

INDICE / INDEX / INHALTSVERZEICHNIS / TABLE DES MATIÈRES / ÍNDICE

I	Usò e manutenzione	Pag.	3
GB-USA	Use and maintenance	Pag.	15
D	Gebrauch und instandhaltung	Pag.	26
F	Mode d'emploi et d'entretien	Pag.	37
E	Utilización y mantenimiento	Pag.	49





## AVVERTENZE GENERALI E NORME DI SICUREZZA

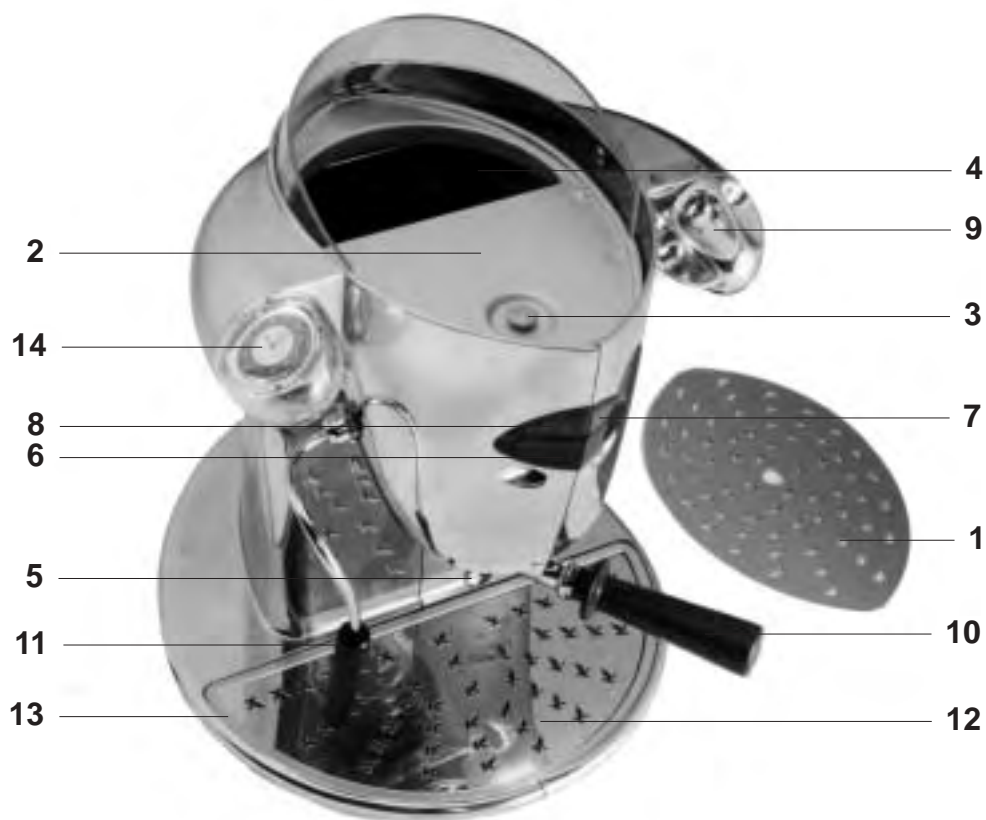
- 1) Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore.  
Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.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

- 4) Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito.  
Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.  
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei e irragionevoli.
- 5) L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:
- \* l'apparecchio non deve essere immerso nell'acqua per la pulizia;
  - \* non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
  - \* non usare l'apparecchio a piedi nudi;
  - \* non usare prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
  - \* non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
  - \* non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole ecc.), a meno che non sia espressamente previsto;
  - \* non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci.
- 6) Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.  
Per le operazioni di pulizia attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.
- 7) In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o di intervento diretto.  
Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.  
L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da un centro di assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente ricambi originali.  
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 8) All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- 9) Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- 10) Non ostruite le griglie di aspirazione o di dissipazione.  
In particolare non coprire con panni o altro il piano scaldatozze.
- 11) Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente.  
In caso di danneggiamento del cavo, spegnere l'apparecchio e, per la sostituzione, rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- 12) Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato il cavo dalla rete di alimentazione.  
Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili d'essere potenzialmente fonte di pericolo.



# NIVOLA

## ART. W -- W-P



19



18



17



16



15

## LEGENDA

- |  |   |
|--|---|
| 1. Griglia scaldatazze                   | 8. Spia attesa                              |
| 2. Coperchio scaldante raccogliocce      | 9. Manopola selezione caffè/stop/cappuccino |
| 3. Manopola per l'estrazione vasca acqua | 10. Portafiltro                             |
| 4. Vasca acqua                           | 11. Cappuccinatore                          |
| 5. Tasto On/Off di accensione            | 12. Griglia poggiatezze                     |
| 6. Lampada accensione                    | 13. Vaschetta poggiatezze/raccogliocce      |
| 7. Spia mancanza acqua                   | 14. Vetro orologio                          |

- ACCESSORI:**
- 15. 1 filtro per una tazzina
  - 16. 1 filtro per due tazzine
  - 17. 1 cucchiaino dosatore
  - 18. 1 pressacaffè
  - 19. 1 filtro cialda (solo su art. W-P)  
1 manuale istruzioni dotato di cartolina di garanzia.

## FUNZIONI

- MANOPOLA 9:**
- 20. Funzione cappuccino
  - 21. Funzione STOP
  - 22. Funzione caffè

## ACCESSORI

- A RICHIESTA:** Macinadosatore in rame cromato art. MSC.

## DIMENSIONI:

- Peso: Kg. 9
- Capacità vasca acqua: LT 1,5
- Altezza: cm 37,5
- Larghezza: cm 30
- Profondità: cm 35

- OMOLOGAZIONI** CE (Europa)

# ATTENZIONE

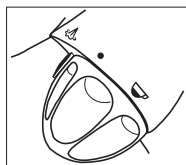
PRIME OPERAZIONI DA ESEGUIRE SEMPRE IN CASO DI MACCHINA NUOVA O DI LUNGO PERIODO DI INUTILIZZO DELLA STESSA, PENA LA DECADENZA DELLA GARANZIA DEL PRODOTTO:

- A) Accertarsi che la macchina sia spenta portando il tasto di accensione **5** sulla **posizione OFF**.
- B) Rifornire d'acqua la macchina riempiendo la vasca **4**,
- C) Immergere il cappuccinatore **11** in un bricco con acqua, fino a coprire i due fori laterali di uscita vapore, questo per evitare spruzzi durante il seguente ciclo automatico eseguito dalla macchina.
- D) Selezionare la **funzione cappuccino 20** mediante la manopola **9**,
- E) Accendere la macchina premendo il tasto di accensione **5** sulla **posizione ON**,
- \* La macchina emetterà un avviso acustico della durata di 5 secondi e poi eseguirà un ciclo automatico di avviamento della durata di 24 secondi, accendendo la spia di attesa **8**.
- \* Tale ciclo serve a riempire d'acqua il circuito idraulico, il quale è stato svuotato al collaudo di fabbrica per prevenire danni durante lo stoccaggio ed il trasporto dell'apparecchio.
- F) Attendere il termine del ciclo di avviamento segnalato dallo spegnimento della spia di attesa **8**.
- G) Azzerare la **funzione cappuccino 20** portando la manopola **9** sulla **posizione di STOP 21**.

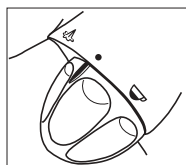
\*\* A QUESTO PUNTO LA MACCHINA È IN FUNZIONE E PUO' ESSERE UTILIZZATA

---

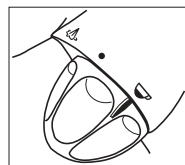
## FUNZIONI MANOPOLA 9



FUNZIONE CAPPUCCINO 20



POSIZIONE STOP 21



FUNZIONE CAFFÈ 22

## MODALITÀ D'IMPIEGO

### RIFORNIMENTO E SEGNALAZIONE MANCANZA ACQUA

L'acqua necessaria al funzionamento della macchina viene contenuta in una vasca **4** interna:

- A) Sollevare la griglia scaldatazze **1**,
- B) Versare l'acqua nella vasca **4** con una caraffa, fino ad un livello massimo di 4 o 5 centimetri sotto al bordo superiore, in modo da evitare che essa trabocchi.
- \* La mancanza d'acqua nella vasca **4** viene segnalata mediante un avviso acustico intermittente e mediante il lampeggiare della spia **7**.
- \* Durante la mancanza d'acqua nella macchina, per sicurezza ogni sua funzione viene automaticamente interrotta (ad esempio l'erogazione di caffè si ferma).
- \* Una volta rifornita, la macchina riprende automaticamente a funzionare (ad esempio l'erogazione di caffè riparte).

### ACCENSIONE E SEGNALAZIONE MACCHINA IN FUNZIONE

- A) Accertarsi che il tasto di accensione **5** sia sulla **posizione OFF**.
- B) Accertarsi che la manopola di selezione caffè/cappuccino **9** sia sulla **posizione di STOP 21**.
- C) Inserire la spina in una presa di alimentazione elettrica dotata di un efficiente collegamento di terra,
- D) Accendere la macchina premendo il tasto **5** sulla **posizione ON**.
- \* La macchina segnala di essere accesa illuminando la lampada accensione **6**.

### RISCALDAMENTO E FUNZIONE DI ATTESA

- \* La macchina da caffè, una volta rifornita d'acqua e accesa, inizia automaticamente a riscaldarsi.
- \* Durante il riscaldamento la spia di attesa **8** si accende.
- \* Quando questa spia è accesa le funzioni di erogazione caffè ed erogazione cappuccino non sono abilitate, in modo da permettere alla macchina di raggiungere la temperatura ottimale e di fornire caffè e cappuccini sempre perfetti.

## PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

### **A - MODELLO PER USO DI CAFFÈ IN POLVERE (Art. W)**

- A) Montare sul portafiltro **10** il filtro da una tazza **15** o il filtro da due tazze **16** a seconda che si decida di erogare un solo caffè espresso o due contemporaneamente.
- B) Riempire il filtro con la polvere di caffè utilizzando il cucchiaino dosatore **17**.
- C) Pressare la polvere di caffè nel filtro mediante il pressacaffè **18**; dopo tale operazione la superficie di caffè pressato dovrà arrivare a circa 1 centimetro sotto il bordo del filtro.
- D) Inserire il portafiltro **10** nella sua sede e bloccarlo in modo sicuro ruotandolo da sinistra verso destra.
- E) Posizionare una o due tazze sotto i beccucci di uscita del caffè del portafiltro **10**.
- F) Selezionare la **funzione caffè 22** ruotando la manopola di selezione **9** in senso orario.
  - \* A questo punto, se la macchina si trova nelle condizioni ottimali per erogare un caffè perfetto, inizia l'erogazione.
  - \* Se le condizioni invece non sono ottimali, si accende la spia di avviso attesa **8**; dopo una breve attesa, necessaria per dare il tempo alla macchina di ottimizzare tali condizioni, l'erogazione inizia automaticamente.
- G) Al raggiungimento della quantità desiderata di caffè nelle tazze, interrompere l'erogazione selezionando la **funzione di STOP 21** ruotando la manopola di selezione **9** in senso antiorario.
  - \* La **funzione caffè 22** è dotata di stop automatico dopo 40 secondi di erogazione, utilizzabile per ottenere caffè lunghi.
  - \* Al primo caffè richiesto dopo aver acceso la macchina, si consiglia di preriscaldare il portafiltro **10** selezionando per breve tempo la **funzione caffè 22** prima di caricarlo con la polvere di caffè.
- H) Una volta serviti i caffè, disinserire il portafiltro **10** dalla sua sede ruotandolo in senso antiorario e scaricare come rifiuto organico la polvere di caffè precedentemente utilizzata.
  - \* **LA MACCHINA È PRONTA PER NUOVI CAFFÈ.**

## PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

### **B - MODELLO PER USO DI CAFFÈ IN CIALDA (Art. W-P)**

- A) Estrarre una cialda dalla sua confezione protettiva ed inserirla nel portafiltro **10**.
- B) Inserire il portafiltro **10** nella sua sede e bloccarlo in modo sicuro ruotandolo da sinistra verso destra.
- C) Posizionare una tazza sotto il beccuccio di uscita del caffè del portafiltro **10**.
- D) Selezionare la **funzione caffè 22** ruotando la manopola di selezione **9** in senso orario.
  - \* A questo punto, se la macchina si trova nelle condizioni ottimali per erogare un caffè perfetto, inizia l'erogazione.
  - \* Se le condizioni invece non sono ottimali, si accende la spia di avviso attesa **8**; dopo una breve attesa, necessaria per dare il tempo alla macchina di ottimizzare tali condizioni, l'erogazione inizia automaticamente.
- E) Al raggiungimento della quantità desiderata di caffè nelle tazze, interrompere l'erogazione selezionando la **funzione di STOP 21** ruotando la manopola di selezione **9** in senso antiorario.
  - \* La **funzione caffè 22** è dotata di stop automatico dopo 40 secondi di erogazione, utilizzabile per ottenere caffè lunghi.
  - \* Al primo caffè richiesto dopo aver acceso la macchina, si consiglia di preriscaldare il portafiltro **10** selezionando per breve tempo la **funzione caffè 22** prima di caricarlo con la cialda.
- F) Una volta serviti i caffè, disinserire il portafiltro **10** dalla sua sede ruotandolo in senso antiorario e scaricare come rifiuto organico la cialda precedentemente utilizzata.
  - \* **LA MACCHINA È PRONTA PER NUOVI CAFFÈ.**

## PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

- \* **Attenzione:** Accertarsi che il cappuccinatore 11 sia rimasto immerso in un bricco d'acqua onde evitare che eventuali residui di latte possano aver ostruito i fori di erogazione vapore !!

**Tale procedura e' importante ai fini della sicurezza dell'utilizzatore.**

- A) Preparare un caffè espresso lungo in una tazza da cappuccino.
- B) Immergere il cappuccinatore 11 in un bricco con latte, almeno fino a coprire i due fori laterali di uscita vapore.
  - \* Questo per evitare spruzzi durante l'erogazione automatica di vapore eseguita di seguito dalla macchina.
- C) Selezionare la **funzione cappuccino 20** mediante la manopola 9 ruotandola in senso antiorario,
  - \* A questo punto, se la macchina si trova nelle condizioni ottimali per montare il latte ed avere una schiuma perfetta, inizia l'erogazione di vapore.
  - \* Se le condizioni invece non sono ottimali, si accende la spia di avviso attesa 8; dopo una attesa che può andare da pochi secondi fino ad un massimo di circa 1 minuto, necessaria per dare il tempo alla macchina di ottimizzare tali condizioni, l'erogazione inizia automaticamente.
  - \* Durante l'attesa si verifica un naturale gocciolamento dal portafiltro 10 dovuto all'espansione dell'acqua in caldaia di conseguenza all'aumento di temperatura necessario per la generazione del vapore.
- D) Al raggiungimento della quantità desiderata di schiuma e della giusta temperatura del latte nel bricco, interrompere l'erogazione selezionando la **funzione di STOP 21** ruotando la manopola di selezione 9 in senso orario,
  - \* La **funzione cappuccino 20** è dotata di stop automatico dopo 2 minuti di erogazione, utilizzabile per trattare grandi quantità di latte.

### **Importante:**

All'inizio dell'erogazione di vapore viene naturalmente prodotta anche una piccola quantità di acqua di condensa: per rendere massima la qualità del cappuccino evitando che essa vada ad aggiungersi al latte, effettuare uno spurgo su di un bricco con acqua interrompendo l'erogazione entro 5 secondi e quindi risSelectedionando la funzione cappuccino, questa volta utilizzando il bricco con il latte.

- E) Versare dolcemente mediante un cucchiaino una parte di latte caldo ed una parte di schiuma nella tazza con il caffè pronto, fino a riempirla.
- F) Guarnire eventualmente con una spruzzata di cacao ed il vostro splendido cappuccino sarà pronto.
- G) Immergere il cappuccinatore 11 in un bricco d'acqua, almeno fino a coprire i due fori laterali di uscita vapore!!  
Selezionare la **funzione cappuccino 20** mediante la manopola 9 per alcuni secondi, questo per evitare che eventuali residui di latte possano ostruire i fori di erogazione del vapore.

## RISCALDAMENTO DELLE TAZZE

- \* Al fine di ottenere il massimo risultato nella preparazione dei caffè e dei cappuccini, è indispensabile che tutte le parti a contatto con essi siano ben calde, e fra queste le tazze.
- \* La macchina è dotata di una griglia scaldatazze **1** che raggiunge la temperatura di circa 50°C.
- \* Si consiglia di avere l'accortezza di tenere alcune tazzine da espresso e da cappuccino sopra di essa in modo che siano sempre pronte all'uso.

## OPERAZIONI DI SOSTITUZIONE PILA OROLOGIO E REGOLAZIONE ORARIO

- \* La macchina è dotata di un orologio al quarzo.
  - A) Ruotare il vetro orologio **14** in senso orario ed estrarlo dalla sua sede tirandolo verso di sé.
  - B) Estrarre l'orologio dalla sua sede tirandolo verso di sé.
  - C) Effettuare le operazioni di sostituzione della pila Mod. SR626SW o di regolazione orario comuni ai normali orologi al quarzo.
  - D) Reinscrivere l'orologio nella sua sede premendolo fino a farlo aderire alla carrozzeria.
  - E) Reinscrivere il vetro orologio **14** nella sua sede e ruotarlo in senso antiorario fino allo scatto finale che segnala il corretto bloccaggio.
- \* **Attenzione:** Il vetro orologio **14** si inserisce soltanto in un'unica posizione! Si prega di aver cura affinché tutte e quattro le alette siano allineate con le fessure predisposte nell'alloggiamento. **NON** forzare il vetro per posizionarlo!

## OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

### Pulizia della vaschetta poggiatezze 13

- \* Periodicamente è necessario svuotare e pulire la vaschetta poggiatezze raccogli-gocce **13** dai residui di acqua e caffè accumulati:
- A) Sollevare la griglia poggiatezze **12**,
- B) Estrarre la vaschetta **13** sollevandola verso l'alto mediante gli appositi supporti,
- C) Eseguire la pulizia della vaschetta preferibilmente con un lavaggio in lavastoviglie. Se la pulizia viene eseguita a mano avere l'accortezza di non usare spugne abrasive.

