri della vita, a cominciare da un buon caffè. Grazie al dispositivo Thermocream® si può sempre ottenere a casa un caffè caldo e cremoso come quello del bar.

Infatti, il dispositivo Thermocream® è dotato di un filtro che assicura l'erogazione del caffè a pressione costante.




In questo modo si può gustare un caffè con molta crema, dall'aroma intenso e dal gusto pieno e corposo, senza la necessità di pressare energicamente ed utilizzando qualsiasi tipo di miscela purché non troppo fine.

Le macchine da caffè Ariete soddisfano anche gli amanti del cappuccino perché grazie al dispositivo MAXI CAPPUCCINO si può ottenere, in meno di dieci secondi, una schiuma ricca e densa.

Inoltre caffè subito pronto con le macchine Ariete perché dotate del sistema autoinnesco che consente di fare subito il caffè anche in caso di lungo inutilizzo delle macchine o dopo il riempimento del serbatoio dell'acqua.



Buon caffè a tutti con CAFÉ RETRÓ Ariete!

## DESCRIZIONE DEI COMANDI E DEI COMPONENTI

- A. Interruttore accensione
- Posizione verso l'alto (  ): macchina accesa  
 Posizione verso il basso: macchina spenta
- B. Spia accensione
- C. Interruttore caffè/vapore
- Posizione centrale: standby
- Posizione(  ): erogazione vapore
- Posizione (  ): erogazione caffè
- D. Spia temperatura caldaia
- E. Termometro temperatura caldaia (°C e °F)
- F. Leva comando vapore
- G. Cassetto raccogliocce
- H. Dispositivo MAXI CAPPUCCINO e stilo erogatore acqua/vapore
- I. Serbatoio acqua estraibile
- J. Cavo alimentazione + spina
- K. Griglia appoggiatezze estraibile
- L. Portafiltro
- M. Disco Thermocream®
- N. Filtro Thermocream®
- O. Misurino
- P. Pressino per caffè
- Q. Portafiltro per cialda (solo per mod. 1385/1)
- R. Alloggio cavo elettrico

## FASI PRELIMINARI PER L'USO

Controllare che la tensione della rete domestica sia uguale a quella indicata sulla targhetta dati tecnici dell'apparecchio. Posizionare poi la macchina su una superficie piana. Riempire il serbatoio con acqua fredda, 0,7 litri (MAX) avendo poi cura di inserirlo bene nella sua sede. Estrarre il cavo elettrico dal suo alloggio (R) e svolgerlo completamente. Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.

Mettere in funzione la macchina azionando l'interruttore (A) sulla posizione (  ) verso l'alto. Si accenderà la spia (B), la quale indica che la macchina è accesa e che la caldaia interna inizia a riscaldarsi. Al primo utilizzo, occorre posizionare l'interruttore (C) sulla posizione caffè (  ) fino a quando si vedrà fuoriuscire acqua dalla sede del portafiltro. **Si raccomanda di far fuoriuscire almeno una tazza di acqua dal circuito idraulico della caldaia.** Terminare l'erogazione riportando l'interruttore (C) nella posizione centrale ed attendere che la spia (D) si spenga. A questo punto la macchina è pronta per fare il caffè.

## COME FARE IL CAFFÈ

Dosare il caffè nel filtro: per due caffè riempire completamente due misurini, mentre per un caffè riempirne uno solo. Pressare la polvere all'interno del filtro con l'apposito pressino (P). Innestare il portafiltro nell'apposita sede. Ruotare il portafiltro di 40-45 gradi in senso antiorario fino a dove è possibile, senza però forzare eccessivamente. Se viene inserita una quantità eccessiva di polvere di caffè all'interno del filtro, la rotazione del portafiltro all'interno della apposita sede può risultare difficoltosa e/o durante l'erogazione caffè si possono avere perdite dal portafiltro. È consigliabile lasciar riscaldare il portafiltro, inserito nella sua sede, per qualche minuto in modo da avere anche il primo caffè ben caldo.

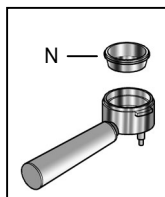
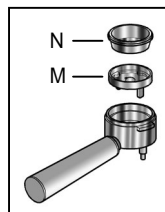
Questo non sarà necessario per i successivi caffè. La spia (D) si spegnerà e accenderà periodicamente, mostrando l'intervento del termostato della caldaia, che serve a mantenere ottimale la temperatura dell'acqua (attorno ai 100°C per fare il caffè, e a circa 150°C per erogare vapore). È opportuno, sia per il primo caffè sia per i successivi, avviare l'erogazione del caffè solo quando tale spia è spenta. Posizionare l'interruttore (C) sulla posizione caffè (☑): inizierà la fuoriuscita del caffè dai beccucci del portafiltro. Per interromperla riportare il tasto nella posizione centrale.

**N.B.:** come nelle macchine da caffè professionali, non togliere il portafiltro quando l'interruttore di erogazione è inserito (in posizione caffè ☑); dopo aver fatto il caffè, allentate gradualmente il portafiltro ruotandolo in senso orario. La dose massima per un caffè è di 50 ml.

Non è necessaria alcuna operazione particolare quando si esaurisce l'acqua nel serbatoio, perché la macchina possiede una speciale valvola di auto-innesco. Basterà, dopo aver disinserito la spina dalla presa della corrente, estrarre il serbatoio e riempirlo nuovamente.

Il sistema Thermocream® di ARIETE è stato studiato appositamente per soddisfare al meglio tutte le esigenze del consumatore, e si compone di due elementi: il filtro Thermocream® (N) ed il disco Thermocream® (M) che possono essere utilizzati nei seguenti modi:

- Inserendoli entrambi nel portafiltro si ottiene un caffè con una crema più fine
- Utilizzando il solo filtro (N) si ottiene un caffè con una crema più alta



## COME FARE IL CAPPUCCINO

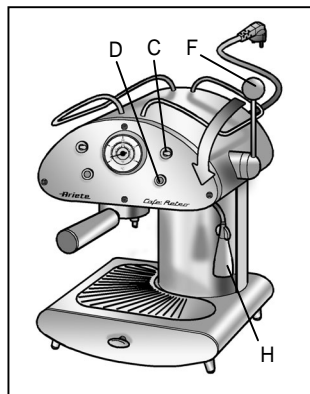
Per preparare un cappuccino, una cioccolata calda, o riscaldare qualsiasi altra bevanda, portare l'interruttore (C)

in posizione vapore (☝) ed attendere che si spenga la spia (D), la quale indica che la caldaia è giunta alla giusta temperatura per erogare vapore (circa 150°C).

**ATTENZIONE: se nella fase di attesa vapore si dovessero verificare piccoli sbuffi di vapore dal portafiltro, il fenomeno è da ritenersi assolutamente normale;** A questo punto abbassare la leva (F) di erogazione vapore, avendo l'accortezza di posizionare un bicchiere sotto il dispositivo MAXI CAPPUCCINO (H): dapprima uscirà un po' d'acqua e subito dopo un forte getto di vapore.

Rialzare quindi la leva (F) per interrompere il getto di vapore e porre sotto il dispositivo MAXI CAPPUCCINO il bricco del latte da montare. Immergere a fondo lo stilo nel bricco del latte e abbassare nuovamente la leva di erogazione (F) fino ad ottenere il risultato voluto.

Durante queste operazioni si potrà notare che la spia (D) si spegne e riaccende periodicamente, indicando gli interventi del termostato che mantiene la giusta temperatura della caldaia per l'erogazione del vapore. È opportuno avviare l'erogazione del vapore solo quando questa spia è spenta.



## RIUTILIZZO PER CAFFÈ

Riportare l'interruttore (C) nella posizione centrale per far raffreddare la caldaia. Volendo affrettare il raffreddamento della caldaia, è possibile operare come segue: dopo aver posto un recipiente sotto lo stilo (H), portare l'interruttore (C) in posizione (☞) (come per l'erogazione del caffè) e abbassare subito la leva (F) (come per l'erogazione di vapore): si provocherà la fuoriuscita di acqua, fino a quando non si riaccenderà la spia (D). A questo punto rilasciare la leva (F) e riportare l'interruttore destro (C) nella posizione centrale. La macchina è nuovamente pronta per fare il caffè.

## PULIZIE PERIODICHE

**ATTENZIONE: tutte le operazioni di pulizia sotto indicate devono essere effettuate a macchina spenta.**

**Pulizia del filtro contenente il macinato.** Verificare che i forellini interni non si otturino e nel caso ripulirli con uno spazzolino. Verificare che il foro sottostante non si otturi e nel caso ripulirlo con uno spillo.

**Pulizia della sede del portafiltro.** Con l'uso si può verificare, nella sede attacco del portafiltro, una sedimentazione di fondi di caffè, che possono essere rimossi con uno stuzzicadenti, inoltre periodicamente provvedere alla pulizia del disco forato, lasciando scorrere acqua senza inserire il portafiltro nell'apposita sede.

**Pulizia del dispositivo MAXI CAPPUCCINO**

**Eseguire l'operazione quando il tubo cromato è freddo per evitare scottature.** Svitare il dispositivo (H) dal tubetto, e lavarlo con acqua corrente. Il tubetto può essere pulito con un panno non a-

bravoso. Riavvitare il cappuccinatore fino alla fine della corsa. Se necessario ripulire con uno spillo il forellino di uscita del vapore.

**Pulizia del serbatoio.** Si consiglia di pulire periodicamente l'interno del serbatoio con una spugna o un panno umido.

## CONSIGLI UTILI PER OTTENERE UN BUON ESPRESSO ALL'ITALIANA

Il caffè macinato nel portafiltro dovrà essere pressato leggermente. Un caffè più forte o meno forte dipende dal grado di macinatura del caffè, dalla quantità di esso immessa nel portafiltro, e dalla pressatura. Pochi secondi sono il tempo sufficiente perché il caffè scenda nelle tazzine. Se il tempo di erogazione è superiore significa che la macinatura è troppo fine o che la polvere immessa del portafiltro è stata pressata eccessivamente.

**Per ottenere un caffè con una crema più fine, si consiglia di utilizzare il filtro (N) assieme al disco (M); per ottenere una crema più alta si consiglia invece di utilizzare il solo filtro (N) dopo aver rimosso il disco (M) dal portafiltro.**

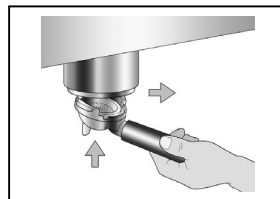
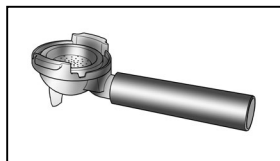
## COME FARE TÈ O INFUSI

Dopo aver effettuato le operazioni descritte nel capitolo FASI PRELIMINARI PER L'USO, posizionare una tazza sotto il beccuccio (H) e portare l'interruttore di erogazione del caffè (C), in posizione (☕), abbassare subito dopo la leva (F); così facendo dal beccuccio uscirà acqua calda. La dose massima per due tazze è di 200 ml.

## COME FARE IL CAFFÈ CON CIALDA (solo per MOD. 1385/1)

**Per fare il caffè con cialda occorre utilizzare l'apposito portafiltro per cialda in dotazione nel seguente modo:**

1. Posizionare la cialda nel portafiltro accertandosi che la parte con la scritta "down" sia rivolta verso il basso.
2. Spingere la cialda con le dita verso la parte inferiore del filtro, accertandosi che i lembi di carta aderiscano alla parte interna del filtro.
3. La cialda deve essere ben centrata e collocata all'interno del filtro. È consigliabile piegare gli angoli verso l'interno.
4. Adesso è possibile inserire il portafiltro nella sua sede. Girare il portafiltro in senso antiorario per 40-45 gradi fino a completo serraggio.
5. Dopo aver preparato il caffè, nel togliere il porta filtro, la cialda potrebbe rimanere incastrata nella parte superiore della macchina. Per toglierla, inclinare il porta filtro, come mostrato in figura, lasciando che la cialda ricada sullo stesso.



Per avere un caffè sempre ottimo occorre acquistare la cialda che presenta il marchio di compatibilità E.S.E.

6. Se la cialda non è bene inserita o il portafiltro non è ben serrato, potrebbe fuoriuscire qualche goccia di acqua dal portafiltro stesso.

## COME RIMEDIARE AI SEGUENTI INCONVENIENTI

PROBLEMI	CAUSE	RIMEDI
<b>La macchina non eroga acqua bollente per infusi.</b>	Probabilmente è entrata aria nel circuito e ciò ha disinnescato la pompa.	Verificare che il serbatoio sia ben inserito ed il livello non sia sceso sotto il minimo indicato dall'apposito riferimento in rilievo sullo stesso. Ripetere le operazioni descritte nel paragrafo "Fasi preliminari per l'uso".
<b>La macchina non eroga Vapore.</b>		Stasare con uno spillo eventuali incrostazioni formatesi nel foro dello stilo erogatore. Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio sia regolare.
<b>Fuoriuscita di caffè dai bordi del portafiltro.</b>	Probabilmente nel portafiltro è stata immessa una quantità eccessiva di caffè macinato che ha impedito di stringere a fondo il portafiltro nella sua sede.	Ripetere l'operazione, immettendo nel filtro la giusta quantità di caffè. Sulla guarnizione della sede del portafiltro sono rimasti residui di caffè macinato. Provvedere a ripulire la guarnizione con uno stuzzicadenti. Se nonostante l'esecuzione delle operazioni sopra suggerite il problema permane, rivolgersi ad un Centro Assistenza Autorizzato.
<b>L'erogazione del 1° caffè non avviene od avviene troppo lentamente.</b>	È possibile che la scarsa erogazione del caffè dipenda anche dalla insufficiente fuoriuscita dell'acqua dal disco forato a doccia nella sede del portafiltro. È possibile infatti che, dopo alcuni mesi di uso, i residui di grasso o calcare possano ostruire i fori del disco forato a doccia. Il serbatoio non è ben inserito. C'è poca acqua e la pompa non aspira.	Controllare il filtro contenente il macinato. Se i forellini sono otturati, vanno ripuliti con uno spazzolino oppure, mediante l'uso di un attrezzo, tenere sospeso il filtro sulla fiamma del gas per alcuni secondi: i residui di fondi di caffè verranno bruciati ed i forellini saranno perfettamente stasati. Azionare la macchina senza portafiltro facendo defluire l'acqua. Se l'acqua non esce uniformemente da tutti i fori significa che il disco è otturato. In questo caso è opportuno recarsi al più vicino centro di Assistenza Autorizzato per far eseguire la pulizia. Inserire bene il serbatoio spingendolo a fondo. Riempire il serbatoio.
<b>Il caffè è troppo acquoso e freddo.</b>	La miscela è stata macinata troppo grossa	Per ottenere un caffè più concentrato e più caldo, si deve usare una miscela più finemente macinata. In ogni caso questo problema si elimina usando il Disco Thermocream®, che assicura sempre un caffè bollente ed una ricca crema, anche con caffè macinato grosso



## IMPORTANT WARNINGS

- Carefully read the instructions before using
- Do not use the coffee maker without water because the pump will burn.
- The cord must not touch any hot parts of the coffee maker.
- Unplug before any maintenance or cleaning operations.
- Do not leave the coffee maker at a room temperature below 0° because the water remaining in the boiler could freeze and cause damage.
- Disconnect the appliance from the socket before filling with water.
- The appliance is only for domestic use.
- Keep the appliance out of the reach of children while it is operating.
- If the cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its Technical Assistance Service or by a person with similar professional training in order to avoid any possible risk.
- Do not touch the filter holder hook or the metal steam wand when operating the coffee maker because they may cause burns.
- Do not leave the cord in its housing during use. It must be completely unwound.
- The appliance must be cleaned, obviously after unplugging it and allowing the hot parts to cool, only with a non-abrasive cloth that has been slightly dampened with water, adding a few drops of neutral non-aggressive detergent (never use solvents that damage paint). **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**
- This appliance is in conformity with EC directive 89/336 concerning electromagnetic compatibility.




## • ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS.

**ARIETE** coffee makers are for those who know how to enjoy the pleasures of life, beginning with a good cup of coffee. The innovative Thermocream® device gives you hot and rich coffee shop espresso, right at home. In fact, Thermocream® is designed with a filter that ensures coffee brewing at constant pressure.

In this manner it is possible to enjoy very creamy coffee with an intense aroma and full-bodied flavor, without the necessity of pressing energetically, and by using whatever type of blend as long as it is not too fine.



Ariete coffee makers also satisfy cappuccino lovers as they have a MAXI CAPPUCCINO attachment that allows you to obtain a rich and dense froth in less than ten seconds. Furthermore, the coffee is ready instantly with Ariete makers as they have an auto-priming system which allows a cup of coffee to be made immediately, even if the maker has not been used for a long time or after filling the water tank. Enjoy your coffee with RETRÓ Ariete!

## DESCRIPTION OF THE CONTROLS AND COMPONENTS

- A. On/off switch  
Lifted position (  ) coffee maker on  
Lowered position: coffee maker off
- B. On warning light
- C. Coffee brewer/steam switch  
Central position: standby  
Position (  ): steam distribution  
Position (  ): coffee distribution
- D. Heating unit warning light
- E. Heating unit thermostat (°C and °F)
- F. Steam lever
- G. Water collector tray
- H. MAXI CAPPUCCINO attachment and wand for water and steam supply
- I. Removable water tank
- J. Cord + plug
- K. Removable coffee cup storage
- L. Filter ring
- M. Thermocream® disc
- N. Thermocream® filter
- O. Measure
- P. Coffee presser
- Q. Pod ring (only for model 1385/1)
- R. Cord housing

## PRELIMINARY PHASES FOR USE

Check that the mains voltage is the same as the one indicated on the appliance plate containing technical information. Place the coffee maker on a flat surface. Fill the tank with cold water, 0.7 liters (MAX), then reinsert it carefully in its housing. Remove the cord from its housing (R) and unwind it completely. Insert the plug in a socket which must be equipped with a ground connection.

Start the coffee maker by lifting switch (A) into the (  ) position. The warning light (B) will go on, indicating that the coffee maker is on and the heating unit will begin heating. The first time you use it, put switch (C) in the coffee (  ) position until water comes out of the filter ring. **At least a cup of water should drain from the heating unit hydraulic circuit.** Once finished put switch (C) in the center position and wait until warning light (D) goes off. At this point the coffee maker is ready to brew coffee.

## HOW TO BREW COFFEE

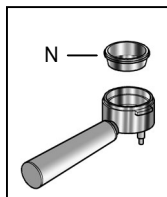
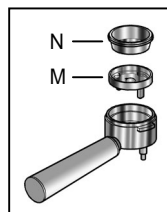
Measure out the coffee into the filter: for two coffees completely fill two measures, while for one coffee fill just one. Press the grounds in the filter with the press (P).

Insert the filter ring into its position. Turn the filter ring counterclockwise 40-45 degrees as far as possible, without forcing it too much. If too much coffee is put in the filter it may be difficult to turn the filter in its position, or coffee may leak out of the sides of the filter while brewing. The filter ring should be preheated for a few minutes to ensure a nice, hot cup of coffee. For the following coffees this is not necessary. The warning light (D) will go on and off at regular intervals indicating that the boiler's thermostat is keeping the water at the right temperature (around 100° C for brewing coffee and around 150° C for making steam). When using the coffee maker for the first time and thereafter, it is best to begin brewing coffee only when this light is off. Position the switch (C) to coffee brewing (☕): the coffee will begin coming out of the spouts in the filter holder. To stop the flow move the switch back to the central position.