### Pulizia della vasca dell'acqua 4

- \* Periodicamente è necessario pulire la vasca dell'acqua **4** da depositi di calcare o di limo dovuti all'evaporazione ed al ristagno dell'acqua:
- A) Spegnerne la macchina portando il tasto di accensione **5** sulla **posizione OFF** e staccare la spina di alimentazione elettrica.
- B) Sollevare la griglia scaldatasse **1**,
- C) Svitare la manopola **3** ed estrarre il coperchio scaldante raccogli-gocce **2** posizionato sotto la griglia,
- D) Estrarre la vasca dell'acqua **4** sollevandola verso l'alto mediante l'apposita maniglia,
- \* La vasca può essere estratta con l'acqua in essa contenuta, senza provocare alcun gocciolamento, in quanto essa è dotata di una valvola che si chiude automaticamente al momento dell'estrazione.
- E) Eseguire la pulizia della vasca preferibilmente con un lavaggio in lavastoviglie.
- \* Se la pulizia viene eseguita a mano avere l'accortezza di non usare spugne abrasive e di non danneggiare la valvola posta sul fondo della vasca.
- F) Reintrodurre la vasca nella macchina che deve innestarsi nella sede interna senza forzature.
- G) Rimontare il coperchio **2** assicurandosi che l'estremità più lontana si inserisca sotto l'aletta situata nel corpo della macchina prima di posizionare l'estremità più vicina. **NON** forzare spingendolo verso il basso! **NON** servirsi mai della manopola **3** per forzare il posizionamento del coperchio stesso, riavvitare saldamente la manopola **3** e riposizionare la griglia **1**.
- \* La vasca dell'acqua, una volta estratta, può anche essere utilizzata direttamente per il rifornimento dell'acqua.

### Pulizia del cappuccinatore 11

- \* **Attenzione:** E' assolutamente necessario pulire il cappuccinatore **11** dopo ogni utilizzo ed in particolare modo in caso di periodo di inutilizzo e in caso in cui il cappuccinatore **11** non sia rimasto immerso in un bricco contenente acqua, come indicato nelle precedenti istruzioni.
- A) Estrarre la parte esterna tirandola verso il basso e applicando una leggera rotazione.
- B) Svitare la ghiera superiore
- C) Estrarre la parte interna tirandola verso il basso
- D) Immergere il tutto in acqua tiepida e pulire accuratamente tutti i fori di passaggio e tutte le superfici da eventuali residui di latte
- Attenzione:** E' assolutamente importante che il foro sull'estremità inferiore sia libero/aperto
- E) Nel rimontaggio e' necessario assicurarsi che la ghiera superiore sia saldamente avvitata



## GENERAL DIRECTIONS AND SAFETY RULES

- 1) This booklet is an integral and essential part of the product and will have to be handed to the end user.

Carefully read the warnings contained in this booklet as they supply important information concerning safe installation, use and maintenance.

Store this booklet with care for any further need.

- 2) After removing the package ensure the appliance is whole and undamaged.

In case of doubt do not use the appliance and contact professionally qualified personnel.

The packaging materials (plastic bags, polystyrene, nails etc.) must not be left within reach of children as they could represent potential hazards.

- 3) Before connecting the machine make sure that the data on the plate correspond with those of the electric mains.

The plate is under the base of the machine.

Installation should be carried out in compliance with current regulations, according to the manufacturer's instructions and by qualified personnel.

Incorrect installation may cause damage to people, animals or objects, for which the manufacturer cannot be deemed responsible.

Electrical safety of this machine is obtained only when the same is connected correctly to an effectively grounded network, as set forth by current safety regulations.

It is necessary to comply with this fundamental safety pre-requisite and, in case of doubt, request accurate checks of the plant by professionally qualified personnel.

The manufacturer cannot be deemed responsible for any damage caused by not having grounded the machine.

Make sure that the current rating is suitable to the maximum power of the machine as stated on the plate.

In case of doubt contact a professionally qualified person.

This trained person will, in particular, also have to check that the wire section of the plant is suitable to the absorbed power of the machine.

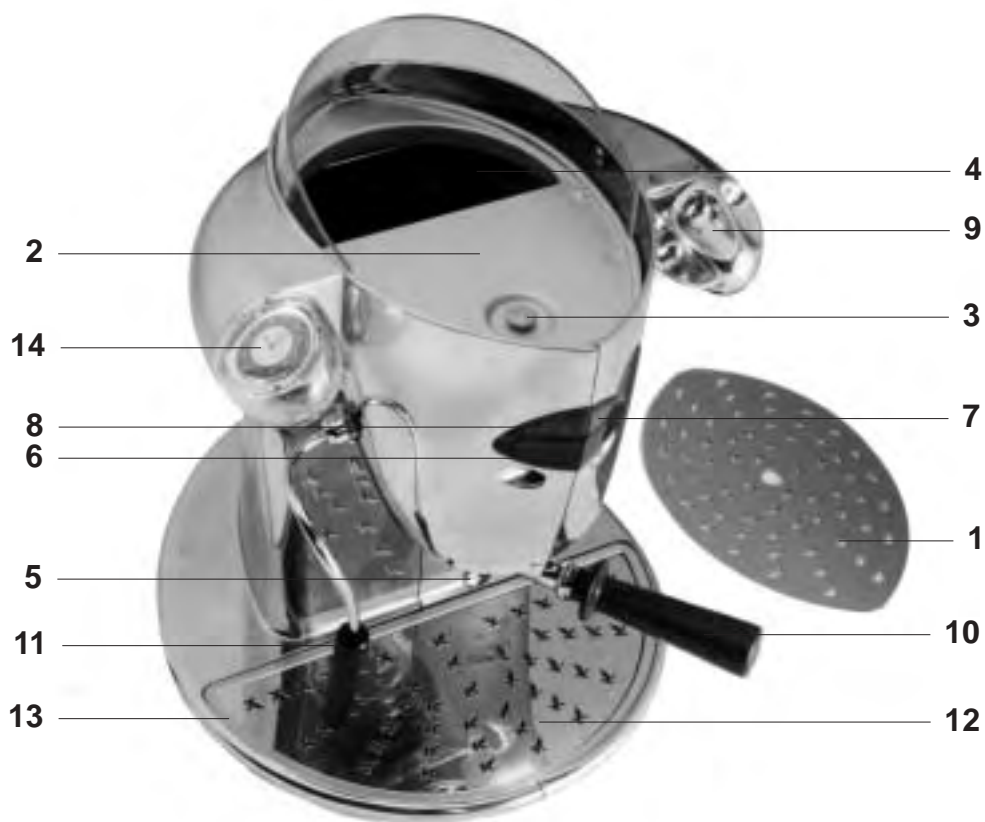
It is not advisable to use adapters, multiple sockets and/or extender cords.

In case their use should be indispensable it is necessary to use only plugs, simple or multiple adapters and extender cords complying with current safety regulations, taking care not to exceed the current rating limit in current value, which is marked on simple adapters and extender cords, and the maximum power limit marked on the multiple adapter.

- 4) This machine will have to be employed only for its intended use.  
Any other use has to be considered improper and therefore dangerous.  
The maker cannot be deemed responsible for any damage caused by improper, wrong or unreasonable use.
- 5) The use of any electrical appliance implies some fundamental rules:
  - \* Do not dip in water the appliance to clean it;
  - \* Do not touch the appliance with wet or humid hands or feet;
  - \* Do not use the appliance barefooted;
  - \* Do not use extension cords in bathrooms or shower rooms;
  - \* Do not pull the feeding cord to disconnect the appliance from the mains;
  - \* Do not expose the appliance to the weather (rain, sunshine etc.), unless expressly expected;
  - \* Do not allow children or not fully capable persons to use the appliance without an adult supervision.
- 6) Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the mains, unplugging it, or turning off the mains switch.  
For cleaning operations follow strictly the instructions contained in this booklet.
- 7) In case of failure and/or malfunctioning of the appliance, turn it off, avoiding any attempt to repair it or intervene directly.  
Contact exclusively professionally qualified personnel.  
Any repairs will have to be performed exclusively by the manufacturers or by an authorised service centre, using exclusively original spare parts.  
Failure to comply with the above mentioned directions may affect safety of the appliance.
- 8) When installing the appliance it is necessary to fit an omni-pole switch as set forth by current safety regulations with opening distance of breaker points equal to or higher than 3 mm.
- 9) To avoid dangerous overheating, we recommend unwinding completely the feeding cord.
- 10) Do not obstruct aspiration or dissipation grids.  
In particular, do not cover the cup-warming surface with cloths or other objects.
- 11) The feeding cable of this appliance must not be replaced by the user.  
In case it should be damaged, turn off the appliance and contact professionally qualified personnel for its replacement.
- 12) In case you should decide to stop using this kind of appliance, we recommend to make it inoperative by cutting off the feeding cord, after having disconnected the cord from the mains. .  
We also recommend to render harmless all those parts capable of posing potential hazards.



# NIVOLA ART. W -- W-P



19



18



17



16



15

## KEY

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1. Drip tray grid             | 8. Stand-by light                        |
| 2. Cup-warming tray           | 9. Coffee/stop/cappuccino selection knob |
| 3. Water tank extraction knob | 10. Filter holder                        |
| 4. Water tank                 | 11. Cappuccino foamer                    |
| 5. On/Off button              | 12. Cup-rest grille                      |
| 6. Power light                | 13. Cup-rest/drip tray                   |
| 7. Water level warning light  | 14. Clock glass                          |

- ACCESSORIES:**
- 15. 1 filter for one cup
  - 16. 1 filter for two cups
  - 17. 1 dosing spoon
  - 18. 1 coffee tamp
  - 19. 1 coffee pod filter (only on art. W-P)  
1 instructions manual with guarantee card.

## FUNCTION

- KNOB 9:**
- 20. Cappuccino function
  - 21. STOP Position
  - 22. Coffee function

## ACCESSORIES

- ON DEMAND:** Chromium-plated copper coffee grinder art. MSC.

## DIMENSIONS:

- Weight: 9 Kg.
- Water tank capacity: 1.5 lt.
- Height: 37.5 cm
- Width: 30 cm
- Depth: 35 cm

- APPROVALS:** CE (Europe).

# WARNING

YOU MUST READ AND FOLLOW MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS MANUAL WITH THE INITIAL SET-UP OR AND AFTER LONG PERIOD OF UNUSED. FAILURE TO DO SO MAY CAUSE IRREVERSIBLE DAMAGE TO THE MACHINE AND WILL VOID ANY VARRANTIES

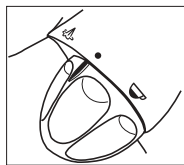
- A)** Ensure the machine is off by turning button **5** on the **off position**,
- B)** Supply the machine with water by filling tank **4**,
- C)** Steep the cappuccino foamer **11** in a jug with water, until the two steam outlet side holes are covered.  
The latter operation is necessary to avoid splashing during the following automatic cycle carried out by the machine.
- D)** Select the **cappuccino function 20** with knob **9**,
- E)** Turn on the machine by pressing button **5** into the **ON position**,
- \* The machine will make a 5-second sound and will then carry out a 24-second automatic starting-up cycle, with the stand-by light **8** coming on.
  - \* This cycle has the purpose of filling the hydraulic circuit with water, as it is emptied after factory testing to prevent damage during machine storing and transport.
- F)** Wait for the start-up cycle to end, which is signalled by the stand-by light **8** going off.
- G)** Stop the **cappuccino function 20** bringing knob **9** on the **STOP position 21**.
- \*\* AT THIS POINT THE MACHINE IS OPERATIVE AND READY FOR USE.**

---

## FUNCTION KNOB 9



**CAPPUCCINO FUNCTION 20**



**STOP POSITION 21**



**COFFEE FUNCTION 22**

## DIRECTIONS FOR USE

### WATER SUPPLY AND WATER SHORTAGE SIGNALLING

The water needed for the machine to work is contained in an inner tank **4**.

- A) Lift the cup-warming tray **1**,
- B) Pour the water into tank **4** with a jug to a maximum level of 4 or 5 centimetres below the upper rim, in order to prevent overflowing.
- \* Water shortage in tank **4** is signalled by an intermittent buzzer and by warning light **7** flashing.
- \* While there is no water in the machine, all functions are automatically interrupted for safety reasons (e.g. coffee brewing stops).
- \* Once it has been filled up with water, the machine automatically starts working again (e.g. coffee brewing starts again).

### SWITCHING-ON AND MACHINE OPERATION SIGNALLING

- A) Ensure the ON/OFF button **5** is on the **OFF position**
- B) Ensure the coffee/ cappuccino selection knob **9** is on the **stop position 21**.
- C) Insert the plug in a 3 wire socket.
- D) Turn on the machine by pressing button **5** into the **ON position**.
- \* The machine signals it is on when light **6** comes on.

### HEATING AND STAND-BY FUNCTION

- \* The coffee machine starts heating up automatically once it has been filled up with water and turned on.
- \* During the heating phase the stand-by light **8** comes on.
- \* When this light is on the coffee and cappuccino functions are not enabled, in order to allow the machine to reach optimum temperature and to produce always perfect coffee and cappuccino.

## PREPARING COFFEE

### **A - MODEL FOR USE WITH GROUND COFFEE (Art. W)**

- A) Mount on filter-holder **10** the one-cup filter **15** or the two-cup filter **16** depending on whether you wish to make just one espresso or two at the same time.
- B) Fill the filter with ground coffee using doser **17**.
- C) Press the ground coffee in the filter by means of tamp **18**; after this operation the pressed coffee surface will have to be about 1 centimetre underneath the filter edge.
- D) Insert the filter holder in its seat and lock it securely by turning it from left to right.
- E) Place one or two cups underneath the foamers of the filter holder **10**.
- F) Select the **coffee function 22** by turning selection knob **9** clockwise.
  - \* At this stage, if the machine is in optimum conditions it will start to make perfect coffee.
  - \* If conditions are not optimum, the stand-by warning light **8** will come on; after a short wait, which is needed to give the machine time to optimise conditions, brewing will start automatically.
- G) Once the cups contain the desired quantity of coffee, stop output by selecting the **STOP function 21**, i.e. turning selection knob **9** anti-clockwise.
  - \* The **coffee function 22** is equipped with automatic stop after 40 seconds of output, which can be used to obtain long coffee.
  - \* When making the first coffee after having turned the machine on, it is suggested to pre-heat the filter-holder **10** by selecting the **coffee function 22** for a short time before filling it with the ground coffee.
- H) Once the coffee has been served, remove filter-holder **10** from its seat by turning it anti-clockwise and dispose of the used ground coffee as organic refuse.
  - \* **THE MACHINE IS NOW READY TO MAKE MORE COFFEE**

## PREPARING COFFEE

### **B - MODEL FOR USING COFFEE PODS (Art. W-P)**

- A) Extract a pod from its protective package and insert it in filter-holder **10**.
- B) Insert the filter holder **10** in its seat and lock it securely by turning it from left to right.
- C) Place one cup underneath the foamers of filter holder **10**.
- D) Select the **coffee function 22** by turning selection knob **9** clockwise.
  - \* At this stage, if the machine is in optimum conditions it will start to make perfect coffee.
  - \* If conditions are not optimum, the stand-by warning light **8** will come on; after a short wait, needed to give the machine time to optimise conditions, brewing will start automatically.
- E) Once the cups contain the desired quantity of coffee, stop output by selecting the **STOP function 21**, i.e. turning selection knob **9** anti-clockwise.
  - \* The **coffee function 22** is equipped with automatic stop after 40 seconds of output, which can be used to obtain long coffee.
  - \* When making the first coffee after having turned the machine on, it is suggested to pre-heat filter-holder **10** by selecting the **coffee function 22** for a short time before filling it with the pod.
- F) Once the coffee has been served, remove filter-holder **10** from its seat by turning it anti-clockwise and dispose of the used ground coffee as organic refuse.
  - \* **THE MACHINE IS NOW READY TO MAKE MORE COFFEE**

## PREPARING CAPPUCCINO

- \* **Caution:** make sure that the cappuccino foamer **11** has been left in a jug of water to prevent any milk encrustation from having clogged the steam outlet holes!!  
**This procedure is important for the safety of the user.**
- A) Prepare a long espresso in a cappuccino cup.
- B) Dip the cappuccino foamer **11** into a milk jug until the milk covers the two side steam outlet holes.
  - \* This in order to avoid splashes during the automatic steam production.
- C) Select the **cappuccino function 20** by means of knob **9** turning it anti-clockwise.
  - \* At this stage, if the machine is in the optimum conditions to whip the milk and produce perfect froth, the steam will start being produced.

- \* If conditions are not optimum, the stand-by warning light **8** comes on; after waiting between few seconds and about one minute maximum, which is the time needed by the machine to optimise conditions, steam starts being produced automatically.
  - \* During the stand-by the filter-holder **10** will drip quite naturally due to the water expanding in the tank, as a consequence of the temperature rise needed to produce steam.
  - \* Take care as the drips will be very hot!
- D) Once the desired foam quantity has been obtained and the milk has reached the desired temperature, stop steam production by selecting the **STOP function 21**, i.e. turning selection knob **9** clockwise,
- \* The **cappuccino function 20** is equipped with automatic stop after 2 minutes, which can be used to whip larger quantities of milk.
- Important:**  
At the beginning of steam production a small quantity of condense water is also produced quite naturally: in order to optimise cappuccino quality avoid mixing the water with the milk. Blow the water off in a water jug and stop output within 5 seconds, then select the cappuccino function again, using the milk jug this time.
- E) Gently pour some of the milk and foam into the coffee cup with a teaspoon, until you reach the desired level.
- F) Sprinkle with cocoa powder to taste. Your delicious cappuccino is ready.
- G) Keep the cappuccino maker nozzle **11** in a jug of water so that at least the two side steam outlet holes are covered!!  
Select the **cappuccino function 20** using knob **9** for a few seconds in order to prevent any milk encrustation from clogging the steam outlet holes.

## WARMING UP CUPS

- \* In order to obtain best results when preparing coffee and cappuccino, it is necessary for all parts in contact with them to be warm, especially cups.
- \* The machine is equipped with a cup-warming tray **1** which reaches the temperature of approximately 50°C.
- \* It is suggested to keep some espresso and cappuccino cups on it all the time so they are always ready to use.

## HOW TO REPLACE CLOCK BATTERY AND ADJUST TIME

- \* The machine is equipped with a quartz clock.
- A) Turn the clock glass **14** clockwise and take it out from its seat by pulling it towards you.
- B) Remove the clock from its seat pulling it towards you.
- C) Replace the battery Mod. SR626SW or adjust the time, as usual done on all quartz clocks.
- D) Insert the clock in its seat again and press it until it adheres to the body.
- E) Insert the clock glass **14** in its seat again and turn it anti-clockwise until it clicks, which means it is correctly blocked.
- \* **Caution:** The clock glass **14** will only fit in position!  
Please take care that all four lugs are aligned with the slots in the casing. **DO NOT** force the glass into place!

## MAINTENANCE AND CLEANING OPERATIONS

### Cleaning the cup-resting tray 13

- \* It is necessary to empty out and clean the cup-rest drip-tray **13** regularly to remove accumulated water and coffee residues:
- A) Lift the cup-rest tray grille **12**,
- B) Extract the tray **13** by lifting it up, holding it by the supports,
- C) Clean the tray, preferably by washing it in the dish-washer.  
If you clean it by hand take care not to use abrasive materials.