N.B. Like professional coffee makers, do not remove the filter ring when the coffee distribution switch is turned on (in coffee brewing position ☕); after making the coffee gradually loosen the filter ring by turning it clockwise. The maximum dose for one cup is 50 ml.

No special operation is necessary when the water in the tank runs out, because the coffee maker is equipped with a special self-priming valve. Just unplug the coffee maker, pull out the tank and fill it with water again. ARIETE's Thermocream® system has been specifically designed to best meet the needs of consumers. It is composed of two parts: the Thermocream® filter (N) and the Thermocream® disc (M) which can be used as follows:

- Inserting both in the filter ring you obtain coffee with a finer crema
- Using only the filter (N) you obtain coffee with a higher crema



## HOW TO MAKE A CAPPUCCINO

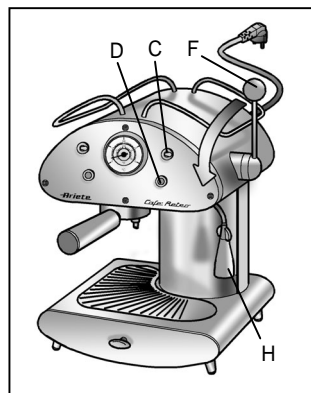
To make cappuccino, hot chocolate or heat any beverage,

move switch (C) to the steam position (☺) and wait until the warning light (D) goes off, which indicates that the heating unit has reached the right temperature to produce steam (approximately 150° C).

**WARNING: if small spurts of steam come out of the ring holder while waiting for the steam, this is completely normal.** At this point turn the steam switch (F) down, making sure to position the cup under the MAXI CAPPUCCINO device (H): at first a little water will come out immediately followed by a strong jet of steam.

Lift lever (F) to stop the steam and place the pitcher of milk to froth under the MAXI CAPPUCCINO device. Immerse the wand into the pitcher of milk down to the bottom and lower the lever (F) again to obtain the desired froth.

During these operations you will notice that the warning light (D) goes on and off at regular intervals indicating that the boiler's temperature is keeping the water required for the steam supply at the right temperature. It is best to start steam flow only when the warning light is off.



## REUTILIZATION FOR COFFEE

Move the switch (C) to the central position to cool off the heating unit. To cool the heating unit more quickly, proceed as follows: after placing the receptacle under the wand (H), move the switch (C) to position (☹) (for coffee brewing) and immediately lower the level (F) (for making steam): this will cause water to flow out, until the warning light (D) turns back on. At this point, release the lever (F) and move the right switch (C) to the central position. The coffee maker is now ready to brew coffee again.

## PERIODICAL CLEANING

**WARNING: all cleaning operations must be carried out with the coffee maker turned off.**

**Cleaning the filter containing the ground coffee.** Make sure the tiny holes are not blocked and if necessary clean them with a brush. Make sure that the hole below them is not blocked, if necessary clean with a pin.

**Cleaning the ring filter housing.** With use a sediment of coffee grounds may form in the housing where the filter ring is placed. They can be removed with a toothpick. Periodically clean the perforated disc by running water without putting the filter ring in its housing.

**Cleaning the MAXI CAPPUCCINO attachment.**

**Carry out this operation when the chromed tube is cool to avoid getting burned.** Unscrew the device (H) from the wand and rinse under running water. The wand can be cleaned using a non-abrasive cloth.

Rescrew the cappuccino attachment until it reaches the end. If necessary clean the hole where the steam comes from with a pin.

**Cleaning the tank.** It is advisable to periodically clean the inside of the tank with a sponge or damp cloth.

### **USEFUL ADVICE FOR OBTAINING A GOOD ITALIAN ESPRESSO**

The ground coffee in the filter ring must be lightly pressed. The strength of the coffee depends on the degree of grinding of the coffee, the quantity placed in the filter ring and the pressing. Only a few seconds are needed for the coffee to flow into the cups. If it takes any longer it means that the grind is too fine or the coffee has been pressed too much.

**To obtain coffee with a finer crema, use filter (N) with disc (M); to obtain a higher crema use only the filter (N) after removing the disc (M) from the filter ring.**

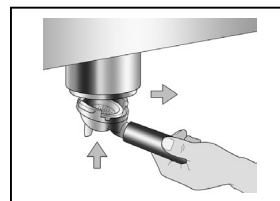
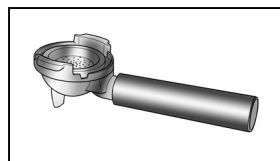
### **HOW TO MAKE TEA OR TISANES**

After proceeding with the operations described in the PRELIMINARY PHASES FOR USE, put the cup under the spout (H) and move the coffee brewer switch (C) to the position (☕), immediately lower lever (F); hot water will now flow out of the spout. The maximum dose for two cups is 200 ml.

### **HOW TO BREW COFFEE WITH PODS (only for MOD. 1385/1)**

**To make coffee with pods you must use the specific pod filter that came with the coffee maker as described below:**

1. Place the pod in the filter ring making sure that the part with the word "down" is facing down.
2. With your fingers, press the pod towards the lower part of the filter, making sure that the paper flaps adhere to the inner part of the filter.
3. The pod needs to be well centered and placed in the filter. The corners should be folded inwards.
4. The filter ring can now be inserted in its housing. Turn the filter ring counterclockwise 40-45 degrees until it is completely tightened.
5. After brewing the coffee, the pod may stick to the upper part of the machine when you try to remove the filter ring. To remove the pod, tilt the filter ring, as shown in the figure, so that the pod falls on the filter.



To always have excellent coffee, only buy E.S.E. compatible brands of pods.

6. If the pod is not properly inserted or the filter ring is not completely tightened, a few drops of water may come out of the filter ring.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	CAUSE	SOLUTIONS
<b>The coffee maker does not supply boiling water for tisanes</b>	Air has probably entered the circuit and deactivated the pump.	Make sure the tank is properly inserted and that the water is not below the minimum level. Repeat the operations described in the "Preliminary phases for use" paragraph.
<b>The coffee maker does not supply steam.</b>		Use a pin to unclog the wand. Make sure the water level in the tank is normal.
<b>Coffee overflowing from the edges of the filter ring</b>	Probably an excess amount of ground coffee has been placed in the filter ring preventing the filter ring from being correctly tightened into its housing.	Repeat the operation placing the correct quantity of coffee in the filter. Residues of coffee grounds have remained on the seal. If the problem persists after carrying out the above operations, go to an Authorized Assistance Center.
<b>Outflow of the first coffee does not occur or occurs too slowly.</b>	It is possible that the scarce outflow of coffee also depends on the insufficient emission of water from the perforated showerhead type disc in the filter ring housing. In fact it is possible that after a few months of use, fat or lime residues can obstruct the disc. There is not enough water and the pump does not suction.	Check the filter containing the grounds. If the holes are clogged, clean them with a brush, or use a utensil to hold the filter over the flame of a gas burner for a few seconds, the coffee grounds will burn, unclogging the holes. Operate the coffee maker without the filter ring making the water flow. If the water does not flow out uniformly from all the holes it means that the disc is clogged. In this case go to an Authorized Assistance Center to have it cleaned. Insert the tank properly by pushing it all the way down. Fill the tank.
<b>The coffee is too watery and cold.</b>	The blend has been ground too coarsely.	A more finely ground blend must be used to obtain a more concentrated and hotter coffee. The problem can be eliminated by using the Thermocream® Disc which always ensures an extremely hot coffee and rich crema, even with coarsely ground coffee.

## NOTES IMPORTANTES

- Lire attentivement les instructions avant l'utilisation;
- Ne pas utiliser la machine sans eau sinon, la pompe risque de se brûler;
- Le câble ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de la machine;
- Débrancher la prise avant toute intervention de nettoyage ou bien d'entretien;
- Ne pas laisser la machine à température ambiante inférieure à 0°, étant donné que l'eau stagnante dans le chauffe-eau risquerait de se congeler et par conséquent endommager la machine;
- Avant de procéder à l'opération de remplissage du réservoir de l'eau, débrancher l'appareil de la prise de courant;
- L'appareil est destiné uniquement à un emploi domestique/ménager;
- Ne pas laisser la machine en marche à la portée des enfants;
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou bien par le Service d'Assistance Technique ou dans tous les cas par une personne qualifiée dans la prévention de ce genre de risques;
- Ne pas toucher le crochet du porte-filtre ainsi que le petit tube métallique du dispositif du cappuccino lorsque la machine est en marche, car cela pourrait provoquer des brûlures;
- Ne jamais laisser le câble d'alimentation dans son propre logement lors de l'utilisation. Le dérouler complètement;
- Après avoir débrancher la prise d'alimentation et après que les parties chaudes se seront refroidies, l'appareil devra être nettoyé uniquement avec un chiffon propre non abrasif humidifié, et en y ajoutant quelques gouttes de détergents neutres non agressifs (ne jamais utiliser de solvants susceptibles d'abîmer la peinture); **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES.**
- Cet appareil est conforme à la Directive CEE 89/336 concernant la compatibilité électromagnétique;

## • TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Les machines à café ARIETE sont idéales pour tous ceux qui savent apprécier les plaisirs de la vie, à commencer par un bon petit café. Grâce au dispositif Thermocream®, on peut toujours obtenir, chez soi, un bon café chaud et crémeux comme au bar.

En effet, le dispositif Thermocream® est muni d'un filtre qui assure le débit du café à une pression constante.




De cette manière, on peut déguster un café très crémeux, d'un arôme très intense et d'une saveur pleine et forte, sans pour cela avoir besoin d'exercer de pression énergétique et seulement en utilisant n'importe quel mélange de café pas trop fin.

Les machines à café Ariete sont en mesure de satisfaire également les amateurs de cappuccino car grâce à son dispositif MAXI CAPPUCCINO, il est possible d'obtenir, en moins de 10 secondes, une crème riche et dense.

En outre, le café est toujours prêt avec les machines Ariete car elles sont équipées d'un système d'auto-amorçage permettant de préparer tout de suite le café même en cas de longue inactivité de la machine et seulement après avoir rempli le réservoir d'eau.



Bon café à tous avec CAFE RETRO ARIETE.

## DESCRIPTION DES COMMANDES ET DES COMPOSANTS

- A. Interrupteur allumage  
Position vers le haut (  ): machine allumée  
Position vers le bas: machine éteinte
- B. Témoin allumage
- C. Interrupteur café/vapeur  
Position centrale: standby  
Position (  ) débit vapeur  
Position (  ) débit café
- D. Témoin température chauffe-eau
- E. Thermomètre température chauffe-eau (°C et °F)
- F. Levier de commande vapeur
- G. Système anti-gouttes
- H. Dispositif MAXI CAPPUCCINO et distributeur eau/vapeur
- I. Réservoir de l'eau extractible
- J. Câble d'alimentation et prise
- K. Grille repose-tasses extractible
- L. Porte-filtres
- M. Disque Thermocream®
- N. Filtre Thermocream®
- O. Doseur
- P. Presse-café
- Q. Porte-filtre pour papier filtre (uniquement pour mod. 1385/1)
- R. Siège câble électrique

## PHASES PRELIMINAIRES POUR L'EMPLOI

Contrôler que la tension du réseau est bien égale à celle indiquée sur la plaque des données techniques de l'appareil. Ensuite, positionner la machine sur une superficie plate. Remplir le réservoir avec de l'eau froide, 0,7 litre maximum, en ayant bien soin de l'introduire convenablement dans son siège. Extraire le câble électrique de son logement (R) et le dérouler complètement. Brancher la prise de courant électrique, l'installation doit comporter la prise de terre.

Mettre en marche la machine en actionnant l'interrupteur (A) sur la position (  ) vers le haut. Le témoin (B) s'allumera et indiquera que la machine est allumée et que le chauffe-eau interne commence à se réchauffer. Lors de la première utilisation, il faut positionner l'interrupteur (C) sur la position café (  ) jusqu'à ce que l'on puisse voir l'eau sortir du siège du porte-filtre: **il est recommandé de faire écouler au moins une tasse d'eau du circuit hydraulique du chauffe-eau.** Terminer la distribution en ramenant l'interrupteur (C) à la position centrale et attendre que le témoin (D) s'éteigne. A ce moment-là, la machine est prête pour préparer le café.



## COMMENT FAIRE LE CAFÉ

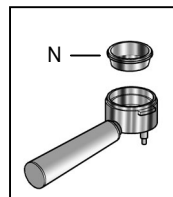
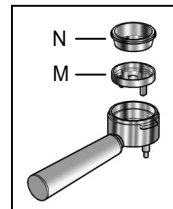
Doser le café dans le filtre: pour deux cafés, remplir complètement deux doseurs alors que pour un café, un seul suffit. Tasser la poudre à l'intérieur du filtre à l'aide du presse-café approprié (P). Introduire le porte-filtre dans le siège adéquat. Tourner le porte-filtre de 40-45 degrés dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusque là où il est possible, sans forcer de manière excessive. Si l'on introduit une quantité excessive de poudre de café à l'intérieur du filtre, la rotation du porte-filtre à l'intérieur de son logement peut être difficile et/ou lors du débit café, il peut y avoir des fuites. Il est conseillé de laisser chauffer le porte-filtre, inséré dans son siège, pendant quelques minutes de façon à obtenir le premier café bien chaud.

Ceci ne sera pas nécessaire pour les cafés successifs. Le témoin (D) s'éteindra et s'allumera périodiquement, en montrant l'intervention du thermostat du chauffe-eau qui sert à maintenir à un niveau optimal la température de l'eau (autour de 100 C° pour faire le café et à environ 150 C° pour le débit de vapeur). Il est opportun, aussi bien pour le premier café que pour les successifs, de commencer la distribution du café seulement quand le témoin est éteint. Positionner l'interrupteur (C) sur la position café (☞); le café commencera à s'écouler par les petits becs du porte-filtre. Pour l'interrompre, ramener la touche sur la position centrale.

N.B. Comme dans le cas des machines professionnelles, ne pas enlever le porte-filtre quand l'interrupteur de débit est inséré (en position café ☞); après avoir fait le café, relâcher graduellement le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. La dose maximum pour un café est de 50 ml.

Aucune opération particulière n'est nécessaire quand l'eau s'épuise dans le réservoir, car la machine possède une soupape spéciale d'auto-amorçage. Il suffira, après avoir débranché la prise électrique, d'extraire le réservoir et de le remplir de nouveau. Le système Thermocream de ARIETE a été étudié exprès pour satisfaire au mieux toutes les exigences du consommateur; il se compose de deux éléments: le filtre Thermocream® (N) et le disque Thermocream® (M) qui peuvent être utilisés de la manière suivante:

- en les introduisant tous les deux dans le porte-filtre, on obtient un café avec une crème plus fine:
- en utilisant seulement le filtre (N), on obtient un café avec une crème plus épaisse.



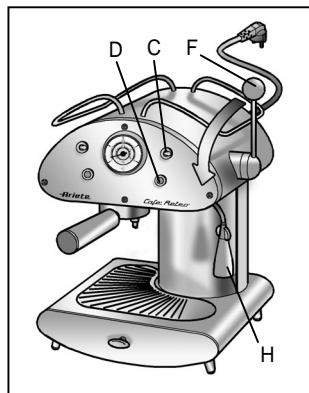
## COMMENT FAIRE LE CAPPUCCINO

Afin de préparer un cappuccino, un chocolat chaud ou réchauffer n'importe quelle autre boisson, porter

l'interrupteur (C) en position vapeur (☺) et attendre que le témoin (D) s'éteigne, ce qui veut dire que le chauffe-eau a atteint la juste température pour distribuer de la vapeur. (environ 150 °C)

**ATTENTION: si lors de la phase d'attente vapeur, il y a de petites bouffées de vapeur, il faut considérer tout cela absolument normal.** A ce moment là, baisser le levier (F) de distribution vapeur, en ayant bien soin de placer un verre sous le dispositif MAXI CAPPUCCINO (H); au début, un peu d'eau sortira et tout de suite après un gros jet de vapeur.

Ensuite, relever le levier (F) pour interrompre le jet de vapeur et placer sous le dispositif MAXI CAPPUCCINO, le récipient du lait à monter. Tremper à fond le bec/la tige dans le récipient à lait et baisser de nouveau le levier de distribution (F) jusqu'à l'obtention du résultat désiré. Lors de telles opérations, on pourra remarquer que le témoin (D) s'éteint et se ré-allume périodiquement, indiquant ainsi les interventions du thermostat qui maintient la température correcte du chauffe-eau pour le débit de la vapeur. Il est opportun de démarrer la distribution de la vapeur seulement lorsque le témoin est éteint.



## RE-UTILISATION POUR CAFE

Ramener l'interrupteur (C) en position centrale pour faire refroidir le chauffe-eau. Si l'on veut accélérer le refroidissement du chauffe-eau, il est possible d'agir comme suit: après avoir placé un récipient sous la tige/bec (H), amener l'interrupteur (C) en position (☹) (comme pour la distribution du café) et baisser tout de suite le levier (F) (comme pour la distribution de la vapeur); cela provoquera l'écoulement d'eau, jusqu'à ce que le témoin (D) se ré-allume de nouveau. A ce moment là, relâcher le levier (F) et ramener l'interrupteur de droite (C) dans la position centrale. La machine est de nouveau prête pour faire le café.

## NETTOYAGES PERIODIQUES

**ATTENTION: toutes les opérations de nettoyage indiquées ci-dessous doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte.**

**Nettoyage du filtre contenant la poudre.** Vérifier que les petits trous internes se soient pas bouchés et si besoin est, les nettoyer à l'aide d'une brosse. Vérifier que le trou situé dessous ne soit pas bouché et si nécessaire le nettoyer à l'aide d'une épingle.

**Nettoyage du siège du porte-filtre.** A force de l'utiliser, on peut apercevoir, dans le siège d'attache du porte-filtre, une sédimentation de fonds de café qui peuvent être éliminés à l'aide d'un cure-dent: en outre, il est possible de procéder au nettoyage du disque troué, en laissant couler de l'eau sans introduire le porte-filtre dans son siège.

**Nettoyage du dispositif MAXI CAPPUCCINO**

**Effectuer l'opération lorsque le tube chromé est froid pour éviter des brûlures.** Dévisser le dispositif (H) du petit tube et le laver à l'eau courante. Le petit tube peut être lavé à l'aide d'un chiffon non abrasif.

## F

**Re-visser le dispositif jusqu'à la fin de sa course.** Si nécessaire nettoyer avec une épingle le petit trou de sortie de la vapeur.

### **CONSEILS UTILES POUR OBTENIR UN BON EXPRESSO A L'ITALIENNE**

Le café moulu dans le porte-filtre devra être tassé légèrement. Un café plus fort ou moins fort dépend du degré de mouture du café, de la quantité versée dans le porte-filtre et du pressage. Peu de secondes suffisent pour que le café coule dans les tasses. Si le temps de débit est supérieur, cela signifie que la mouture est trop fine ou bien que la poudre versée dans le porte-filtre a été tassée de manière excessive.