### Cleaning the water tank 4

- \* It is necessary to clean the water tank **4** regularly to remove all limestone or silt deposits due to water evaporation and stagnation.
- A) Turn off the machine by turning the switch **5** on the **OFF position**, and pull out the electric plug from the socket.
- B) Lift up the cup-warming tray **1**,
- C) Loosen knob **3** and extract the drip-tray warming cover **2**,
- D) Extract the water tank **4** by lifting it up with the handle,
  - \* The tank can be extracted even if it contains water without causing any dripping, as it is equipped with a self - closing valve.
- E) Clean the tank, preferably by washing it in the dish-washer.
  - \* If you clean it by hand take care not to use abrasive materials and not to damage the valve at the bottom of the tank.
- F) Refit the tank into the machine again. It has to be lodged in its inner seat without forcing it,
- G) Mount cover **2** again ensuring that the far end is inserted under the lug in the machine body before positioning the nearest end. **DO NOT** force it down! **NEVER** use knob **3** to force the actual cover into place, tighten knob **3** again securely and put tray **1** back in position.
  - \* Once it has been extracted, the water tank can also be refilled before it is refitted.

### Cleaning the cappuccino foamer 11

- \* **Caution:** the cappuccino foamer **11** must be cleaned each time it has been used and in particular if it has not been used for some time or if the nozzle has not been left in a jug containing water, as described above.
- A) Take off the external part by pulling it downwards and gently turning.
- B) Unscrew the upper ring nut.
- C) Take off the internal part by pulling it downwards.
- D) Put all the parts into lukewarm water and thoroughly clean all the holes and surfaces, removing any encrusted milk.
  - Caution:** it is extremely important that the end hole of the nozzle is free/open.
- E) When re-assembling the parts, ensure that the upper ring nut is firmly screwed on.



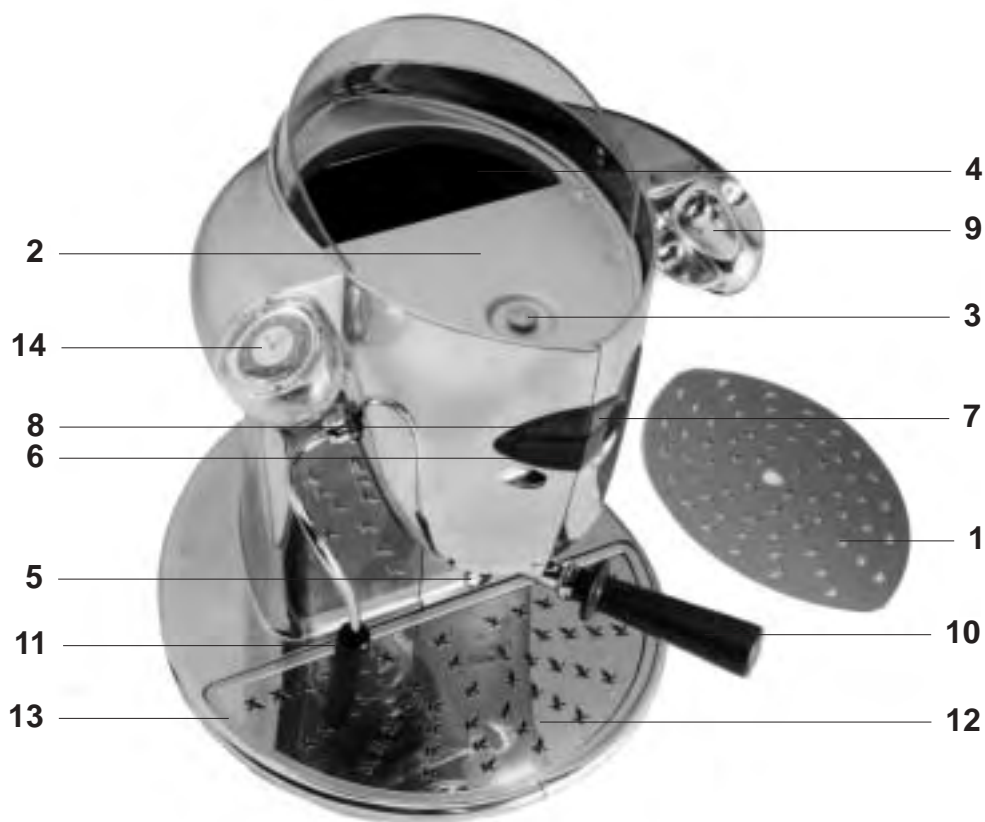
## ALLGEMEINE HINWEISE UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

- 1) Die vorliegende Gebrauchsanweisung ist integraler und wesentlicher Bestandteil des Produktes und muß dem Endverbraucher ausgehändigt werden.  
Lesen Sie aufmerksam die vorliegende Gebrauchsanweisung durch, die Ihnen wichtige Sicherheitshinweise über Installation, Verwendung und Wartung gibt.  
Die Gebrauchsanweisung für ein späteres Nachschlagen gut aufbewahren.
- 2) Nach Entfernen der Verpackung die Unversehrtheit des Gerätes überprüfen.  
Im Zweifelsfall das Gerät nicht verwenden und sich an qualifiziertes Fachpersonal wenden.  
Verpackungsmaterial wie Plastiksäcke, Styropor, Nägel usw., die eine eventuelle Gefahr darstellen könnten, nicht in der Reichweite von Kindern lassen.
- 3) Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebenen technischen Daten denen des elektrischen Stromnetzes entsprechen.  
Die Angaben befinden sich unter dem Unterteil des Gerätes.  
Die Installation ist von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen sowie gemäß der Abgaben des Herstellers auszuführen.  
Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen verursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.  
Das Gerät ist elektrisch nur dann sicher, wenn es, wie von den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgesehen, sachgemäß geerdet wird.  
Die für die Sicherheit wesentliche Erdung muß sichergestellt werden, und im Zweifelsfall ist von qualifiziertem Fachpersonal eine sorgfältige Kontrolle der elektrischen Anlage vorzunehmen.  
Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch eine fehlende Erdung der Ablage hervorgerufen werden, keine Verantwortung.  
Es muß kontrolliert werden, ob die Stromfestigkeit der elektrischen Anlage der auf dem Typenschild mit den technischen Daten angegebenen Höchstleistung des Gerätes angemessen ist.  
Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an qualifiziertes Fachpersonal.  
Das Fachpersonal hat weiterhin zu überprüfen, ob der Kabeldurchschnitt der Anlage für die vom Gerät abgenommene Leistung ausreichend ist.  
Es wird davon abgeraten, Anpassungsgeräte, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel zu verwenden.  
Falls deren Verwendung notwendig sein sollte, nur Stecker, Anpassungsgeräte und Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen, wobei darauf zu achten ist, daß die auf dem einfachen Anpassungsgerät oder dem Verlängerungskabel angegebene Höchstleistung nicht überschritten wird.

- 4) Das Gerät darf nur für den dafür vorgesehenen Gebrauch verwendet werden.  
Jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß und somit als gefährlich zu betrachten. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften und unangemessenen Gebrauch verursacht werden.
- 5) Die Verwendung eines jeden elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlicher Regeln:
  - \* Das Gerät darf für die Reinigung nicht in Wasser getaucht werden;
  - \* Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
  - \* Das Gerät nicht mit nackten Füßen benutzen;
  - \* Keine Verlängerungskabel in Bädern oder Duschen verwenden;
  - \* Nicht am Speisekabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz abzunehmen;
  - \* Das Gerät keinen Umwelteinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen, es sein denn, dies ist ausdrücklich vorgesehen;
  - \* Das Gerät nicht von Kindern oder anderen nicht fähigen Personen benutzen lassen.
- 6) Vor allen Wartungsarbeiten grundsätzlich das Gerät vom Stromnetz trennen, indem der Netzstecker gezogen wird oder der Schalter der elektrischen Anlage ausgeschaltet wird.  
Für die Reinigung ausschließlich die in der vorliegenden Gebrauchsanweisung enthaltenen Anweisungen befolgen.
- 7) Für den Fall, daß das Gerät nicht funktionieren sollte oder Störungen auftreten, muß das Gerät ausgeschaltet werden. Führen Sie bitte keine Reparaturen oder andere direkte Eingriffe am Gerät durch.  
Wenden Sie sich bitte ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal  
Eine eventuelle Reparatur der Produkte darf nur durch den Hersteller oder eine andere autorisierte Kundendienststelle und nur mit originalen Ersatzteilen durchgeführt werden.  
Die Nichteinhaltung des oben Genannten kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- 8) Bei der Installation muß ein allpoliger Schalter, wie von den geltenden Sicherheitsbestimmungen gefordert, mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von größer oder gleich 3 mm, vorgesehen werden.
- 9) Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, wird empfohlen, das Speisekabel in seiner ganzen Länge auszurollen.
- 10) Nicht die Qnsaug-oder Dissipationsgitter bedecken.  
Vor allem die Tassenwärmerplatte darf nicht mit Lappen oder ähnlichem bedeckt werden.
- 11) Das Speisekabel dieses Gerätes darf vom Benutzer nicht ausgetauscht werden.  
Im Falle einer Beschädigung das Gerät ausschalten und sich für den Austausch ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal wenden.
- 12) Falls ein Gerät dieses Typs nicht mehr verwendet werden sollte, wird dringend geraten, es gebrauchsunfähig zu machen, indem das Speisekabel abgetrennt wird, nachdem es vom Netz genommen wurde.  
Es wird zudem empfohlen, alle Teile, die eine mögliche Gefahr darstellen könnten, sicherzustellen.

# NIVOLA

ART. W -- W-P



19



18



17



16



15

## ZEICHENERKLÄRUNG

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1. Tropfenfänger-Wärmedeckel                  | 8. Kontrolleuchte Wartezeit        |
| 2. Tassenwärmerrost                           | 9. Wählkopf Kaffee/Stop/Cappuccino |
| 3. Griff für das Herausziehen des Wassertanks | 10. Filterhalter                   |
| 4. Wassertank                                 | 11. Cappuccinodüse                 |
| 5. ON/OFF-Taste                               | 12. Tassenrost                     |
| 6. Betriebsleuchte                            | 13. Tassen-/Tropfenfängerschale    |
| 7. Kontrolleuchte Wasserstand                 | 14. Uhrglas                        |

- ZUBEHÖR:**
- 15. 1 Filter für eine Tasse Best.
  - 16. 1 Filter für zwei Tassen Best.
  - 17. 1 Dosierlöffel Best.
  - 18. 1 Kaffeepresser Best.
  - 19. 1 Padfilter (nur bei Art. WP)  
1 Betriebsanleitung mit Garantieschein.

## FUNKTION

- KNOPF 9:**
- 20. CAPPUCCINOFUNKTION
  - 21. Position STOP
  - 22. Kaffeefunktion

**SONDERZUBEHÖR:** Dosiermühle in verchromtem Kupfer Art. MSC.

**ABMESSUNGEN:** Gewicht: 9 kg  
Tankkapazität: 1,5 l  
Höhe: 37,5 cm  
Breite: 30 cm  
Tiefe: 35 cm

**HOMOLOGATION:** CE (Europe).

# ACHTUNG

ERSTE ARBEITSGÄNGE, DIE IMMER BEI NEUEN MASCHINEN ODER NACH LANGER NICHTBENUTZUNG DURCHZUFÜHREN SIND; ANSONSTEN VERFÄLLT DIE PRODUKTGARANTIE:

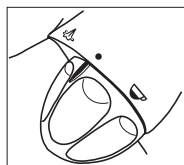
- A) Sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist. Zu diesem Zweck die ON-OFF-Taste **5** in die **Position OFF** bringen.
- B) Wasser in den Tank **4** der Maschine einfüllen.
- C) Die Cappuccinodüse **11** in eine Kanne mit Wasser einführen, bis die beiden seitlichen Dampfaustrittsöffnungen bedeckt sind, um Spritzer während des nachfolgend von der Maschine automatisch durchgeführten Zyklus zu vermeiden.
- D) Die **Cappuccinofunktion 20** am Drehknopf **9** auswählen
- E) Durch Positionierung der ON-OFF-Taste **5** auf **ON** die Maschine einschalten.  
\* Die Maschine gibt für 5 Sekunden ein akustisches Signal und wird dann automatisch einen Anlaufzyklus von 24 Sekunden einleiten und dabei wird die Kontrolleuchte für die Wartezeit **8** eingeschaltet.  
\* Dieser Zyklus dient der Befüllung des Hydraulikkreislaufs mit Wasser, der nach der Abnahme im Werk zur Vermeidung von Beschädigungen während der Lagerung oder des Transports des Gerätes entleert wurde.
- F) Das Ende des Anlaufzyklus abwarten, das durch Erlöschen der Kontrolleuchte für die Wartezeit **8** angezeigt wird.
- G) Die **Cappuccinofunktion 20** durch Positionierung des Drehknopfes **9** auf die **Stopposition 21** auf null stellen.
- \*\* **NUN IST DIE MASCHINE FUNKTIONSTÜCHTIG UND KANN BENUTZT WERDEN.**

---

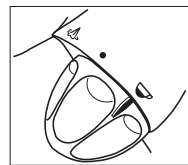
## FUNKTION KNOPF 9



CAPPUCCINOFUNKTION 20



POSITION STOP 21



KAFFEEFUNKTION 22

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## BEFÜLLEN UND WASSERSTANDSANZEIGE

Das für ein Funktionieren der Maschine benötigte Wasser ist in einem internen Tank **4** enthalten:

- A) Das Tassenwärmerrost **1** anheben.
- B) Mit einer Karaffe Wasser in den Tank **4** bis höchstens 4 oder 5 Zentimeter unter dem oberen Rand gießen, damit es nicht überläuft.
- \* Das Fehlen von Wasser im Tank **4** wird durch ein intermittierendes akustisches Signal und durch das Aufblinken der Kontrollleuchte **7** angezeigt.
- \* Wenn Wasser in der Maschine fehlt, wird aus Sicherheitsgründen automatisch jeder Betrieb unterbrochen (zum Beispiel stoppt die Kaffeeausgabe).
- \* Nach dem Auffüllen nimmt die Maschine automatisch ihren Betrieb wieder auf (die Kaffeeausgabe wird zum Beispiel fortgesetzt).

## EINSCHALTEN UND ANZEIGE DER FUNKTIONSBEREITSCHAFT

- A) Sicherstellen, daß sich der ON-OFF-Schalter **5** in der **Position OFF** befindet
- B) Sicherstellen, daß sich der Wahlknopf Kaffee/Cappuccino **9** in der **Stopposition 21** befindet.
- C) Den Stecker in eine wirksam geerdete Steckdose einführen.
- D) Die Maschine durch Drücken der Taste **5** auf die **ON-Position** einschalten.
- \* Die Maschine zeigt durch Aufleuchten der Lampe **6** an, daß sie eingeschaltet ist.

## AUFHEIZEN UND WARTEFUNKTION

- \* Die Kaffeemaschine beginnt nach dem Einfüllen des Wassers und dem Einschalten automatisch damit sich aufzuheizen.
- \* Während des Aufheizens leuchtet die Kontrollleuchte für die Wartezeit **8** auf.
- \* Wenn diese Kontrollleuchte eingeschaltet ist, sind die Funktionen für die Kaffee- und Cappuccinoausgabe nicht freigegeben, damit die Maschine eine optimale Temperatur erreichen kann und so stets für perfekten Kaffee und Cappuccinogenuß sorgt.

# KAFFEEZUBEREITUNG

## A – MODELL FÜR FILTERKAFFEE (Art. W)

- A) Auf den Filterhalter **10** den Filter für eine Tasse **15** oder den Filter für zwei Tassen **16** montieren, je nach dem ob man nur einen Espressokaffee oder zwei gleichzeitig ausgeben möchte.
- B) Mit dem Dosierlöffel **17** Kaffeepulver in den Filter füllen.
- C) Das Kaffeepulver mit dem Presser **18** andrücken. Die Oberfläche des gemahlenden Kaffees sollte bis ca. 1 cm unter den Filtrrand reichen.
- D) Den Filterhalter **10** einsetzen und durch eine Drehung von links nach rechts sicher feststellen.
- E) Eine oder zwei Tassen unter die Ausgabeöffnung des Filterhalters **10** stellen.
- F) Die **Kaffeefunktion 22** durch Drehen des Wählknopfes **9** im Uhrzeigersinn auswählen.  
\* Findet die Maschine nun optimale Bedingungen für die Ausgabe eines perfekten Kaffees, so beginnt sie mit der Ausgabe.  
\* Sind die Bedingungen hingegen nicht optimal, leuchtet die Kontrolleuchte für die Anzeige der Wartezeit **8** auf; nach einer kurzen Wartezeit, in der die Maschine die optimalen Bedingungen schafft, beginnt automatisch die Kaffeeausgabe.
- G) Bei Erreichen der gewünschten Kaffeemenge in den Tassen die Ausgabe durch Auswahl der **Stopfunktion 21** unterbrechen. Dafür den Wählknopf **9** gegen den Uhrzeigersinn drehen.  
\* Die **Kaffeefunktion 22** ist mit einer automatischen Stopfunktion nach einer Ausgabezeit von 40 Sekunden ausgerüstet, die der Zubereitung von Kaffee mit einem höheren Wasseranteil dient.  
\* Für den ersten Kaffee nach Einschalten der Maschine wird empfohlen, den Filterhalter **10** vorzuwärmen. Dafür vor dem Einfüllen des Kaffeepulvers für kurze Zeit die **Kaffeefunktion 22** auswählen.
- H) Nach dem Servieren des Kaffees den Filterhalter **10** gegen den Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen und das zuvor benutzte Kaffeepulver als organischen Abfall entsorgen.  
\* **DIE MASCHINE IST NUN FÜR WEITERE KAFFEEBRÜHUNGEN BEREIT.**

# KAFFEEZUBEREITUNG

## **B – MODELL FÜR KAFFEEPADS (Art. W-P)**

- A) Ein Kaffeepad aus seiner Schutzverpackung nehmen und in den Filterhalter **10** einlegen.
- B) Den Filterhalter **10** einsetzen und durch eine Drehung von links nach rechts sicher feststellen.
- C) Eine Tasse unter die Ausgabeöffnung des Filterhalters **10** stellen.
- D) Die **Kaffeefunktion 22** durch Drehen des Wählknopfes **9** im Uhrzeigersinn auswählen.
  - \* Findet die Maschine nun optimale Bedingungen für die Ausgabe eines perfekten Kaffees, so beginnt sie mit der Ausgabe.
  - \* Sind die Bedingungen hingegen nicht optimal, leuchtet die Kontrollampe für die Anzeige der Wartezeit **8** auf; nach einer kurzen Wartezeit, in der die Maschine die optimalen Bedingungen schafft, beginnt automatisch die Kaffeeausgabe.
- E) Bei Erreichen der gewünschten Kaffeemenge in den Tassen die Ausgabe durch Auswahl der **Stopfunktion 21** unterbrechen. Dafür den Wählknopf **9** gegen den Uhrzeigersinn drehen.
  - \* Die **Kaffeefunktion 22** ist mit einer automatischen Stopfunktion nach einer Ausgabezeit von 40 Sekunden ausgerüstet, die der Zubereitung von Kaffee mit einem höheren Wasseranteil dient.
  - \* Für den ersten Kaffee nach Einschalten der Maschine wird empfohlen, den Filterhalter **10** vorzuwärmen. Dafür vor dem Einlegen des Kaffeepads für kurze Zeit die **Kaffeefunktion 22** auswählen.
- F) Nach dem Servieren des Kaffees den Filterhalter **10** gegen den Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen und das zuvor benutzte Kaffeepulver als organischen Abfall entsorgen.
  - \* **DIE MASCHINE IST NUN FÜR WEITERE KAFFEEBRÜHUNGEN BEREIT.**

## ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

- \* **Achtung:** Vergewissern Sie sich, dass die Cappuccinodüse **11** in eine Kanne mit Wasser getaucht wird, um zu vermeiden, dass eventuelle Milchreste die Dampfaustrittsöffnungen verstopfen!!