**Pour obtenir un bon café avec une crème plus fine, il est conseillé d'utiliser le filtre (N) en même temps que le disque (M); pour obtenir une crème plus épaisse, il est conseillé au contraire d'utiliser seulement le filtre (N) après avoir extrait le disque (M) du porte-filtre.**

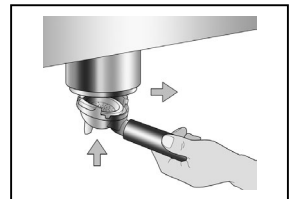
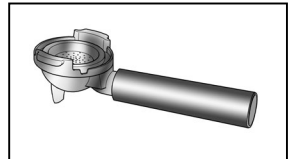
### **COME FARE TÈ O INFUSI**

Après avoir effectué les opérations décrites au chapitre PHASES PELIMINAIRES POUR L'UTILISATION, placer une tasse sous le bec (H) et amener l'interrupteur de distribution du café (C) en position (☞), baisser tout de suite le levier (F); de cette manière de l'eau chaude sortira du petit bec. La dose maximum pour deux tasses est de 200 ml.

### **COMMENT FAIRE LE CAFE AVEC PAPIER FILTRE (uniquement pour mod. 1385/1)**

**Pour faire le café avec papier filtre, il faut utiliser le porte-filtre approprié fourni de la manière suivante:**

1. Placer le papier filtre dans le porte-filtre en s'assurant que la partie indiquant l'inscription "Down" est bien dirigée vers le bas.
2. Pousser le papier filtre avec les doigts vers la partie inférieure du filtre, en s'assurant que les bords en papier adhèrent bien à la partie intérieure du filtre.
3. Le papier filtre doit être bien centré et placé à l'intérieur du filtre. Il est conseillé de plier les angles vers l'intérieur.
4. Maintenant il est possible d'introduire le porte-filtre dans son siège. Tourner le porte-filtre dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre de 40-45 degrés jusqu'à serrer complètement.
5. Après avoir préparé le café, lorsque l'on enlève le porte-filtre, le papier filtre risque de rester encastré dans la partie supérieure de la machine. Pour l'extraire, incliner le porte-filtre, ainsi qu'il est indiqué sur la figure, et faire en sorte que le papier tombe dessus.



Pour obtenir un excellent café, il est nécessaire d'acheter un papier filtre qui possède la marque de compatibilité E.S.E.

6. Si le papier n'est pas bien introduit ou le porte-filtre n'est pas bien serré, quelques gouttes d'eau du porte filtre pourrait s'écouler.

## COMMENT REMEDIER AUX INCONVENIENTS SUIVANTS

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
<b>La machine ne débite pas d'eau bouillante pour les infusions.</b>	Il est probable que de l'air soit entré dans le circuit et cela ait pu désamorcer la pompe.	Vérifier que le réservoir est bien introduit et que le niveau ne soit pas descendu sous le niveau minimum indiqué par la référence appropriée en relief
<b>La machine ne débite pas de vapeur</b>		Déboucher à l'aide d'une épingle les incrustations éventuelles qui se sont formées dans le trou de la petite tige.
<b>Ecoulement de café des bords du porte-filtre</b>	Il est probable que l'on ait versé une quantité excessive de café moulu dans le porte-filtre, ce qui a empêché de serrer à fond le porte-filtre dans son siège.	Répéter l'opération, en versant dans le filtre la quantité correcte de café. Sur le joint du siège du porte-filtre, il y a des restes de café moulu. Procéder au nettoyage de la garniture à l'aide d'un cure-dents. Si malgré l'exécution des opérations suggérées ci-dessus, le problème persiste, s'adresser à un Centre d'Assistance Agréé.
<b>Le débit du premier café n'a pas lieu ou a lieu trop lentement</b>	Il est possible que le mauvais débit du café dépende également de l'écoulement insuffisant d'eau du disque troué à douche dans le porte-filtre. Il est possible, en effet, qu'après quelques mois d'utilisation, les restes de graisse ou de calcaire puissent boucher les orifices du disque troué à douche. Le réservoir n'est pas bien inséré. Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Contrôler le filtre contenant le café moulu. Si les trous sont bouchés, les nettoyer à l'aide d'une brosse, ou bien à l'aide d'un outil, suspendre le filtre sur la flamme du gaz pendant quelques secondes; les restes des fonds de café seront brûlés et les petits trous seront tout de suite débouchés. Actionner la machine sans porte-filtre en faisant couler l'eau. Si l'eau ne sort pas de manière uniforme de tous les trous, cela signifie que le disque est bouché. Dans ce cas, il est opportun de s'adresser au centre d'Assistance Agréé le plus près pour faire effectuer le nettoyage. Bien introduire le réservoir en le poussant bien à fond. Remplir le réservoir.
<b>Le café est trop aqueux et froid.</b>	Le grain de la mouture est trop gros	Pour obtenir un café plus concentré et plus chaud, utiliser un mélange de grain fin. Dans tous les cas, ce problème peut être éliminé en utilisant le disque Thermocream®, qui assure toujours un café bouillant et une crème riche, même avec un café moulu à gros grains

## WICHTIGE HINWEISE

- Die Bedienungsanleitung vor Gebrauch aufmerksam lesen.
- Die Maschine nie ohne Wasser verwenden, da sonst die Pumpe durchbrennen könnte.
- Das Stromkabel darf keine heißen Geräteteile berühren.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten stets den Stecker aus der Steckdose ziehen
- Nie die Maschine in Räumen mit Temperaturen unter 0°C lassen. Das Restwasser im Heizkessel könnte gefrieren und Schäden verursachen.
- Bevor der Wasserbehälter gefüllt wird, stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.
- Das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt laufen lassen, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Ist das Anschlusskabel beschädigt, muss es ausgetauscht werden. Um Gefahren zu vermeiden, bringen Sie in diesem Fall das Gerät zum Hersteller, zum Kundendienst oder zu einem Fachelektriker.
- Während des Gerätebetriebs nie die Einrastvorrichtung des Filterhalters oder das Metallrohr für den Cappuccinoschaum berühren, es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Anschlusskabel während des Gerätebetriebs nicht in seinem Fach lassen. Das Anschlusskabel muss vollständig abgewickelt werden.
- Nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen worden ist und die heißen Teile abgekühlt sind, kann die Maschine mit einem weichen, nicht kratzenden und leicht feuchtem Tuch gereinigt werden. Es können einige Tropfen mildes Spülmittel verwendet werden (nie Lösungsmittel benutzen, die den Lack beschädigen können). **DAS GERÄT NIE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.**
- Dieses Gerät entspricht der EWG-Richtlinie 89/336 (elektromagnetischer Verträglichkeit).

## • GEBRAUCHSANLEITUNG GUT AUFHEBEN

Die Kaffeemaschinen ARIETE sind für Genießer gemacht, die das Leben schon ab einer guten Tasse Kaffee genießen können. Dank der Thermocream® Scheibe machen Sie sich Zuhause eine Tasse heißen und cremigen Kaffee, wie Sie ihn sonst nur aus der Bar kennen.

Die Thermocream® Scheibe ist mit einem Filter ausgestattet, der den Kaffee mit gleichbleibendem Druck abgibt.




Auf diese Weise kann man einen sehr cremigen Kaffee, mit kräftigem Aroma und vollem Geschmack genießen, ohne dass das Kaffeepulver stark gepresst werden muss. Es können alle, nicht zu fein gemahlene, Kaffeemischungen benutzt werden.

Die Kaffeemaschinen ARIETE sind mit der MAXI-CAPPUCCINO Vorrichtung ausgerüstet und stellen so auch die Liebhaber des Cappuccino zufrieden, weil sie in weniger als zehn Sekunden reichlich und festen Schaum herstellen können.

Mit den Kaffeemaschinen ARIETE ist der Kaffee sofort fertig, weil diese mit einem automatischen Ventil ausgestattet sind, das eine schnelle Kaffe Zubereitung auch nach längerer Abschaltzeit oder nach dem Auffüllen des Wasserbehälters ermöglicht.



Ein guter Kaffee für alle mit CAFÉ RETRÓ Ariete!

## BESCHREIBUNG DER SCHALTER UND BAUTEILE

- A. Ein/ Aus Schalter  
Nach oben gestellt (  ): Gerät eingeschaltet  
Nach unten gestellt: Gerät ausgeschaltet
- B. Einschalt-Kontrolllampe
- C. Schalter Kaffee/ Dampf  
Mittlere Position: Betriebsbereitschaft  
Position (  ): Dampfabgabe  
Position (  ): Kaffeeabgabe
- D. Heizkessel Temperatur-Kontrolllampe
- E. Heizkessel-Thermometer (°C und °F)
- F. Dampfhebel
- G. Tropfenfängerkasten
- H. MAXI CAPPUCCINO Vorrichtung und Wasser- und Dampfzöhrchen
- I. Ausziehbarer Wasserbehälter
- J. Anschlusskabel + Stecker
- K. Ausziehbarer Abstellgrill für Tassen
- L. Filterhalter
- M. Thermocream® Scheibe
- N. Thermocream® Filter
- O. Messbecher
- P. Kaffeedröcker
- Q. Filterhalter für Kaffee-Portionsbeutel (nur für Mod. 1385/1)
- R. Fach für Anschlusskabel

## VOR INBETRIEBNAHME

Überprüfen ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild am Gerät entspricht. Das gerät auf eine ebene Fläche stellen. Den Wasserbehälter mit kaltem Wasser füllen (maximal 0,7 Liter), darauf achten, dass er richtig in seinen Sitz eingesetzt wird. Das Anschlusskabel aus dem Fach (R) ziehen und vollständig abwickeln. Den Stecker in eine Steckdose mit Erdleitung stecken.

Das Gerät in Betrieb nehmen. Dazu muss der Schalter (A) auf die Position (  ) nach oben gestellt werden. Die Kontrolllampe (B) schaltet sich ein und zeigt damit an, dass das Gerät eingeschaltet ist und der Heizkessel anfängt sich aufzuheizen. Bei erstmaliger Inbetriebnahme den Schalter (C) solange auf Kaffee-Position (  ) stellen, bis Wasser aus der Fassung des Filterhalters austritt. **Wir empfehlen mindestens eine Tasse Wasser aus dem Wasserkreislauf des Heizkessels austreten zu lassen.** Zum Unterbrechen der Wasserabgabe den Schalter (C) auf die mittlere Position zurückstellen und abwarten, dass sich die Kontrolllampe (D) ausschaltet. Die Kaffeemaschine ist jetzt für die Kaffeezubereitung bereit.

## EINEN KAFFEE ZUBEREITEN

Die entsprechende Kaffeemenge in den Filter geben: Zwei Messbecherfüllungen für die Zubereitung von zwei Kaffee, 1 Messbecher für einen Kaffee. Das Kaffeepulver mit dem Drücker (P) in den Filter drücken. Den Filterhalter in die Fassung einsetzen. Den Filterhalter um 40-45° so weit wie möglich, aber ohne besondere Kraftaufwendung, gegen den Uhrzeigersinn drehen. Wird zuviel Kaffeepulver in der Filter eingefüllt, kann es sein, dass sich der Filterhalter nur schwer drehen lässt bzw. bei der Kaffeeabgabe Kaffee aus dem Filterhalter austritt. Der Filterhalter sollte in seinem Fassung einige Minuten vorgewärmt werden, so dass bereits der erste Kaffee richtig heiß ist.

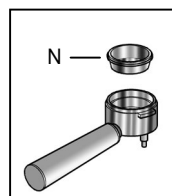
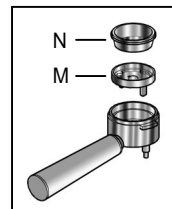
Für die anschließenden Kaffee ist das nicht nötig. Die Kontrolllampe (D) schaltet sich regelmäßig ein und aus, damit wird das Ein- und Ausschalten des Thermostaten angezeigt, der dafür sorgt, dass die Wassertemperatur stets optimal ist (um 100°C für die Kaffeezubereitung, und ungefähr 150°C für die Dampfabgabe). Für die Zubereitung des ersten und der nachfolgenden Kaffees sollte bei der Kaffeeausgabe die Kontrolllampe stets ausgeschaltet sein. Den Schalter (C) auf Kaffee-Position (☕) stellen: der Kaffee fängt an aus den Tüllen des Filterhalters auszutreten. Um die Kaffeeausgabe zu unterbrechen, den Schalter auf mittlere Stellung zurückstellen.

**Anmerkung:** Wie bei professionellen Kaffeemaschinen darf der Filterhalter nicht abgenommen werden, solange der Schalter Kaffeezubereitung (auf Kaffee-Position ☕) eingeschaltet ist; nach der Kaffeezubereitung den Filterhalter langsam durch Drehen in Uhrzeigersinn lösen. Die maximale Menge für einen Kaffee ist 50 ml.

Wenn das Wasser im Behälter aufgebraucht worden ist, sind keine besonderen Arbeiten nötig, weil die Kaffeemaschine mit einem speziellen Ventil ausgestattet ist. Einfach den Stecker aus der Steckdose ziehen, den Wasserbehälter herausnehmen und auffüllen.

Das Thermocream® System von ARIETE ist so entwickelt worden, dass die Ansprüche der Kunden am besten befriedigt werden können. Das System besteht aus zwei Elementen: der Thermocream® Filter (N) und die Thermocream® Scheibe (M), die wie folgt benutzt werden können:

- Werden beide in den Filterhalter eingesetzt, erhält man einen Kaffee mit feinerer Creme.
- Wird nur der Filter (N) benutzt, erhält man einen Kaffee mit höherer Creme.



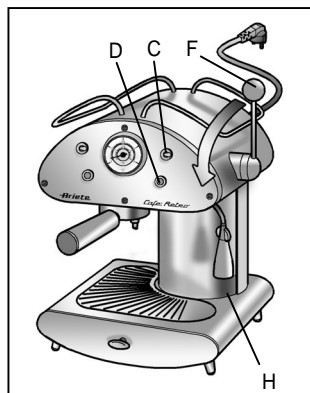
## EINEN CAPPUCCINO ZUBEREITEN

Für die Zubereitung eines Cappuccino, einer heißen Schokolade oder zum Aufwärmen eines beliebigen

Getränkes muss der Schalter (C) auf Dampfstellung (☝) gestellt und abgewartet werden, dass sich die Kontrolllampe (D) ausschaltet. Durch das Abschalten der Kontrolllampe wird angezeigt, dass der Heizkessel die richtige Temperatur für die Dampfabgabe (ungefähr 150°C) erreicht hat.

**ACHTUNG: es ist normal, dass beim Warten auf den Dampf kleine Dampfstöße aus dem Filterhalter austreten können;** jetzt den Dampfhebel (F) nach unten stellen. Stellen Sie jedoch vorher ein Glas unter die MAXI-CAPPUCCINO Vorrichtung (H): Zuerst tritt etwas heißes Wasser aus, anschließend erhalten Sie sofort einen starken Dampfstrahl.

Anschließend zur Unterbrechung des Dampfstrahls den Dampfhebel (F) wieder hochstellen und eine kleine Kanne mit der zu schäumenden Milch unter den MAXI-CAPPUCCINO aufstellen. Tauchen Sie das Dampfrohrchen tief in die Kanne mit der Milch, und stellen Sie dann erneut den Dampfhebel (F) solange nach unten, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten haben. Die Kontrolllampe (D) schaltet sich dabei regelmäßig ein und aus. Damit wird angezeigt, dass der Thermostat das Wasser auf optimaler Temperatur für die Dampferzeugung hält. Bei der Dampfabgabe sollte die Kontrolllampe stets ausgeschaltet sein.



## WIEDEREINSTELLEN AUF KAFFEEZUBEREITUNG

Zum Abkühlen des Heizkessels den Schalter (C) auf mittlere Stellung stellen. Soll das Abkühlen des Heizkessels beschleunigt werden, kann wie folgt vorgegangen werden: einen Behälter unter dem Dampfrohrchen (H) aufstellen, den Schalter (C) auf Position (☞) stellen (wie zur Kaffeeabgabe) und sofort den Hebel (F) nach unten stellen (wie zur Dampferzeugung): Jetzt wird solange Wasser abgelassen, bis sich die Kontrolllampe (D) wieder einschaltet. Jetzt den Hebel (F) wieder loslassen und den rechten Schalter (C) auf mittlere Stellung stellen. Die Kaffeemaschine ist jetzt wieder für die Kaffeezubereitung bereit.

## REGELMÄßIGE PFLEGE

**ACHTUNG: alle nachstehend aufgeführten Reinigungs- und Pflegearbeiten müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden.**

**Reinigung des Filters vom Kaffeepulver.** Prüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind und gegebenenfalls mit einer kleinen Bürste reinigen. Prüfen, dass das darunter liegende Loch nicht verstopft ist. Gegebenenfalls mit einer Nadel reinigen.

**Reinigung der Fassung des Kaffeefilters.** Wenn das Gerät längere Zeit benutzt worden ist, kann sich Kaffeesatz auf der Fassung absetzen. Der Kaffeesatz kann mit einem Zahnstocher entfernt werden. Außerdem sollte die Lochscheibe regelmäßig gereinigt werden. Dazu Wasser durchlaufen lassen, ohne den Filterhalter in die Fassung einzusetzen.

**Reinigung der MAXI CAPPUCCINO Vorrichtung**

**Um Verbrennungen zu vermeiden, muss das verchromte Rohr bei der Reinigung kalt sein.** Die Vorrichtung (H) vom Röhrchen abschrauben und mit fließendem Wasser spülen. Das Röhrchen kann mit einem nicht scheuernden Lappen gereinigt werden. Das Cappuccino-Schaumröhrchen wieder bis



## D

zum Anschlag festschrauben. Gegebenenfalls die Dampf-Austrittsöffnung mit einer Nadel reinigen.

**Reinigung des Wasserbehälters.** Es wird angeraten das Innere des Behälters regelmäßig mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch zu reinigen.

## WIE SIE EINEN GUTEN ITALIENISCHEN ESPRESSO ZUBEREITEN

Das Kaffeepulver leicht im Filterhalter andrücken. Ob der Kaffee stark oder weniger stark wird hängt von der Feinheit des Kaffeepulvers, von der Kaffeemenge im Filter und von der Stärke des Zusammendrückens ab. Nach wenigen Sekunden fließt der Kaffee bereits in die Tasse. Wenn es länger dauert ist das Kaffeepulver zu fein gemahlen oder im Filterhalter zu stark angedrückt.

**Möchten Sie einen Kaffee mit feinerer Creme, sollte der Filter (N) zusammen mit der Scheibe (M) benutzt werden; für einen Kaffee mit höherer Creme sollte zunächst die Scheibe (M) aus dem Filterhalter ausgebaut und dann nur der Filter (N) benutzt werden.**

## TEE ODER AUFGÜSSE ZUBEREITEN

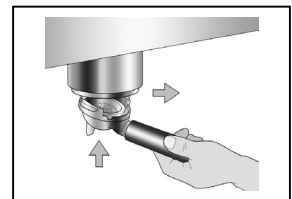
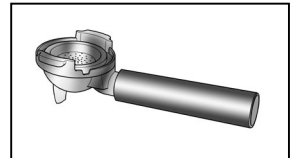
Nach den Arbeitsschritten aus dem Kapitel VOR INBETRIEBNAHME, eine Tasse unter das Dampfrohrchen (H) stellen und den Schalter Kaffe Zubereitung (C) auf Position (☕) stellen, dann sofort den Dampfhebel (F) nach unten stellen, um heißes Wasser aus der Tülle zu haben. Die maximale Menge für zwei Tassen ist 200 ml.