**Dieses Vorgehen ist wichtig für die Sicherheit des Benutzers.**

- A) Einen Espressokaffee mit einem höheren Wasseranteil in einer Cappuccinotasse zubereiten.
- B) Die Cappuccinodüse **11** in eine Kanne mit Milch tauchen, bis zumindest die beiden seitlichen Dampfausgänge bedeckt sind.
  - \* Auf diese Weise werden Spritzer während der automatischen Ausgabe vermieden, die nachfolgend von der Maschine ausgeführt wird.
- C) Die **Cappuccinofunktion 20** durch Drehen des Knopfes **9** gegen den Uhrzeigersinn auswählen.
  - \* Findet die Maschine nun optimale Bedingungen für das Aufschäumen der Milch und für die Zubereitung eines perfekten Schaums, so beginnt die Dampfausgabe.
  - \* Sind die Bedingungen hingegen nicht optimal, leuchtet die Kontrollleuchte für die Anzeige der Wartezeit **8** auf; nach einer Wartezeit von wenigen Sekunden bis zu höchstens 1 Minute, in der die Maschine die optimalen Bedingungen schafft, beginnt automatisch die Dampfausgabe.
  - \* Der Austritt von Tropfen aus dem Filterhalter **10** während der Wartezeit ist normal und auf die Ausdehnung des Wassers im Heizkessel aufgrund der für die Dampferzeugung nötigen Temperaturerhöhung zurückzuführen.
- D) Bei Erreichen der gewünschten Schaummenge und der richtigen Temperatur der Milch in der Kanne die Ausgabe über die **Stopfunktion 21** unterbrechen. Dafür den Wählknopf **9** im Uhrzeigersinn drehen.
  - \* Die **Cappuccinofunktion 20** ist mit einer automatischen Stopfunktion nach einer Ausgabezeit von 2 Minuten ausgerüstet, die für das Aufschäumen großer Milchmengen eingesetzt werden kann.

### **Wichtig:**

Zu Beginn der Dampfausgabe entsteht natürlich auch eine geringe Menge Kondenswasser. Für eine maximale Cappuccinoqualität und um zu vermeiden, daß dieses Kondenswasser in die Milch fließt, für 5 Sekunden die Dampfdüse in eine Kanne mit Wasser entleeren, die Cappuccinofunktion wieder auswählen und nun die Kanne mit Milch verwenden.

- E) Vorsichtig einen Teil warme Milch und einen Teil Schaum über einen Löffel in die Tasse mit dem fertigen Kaffee gießen bis diese gefüllt ist.
- F) Eventuell mit etwas Kakao garnieren und Ihr köstlicher Cappuccino ist fertig.
- G) Die Cappuccinodüse **11** in eine Kanne mit Wasser einführen, bis zumindest die beiden seitlichen Dampfaustrittsöffnungen bedeckt sind!!  
Die **Cappuccinofunktion 20** am Drehknopf **9** für einige Sekunden auswählen, um zu vermeiden, dass eventuelle Milchreste die Dampfaustrittsöffnungen verstopfen.

## VORWÄRMEN DER TASSEN

- \* Für maximalen Kaffee- und Cappuccinogenuß ist es unabdingbar, daß alle Teile, die mit diesem in Berührung kommen, gut vorgewärmt sind. Und so natürlich auch die Tassen.
- \* Die Maschine ist mit einem Tassenwärmerrost **1** ausgerüstet, das eine Temperatur von ca. 50°C erreicht.
- \* Es wird empfohlen, einige Espresso- und Cappuccinotassen darauf aufzubewahren, um diese so immer einsatzbereit zur Hand zu haben.

## AUSTAUSCH DER UHRBATTERIE UND EINSTELLEN DER UHRZEIT

- \* Die Maschine ist mit einer Quarzuhr ausgerüstet.
- A) Das Uhrglas **14** im Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen, indem man es in auf sich zu zieht.
- B) Die Uhr herausnehmen, indem man sie auf sich zu zieht.
- C) Wie bei einer normalen Quarzuhr die Batterie Mod. SR626SW austauschen oder die Uhrzeit einstellen.
- D) Die Uhr wieder einsetzen und in ihren Sitz hineindrücken, bis sie fest im Gehäuse sitzt.
- E) Das Uhrglas **14** wieder einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis das Einschnappen die korrekte Verriegelung anzeigt.
- \* **Achtung:** Das Uhrglas **14** kann nur in einer Position eingesetzt werden! Darauf achten, dass alle vier Positionierlaschen mit den Schlitzern auf dem Gehäuse übereinstimmen. Das Uhrglas NICHT in seinen Sitz hineindrücken!

## REINIGUNG UND WARTUNG

### Reinigung der Tassenschale **13**

- \* Regelmäßig ist die Tassen-/Tropfenfängerschale **13** auszuleeren und von angesammelten Wasser- und Kaffeeresten zu reinigen:
- A) Das Tassenrost **12** abnehmen.
- B) Die Schale **13** an den dafür vorgesehenen Haltern nach oben herausziehen.
- C) Die Schale vorzugsweise in der Spülmaschine reinigen.  
Wird die Reinigung von Hand durchgeführt, so dürfen keine Scheuerschwämme verwendet werden.

## Reinigung des Wassertanks 4

- \* Regelmäßig ist der Wassertank **4** von Kalk- oder Ablagerungsresten zu reinigen, die auf das Verdunsten oder die Anstauung des Wassers zurückzuführen sind:
  - A) Die Maschine durch Positionierung der ON-OFF-Taste **5** auf **OFF** ausschalten, den Netzstecker ziehen.
  - B) Das Tassenwärmerrost **1** herausnehmen.
  - C) Den Drehknopf **3** herausdrehen und den vorwärmenden Tropfenfängerdeckel **2** herausnehmen.
  - D) Den Tank **4** am dafür gedachten Griff herausnehmen.
    - \* Der Tank kann auch wenn er Wasser enthält ohne zu tropfen herausgenommen werden, da er mit einem Ventil ausgerüstet ist, das sich beim Herausnehmen automatisch schließt.
  - E) Den Tank vorzugsweise in der Spülmaschine reinigen.
    - \* Wird die Reinigung von Hand durchgeführt, so dürfen keine Scheuerschwämme verwendet werden. Es ist darauf zu achten, daß das Ventil auf dem Boden der Schale nicht beschädigt wird
  - F) Den Tank wieder in die Maschine einsetzen, wo sie ohne weiteres in ihren Sitz zurückfinden muß.
  - G) Den Deckel **2** wieder einbauen und sichergehen, dass sich das hintere Ende unter die Positionierlasche auf dem Maschinenkorpus schiebt, bevor das vordere Ende positioniert wird! NIEMALS den Drehknopf **3** für die Positionierung des Deckels verwenden, den Drehknopf **3** wieder fest einschrauben und das Rost **1** wieder einsetzen.
    - \* Der Tank kann nach dem Herausnehmen auch direkt für die Wasserbefüllung verwendet werden.

## Reinigung der Cappuccinodüse 11

- \* **Achtung:** Die Cappuccinodüse **11** muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, insbesondere nach längerer Nichtbenutzung oder wenn die Cappuccinodüse **11** nicht wie vorher beschrieben in eine Kanne mit Wasser getaucht wurde.
  - A) Den äußeren Teil nach unten ziehen und mit einer leichten Drehung herausziehen.
  - B) Die obere Nutmutter lösen.
  - C) Den Innenteil nach ziehen und herausnehmen.
  - D) Alles in lauwarmes wasser tauchen und sorgfältig alle Austrittsöffnungen und Oberflächen von eventuellen Milchresten befreien.
    - Achtung:** Die Öffnung am unteren Ende muss unbedingt frei/offen sein.
  - E) Beim Wiedereinbau darauf achten, dass die obere Nutmutter fest angezogen ist.