## EINEN KAFFEE MIT PORTIONSBEUTEL ZUBEREITEN

### (nur für Mod. 1385/1)

**Um einen Kaffee mit Portionsbeuteln zuzubereiten, muss der mitgelieferte Portionsbeutel-Filterhalter wie folgt benutzt werden:**

1. Den Portionsbeutel in den Filterhalter einsetzen, dabei darauf achten, dass die Schrift "down" nach unten gerichtet ist.
2. Den Portionsbeutel mit den Fingern nach unten in den Filter drücken, dabei sicherstellen, dass die Papierränder an der Innenseite des Filters anliegen.
3. Der Beutel muss ordentlich in der Mitte und im Inneren des Filters sitzen. Die Ecken sollten nach Innen umgebogen werden.
4. Jetzt kann der Filterhalter in die Fassung eingesetzt werden. Den Filterhalter gegen den Uhrzeigersinn um 40 – 45° vollständig festziehen.
5. Wenn der Filterhalter nach der Kaffe Zubereitung abgenommen wird, kann es passieren, dass der Portionsbeutel oben am Gerät festgeklemmt bleibt. Zum Entfernen des Portionsbeutels den Filterhalter wie in der Abbildung gezeigt neigen und den Portionsbeutel in den Filterhalter fallen lassen.



Um immer einen sehr guten Kaffee zuzubereiten, müssen Portionsbeutel mit dem Kompatibilitätszeichen E.S.E. gekauft werden.

6. Ist der Portionsbeutel nicht richtig eingesetzt oder der Filterhalter nicht richtig festgezogen worden, können einige Tropfen Wasser aus dem Filterhalter austreten.

## WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

PROBLEME	URSACHEN	ABHILFE
<b>Die Maschine gibt kein heißes Wasser für Tee.</b>	Wahrscheinlich befindet sich Luft im Kreislauf und die Pumpe hat sich deshalb abgeschaltet.	Prüfen, dass der Wasserbehälter richtig eingesetzt ist, und dass der Wasserstand nicht unter die Minimum-Markierung am Behälter abgefallen ist. Siehe Anweisungen im Abschnitt "Vor Inbetriebnahme".
<b>Es kommt kein Dampf.</b>		Eventuell ist das Loch vom Dampfrohrchen verstopft. Eventuelle Verkrustungen mit einer Nadel entfernen. Prüfen ob noch Wasser im Behälter ist.
<b>Es tritt Wasser an der Seite des Filterhalters aus.</b>	Wahrscheinlich ist zuviel Kaffeepulver im Filter und deswegen konnte der Filter in der Fassung nicht richtig festgedreht werden.	Nochmals mit der richtigen Kaffeemenge versuchen. Es befindet sich Kaffeesatz auf der Dichtung des Kaffeefilters. Die Dichtung mit einem Zahnstocher reinigen. Falls diese Hinweise keine Abhilfe schaffen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
<b>Der erste Kaffee kommt zu langsam oder kommt überhaupt nicht.</b>	Es kann auch sein, dass kein Kaffee kommt, weil nicht genügend Wasser aus der Siebscheibe an der Fassung für den Filterhalter austritt. Nach einigen Monaten können die Löcher der Siebscheibe durch Fettreste oder Kalkablagerungen verstopft sein. Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Zu wenig Wasser im Behälter und die Pumpe kann nicht ansaugen.	Den Filter für das Kaffeepulver überprüfen. Wenn die Löcher verstopft sind, diese mit einer Bürste reinigen oder den Filter mit einer Zange einige Sekunden über einer Gasflamme halten: So verbrennen die Kaffeereste und die Löcher sind wieder frei. Lassen Sie Wasser aus der Maschine fließen, ohne dabei den Filterhalter einzusetzen. Wenn das Wasser nicht gleichmäßig aus allen Löchern fließt, bedeutet dies, dass die Siebscheibe verstopft ist. Wenden Sie sich in diesem Fall für die Reinigung an den nächstgelegenen Kundendienst. Den Wasserbehälter richtig bis zum Anschlag einsetzen. Den Wasserbehälter auffüllen.
<b>Der Kaffee ist nicht stark genug und kalt</b>	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Um einen stärkeren und heißeren Kaffee zuzubereiten, sollte ein feineres Kaffeepulver benutzt werden. Dieses Problem wird auf jeden Fall durch die Verwendung der Thermocream® Scheibe beseitigt, die auch bei grob gemahlenem Kaffee stets für einen heißen und cremigen Kaffee sorgt.

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Leer atentamente las instrucciones antes de usar el aparato
- No usar la máquina sin agua, se quemaría la bomba.
- El cable no debe tocar las partes caliente de la máquina.
- Quitar el enchufe de la toma de corriente antes de realizar la limpieza o la manutención.
- No dejar la máquina a temperatura ambiente inferior a 0°C, puesto que el agua que queda en la caldera podría congelarse y provocar daños.
- Antes de llenar con agua el deposito, desconectar el aparato de la toma de corriente.
- El aparato es únicamente para uso particular.
- No dejar nunca la máquina en función al alcance de los niños.
- Si el cable de la alimentación está dañado, el mismo debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de Asistencia Técnica o de todas maneras por personas cualificadas para evitar riesgos.
- No tocar el enganche del porta filtro y el tubo de metal del preparador de cappuccino cuando el aparato está en función, puesto que podría provocar quemaduras.
- No dejar nunca el cable de la alimentación dentro de su alojamiento durante el uso del aparato. Desenroscarlo completamente.
- Después de haber quitado el enchufe de la toma de corriente y después que las partes caliente se hayan enfriado, el aparato se debe limpiar exclusivamente con un paño no abrasivo apenas húmedo, agregando unas pocas gotas de detergente neutro no agresivo (no usar nunca disolventes que dañen la pintura); **NO SUMERGIR EL APARATO EN AGUA U OTROS LIQUIDOS.**
- Este aparato es conforme a la directiva 89/336 CEE relativa a la compatibilidad electromagnética.

## • CONSERVAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

Las máquinas para la preparación del café ARIETE son ideales para el que sabe satisfacer los placeres de la vida, empezando por un buen café. Gracias al dispositivo Thermocream® se puede obtener en la propia casa un café caliente y cremoso como el del bar.

En efecto, el dispositivo Thermocream® está equipado con un filtro que garantiza la suministración del café a una presión constante.




De esta manera se puede saborear un café con mucha crema, de aroma intenso y del gusto pleno y consistente, sin la necesidad de presionar enérgicamente y utilizando cualquier tipo de café con tal que no sea demasiado fino.

La máquina para la preparación del café Ariete satisfacen también a quienes adoran el cappuccino puesto que gracias al dispositivo MAXI CAPPUCINO se puede obtener, en menos de diez segundos, una espuma rica y densa.

Además con las máquinas Ariete café inmediatamente disponible puesto que está equipada con el sistema de auto conexión el cual permite preparar inmediatamente un café aún en el caso de larga tiempo sin utilizar las máquinas o después del llenado del deposito del agua.


Buen café a todos con CAFÉ RETRÒ Ariete!


## DESCRIPCION DE LOS MANDOS Y LOS COMPONENTES

- A. Interruptor de encendido
- B. Posición arriba (  ):máquina prendida
- C. Posición abajo: máquina apagada  
Luz indicación de encendido  
Interruptor café/vapor  
Posición central: standby
- Posición (  ):suministro de vapor
- Posición (  ):suministro de café
- D. Indicador temperatura caldera
- E. Termómetro temperatura caldera (°C y °F)
- F. Palanca accionamiento vapor
- G. Recipiente recolector de gotas
- H. Dispositivo MAXI CAPPUCCINO y tubo suministro agua/vapor
- I. Deposito extraíble del agua
- J. Cable de alimentación + enchufe
- K. Rejilla apoya tazas extraíbles
- L. Portafiltro
- M. Disco Thermocream®
- N. Filtro Thermocream®
- O. Dosificador
- P. Prensador del café
- Q. Porta-filtro para monodosis (caldas) (solo para mod. 1385/1)
- R. Alojamiento del cable de alimentación

## FASES PRELIMINARES AL USO

Comprobar que la tensión de alimentación sea la indicada en la etiqueta de los datos técnicos del aparato. Luego colocar la máquina en una superficie plana. Llenar el deposito con agua fría, 0,7 litros (MAX) y prestar mucha atención en la correcta introducción en su alojamiento. Extraer el cable de alimentación de su alojamiento (R) y desenroscarlo completamente. Introducir el enchufe en la toma de corriente, la cual debe tener cable de masa.

Encender la máquina colocando el interruptor (A) en la posición (  ) hacia arriba. Se prenderá el indicador (B) que indica que la máquina está prendida y que la caldera interna comienza a calentarse. La primera vez que se utiliza la máquina es necesario desplazar el interruptor (C) en la

posición café (  ) hasta que no se vea salir agua por el asiento del alojamiento del filtro. **Se recomienda dejar salir por lo menos una taza de agua del circuito hidráulico de la caldera.** Una vez acabado el suministro desplazar nuevamente en interruptor (C) en la posición central y esperar que la luz (D) se apague. En este momento la máquina está lista para preparar el café.

## COMO PREPARAR EL CAFÉ

Dosificar el café en el filtro: para dos cafés llenar completamente dos medidas, mientras que para un solo café llenar solamente uno. Prensar el polvo en el interior del filtro con el prensador de café (P). Colocar el porta-filtro en su alojamiento. Girar el mismo de 40-45 grados en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta donde es posible, sin esforzar demasiado. Si se coloca una cantidad de polvo de café excesiva en el interior del filtro, la rotación del porta-filtro en el interior del alojamiento del mismo puede ser dificultosa y/o durante la suministración del café se pueden producir pérdidas por el porta-filtro. Se recomienda dejar que el porta-filtro se caliente, dentro su alojamiento, por algunos minutos para obtener, también el primer café bien caliente.

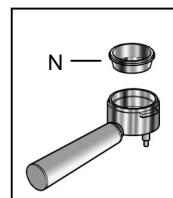
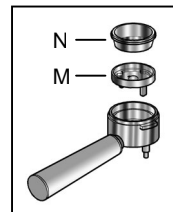
Esto no será necesario para los demás cafés. La luz testigo (D) se apagará y prenderá periódicamente, mostrando de esta manera la intervención del termostato de la caldera, que sirve para mantener la temperatura del agua siempre a un óptimo nivel (alrededor de 100°C para preparar un café, y a alrededor de 150°C para suministrar vapor). Es conveniente, sea para el primer café sea para los sucesivos, iniciar la suministración del café únicamente cuando dicha luz se encuentra apagada. Desplazar el interruptor (C) en la posición café (☕): iniciará a salir café por los pitones del porta-filtro. Para interrumpir desplazar nuevamente el botón en la posición central.

**NOTA:** de la misma manera que en las máquinas para la preparación del café profesionales, no quitar el porta-filtro cuando el interruptor para el suministro se encuentra accionado (en posición café ☕); después de haber preparado el café, aflojar en forma gradual el porta-filtro girando en el sentido contrario a las agujas del reloj. La dosis máxima para preparar un café es de 50 ml.

No es necesario realizar ninguna operación especial cuando se agota el agua del deposito, la maquina posee una válvula especial para el auto-conexión. Será suficiente, después de haber quitado el enchufe de la toma de corriente, extraer el deposito y llenarlo nuevamente.

El sistema Thermocream® de ARIETE ha sido diseñado para satisfacer al máximo las exigencias del consumidor, y se compone de dos elementos: el filtro Thermocream® (N) y el disco Thermocream® (M) los cuales pueden ser utilizados de la siguiente manera:

- Introduciendo ambos en el porta-filtro se obtiene un café con una crema mas fina.
- Utilizando un solo filtro (N) se obtiene un café con una crema más alta.



## COMO PREPARAR UN CAPPUCCINO

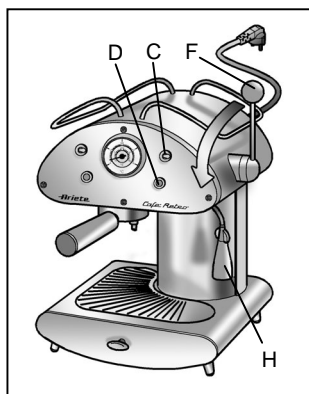
Para preparar un cappuccino, un chocolate caliente, o calentar cualquier bebida, desplazar el interruptor (C) a la posición de

vapor (☺) y esperar que se apague la luz testigo (D), la cual indica que la caldera ha alcanzado la correcta temperatura para suministrar vapor (alrededor de 150°).

**ATENCION:** si durante la fase de espera del vapor se produjese pequeñas salidas de vapor del porta-filtro, esto debe retenerse normal; A este punto bajar la palanca (F) de suministro de vapor, recordándose de colocar debajo del dispositivo MAXI CAPPUCCINO (H) un vaso: Primero saldrá un poco de agua y enseguida después un fuerte chorro de vapor.

Levantar entonces la palanca (F) para interrumpir el chorro de vapor y colocar debajo del dispositivo MAXI CAPPUCCINO el recipiente con la leche. Sumergir hasta el fondo del recipiente con la leche el grifo y bajar nuevamente la palanca para el suministro (F) hasta obtener el resultado deseado.

Durante esta operación se puede notar que la luz testigo (D) se apaga y se prende periódicamente, indicando las intervenciones del termostato que mantiene la correcta temperatura de la caldera para el suministro de vapor. Es conveniente iniciar el suministro de vapor solo cuando esta luz se encuentra apagada.



## NUEVA UTILIZACION PARA EL CAFÉ

Colocar nuevamente el interruptor (C) en la posición central para enfriar la caldera. Si se desea acelerar el enfriamiento de la caldera, es posible actuar de la siguiente manera: después de haber colocado un recipiente debajo del grifo (H), colocar nuevamente el interruptor (C) en la posición (☺) como para el suministro de café y bajar enseguida la palanca (F) (como para el suministro del vapor): se producirá la salida de agua, hasta cuando se encenderá la luz testigo (D). En este momento bajar la palanca (F) y desplazar nuevamente el interruptor derecho (C) en la posición central. La máquina se encuentra nuevamente lista para la preparación del café.

## LIMPIEZA PERIODICA

**ATENCION:** todas las operaciones de limpieza indicadas a continuación deben realizarse con la máquina apagada.

**Limpieza del filtro que contiene el café molido.** Comprobar que los orificios pequeños en su interior no se obstruyan y si fuese necesario limpiarlos con un cepillo. Comprobar que el orificio ubicado abajo no se obstruya y si fuese necesario limpiarlo con una aguja.

**Limpieza del alojamiento del porte-filtro.** Con el uso podría verificarse, en el asiento de apoyo del porta-filtro una sedimentación de fondo de café, la cual se puede eliminar con un palillo de dientes, además periódicamente efectuar la limpieza del disco agujereado, dejando escurrir agua sin introducir el porta-filtro en su alojamiento.

**Limpieza del dispositivo MAXI CAPPUCCINO**

**Efectuar la operación cuando el tubo cromado esté frío para evitar quemaduras.** Desenroscar el dispositivo (H) del tubo, y lavarlo con agua corriente. El tubo se puede limpiar con un paño no abrasivo. Enroscar nuevamente el preparador del cappuccino hasta el tope. Si fuese necesario limpiar con una aguja el orificio de salida del vapor.

## E

**Limpieza del depósito.** Se recomienda limpiar periódicamente el interior del depósito con una esponja y un paño húmedo.

### CONSEJOS PARA OBTENER UN BUEN ESPRESSO A LA ITALIANA

El café molido deberá ser prensado en forma ligera en el interior del porta-filtro. Un café más o menos fuerte depende de la molidura del café, de la cantidad colocada en el porta-filtro y del prensado. Son necesarios pocos segundos para que el café caiga en la taza. Si el tiempo de suministro es superior esto quiere decir que la molidura es muy fina o que el polvo colocado en el porta-filtro ha sido prensado demasiado.

**Para obtener un café con una crema más fina, se recomienda utilizar el filtro (N) junto con el disco (M); para obtener una crema más alta recomendamos en cambio utilizar únicamente el filtro (N) después de haber quitado el disco (M) del porte-filtro.**

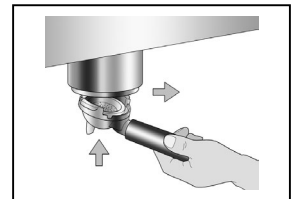
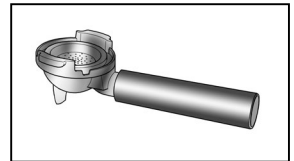
### COMO PREPARAR UN TÉ O INFUSOS

Después de haber realizado las operaciones descritas en el capítulo FASES PRELIMINARES AL USO, colocar la taza debajo del grifo (H) y desplazar el interruptor de suministro de café (C) en la posición (☕), bajar enseguida la palanca (F); de esta manera saldrá agua caliente por el grifo. La dosis máxima para dos tazas es de 200 ml.

### COMO PREPARAR UN CAFÉ MONODOSIS (solo para el MOD. 1385/1)

**Para preparar un café monodosis es necesario utilizar un porta-filtro especial para monodosis (cialdas) del equipamiento de la máquina de la siguiente manera:**

1. Colocar la cialda en el porta-filtro asegurándose que la parte con la palabra "down" esté hacia abajo.
2. Empujar la cialda con los dedos hacia la parte inferior del filtro, asegurándose que los bordes de papel adhieran en la parte interna del filtro.
3. La cialda debe estar bien centrada y colocada en el interior del filtro. Se recomienda doblar las esquinas hacia el interior.
4. En este momento es posible colocar el porta-filtro en su alojamiento. Girar el porta-filtro en el sentido contrario a las agujas del reloj de 40-45 grados hasta que cierre totalmente.
5. Después de haber preparado el café, no quitar el porta-filtro, la cialda podría quedar encajada en la parte superior de la máquina. Para extraerla, inclinar el porta-filtro, como muestra la figura, dejando que la cialda caiga en el mismo.



Para obtener siempre un óptimo café es necesario adquirir las cialdas que tenga la marca de compatibilidad E.S.E.

6. Si la cialda no está bien colocada o el porta-filtro no está bien ajustado, podrían salir algunas gotas de agua por el mismo porta-filtro.

## COMO SOLUCIONAR LOS SIGUIENTES INCONVENIENTES

PROBLEMAS	CAUSA	REMEDIOS
La máquina no suministra agua hirviendo para infusos	Probablemente ha entrado aire en el circuito y esto ha desconectado la bomba	Comprobar que el deposito esté bien colocado y que el nivel no esté por debajo del mínimo indicado por la referencia en relieve en el mismo deposito. Repetir las operaciones descritas en el párrafo "Fases preliminares al uso"
La máquina no suministra vapor		Quitar con una aguja eventuales incrustaciones que se puedan haber formado en el orificio del tubo de suministro. Comprobar que el nivel del agua en el deposito sea normal.
Salida de café por los bordes del porta-filtro	Probablemente se haya colocado en el porta-filtro una cantidad excesiva de café molido lo cual ha impedido de ajustar hasta el tope el porta-filtro en su alojamiento.	Repetir la operación, colocando en el filtro la correcta cantidad de café. En la junta del asiento del porta-filtro han quedado residuos de café molido. Si no obstante las operaciones sugeridas no eliminamos el problema, dirigirse a un Centro de Asistencia Autorizado.
El suministro del 1° café no se produce o se produce muy lentamente	Es posible que el escaso suministro del café depende también de la salida insuficiente de agua por el disco agujereado en el alojamiento del porta-filtro. Es posible que después de algunos meses de uso, residuos de grasa o calcáreos puedan obstruir los agujeros del disco. El deposito no está colocado correctamente. Hay poca agua y la bomba no aspira.	Comprobar el filtro que contiene el café molido. Si los agujeros están obstruidos, se deben limpiar con un cepillo o también con una herramienta sujetar el filtro sobre la llama del gas por algunos segundos: los residuos del fondo del café se quemaran y los agujeros quedaran perfectamente libres. Accionar la máquina sin el porta-filtro y dejar que salga el agua. Si el agua no sale de forma uniforme por todos los agujeros esto quiere decir que el disco está obstruido. En este caso es conveniente dirigirse al más cercano centro de Asistencia Autorizado para efectuar la limpieza. Introducir bien el deposito empujando hasta el fondo. Llenar el deposito.
El café contiene mucha agua y está frío	El café ha sido molido demasiado grueso	Para obtener un café más concentrado y más caliente, se debe usar una mezcla de café molido más fino. De todas maneras este problema se elimina usando el Disco Thermocream®, que garantiza siempre un café hirviendo y una crema muy rica, aún con café molido grueso.



## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Ler atentamente as instruções antes de usar a máquina
- Não usar a máquina sem água, pois neste caso a bomba poderia queimar.
- O cabo não deve tocar as partes quentes da máquina.
- Retirar a ficha da tomada antes das operações de limpeza ou de manutenção.
- Não deixar a máquina a uma temperatura ambiente inferior a 0°C pois o resíduo de água na caldeira poderia congelar e provocar danos.
- Antes de efectuar a operação de enchimento do reservatório de água, desconectar o aparelho da tomada de corrente.
- O aparelho é destinado somente à utilização doméstica.
- Nunca deixe a máquina em funcionamento ao alcance das crianças.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deverá ser substituído pelo fabricante ou por seu serviço de Assistência Técnica ou por pessoa com qualificação semelhante, de modo a prevenir riscos de perigo.
- Não tocar o encaixe do porta-filtro e o tubo metálico do dispositivo para cappuccino quando o aparelho estiver em funcionamento, pois estes poderiam causar queimaduras.
- Nunca deixe o cabo de alimentação dentro de sua cavidade durante a utilização da máquina. Este deve ser totalmente desenrolado.
- Depois de ter desconectado a ficha de alimentação da tomada, obviamente, e depois que as partes estiverem frias, deve-se limpar o aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo, um pouco húmido, adicionando poucas gotas de detergente neutro não agressivo (nunca utilizar solventes que causam danos à pintura); **NÃO MERGULHAR O APARELHO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS**
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 89/336 CEE relativa à compatibilidade electromagnética.

## • CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

As máquinas de café ARIETE são ideais para quem sabe apreciar os prazeres da vida, iniciando com um bom café. Graças ao dispositivo Thermocream® pode-se sempre obter, em casa, um café quente e cremoso como aquele que se toma ao bar.

O dispositivo Thermocream® é dotado de um filtro que garante a preparação do café a uma pressão constante.




Deste modo, pode-se apreciar um café com muito creme, com aroma intenso, aromático e denso, sem a necessidade de comprimir energicamente e utilizando qualquer tipo de mistura de café, com a condição que não seja de moagem muito fina.

As máquinas de café Ariete satisfazem também os amantes de cappuccino porque, graças ao dispositivo MAXI CAPPUCINO, pode-se obter, em menos de dez segundos, um creme rico e denso.

Além disso, o café estará logo pronto com as máquinas Ariete pois estas são dotadas de sistema de auto-activação que permite tirar o café imediatamente mesmo em caso de longa utilização das máquinas ou após o enchimento do reservatório de água.



Desejamos um bom café a todos com CAFÉ RETRÓ Ariete!

## DESCRIÇÃO DOS COMANDOS E DOS COMPONENTES

- A. Interruptor de acendimento  
Posição para cima (  ): máquina acesa  
Posição para baixo: máquina desligada
- B. Luz piloto de acendimento
- C. Interruptor café/vapor  
Posição central: standby  
Posição (  ): função vapor  
Posição (  ): função café
- D. Luz piloto da temperatura da caldeira
- E. Termómetro de temperatura da caldeira (°C e °F)
- F. Alavanca de comando do vapor
- G. Gaveta para recolha de gotas
- H. Dispositivo MAXI CAPPUCCINO e injector de água/vapor
- I. Reservatório de água (extraível)
- J. Cabo de alimentação + ficha
- K. Grelha para chávenas (extraível)
- L. Porta-filtro
- M. Disco Thermocream®
- N. Filtro Thermocream®
- O. Colher doseadora
- P. Calçador para café
- Q. Porta-filtro para pastilhas de café (somente para o mod. 1385/1)
- R. Cavidade para o cabo eléctrico

## PREPARAÇÃO DA MÁQUINA

Certificar-se que a tensão da corrente eléctrica doméstica seja igual à tensão indicada na chapa de dados técnicos do aparelho. Posicionar a máquina sobre uma superfície plana. Encher o reservatório com água fria, 0,7 litros (MAX), tendo o cuidado de colocá-lo perfeitamente em seu lugar. Extrair o cabo eléctrico de sua cavidade (R) desenrolando-o totalmente. Introduzir a ficha na tomada de corrente eléctrica, que deve ser dotada de ligação à terra.

Acender a máquina accionando o interruptor (A) na posição (  ) para cima. A luz piloto (B) se acenderá indicando que a máquina está acesa e que a caldeira interna iniciou a aquecer. A primeira vez que a máquina for utilizada, deve-se colocar o interruptor (C) na posição relativa à função café (  ) até quando houver saída de água do alojamento do porta-filtro. Recomendamos tirar pelo menos uma chávena de água do circuito hidráulico da caldeira. Para interromper a saída de água deve-se colocar o interruptor (C) na posição central e aguardar que a luz piloto (D) se apague. Assim, a máquina está pronta para preparar o café.

## COMO PREPARAR O CAFÉ

Colocar a medida de café no filtro: para dois cafés deve-se encher totalmente duas colheres doseadoras e para um café deve-se encher somente uma. Comprimir o café em pó no interior do filtro com o devido calcador (P). Encaixar o porta-filtro na máquina. Rodar o porta-filtro de 40÷45 graus no sentido anti-horário, até onde for possível, sem porém forçar excessivamente. Se for inserida uma quantidade excessiva de café em pó no interior do filtro, a rotação do porta-filtro na máquina poderá tornar-se difícil e/ou durante a saída do café poderá haver vazamento do porta-filtro. É aconselhável esperar alguns minutos até que o porta-filtro esteja quente de modo a obter, desde já, o primeiro café bem quente.

Isto não será mais necessário para os cafés seguintes. A luz piloto (D) se apagará e se acenderá periodicamente, indicando a activação do termostato da caldeira, que serve para manter a temperatura ideal da água (cerca de 100°C para o café, e cerca de 150°C para produzir vapor). É importante, seja para o primeiro café como para aqueles seguintes, accionar a produção de café somente quando esta luz piloto estiver apagada. Colocar o interruptor (C) na posição da função café

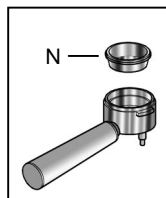
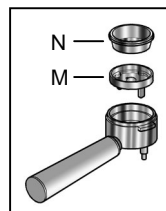
(☞): iniciará, assim, a saída de café dos bicos do porta-filtro. Para interromper a saída de café, deve-se colocar o botão na posição central.

N.B.: como para as máquinas de café profissionais, o porta-filtro não deve ser retirado quando o interruptor de saída do café estiver activado (na posição da função café ☞); após ter tirado o café, desapertar gradualmente o porta-filtro rodando no sentido horário. A dose máxima para um café é de 50 ml.

Não são necessárias operações especiais quando terminar a água do reservatório pois a máquina possui uma válvula de auto-activação especial. Bastará, após ter desconectado a ficha da tomada de corrente, extrair o reservatório e enchê-lo novamente.

O sistema Thermocream® da ARIETE foi estudado especificamente para satisfazer, do melhor modo, todas as exigências do consumidor, e é composto por dois elementos: o filtro Thermocream® (N) e o disco Thermocream® (M) que podem ser utilizados dos seguintes modos:

- Introduzindo ambos no porta-filtro prepara-se um café com um creme mais fino
- Utilizando somente um filtro (N) prepara-se um café com um creme mais alto



## COMO FAZER O CAPPUCINO

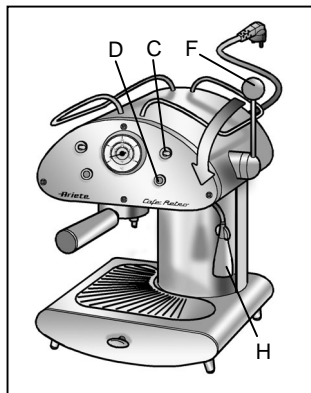
Para preparar um cappuccino, um chocolate quente ou aquecer qualquer outra bebida, deve-se colocar o

interruptor (C) na posição da função vapor (☺) e aguardar que a luz piloto (D) se apague: esta luz indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor (cerca de 150°C).

**ATENÇÃO: se na fase de espera do vapor a máquina produzir pequenos sopros de vapor que saem do porta-filtro, deve-se considerar esse fenómeno totalmente normal;** Baixar a alavanca (F) de produção de vapor com o cuidado de posicionar um copo por baixo do dispositivo MAXI CAPPUCINO (H): inicialmente sairá um pouco de água e logo depois um forte jacto de vapor.

Levantar a alavanca (F) para interromper o jacto de vapor e colocar, por baixo do dispositivo MAXI CAPPUCINO, uma pequena leiteira ou bule com o leite a emulsionar. Mergulhar o injector de vapor até o fundo da leiteira e baixar novamente a alavanca (F) até obter o resultado desejado.

Durante estas operações pode-se observar que a luz piloto (D) se apagará e acenderá periodicamente, indicando as activações do termostato que mantém a temperatura ideal da caldeira para a produção de vapor. É aconselhável activar a saída do vapor somente quando esta luz piloto estiver apagada.



## UTILIZAR A MÁQUINA DE NOVO PARA O CAFÉ

Colocar o interruptor (C) na posição central para o arrefecimento da caldeira. Para antecipar o arrefecimento da caldeira, proceder do seguinte modo: após ter colocado um recipiente por baixo do injector de vapor (H), posicionar o interruptor (C) na função (☺) (como para a saída de café) e baixar, logo em seguida, a alavanca (F) (como para a saída de vapor): haverá saída de água, até quando a luz piloto (D) acender. Deve-se, então, liberar a alavanca (F) e colocar o interruptor direito (C) na posição central. A máquina está pronta de novo para a preparação do café.

## LIMPEZA PERIÓDICA

**ATENÇÃO: todas as operações de limpeza indicadas abaixo devem ser efectuadas com a máquina desligada.**

**Limpeza do filtro que contém o café moído.** Certificar-se que os furos internos não estejam obstruídos e, se isto ocorrer, limpá-los com uma pequena escova. Certificar-se que o furo inferior não esteja obstruído e, se isto ocorrer, limpá-lo com um alfinete.

**Limpeza do alojamento do porta-filtro.** Com a utilização constante pode verificar-se, no alojamento de encaixe do porta-filtro, uma sedimentação de resíduos de café, que podem ser removidos com um palito. Além disso, periodicamente, deve-se limpar o disco com furos, deixando escorrer água sem inserir o porta-filtro em seu alojamento.

**Limpeza do dispositivo MAXI CAPPUCINO**

## P

**Efectuar esta operação quando o tubo cromado estiver frio, para evitar queimaduras.** Desapertar o dispositivo (H) do pequeno tubo e lavá-lo com água corrente. A limpeza deste tubo pode ser feita com um pano não abrasivo. Apertar novamente o dispositivo para cappuccino até o fim de curso. Se necessário, limpar com um alfinete o furo de saída do vapor.

**Limpeza do reservatório.** Aconselhamos a limpeza periódica da parte interna do reservatório com uma esponja ou um pano húmido.

## CONSELHOS ÚTEIS PARA OBTER UM BOM EXPRESSO À ITALIANA

O café moído colocado no porta-filtro deverá ser comprimido levemente. Um café mais forte ou menos forte depende do grau de moagem do café, da quantidade deste colocada no porta-filtro e da compressão. Poucos segundos é o tempo suficiente para tirar o café. Se o tempo de saída do café for maior significa que o grau de moagem é muito fino ou que o café em pó colocado no porta-filtro foi comprimido excessivamente.

**Para obter um café com um creme mais fino, aconselhamos utilizar o filtro (N) juntamente ao disco (M); para obter um creme mais alto aconselhamos que seja utilizado somente o filtro (N) após ter removido o disco (M) do porta-filtro.**

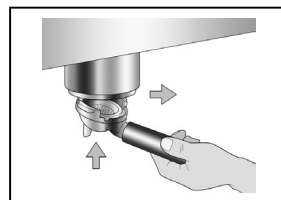
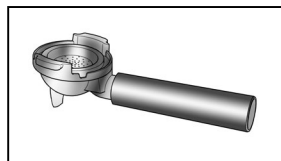
## COMO PREPARAR O CHÁ

Após ter efectuado as operações descritas no capítulo PREPARAÇÃO DA MÁQUINA, posicionar uma chávena por baixo do bico (H) e colocar o interruptor da função café (C) na posição (☕), logo em seguida, baixar a alavanca (F). Assim, ocorrerá a saída de água quente do bico. A dose máxima para duas chávenas é de 200 ml.

## COMO PREPARAR O CAFÉ COM PASTILHAS DE CAFÉ (somente Para MOD 1385/1)

**Para preparar café com pastilhas de café deve-se utilizar o devido porta-filtro para pastilhas que foi entregue com a máquina e proceder do seguinte modo:**

1. Posicionar a pastilha no porta-filtro certificando-se que a parte com a escrita "down" esteja voltada para baixo.
2. Empurrar a pastilha com os dedos na direcção da parte inferior do filtro, certificando-se que as bordas de papel fiquem aderentes à parte interna do filtro.
3. A pastilha deve estar bem centralizada e colocada na parte interna do filtro. Aconselhamos dobrar os cantos para dentro.
4. Agora é possível introduzir o porta-filtro em seu alojamento. Rodar o porta-filtro no sentido anti-horário, por 40-45 graus, até apertá-lo totalmente.
5. Após ter preparado o café, ao retirar o porta-filtro, a pastilha poderia ficar encastrada na parte superior da máquina. Para retirá-la, deve-se inclinar o porta-filtro, como ilustrado na figura, deixando que a pastilha caia sobre o mesmo.



Para obter um café sempre óptimo deve-se adquirir pastilhas que apresentem a marca de compatibilidade E.S.E.

6. Se a pastilha não for introduzida perfeitamente ou o porta-filtro não estiver bem apertado, pode ocorrer saída de gotas de água do porta-filtro.

## COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
<b>Não ocorre a saída de água quente para chá.</b>	Provavelmente houve entrada de ar no circuito e isto desactivou a bomba.	Certificar-se que o reservatório esteja bem encaixado e que o nível não seja inferior ao mínimo nível indicado em relevo no mesmo. Repetir as operações descritas no parágrafo "Preparação da máquina".
<b>Não ocorre saída de vapor.</b>		Desobstruir com um alfinete as possíveis incrustações formadas no furo do injector de vapor. Certificar-se que o nível de água do reservatório seja regular.
<b>Ocorre saída de café pelas bordas do porta-filtro</b>	Provavelmente foi colocada uma quantidade excessiva de café moído no porta-filtro o que impediu que este último tenha sido apertado até o fundo em seu encaixe.	Repetir a operação colocando a quantidade adequada de café no filtro. Encontram-se resíduos de café moído na vedação do alojamento do porta-filtro. Deve-se limpar a vedação com um palito. Se, mesmo assim, o problema persistir, contactar um Centro de Assistência Autorizado.
<b>A saída do 1º café não ocorreu ou ocorre muito lentamente.</b>	É possível que a saída de pouco café dependa também da saída insuficiente de água do disco para duche no alojamento do porta-filtro. Pode acontecer que, após alguns meses de utilização, os resíduos de gordura ou calcário obstruam os furos do disco. O reservatório não está bem encaixado. Há pouca água e a bomba não aspira.	Verificar o filtro que contém o café moído. Se os furos estiverem obstruídos, deve-se limpá-los com uma escova ou, através do uso de um instrumento adequado, manter o filtro suspenso sobre a chama de gás por alguns segundos: os resíduos de café serão queimados e os furos serão perfeitamente desobstruídos. Acender a máquina sem o porta-filtro fazendo com que a água escorra. Se a água não sair de modo uniforme por todos os furos significa que o disco está obstruído. Neste caso deve-se contactar o Centro de Assistência Autorizado mais próximo para que seja efectuada a limpeza. Introduzir correctamente o reservatório empurrando-o até o fundo. Encher o reservatório.
<b>O café está aguado e frio.</b>	O grau de moagem da mistura de café é muito grosso.	Para obter um café mais concentrado e mais quente, deve-se usar uma mistura com grau de moagem mais fino. De qualquer modo, este problema pode ser eliminado utilizando o Disco Thermocream®, que garante um café sempre muito quente e um creme rico, mesmo com café com grau de moagem mais grosso.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τη συσκευή χωρίς νερό γιατί θα καεί η αντλία.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να ακουμπάει σε ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Βγάzte το φιν από την πρίζα, πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε χώρους με θερμοκρασία μικρότερη από 0°C γιατί θα παγώσει το νερό μέσα στο λέβητα και θα επακολουθήσει ζημιά.
- Πριν γεμίσετε το δοχείο με νερό, πρέπει πάντα να βγάzte το φιν από την πρίζα.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να πλησιάζουν όταν λειτουργεί η συσκευή.
- Σε περίπτωση φθοράς ή ζημιάς στο ηλεκτρικό καλώδιο, πρέπει να απευθυνθείτε για την αντικατάστασή του στον Κατασκευαστικό όικο ή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις) ή οπωσδήποτε σε έναν ηλεκτρολόγο, ώστε να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο.
- Μην αγγίζετε την υποδοχή φίλτρου και το μεταλλικό σωληνάκι παροχής ατμού, όταν είναι αναμμένη η συσκευή, γιατί μπορεί να πάθετε εγκαύματα.
- Αφού βγάzte το φιν από την πρίζα και αφού κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες, καθαρίστε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό απαλό πανί, στο οποίο θα έχετε προσθέσει λίγες σταγόνες ουδέτερου απορρυπαντικού (δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται διαλύτες που μπορεί να κάνουν ζημιά στα πλαστικά). **ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ.**
- Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με την οδηγία ΕΟΚ/89/336, περί ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας.

## • ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ

Οι μηχανές καφέ της ARIETE προορίζονται γι' αυτούς που απολαμβάνουν τη ζωή, αρχίζοντας από έναν καλό καφέ. Το ειδικό πιατάκι Thermocream®, που καλύπτεται από δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, δίνει τη δυνατότητα να φτιάξετε στο σπίτι ένα ζεστό καφέ με καϊμάκι, όπως ο καφές του μπαρ.

Το πιατάκι Thermocream® είναι εξοπλισμένο με ένα φίλτρο που εξασφαλίζει την παροχή του καφέ σε σταθερή πίεση.

Μ' αυτό τον τρόπο μπορείτε να απολαύσετε έναν καφέ με πολύ καϊμάκι, έντονο άρωμα και χυμώδη γεύση, χωρίς να πρέπει να τον συμπιέσετε υπερβολικά και χρησιμοποιώντας οποιοδήποτε χαρμάνι, αρκεί να μην είναι πολύ ψιλοκομμένο.


Οι μηχανές καφέ της Ariete ικανοποιούν και αυτούς που αγαπούν τον καπουτσίνο, δεδομένου ότι είναι εξοπλισμένες με ένα εξάρτημα MAXI CAPPUCINO, που σε λιγότερο από δέκα δευτερόλεπτα, παρασκευάζει πλούσιο και πυκνό αφρό.

Επιπλέον οι μηχανές καφέ της Ariete, έχουν μια αυτόματη βαλβίδα που δίνει τη δυνατότητα να φτιάξετε αμέσως έναν καφέ, ακόμα και μετά από μακροχρόνια μη χρήση της συσκευής ή αμέσως μετά από το γέμισμα του δοχείου με νερό.

Ευχόμαστε σε όλους να απολαύσουν έναν καλό καφέ με την CAFÉ RETRÓ της Ariete.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ


### A. Διακόπτης λειτουργίας


Ανεβασμένος (  ): η συσκευή είναι αναμμένη  
Κατεβασμένος: η συσκευή είναι σβηστή

### B. Ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας

### C. Διακόπτης καφέ/ατμού

Όταν είναι στη μέση: αναμονή

Στη θέση (  ): παροχή ατμού

Στη θέση (  ): παροχή καφέ

### D. Ενδεικτικό λαμπάκι θερμοκρασίας λέβητα

### E. Θερμόμετρο θερμοκρασίας λέβητα (1C και 1F)

### F. Μοχλός χειρισμού ατμού

### G. Συρτάρι συλλογής σταγονιδίων

### H. Εξάρτημα MAXI CAPUCCINO και κάνουλα εκροής νερού / ατμού

### I. Αφαιρούμενο δοχείο νερού

### J. Καλώδιο ηλεκτροδότησης + φισ

### K. Αφαιρούμενη σχάρα για να ακουμπούν τα φλιτζάνια

### L. Υποδοχή φίλτρου

### M. Πιατάκι Thermocream®

### N. Φίλτρο Thermocream®

### O. Μεζούρα


### P. Πιεστηράκι καφέ


### Q. Υποδοχή φίλτρου για ταμπλέτα (μόνο για τα μοντέλα 1385/1)

### R. Χώρος περιτύλιξης καλωδίου

## ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε πως η τάση του ηλεκτρικού δικτύου, αντιστοιχεί με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια. Γεμίστε το δοχείο με κρύο νερό (το πολύ) 0,7 λίτρα και ξαναβάλτε το σωστά στη θέση του. Τραβήξτε το καλώδιο από τη φωλιά του και βάλτε το φισ σε μια γειωμένη πρίζα.

Ανάψτε τη συσκευή ανεβάζοντας το διακόπτη (A) στη θέση (  ). Θα ανάψει το ενδεικτικό λαμπάκι (B), που δείχνει πως είναι αναμμένη η συσκευή και πως ο εσωτερικός λέβητας αρχίζει να ζεσταίνεται. Αν πρόκειται για την πρώτη φορά που ανάβετε τη συσκευή, πρέπει να γυρίσετε το

διακόπτη (C) στη θέση παροχής καφέ (  ) μέχρι να αρχίσει να τρέχει νερό από την έδρα της υποδοχής του φίλτρου. **Συνιστούμε να αφήσετε να τρέξει τουλάχιστον ένα φλιτζάνι νερό για να καθαρίσει το υδραυλικό κύκλωμα του λέβητα.** Επαναφέρετε το διακόπτη (C) στην κεντρική θέση και περιμένετε να σβήσει το ενδεικτικό λαμπάκι (D). Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη να φτιάξει έναν καφέ.



## ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ

Δοσομετρήστε τον καφέ στο φίλτρο: για δύο καφέδες, βάλτε δύο μεζούρες, για έναν καφέ, μια μεζούρα. Συμπιέστε τον καφέ με το πιεστηράκι (P).

Τοποθετήστε την υποδοχή φίλτρου στην έδρα της. Γυρίστε προς τα αριστερά κατά 40-45 μοίρες την υποδοχή του φίλτρου χωρίς να τη ζορίσετε. Αν βάλετε στο φίλτρο υπερβολική ποσότητα καφέ, η περιστροφή της υποδοχής φίλτρου στην έδρα της θα είναι δυσχερής ή/και θα παρουσιαστούν απώλειες κατά την παροχή του καφέ. Συνιστάται προθέρμανση μερικών λεπτών της υποδοχής του φίλτρου στην έδρα της, για να είναι καλά ζεστός και ο πρώτος καφές. Για τους επόμενους καφέδες δεν θα χρειαστεί πλέον αυτή η διαδικασία. Το ενδεικτικό λαμπάκι (D) θα αναβοσβήνει περιοδικά, δείχνοντας την επέμβαση του θερμοστάτη του λέβητα, που χρησιμεύει για τη διατήρηση της βέλτιστης θερμοκρασίας του νερού (περίπου 100 °C για να φτιάξετε καφέ και περίπου 150 °C για την παροχή ατμού). Για τον πρώτο καφέ, αλλά και για τους επόμενους, καλόν είναι να ενεργοποιήσετε την παροχή του καφέ, όταν είναι σβηστό αυτό το ενδεικτικό λαμπάκι. Γυρίστε το διακόπτη (C) στη

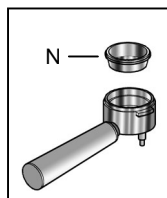
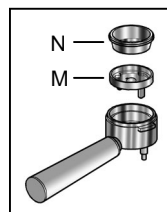
θέση παροχής καφέ (☑): θα αρχίσει να εξέρχεται καφές από τα ράμφη της υποδοχής φίλτρου. Για να διακόψετε την παροχή, επαναφέρετε το διακόπτη στην κεντρική θέση.

**Σημαντικό:** Όπως και στις επαγγελματικές μηχανές καφέ, δεν πρέπει να αφαιρείτε την υποδοχή του φίλτρου, όσο είναι ενεργοποιημένος ο διακόπτης (στη θέση ☑). Αφού φτιάξετε τον καφέ, ελευθερώστε προοδευτικά την υποδοχή του φίλτρου για να μειωθεί η πίεση μέσα στο λέβητα. Η μέγιστη δόση για έναν καφέ είναι 50 ml.

Όταν τελειώσει το νερό στο δοχείο, δεν χρειάζεται καμία ιδιαίτερη εργασία, δεδομένου ότι η συσκευή διαθέτει μια ειδική βαλβίδα αυτο-ενεργοποίησης. Στη συνέχεια, αρκεί να βγάλετε το φιν από την πρίζα, να αφαιρέσετε το δοχείο και να το ξαναγεμίσετε με νερό.

Το σύστημα Thermocream® της ARIETE είναι μελετημένο ειδικά για να ικανοποιεί με τον καλύτερο τρόπο όλες τις απαιτήσεις του καταναλωτή και αποτελείται από δύο στοιχεία: το φίλτρο Thermocream® (N) και το πιεστικό Thermocream® (M) που μπορούν να χρησιμοποιηθούν με τους εξής τρόπους:

- Τοποθετώντας τα και τα δύο στην υποδοχή φίλτρου, θα φτιάξετε καφέ με λιγότερο καϊμάκι.
- Χρησιμοποιώντας μονάχα το φίλτρο (N) θα φτιάξετε καφέ με περισσότερο καϊμάκι.



## ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ

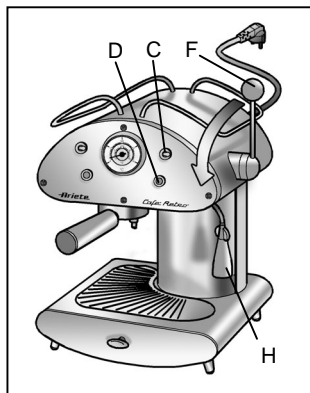
Για να φτιάξετε έναν καπουτσίνο, μια ζεστή σοκολάτα, ή οποιοδήποτε άλλο ρόφημα, γυρίστε το διακόπτη (C) στη

θέση παροχής ατμού (☝) και περιμένετε να σβήσει το ενδεικτικό λαμπάκι (D), δείχνοντας πως ο λέβητας έχει τη σωστή θερμοκρασία για την παροχή του ατμού (περίπου 150 °C).

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** αν κατά τη φάση αναμονής του ατμού παρατηρήσετε μικρές εκτοξεύσεις από την υποδοχή του φίλτρου, πρόκειται για ένα εντελώς κανονικό φαινόμενο; Κατεβάστε το μοχλό παροχής ατμού (F), φροντίζοντας να τοποθετήσετε ταυτόχρονα ένα ποτήρι κάτω από το εξάρτημα MAXI CAPUCCINO (H). Στην αρχή θα τρέξει λίγο νερό και θα ακολουθήσει μια δυνατή εκτόξευση ατμού.

Ανεβάστε το μοχλό παροχής ατμού (F), για να διακόψετε την παροχή και βάλτε κάτω από το εξάρτημα MAXI CAPUCCINO το μπρίκι με το γάλα που θέλετε να "κτυπήσετε". Βυθίστε καλά την κάνουλα στο γάλα και ξανακατεβάστε το μοχλό παροχής ατμού (F), μέχρι να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας το ενδεικτικό λαμπάκι (D) θα αναβοσβήνει περιοδικά, δείχνοντας πως ο λέβητας έχει τη σωστή θερμοκρασία για την παροχή του ατμού. Συνιστάται να ενεργοποιήσετε την παροχή του ατμού, μονάχα αφού σβήσει αυτό το ενδεικτικό λαμπάκι.



## ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

Αφήστε τη μηχανή να κρυώσει μετακινώντας το διακόπτη (C) στην κεντρική θέση. Αν θέλετε να κρυώσει γρηγορότερα ο λέβητας, μπορείτε να εκτελέσετε την εξής διαδικασία: τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από την κάνουλα (H), μετακινήστε το διακόπτη (C) στη θέση (☝) (όπως για την παροχή του καφέ) και κατεβάστε αμέσως το διακόπτη (F) (όπως για την παροχή του ατμού): θα τρέξει νερό από την κάνουλα μέχρι να ξαναβγει το ενδεικτικό λαμπάκι (D). Στη συνέχεια ανεβάστε το διακόπτη (F) και επαναφέρετε το διακόπτη (C) στην κεντρική θέση. Η συσκευή θα είναι έτοιμη για να φτιάξει τον καφέ.

## ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** όλες οι εργασίες καθαρισμού που περιγράφονται παρακάτω πρέπει να εκτελούνται με σβηστή συσκευή.

**Καθαρισμός φίλτρου αλεσμένου καφέ:** Αν είναι φραγμένες οι τρυπούλες, καθαρίστε τις με ένα βουρτσάκι.

Βεβαιωθείτε πως δεν είναι φραγμένη η οπή στο κάτω μέρος, διαφορετικά καθαρίστε την με μια βελόνα.

**Καθαρισμός έδρας υποδοχής φίλτρου:** Με την πάροδο του χρόνου, συσσωρεύονται κατάλοιπα καφέ στην έδρα της υποδοχής του φίλτρου, τα οποία μπορείτε να αφαιρέσετε με μια οδοντογλυφίδα. Επιπλέον περιοδικά πρέπει να καθαρίζετε το διάτρητο δισκάκι, αφήνοντας να τρέξει το νερό, χωρίς να βάλετε την υποδοχή στην έδρα της.

**Καθαρισμός εξαρτήματος MAXI CAPUCCINO:**

**Εκτελέστε την εργασία αυτή όταν είναι κρύο το μεταλλικό σωληνάκι, για να αποφύγετε τα εγκαύματα.** Ξεβιδώστε το εξάρτημα (H) από το σωληνάκι και πλύνετε το στη βρύση.

Το σωληνάκι μπορεί να καθαριστεί με ένα μαλακό πανί. Ξαναβιδώστε τέρμα το εξάρτημα. Αν χρειάζεται καθαρίστε με μια βελόνα την οπή εξόδου του ατμού.

**Καθαρισμός δοχείου:** Συνιστάται να καθαρίζετε περιοδικά το εσωτερικό του δοχείου με ένα σφουγγάρι ή ένα υγρό πανί.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΕΠΙΤΥΧΕΤΕ ΕΝΑΝ ΚΑΛΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΚΑΦΕ

Ο αλεσμένος καφές μέσα στην υποδοχή φίλτρου, πρέπει να πιέζεται ελαφρά. Ο καφές θα είναι πιο δυνατός ή πιο ελαφρύς, ανάλογα με το βαθμό άλεσης του καφέ και την ποσότητά του στην υποδοχή του φίλτρου. Λίγα δευτερόλεπτα είναι αρκετά για να γεμίσει το φλιτζανάκι με καφέ. Αν η παροχή γίνεται πιο αργά, σημαίνει πως είναι εξαιρετικά ψιλοκομμένος ή συμπιεσμένος ο καφές.

**Για να φτιάξετε καφέ με λιγότερο καϊμάκι, συνιστούμε τη χρήση του φίλτρου (N) μαζί με το δίσκο (M). Αντίθετα για να φτιάξετε καφέ με περισσότερο καϊμάκι, συνιστούμε τη χρήση μονάχα του φίλτρου (N), αφού αφαιρέσετε το δίσκο (M) από την υποδοχή του φίλτρου.**

## ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΤΣΑΪ Ή ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ

Αφού εκτελέσετε τις εργασίες που περιγράφονται στο κεφάλαιο "ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ", βάλτε ένα φλιτζάνι κάτω από το ακροφύσιο (ράμφος - H), μετακινήστε στη θέση (☕) το διακόπτη παροχής καφέ (C) και κατεβάστε αμέσως το διακόπτη (F), για να τρέξει ζεστό νερό από το ράμφος.

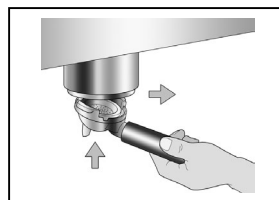
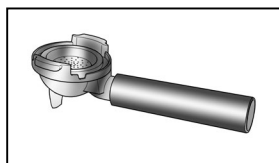
Η μέγιστη ποσότητα για δύο φλιτζάνια είναι 200 ml.

## ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΜΠΛΕΤΑ

### (μονάχα για τα MONT. 1385/1)

**Για να φτιάξετε έναν καφέ με την ταμπλέτα, πρέπει να χρησιμοποιήσετε την ειδική υποδοχή φίλτρου για ταμπλέτα, ακολουθώντας την παρακάτω διαδικασία:**

1. Τοποθετήστε την ταμπλέτα στην υποδοχή φίλτρου, με την επιγραφή «down» στραμμένη προς τα κάτω.
2. Ωθήστε την ταμπλέτα με τα δάχτυλα προς το κάτω μέρος του φίλτρου, φροντίζοντας να εφαρμόζουν οι πτυχές του χαρτιού στο εσωτερικό του φίλτρου.
3. Η ταμπλέτα πρέπει να τοποθετηθεί στο κέντρο του φίλτρου. Συνιστάται να διπλώσετε τις γωνίες προς τα μέσα.
4. Τώρα μπορείτε να βάλετε την υποδοχή φίλτρου στην έδρα της. Γυρίστε την προς τα αριστερά κατά 40-45 μοίρες μέχρι να κουμπώσει τελείως.
5. Αφού φτιάξετε τον καφέ, αφαιρώντας την υποδοχή του φίλτρου, η ταμπλέτα μπορεί να σφηνώσει στο πάνω μέρος της συσκευής. Για να την αφαιρέσετε, γείρετε την υποδοχή του φίλτρου όπως φαίνεται στην εικόνα, για να πέσει μέσα η ταμπλέτα.



Για να φτιάξετε καλούς καφέδες, πρέπει να αγοράζετε ταμπλέτες με το σήμα συμβατότητας E.S.E.

6. Αν δεν είναι καλά τοποθετημένη η ταμπλέτα ή αν δεν είναι καλά κουμπωμένη η υποδοχή του φίλτρου, μπορεί να τρέξει λίγο νερό από την υποδοχή του φίλτρου.

## ΠΩΣ ΝΑ ΕΠΙΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΚΑΠΟΙΕΣ ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ
Η μηχανή δεν βγάζει καυτό νερό για αφεψήματα	Πιθανή είσοδος αέρα στο κύκλωμα με επακόλουθο μπλοκάρισμα της αντλίας.	Βεβαιωθείτε πως το δοχείο είναι σωστά τοποθετημένο και πως η στάθμη του νερού δεν βρίσκεται κάτω από το σχετικό ανάγλυφο σημάδι. Επαναλάβετε τις εργασίες που περιγράφονται στην παράγραφο "Προκαταρκτικές εργασίες για τη χρήση".
Η μηχανή δεν βγάζει ατμό		Ξεφράξτε με μια καρφίτσα την κάνουλα. Βεβαιωθείτε πως είναι κανονική η στάθμη του νερού στο δοχείο.
Εκροή καφέ από τα άκρα της υποδοχής φίλτρου	Υπερβολική ποσότητα καφέ που εμποδίζει τη σωστή σύσφιξη της υποδοχής φίλτρου στη θέση της.	Επαναλάβετε την εργασία, βάζοντας τη σωστή ποσότητα καφέ. Υπολείμματα καφέ στη φλάντζα της υποδοχής φίλτρου. Καθαρίστε τη φλάντζα με μια οδοντογλυφίδα. Αν δεν αποκατασταθεί η ανωμαλία, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Σέρβις της Αντιπροσωπείας.
Ο πρώτος καφές δεν βγαίνει ή βγαίνει πολύ αργά	Μπορεί να οφείλεται στην ανεπαρκή εκροή του νερού διαμέσου του διάτρητου δίσκου της υποδοχής. Μετά από μερικούς μήνες χρήσης, μπορεί να φράξουν οι σπές του, από κατάλοιπα λίπους ή από "πουρί". Η αντλία δεν αναρροφεί λόγω ανεπαρκούς ποσότητας νερού.	Ελέγξτε το φίλτρο που περιέχει τον αλεσμένο καφέ. Αν έχουν φράξει οι τρυπούλες, καθαρίστε τις με ένα βουρτσάκι και κρατήστε το φίλτρο πάνω από μια φλόγα για λίγα δευτερόλεπτα, ώστε να καούν τα κατάλοιπα καφέ και να ανοίξουν οι τρυπούλες. Θέστε σε λειτουργία τη μηχανή χωρίς υποδοχή φίλτρου και αφήστε να τρέξει το νερό. Αν δεν είναι ομοιόμορφη η εκροή από όλες τις τρυπούλες, σημαίνει πως το φίλτρο είναι φραγμένο. Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Σέρβις της Αντιπροσωπείας, για να γίνει σωστός καθαρισμός. Τοποθετήστε σωστά το δοχείο. Γεμίστε το δοχείο.
Ο καφές είναι πολύ κρύος ή πολύ "νερουλός".	Χοντραλεσμένος καφές.	Για να επιτύχετε πυκνότερο και πιο ζεστό καφέ, πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα πιο ψιλοκομμένο χαρμάνι. Σε όλες τις περιπτώσεις, το πρόβλημα αυτό εξαλείφεται, όταν χρησιμοποιείτε το πιατάκι Thermocream® που εξασφαλίζει ζεστό καφέ με πλούσιο καϊμάκι, ακόμα και όταν διαθέτετε χοντροκομμένο χαρμάνι.

## WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

- Przed użyciem przeczytać uważnie instrukcję.
- Nie używać maszyny bez wody, grozi to spalaniem pompy.
- Przewód nie może dotykać rozgrzanych części maszyny.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka przed każdym czyszczeniem lub konserwacją.
- Nie pozostawiać maszyny w temperaturze otoczenia poniżej zera, ponieważ zamarznięcie wody pozostającej w ogrzewaczu mogłoby spowodować uszkodzenia.
- Przed napełnieniem zbiornika wodą odłączyć przyrząd od źródła energii.
- Przyrząd przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
- Nie pozostawiać nigdy funkcjonującej maszyny w zasięgu dzieci.
- Jeśli przewód zasilania został uszkodzony to musi on być wymieniony przez serwis techniczny konstruktora lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach, celem zapobieżenia wszelkiego ryzyka.
- Nie dotykać gniazda do oprawki filtra i rurki metalowej do cappuccino w czasie funkcjonowania przyrządu, gdyż grozi to poparzeniem.
- Nie pozostawiać nigdy przewodu zasilania w jego schowku podczas użytkowania przyrządu. Przewód ma być całkowicie rozwinięty.
- Po odłączeniu wtyczki zasilania i po ochłodzeniu się części rozgrzanych, przyrząd może być oczyszczony wyłącznie miękką ściereczką, lekko wilgotną z dodatkiem delikatnych środków czyszczących (nie używać nigdy rozpuszczalników niszczących farbę); **NIE ZANURZAĆ PRZYRZĄDU W WODZIE LUB INNYCH CIECZACH.**
- Przyrząd ten odpowiada zaleceniu 89/336 CEE o zgodności elektromagnetycznej.
- **ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ**

Maszynki do kawy ARIETE są idealne dla tych, którzy lubią przyjemności życia, poczynając od dobrej kawy. Dzięki urządzeniu Thermocream® można zawsze uzyskać w domu kawę gorącą i gęstą, taką jak w barze.

Właśnie urządzenie Thermocream® wyposażone jest w filtr, który zapewnia dopływ kawy pod stałym ciśnieniem.

W ten sposób można rozkoszować się gęstą kawą o intensywnym aromacie i pełnym smaku, bez potrzeby energicznego przyciskania oraz stosując każdy rodzaj mieszanki niezbyt drobno zmielonej.


Maszynki do kawy ARIETE satysfakcjonują także miłośników cappuccino, ponieważ dzięki urządzeniu MAXI CAPPUCINO można otrzymać, w czasie krótszym niż dziesięć sekund, gęstą i obfitą pianę.

Ponadto kawa jest natychmiast gotowa używając maszynek Ariete, gdyż wyposażone są one w system autoregulujący, który pozwala na natychmiastowe zrobienie kawy, także w przypadkach długiego nie używania maszynek lub zaraz po napełnieniu zbiornika wodą.

Zyczymy wszystkim smacznej kawy z CAFÈ RETRÒ Ariete!

## OPIS STEROWANIA I CZĘŚCI

### A. Wyłącznik


Pozycja do góry (  ): maszynka włączona


Pozycja do dołu: maszynka wyłączona

### B. Kontrolka włączenia

### C. Wyłącznik kawa/para

Pozycja centralna: standby

Pozycja (  ): dopływ pary

Pozycja (  ): wypływ kawy

### D. Kontrolka temperatury ogrzewacza

### E. Termometr ogrzewacza (°C i °F)

### F. Dźwignia ujścia pary

### G. Szufladka zbierająca płyn

### H. Urządzenie MAXI CAPPUCINO i rurka dopływu pary

### I. Wyciągany zbiornik na wodę

### J. Przewód zasilania z wtyczką

### K. Kratka wyciągana do stawiania filiżanek

### L. Oprawka filtra

### M. Krążek Thermocream®

### N. Filtr Thermocream®

### O. Miarka do kawy



### P. Ubijak do kawy

### Q. Oprawka filtra do wkładu (tylko do modelu 1385/1)

### R. Schowek na przewód elektryczny

## CZYNNOŚCI POPRZEDZAJĄCE UŻYCIĘ

Sprawdzić, czy napięcie w sieci domowej odpowiada napięciu wskazanemu na etykiecie danych technicznych przyrządu. Następnie ustawić maszynkę na płaskiej powierzchni. Napęlnić zbiornik zimną wodą, 0,7 litra (MAX), i umieścić go starannie na swoim miejscu. Wyciągnąć przewód elektryczny ze schowka (R) i rozwinąć go całkowicie. Włożyć wtyczkę do kontaktu wyposażonego w uziemienie.

Włączyć maszynkę ustawiając wyłącznik (A) w pozycji (  ) do góry. Zapali się kontrolka (B), która wskazuje, że maszynka jest włączona i że ogrzewacz wewnętrzny zaczyna się rozgrzewać. Przy pierwszym użyciu należy ustawić wyłącznik (C) w pozycji wypływu kawy (  ) aż do uzyskania wycieku wody z oprawki filtra. **Zaleca się ujęcie co najmniej jednej filiżanki wody z obrotu hydraulicznego ogrzewacza.** Zakończyć wypływ ustawiając ponownie wyłącznik (C) w pozycji centralnej i poczekać aż kontrolka (D) zgaśnie. Teraz maszynka jest gotowa do zaparzenia kawy.

## PARZENIE KAWY

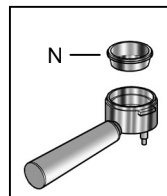
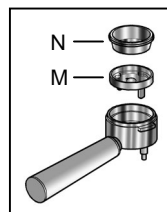
Nasypać kawy do filtra: na dwie kawy napełnić dwie miarki, na jedną kawę tylko jedną miarkę. Ubić kawę wewnątrz filtra odpowiednim ubijakiem (P). Umieścić oprawkę filtra w gnieździe. Przekręcić oprawkę filtra do oporu o 40-45 stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, nie dociskając zbyt mocno. W przypadku za dużej ilości kawy w filtrze obrót oprawkę filtra w gnieździe może być utrudniony a w trakcie wypływania kawy może nastąpić wyciek z oprawkę filtra. Zaleca się rozgrzanie przez kilka minut oprawkę filtra umieszczonej w gnieździe, aby pierwsza zaparzona kawa była również gorąca. Nie będzie to potrzebne przy następnych filiżankach kawy. Kontrolka (D) będzie na zmianę gasnąć i zapalać się, pokazując działanie termostatu ogrzewacza, który potrzebny jest do utrzymania optymalnej temperatury wody (około 100 °C dla kawy i około 150°C dla uzyskania pary). Zaleca się, tak przy pierwszej kawie jak i przy dalszych, włączając wypływ kawy tylko wtedy gdy kontrolka ta jest wyłączona. Ustawić wyłącznik (C) w pozycji wypływu kawy (☞); rozpocznie się wypływanie kawy z dziobków oprawkę filtra. W celu przerwania wypływu wrócić wyłącznik do pozycji centralnej.

**Uwaga:** tak jak w profesjonalnych maszynach do kawy, nie wyciągać oprawkę filtra gdy wyłącznik wypływu jest włączony (w pozycji wypływu kawy ☞); po zaparzeniu kawy zwalniać stopniowo oprawkę filtra obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Maksymalna porcja na jedną kawę to 50 ml.

Nie jest potrzebna żadna szczególna czynność gdy woda w zbiorniku wyczerpie się, ponieważ maszynka posiada specjalny zawór autoregulacji. Wystarczy, po wyjęciu wtyczki z gniazdka, wyciągnąć zbiornik i powtórnie go napełnić.

System Thermocream® ARIETE, opracowany z myślą o spełnieniu wszystkich wymagań użytkownika, składa się z dwóch elementów: filtra Thermocream® (N) oraz krążka Thermocream® (M), które mogą być użyte na dwa sposoby:

- wkładając obydwa do oprawkę filtra uzyskuje się kawę z delikatną pianką
- używając tylko filtra (N) otrzymuje się kawę z wyższą pianką.



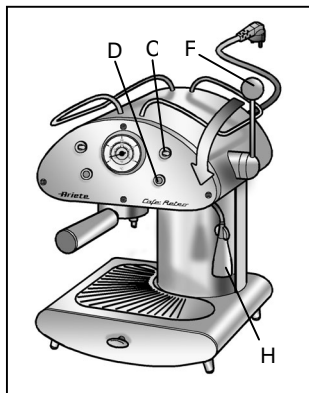
## PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO

W celu przygotowania cappuccino, gorącej czekolady lub w celu podgrzania jakiegokolwiek napoju należy ustawić

wyłącznik (C) w pozycji dopływu pary (☞) i poczekać aż zgaśnie kontrolka (D), która wskazuje osiągnięcie przez ogrzewacz odpowiedniej temperatury do wytworzenia pary (około 150°C).

**UWAGA: w czasie oczekiwania na wytworzenie się pary, jej niewielkie ujścia z oprawki filtra są zjawiskiem normalnym;** Po zgaśnięciu kontrolki opuścić dźwignię (F) ujścia pary, po wcześniejszym podstawieniu szklanki pod urządzenie MAXI CAPPUCCINO (H): najpierw wycieknie niewielka ilość wody a później nastąpi silny wyrzut pary. Podnieść dźwignię (F) w celu przerwania dopływu pary i podstawić pod urządzenie MAXI CAPPUCCINO (H) dzbanuszek z mlekiem w celu wytworzenia piany. Zanurzyć do dna rurkę w mleku i opuścić ponownie dźwignię ujścia pary (F) aż do otrzymania pożądanego rezultatu.

Podczas tych operacji można zauważyć, że kontrolka (D) okresowo gaśnie i zapala się, wskazując działanie termostatu, który utrzymuje odpowiednią temperaturę ogrzewacza do wytwarzania pary. Zaleca się włączanie dopływu pary tylko wtedy gdy kontrolka ta jest wyłączona.



## PONOWNE UŻYCIE DO PARZENIA KAWY

Wrócić wyłącznik (C) do pozycji centralnej w celu ochłodzenia ogrzewacza. Chcąc przyspieszyć chłodzenie można działać w następujący sposób: po podstawieniu pojemnika pod rurkę (H) ustawić wyłącznik (C) w pozycji (☞) (jak do wypływu kawy) i opuścić natychmiast dźwignię (F) (jak przy wypuszczaniu pary): wywoła to ujście wody, aż do chwili zapalenia się kontrolki (D). Należy wtedy puścić dźwignię (F) i wrócić wyłącznik prawy (C) do pozycji centralnej. Maszynka jest ponownie gotowa do parzenia kawy.

## OKRESOWE CZYSZCZENIE

**Uwaga: wszystkie czynności czyszczenia wymienione poniżej muszą być wykonywane gdy urządzenie jest wyłączone.**

**Czyszczenie filtra do kawy sypkiej.** Upewnić się czy otworki wewnętrzne nie są zatkane, jeśli tak to oczyścić je szczoteczką. Upewnić się czy otwór pod spodem nie jest zatkany, jeśli tak to oczyścić go przy pomocy igły.

**Czyszczenie gniazda oprawki filtra.** W wyniku używania przyrządu mogą się osadzać w gnieździe przyłączenia oprawki filtra resztki kawy, które można usunąć wykałaczką; okresowo należy czyścić też dziurkowany krążek, przepuszczając wodę bez wkładania oprawki filtra do gniazda.

**Czyszczenie urządzenia MAXI CAPPUCCINO.**

**Wykonywać czynność gdy rurka chromowana jest zimna, dla uniknięcia poparzenia.** Odkręcić urządzenie (H) z rurki i umyć je w bieżącej wodzie. Rurka może być czyszczona tylko delikatną ściereczką. Wkręcić ponownie urządzenie do końca. W razie konieczności oczyścić igłą otworek ujścia pary.

**Czyszczenie zbiornika na wodę.** Zaleca się okresowe czyszczenie wnętrza zbiornika gąbką lub wilgotną ściereczką.



## RADY W CELU OTRZYMANIA DOBREJ WŁOSKIEJ KAWY

Kawa sypana do oprawki filtra musi być lekko ubita. Moc kawy zależy od stopnia jej zmielenia, użytej ilości oraz od ubicia. Wystarczy kilka sekund, aby kawa spłynęła do filiżanek. Jeśli czas wypływu wydłuża się, oznacza to, że kawa jest zbyt drobno zmielona lub została zbyt mocno ubita w oprawce filtra.

**W celu otrzymania kawy z delikatną pianką zaleca się użycie filtra (N) wraz z krążkiem (M); natomiast w celu otrzymania kawy z wyższą pianką zaleca się użycie samego filtra (N), po usunięciu krążka z oprawki filtra.**

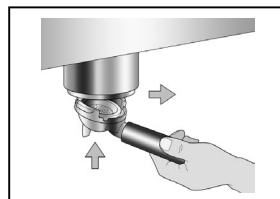
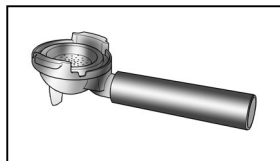
## PRZYRZĄDZANIE HERBATY I NAPARÓW

Po wykonaniu czynności opisanych w rozdziale CZYNNOŚCI POPRZEDZAJĄCE UŻYCIĘ, ustawić filiżankę pod dziobkiem (H) i ustawić wyłącznik (C) w pozycji (☕), opuścić dźwignię (F); w ten sposób z dziobka wypłynie gorąca woda. Maksymalna dawka na dwie filiżanki to 200 ml.

## PARZENIE KAWY Z WKŁADU

**W celu przygotowania kawy z wkładu należy użyć odpowiedniej oprawki filtra do wkładów, znajdującej się w wyposażeniu urządzenia, w następujący sposób:**

1. Umieścić wkład w oprawce filtra upewniając się, że część z napisem „down” znajduje się pod spodem.
2. Popchnąć wkład palcami do środka filtra, upewniając się, że papierowe brzegi przylegają do wewnętrznej części filtra.
3. Wkład musi być dokładnie umieszczony wewnątrz filtra. Zaleca się zagięcie rogów do środka.
4. Teraz można umieścić oprawkę filtra w gnieździe. Przekręcić oprawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara o 40-45 stopni aż do kompletnego zamknięcia.
5. Po zaparzeniu kawy, przy odejmowaniu oprawki filtra, wkład może pozostać przyczepiony do górnej części maszynki. W celu odczepienia go należy nachylić oprawkę filtra, jak pokazano na rysunku, pozwalając na opadnięcie wkładu do filtra.



Aby otrzymywać zawsze doskonałą kawę należy kupować wkład ze znakiem zgodności E.S.E.

6. Jeśli wkład nie jest dobrze osadzony lub oprawka filtra jest nie dokręcona, może nastąpić drobny wyciek wody z samej oprawki filtra.

## JAK ZARADZIĆ NASTĘPUJĄCYM NIEDOGODNOŚCIOM

PROBLEMY	PRZYCZYNY	RADY
Maszynka nie podaje wrzącej wody do naparów.	Prawdopodobnie do obiegu dostało się powietrze unieruchamiając pompę.	Sprawdzić czy zbiornik jest dobrze umieszczony i czy poziom wody nie zszedł poniżej minimum zaznaczonego na zbiorniku. Powtórzyć czynności opisane w rozdziale „Czynności poprzedzające użycie”.
Maszynka nie podaje pary.		Usunąć igłą ewentualny osad w otworze rurki ujęcia pary. Sprawdzić czy poziom wody w zbiorniku jest odpowiedni.
Kawa wychodzi spoza brzegów oprawki filtra.	Prawdopodobnie do oprawki filtra została nasypała zbyt duża ilość kawy, co nie pozwoliło na dokładne dokręcenie oprawki w gnieździe.	Powtórzyć czynności wsypując do filtra odpowiednią ilość kawy. Na uszczelce gniazda oprawki filtra zostały resztki zmielonej kawy. Oczyszczyć uszczelkę wykałaczką. Jeśli problem pozostaje nierozwiązany, zwrócić się do autoryzowanego centrum obsługi technicznej.
Parzenie pierwszej kawy nie wychodzi lub następuje zbyt wolno.	Możliwe, że słaby wypływ kawy spowodowany jest niewystarczającym wypływem wody z perforowanego krążka w gnieździe oprawki filtra. Możliwe, że po kilku miesiącach użytkowania resztki tłuszczu i kamienia zatkaly otwory krążka. Za mała ilość wody w zbiorniku, pompa nie zasysa.	Sprawdzić filtr zawierający zmieloną kawę. Jeśli otwory są zatkane należy oczyścić je szczoteczką lub, przy pomocy narzędzi, przytrzymać filtr nad palnikiem gazowym przez kilka sekund: resztki kawy wypalą się i otwory zostaną oczyszczone. Włączyć maszynkę bez oprawki filtra, pozwalając na ujęcie wody. Jeśli woda nie wydobywa się równomiernie z wszystkich otworków to znaczy, że krążek jest zatkany. W tym przypadku należy udać się do najbliższego autoryzowanego centrum obsługi w celu oczyszczenia krążka. Umieścić dobrze zbiornik z wodą, wciskając go głęboko. Napełnić zbiornik.
Kawa jest wodnista i zimna.	Kawa za grubo zmielona.	Aby otrzymać kawę gęstą i gorącą należy używać mieszanki drobniej zmielonej. W każdym razie problem można wyeliminować używając krążka Thermocream®, który zapewnia zawsze kawę gorącą z gęstą pianką, także w przypadku użycia kawy grubo zmielonej.

## تنبيهات هامة

- اقرأ التعليمات بحرص قبل الاستعمال.
- لا تستعمل الماكينة بدون ماء، لأن المضخة في هذا الحالة تحترق.
- يجب عدم ملامسة الكبل الكهربائي للأجزاء الحارة من الماكينة.
- اسحب القابس من المأخذ الكهربائي قبل القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة.
- لا تترك الماكينة في أجواء تقل درجة حرارتها عن 0 درجة مئوية، خوفا من جماد الماء المتبقي بها وحدث أضرار للماكينة.
- افصل الماكينة عن الشبكة الكهربائية، قبل القيام بتعبئة خزان الماء.
- هذا الجهاز مصنوع فقط للاستعمالات المنزلية.
- لا تترك الماكينة مطلقا في متناول الأطفال.
- في حالة تلف الكبل الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل قسم الخدمات الفنية والرعاية التابع لها، وفي جميع الأحوال من قبل فني مختص لهذا الغرض لتلاشي حالات الخطر.
- لا تلمس مشبك حامل الفلتر والأنبوب الصغير المعدني الخاص بعمل "الكبوتشينو" أثناء عمل الماكينة، خوفا من حالات الاحتراق.
- لا تترك الكبل الكهربائي في مقره أثناء عملية الاستعمال. فكّ الكبل الكهربائي بشكل كامل.
- بعد فصل قابس التغذية الكهربائية وبعد أن تبرد الأجزاء الحارة، يجب تنظيف الجهاز بواسطة ممسحة رطبة غير حاكة، مع إضافة قطرات قليلة من مواد التنظيف المحايدة والغير ضارة (لا تستعمل مطلقا مذيبات ضارة بالطلاء). لا تطس الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى.
- هذا الجهاز مطابق لمعايير مجموعة الدول الأوروبية CEE 89/336 المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي.
- احتفظ دائما بهذه التعليمات

تتناسب ماكينات القهوة ARIETE مع أذواق الأشخاص اللذين يحبون الاستمتاع في ملذات الحياة، ابتداء من شرب فنجان طيب من القهوة. تسمح آلية Thermocream® من إعداد فنجان من القهوة الساخنة الدسمة والشبيهة بالقهوة التي يتم تناولها في المقهى.

وبالفعل، تشتمل آلية Thermocream® على فلتر يضمن توزيع القهوة بضغط ثابت. وبهذا الشكل، يمكن الاستمتاع بفنجان من القهوة الدسمة وبنكهتها القوية مهما كان نوع خلطة القهوة، شرط أن لا تكون الخلطة نفسها ناعمة كثيرا.

تجيب ماكينات القهوة ARIETE أيضا على احتياجات محبي "الكبوتشينو"، لكونها مزودة بآلية MAXI CAPPUCINO التي تسمح خلا عشرة ثواني من الحصول على رغوة غنية وكثيفة.

زيادة على ذلك، تسمح ماكينات ARIETE من إعداد القهوة على الفور، لكونها مزودة بنظام تشغيل ذاتي يسمح من إعداد القهوة فورا حتى في حالة عدم استعمال الماكينة لفترة طويلة من الوقت أو بعد ملئ خزان الماء.

قهوة طيبة للجميع وبشكل خاص مع قهوة CAFÉ RETRO Ariete!

## مواصفات أدوات التحكم والمركبات

- A. المفتاح الكهربائي للتشغيل  
وضعية باتجاه الأعلى (Ⓐ): ماكينة شغالة  
وضعية باتجاه الأسفل: ماكينة مطفأة
- B. إشارة ضوئية تدل على التشغيل  
مفتاح كهربائي للقهوة/البخار  
وضعية مركزية: جاهزة للاستخدام
- وضعية (Ⓑ): توزيع البخار  
وضعية (Ⓒ): توزيع القهوة  
إشارة ضوئية لدرجة حرارة سخانة الماء (مئوية وفهرنهايت)  
ترموتر لقياس درجة حرارة سخانة الماء (مئوية وفهرنهايت)
- D. إشارة ضوئية لدرجة حرارة سخانة الماء (مئوية وفهرنهايت)  
E. ترمومتر لقياس درجة حرارة سخانة الماء (مئوية وفهرنهايت)  
F. رافعة التحكم بالبخار  
G. صندوق لتجميع القطرات  
H. آلية MAXI CAPPUCCINO وقلم توزيع الماء/البخار  
I. خزان ماء قابل للسحب  
J. كبل التغذية الكهربائية + قابس  
K. شبكة قابلة للسحب لاستناد الفناجين  
L. حامل الفلتر  
M. قرص Thermocream®  
N. فلتر Thermocream®  
O. أداة تحديد الجرعة  
P. أداة لضغط القهوة  
Q. حامل فلتر لأقرص القهوة (فقط للموديل 1385/1)  
R. حيز خاص بحفظ الكبل الكهربائي

## المراحل التمهيدية للاستعمال

تحقق من أن شدة تيار الشبكة الكهربائية مساوي لشدة التيار المبينة على بطاقة المعلومات الفنية للجهاز. بعد ذلك، ضع الماكينة على سطح مستوي. املا الخزان بالماء البارد وبمقدار 0,7 لتر (كحد أقصى)، ثم أدخله بحرص في مقره الخاص. اسحب الكبل الكهربائي من الحيز الخاص به (R) ثم فكه بشكل كامل. أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي الذي يجب أن يكون مؤرّس.

شغل الماكينة بواسطة المفتاح الكهربائي (A) ومن خلال وضعه على الوضعية (Ⓐ) باتجاه الأعلى. في هذه الحالة يشعل الضوء (B) الذي يدل على أن الماكينة شغالة وعلى بداية تسخين سخانة الماء الداخلية. هذا وعند استعمال الماكينة لأول مرة، يجب وضع المفتاح الكهربائي (C) على وضعية القهوة (Ⓒ) إلى غاية خروج الماء من مقر حامل الفلتر. **ينصح بإخراج فنجان من الماء على الأقل من الدائرة الهيدروليكية لسخانة الماء.** أوقف عملية خروج الماء من خلال نقل المفتاح الكهربائي (C) إلى الوضعية المركزية، ثم انتظر إلى أن تطفأ الإشارة الضوئية (D). تصبح الماكينة في هذه الحالة جاهزة لإعداد القهوة.

### كيفية إعداد القهوة

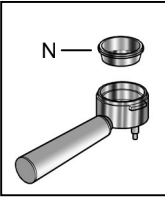
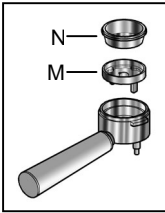
ضع الجرعة المحددة من القهوة في الفلتر: املاً أداة تحديد الجرعة مرتين لإعداد فنجانين من القهوة، في حين أمثلها مرة واحدة لإعداد فنجان واحد من القهوة. اضغط على دقيق القهوة داخل الفلتر بواسطة الأداة الخاصة لهذا الغرض (P). أدخل

حامل الفلتر في مقرّه الخاص. لِفْ حامل الفلتر بمقدار 40-45 درجة بعكس اتجاه عقارب الساعة وإلى غاية القدر المسموح، مع مراعاة عدم الشدّ الزائد. في حالة وضع كمية زائدة من دقيق القهوة داخل الفلتر، يصبح من الصعب لِفْ حامل الفلتر داخل مقرّه و/أو يتسرب جزء من القهوة من حامل الفلتر عندما تبدأ القهوة بالخروج. ينصح بترك حامل الفلتر المدخل في مقرّه لبضع من الدقائق وإلى أن يسخن، لكي تحصل بهذا الشكل أيضا على فنجان أولي من القهوة الساخنة.

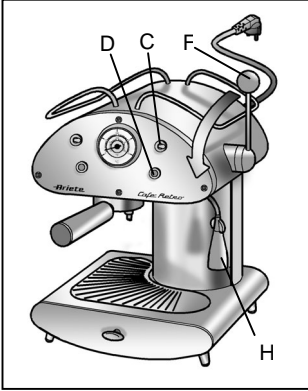
ولكن تذكر بأنه لا داعي لإجراء مثل هذه العملية عند إعداد فناجين القهوة اللاحقة. تشعل وتطفأ الإشارة الضوئية (D) بشكل دوري، مما يدل بحد ذاته على تدخل ثرموستات سخّانة المياه الذي يعمل على تثبيت درجة حرارة الماء ضمن درجة ممتازة (بحدود 100 درجة مئوية لإعداد القهوة و 150 درجة لتوزيع البخار). ينصح ببداية توزيع فنجان القهوة الأول أو الفناجين اللاحقة، فقط عندما تكون الإشارة الضوئية المذكورة مطفاة. ضع المفتاح الكهربائي (C) على وضعية القهوة (☞): تبدأ القهوة بالخروج من الفوهات الصغيرة للفلتر. لإيقاف خروج القهوة، يكفي وضع الزرّ على الوضعية المركزية.

تنبيه: على غرار ماكينات القهوة المهنية، لا تنزع حامل الفلتر عندما يكون مفتاح التوزيع مدخل (في وضعية قهوة ☞). عند الانتهاء من تحضير القهوة، أرخي بشكل تدريجي حامل الفلتر من خلال لفه باتجاه عقارب الساعة. الجرعة القصوى لفنجان من القهوة تعادل 50 مليلتر. لا تتطلب أي عملية خاصة عند انتهاء ماء الخزان، لأن الماكينة مزودة بصمام خاص للتشغيل الذاتي. يكفي بعد فصل القابس عن مأخذ الشبكة الكهربائية، سحب الخزان وتعبئته من جديد بالماء.

تم دراسة نظام Thermocream® الخاص بماكينة ARIETE خصيصا لتلبية كامل احتياجات الزبون على الوجه الأفضل، وهو يتألف من عنصرين: فلتر Thermocream® (N) وقرص Thermocream® (M) اللذان يمكن استعمالهما على النحو التالي:




- في حالة إدخالهما سويا داخل حامل الفلتر، يتم الحصول على قهوة ذات دسمة خفيفة
- في حالة استعمال الفلتر (N) لوحدة، يتم الحصول على قهوة بدسمة عالية



### كيفية إعداد " الكابتشينو "

إعداد كأس من " الكابتشينو " أو الشوكولاته الساخنة أو لإعادة تسخين أي مشروب، يكفي نقل المفتاح الكهربائي (C) إلى


الوضعية (  ) والانتظار إلى حين أن تطفأ الإشارة الضوئية (D) التي تدل بحد ذاتها أن سخانة المياه قد وصلت درجة حرارة توزيع البخار (150 درجة مئوية).

**تنبيه:** إذا نثت قليل من البخار من حامل الفلتر أثناء مرحلة الانتظار، يجب اعتبار هذه الظاهرة طبيعية. وعند ذلك يجب تهيب رافعة (F) توزيع البخار، مع الحرص على وضع كأس تحت الآلية (H) MAXI CAPPUCINO: يخرج في البداية قليل من الماء ومن بعدها دفعها بقوة من البخار.

بعد ذلك ارفع الرافعة (F) لإيقاف تدفق البخار وضع تحت الآلية MAXI CAPPUCINO إبريق الحليب المطلوب تسخينه. أغطس القلم داخل إبريق الحليب، ثم هبّط رافعة (F) توزيع البخار من جديد إلى حين أن تحصل على النتيجة المطلوبة.

وأثناء هذه العملية، يمكن ملاحظة أن الإشارة الضوئية (D) تطفأ وتشعل بشكل دوري، مما يدل على تدخل الترموستات الذي يحافظ على درجة حرارة سخانة الماء اللازمة لتوزيع البخار. ينصح ببداية توزيع البخار فقط عندما تكون الإشارة الضوئية مطفاة.

### استعمال القهوة من جديد

ضع المفتاح الكهربائي (C) على الوضعية المركزية لتبريد سخانة الماء. للإسراع في تبريد السخانة، يمكن العمل على النحو التالي: حال انتهائك من وضع وعاء تحت القلم (H)، ضع المفتاح الكهربائي (C) على الوضعية (  ) (نفس وضعية توزيع القهوة)، ثم هبّط الرافعة (F) على الفور (نفس وضعية توزيع البخار): يؤدي ذلك إلى خروج الماء إلى غاية إشعال الإشارة الضوئية (D) من جديد. في هذه الحالة، أترك الرافعة (F) وضع المفتاح الكهربائي (C) على الوضعية المركزية. الماكينة جاهزة من جديد لإعداد القهوة.

### التنظيف الدوري

**تنبيه:** يجب القيام بجميع عمليات التنظيف المبينة لاحقاً عندما تكون الماكينة مطفاة. تنظيف الفلتر الذي يحتوي على دقيق القهوة. تأكد من الثقوب الصغيرة الداخلية غير مغلقة، وعلى العكس من ذلك نظفها بواسطة فرشاه. تأكد من أن الثقب السفلي غير مغلق، وعلى العكس من ذلك نظفه بواسطة دبوس.

**تنظيف مقرّ حامل الفلتر.** أثناء عملية الاستعمال، يمكن أن تترسب بعض مخلفات القهوة داخل مقر حامل الفلتر، والتي يمكن إزالتها بواسطة عود نكش الأسنان. زيادة على ذلك، قم دورياً بتنظيف القرص المثقوب، من خلال ترك الماء يتدفق بدون إدخال حامل الفلتر في مقرّه الخاص.

### تنظيف آلية MAXI CAPPUCINO

نقذ العملية عندما يكون الأنبوب المطلي بالكروم بارد خوفاً من حالات الاحتراق. فكّ الآلية (H) عن الأنبوب واغسلها بالماء الجاري. يمكن تنظيف الأنبوب بواسطة ممسحة غير حادة.

لفاً أداة إعداد "الكبوتشينو" إلى غاية نهاية المسار. وعند الضرورة، أعد تنظيف الثقب الصغير الذي يخرج منه البخار بواسطة دبوس.  
تنظيف الخزان. ينصح تنظيف داخل الخزان بشكل دوري وبواسطة ممسحة أو قطعة قماش مبلولة.

### نصائح من أجل الحصول على قهوة "إكسبرس" على الطريقة الإيطالية

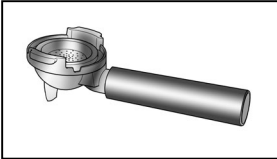
يجب ضغط القهوة المطحونة المتواجدة في حامل الفلتر بشكل خفيف. يعتمد مستوى قوة القهوة على درجة طحن القهوة وعلى الكمية التي توضع منها في حامل الفلتر وعلى عملية ضغط القهوة نفسها. تكفي بضع ثواني لهبوط القهوة داخل الفلجان. أما إذا طالت مدة هبوط القهوة، فهذا يعني في هذه الحالة أن القهوة المطحونة ناعمة كثيراً أو أن القهوة الموضوع في حامل الفلتر تم ضغطها بشكل زائد.  
للحصول على قهوة بدسمة خفيف، ينصح باستعمال الفلتر (N) مع القرص (M). وللحصول على قهوة بدسمة عالية، ينصح باستخدام فقط الفلتر (N) وبعد إبعاد القرص (M) من حامل الفلتر.

### كيفية إعداد الشاي أو المشروبات الساخنة الأخرى

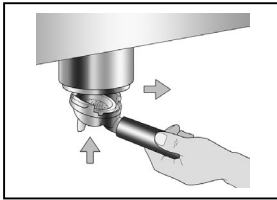
حال الانتهاء من القيام بالعملیات الموصوفة في فصل المراحل التمهيدية للاستعمال، ضع كأس تحت الفوهة (H) ومن بعدها انقل مفتاح توزيع القهوة (C) إلى الوضعية (P)، ثم هبّط فوراً الرافعة (F). بهذا الشكل يخرج من الفوهة ماء ساخن. الجرعة القصوى لإعداد كأسين من الشاي هي بمقدار 200 مليلتر.

### كيفية إعداد القهوة بواسطة القرص (فقط للموديل 1385/1)

لإعداد القهوة بواسطة القرص، يجب استعمال حامل الفلتر الخاص لهذا الغرض الذي يورد مع الماكينة وحسب الطريقة التالية:



1. ضع قرص القهوة داخل حامل الفلتر مع التأكد من أن الجهة المكتوب عليها down هي باتجاه الأسفل.
2. ادفع قرص القهوة بأصابعك باتجاه الجزء السفلي من الفلتر، مع التأكد من أن تكون أطراف الورق ملائمة جيداً للجزء الداخلي من الفلتر.



3. يجب أن يكون قرص القهوة متمركز بشكل جيد داخل الفلتر. ينصح بتثبي الزوايا باتجاه الداخل.
4. والآن يمكن إدخال حامل الفلتر في مقرّه الخاص. لِفّ حامل الفلتر بعكس اتجاه عقارب الساعة بمقدار 40-45 درجة وإلى غاية شده بشك تام.

5. عند الانتهاء من إعداد القهوة، وأثناء إبعاد حامل الفلتر، يمكن أن يبقى القرص محشور في الجزء العلوي من الماكينة. ولكي يتم إبعاده، أحنى حامل الفلتر كما هو مبين في الشكل وبشكل يسمح من هبوط القرص على حامل الفلتر نفسه.

للحصول دائماً على قهوة من النوع الممتاز، يجب شراء أقرص من القهوة التي تحمل علامة المطابقة E.S.E.

6. إذا كان قرص القهوة غير مدخل بشكل جيد أو إذا كان حامل الفلتر غير مشدود بشكل جيد، يمكن في هذه الحالة أن تتسرب قطرات من الماء من حامل الفلتر نفسه.

## كيفية مواجهة حالات العمل الشاذة

المشاكل	الأسباب	الحلول
الماكينة لا توزع ماء يقلى للمشروبات الساخنة	من المحتمل دخول هواء في الدائرة مما أدى إلى إطفاء المضخة	تأكد من أن الخزان مدخل بشكل جيد وأن مستوى الماء لم يهبط تحت مستوى الحد الأدنى المحدد بشكل بارز على الخزان نفسه. أعد العمليات المبيّنة في فقرة "المراحل التمهيدية للاستعمال".
الماكينة لا توزع بخار		أزل الترسبات المتواجدة في ثقب قلم التوزيع ومن خلال استعمال دبوس. تحقق من أن مستوى الماء في الخزان منتظم.
خروج قهوة من حواف حامل الفلتر	يمكن وجود كمية زائدة من القهوة المطحونة داخل حامل الفلتر، مما أدى إلى عدم إمكانية شد حامل الفلتر حتى النهاية في المقرّ الخاص به.	أعد العملية، مع مراعاة وضع الكمية الصحيحة من القهوة. بقيت بعض مخلفات القهوة على حلقة منع التسرب المتواجدة في مقر حامل الفلتر. يجب العمل على تنظيف حلقة منع التسرب بواسطة عود نكش الأسنان. وإذا بقيت المشكلة على الرغم من إجراء العمليات السابقة، يجب في هذه الحالة اللجوء إلى أحد مراكز الصيانة المرخصة لهذا الغرض.
عملية توزيع الفنجان الأول من القهوة لا تتم أو تتم بشكل بطيء	يمكن أن يعود بطيء توزيع القهوة إلى عدم كفاءة الماء الخارج من القرص المثقوب على شكل دُشٍّ والمتواجد داخل مقر حامل الفلتر. وبالفعل، وبعد بعض الشهور من الاستعمال، يمكن أن تؤدي ترسبات الدهون والترسبات الصلبة التي يخلفها الماء إلى سدّ ثقب القرص المثقوب على شكل دُشٍّ. الخزان غير مدخل بشكل جيد. يوجد ماء قليل والمضخة لا تنشط.	افحص الفلتر الذي يحتوي على دقيق القهوة. إذا كانت الثقوب الصغيرة مسدودة، يجب العمل على تنظيفها بواسطة فرشاة أو من خلال استعمال أداة لمسك الفلتر ووضعها فيما بعد على لهب الغاز ليضع من الثواني: تحترق مخلفات القهوة في هذه الحالة وتحرر الثقوب بشكل كامل. شغل الماكينة بدون حامل الفلتر واترك الماء ينساب. إذا لم يخرج الماء بشكل متجانس من جميع الثقوب، فهذا يعني أن القرص مسدود. في هذه الحالة، ينصح اللجوء إلى أقرب مركز صيانة مرخص للقيام بعملية التنظيف. أدخل الخزان بشكل جيد من خلال دفعه حتى النهاية. املا الخزان.
القهوة خفيفة جدا وباردة	دقيق القهوة خشن جدا	للحصول على قهوة مركزة بشكل أفضل وساخنة، يجب استعمال قهوة مطحونة بمستوى أنعم. في جميع الأحوال، يتم التخلص من هذه المشكلة عند استعمال قرص Thermocream® الذي يضمن دائما قهوة ساخنة جدا ومزيد من الكريم، وحتى لو كانت القهوة المطحونة خشنة.