## CONSIGNES GÉNÉRALES ET NORMES DE SÉCURITÉ

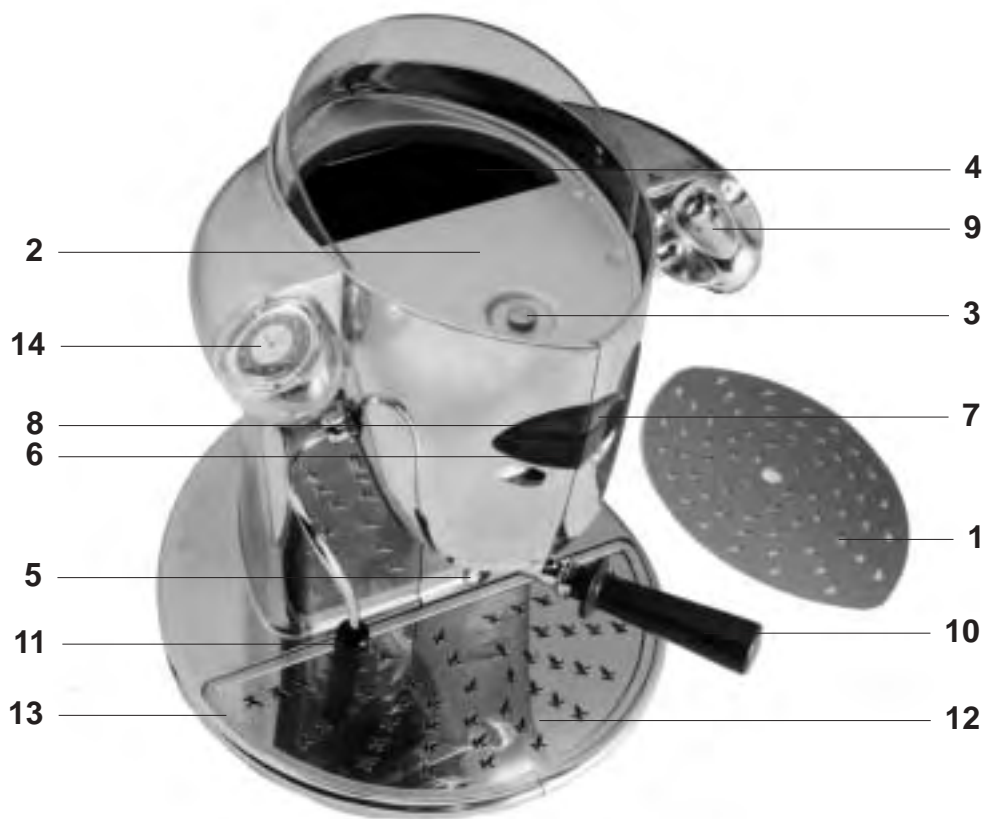
- 1) Le présent livret, partie intégrante et essentielle de l'appareil, doit être fourni à l'utilisateur.  
Lire attentivement les instructions qui y sont reportées car elles fournissent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'emploi et de maintenance.  
Conserver soigneusement ce livret pour pouvoir le consulter au besoin.
- 2) Après avoir déballé l'appareil, s'assurer de son bon état.  
En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel qualifié et compétent.  
Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants puisqu'ils représentent une potentielle source de danger.
- 3) Avant de brancher l'appareil, contrôler que les données de la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique.  
La plaquette signalétique se trouve sous la base de l'appareil.  
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur et aux instructions du fabricant.  
Une installation erronée peut causer des lésions aux personnes, aux animaux, ou des dommages aux biens, et dégage le fabricant de toute responsabilité.  
La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si celui-ci est branché correctement à une installation efficace de mise à terre, effectuée dans le respect des normes de sécurité en vigueur.  
Il est primordial de satisfaire à cette importante condition de sécurité. En cas de doute, faire contrôler méticuleusement l'installation par un personnel qualifié et compétent.  
Le Fabricant ne peut en aucun cas être tenu responsable de lésions ou de dommages éventuels causés par un défaut de mise à terre de l'installation.  
Contrôler que la portée électrique de l'installation soit adaptée à la puissance maximum de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique.  
En cas de doute, s'adresser à une personne qualifiée et compétente en la matière.  
Cette personne devra contrôler notamment que la section des câbles de l'installation soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.  
Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et/ou des prolongateurs.  
Dans l'hypothèse où leur utilisation s'imposerait, utiliser alors exclusivement des fiches, des adaptateurs simples ou multiples et des prolongateurs conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de portée de courant indiquée sur l'adaptateur simple et sur les prolongateurs, ainsi que la limite de puissance maximum indiquée sur l'adaptateur multiple.

- 4) Cet appareil devra être destiné exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu.
- Toute autre utilisation est considérée comme étant impropre et en tant que telle dangereuse.
- Le Fabricant ne peut en aucun cas être tenu responsable de dommages causés par une utilisation impropre, incorrecte ou illogique.
- 5) L'utilisation d'un quelconque appareil électrique impose le respect de certaines règles fondamentales:
- \* l'appareil ne peut pas être immergé dans l'eau pour le nettoyage;
  - \* ne pas utiliser l'appareil pieds-nus;
  - \* ne pas utiliser de prolongateurs dans les salles d'eau;
  - \* ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant;
  - \* ne pas soumettre l'appareil à l'action d'agents atmosphériques (pluie, rayons solaires, etc.) à moins que sa conception ne soit telle à le permettre;
  - \* ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou des personnes inexpertes.
- 6) Avant une quelconque opération de maintenance, mettre l'appareil hors tension en détachant la fiche de la prise de courant ou en éteignant l'interrupteur de l'installation. Pour le nettoyage, observer scrupuleusement les instructions reportées dans le présent livret.
- 7) En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil. N'essayer en aucun cas de le réparer ou d'intervenir directement.
- S'adresser exclusivement à un personnel qualifié et compétent en la matière.
- L'éventuelle réparation des produits ne doit être effectuée que par le Fabricant ou par un centre d'assistance technique agréé qui devra utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- Le non respect des consignes ci-dessus peut être préjudiciable à la sécurité de l'appareil.
- 8) Lors de l'installation, il faudra prévoir un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- 9) Pour éviter de dangereuses surchauffes, il est recommandé de dérouler complètement le cordon d'alimentation.
- 10) Ne pas obturer la grille d'aspiration ou de dissipation.
- Notamment, ne pas couvrir le plan chauffant avec des torchons ou autre.
- 11) Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur.
- En cas de cordon d'alimentation endommagé, éteindre l'appareil. Pour son remplacement, s'adresser exclusivement à un personnel qualifié et compétent.
- 12) Dans l'hypothèse où l'on déciderait de ne plus utiliser ce genre d'appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant son cordon d'alimentation après l'avoir débranché de la prise de courant.
- En outre, il est recommandé de faire en sorte que les parties susceptibles de constituer un danger ne soient pas en état de nuire.



# NIVOLA

## ART. W -- W-P



19



18



17



16



15

## NOMENCLATURE

- |   |   |
|---|---|
| 1. Grille chauffante                          | 8. Témoin attente                         |
| 2. Couvercle chauffant anti-goutte            | 9. Manette sélection café/stop/cappuccino |
| 3. Manette pour l'extraction du réservoir eau | 10. Porte-filtre                          |
| 4. Réservoir d'eau                            | 11. Cappuccinateur                        |
| 5. Touche d'allumage On/Off                   | 12. Grille de support tasses              |
| 6. Lampe allumage                             | 13. Plateau porte-tasses/anti-goutte      |
| 7. Témoin manque d'eau                        | 14. Verre horloge                         |

- ACCESSOIRES:**
- 15. 1 filtre pour une tasse
  - 16. 1 filtre pour deux tasses
  - 17. 1 cuillère de dosage
  - 18. 1 presse-café
  - 19. 1 filtre capsule (uniquement sur art. WP)  
1 livret d'instructions avec carte de garantie.

## FONCTION

- MAETTE 9:**
- 20. Fonction cappuccino
  - 21. Position stop
  - 22. Fonction café

## ACCESSOIRES

- SUR DEMANDE:** Moulin à café-doseur en cuivre chromé art. MSC.

## DIMENSIONS:

- Poids: 9 kg
- Capacité du réservoir d'eau: 1,5 l
- Hauteur: 37,5 cm
- Largeur: 30 cm
- Profondeur: 35 cm

- HOMOLOGATIONS:** CE (Europe).

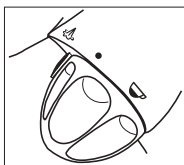
# ATTENTION

## PREMIÈRES OPÉRATIONS À EFFECTUER EN CAS DE MACHINE NEUVE OU APRÈS UN ARRÊT SAISONNIER, SOUS PEINE D'ANNULATION DE LA GARANTIE DE LA MACHINE

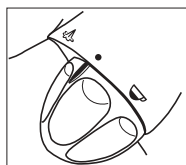
- A) Veiller à éteindre la machine en plaçant la touche d'allumage **5** en **position OFF**.
- B) Remplir le réservoir d'eau **4** de la machine.
- C) Immerger le cappuccinateur **11** dans un récipient d'eau en veillant à ce que les deux orifices latéraux d'émission de la vapeur soient couverts; ceci évitera d'avoir par la suite des projections durant le cycle automatique de la machine.
- D) Sélectionner la **fonction cappuccino 20** au moyen de la manette **9**.
- E) Allumer la machine en appuyant sur la touche d'allumage **5** en **position ON**,  
\* La machine émettra un signal sonore de 5 secondes avant de lancer un cycle automatique de démarrage de 24 secondes; le témoin d'attente **8** s'allume.  
\* Ce cycle a pour objectif de remplir d'eau le circuit hydrique qui a été vidangé, au moment de l'épreuve exécutée à l'usine, afin d'éviter des dommages durant le stockage et le transport de la machine.
- F) Attendre la fin du cycle de démarrage, signalée par l'extinction du témoin d'attente **8**.
- G) Invalider la **fonction cappuccino 20** en plaçant la manette **9** en **position de stop 21**.
- \*\* **À CE POINT LA MACHINE EST EN FONCTION, PRÊTE À L'EMPLOI.**

---

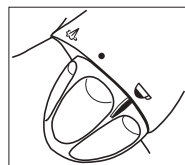
### FONCTION MANETTE 9



FONCTION CAPPUCCINO 20



POSITION STOP 21



FONCTION CAFÉ 22

## MODE D'EMPLOI

### REPLISSAGE EN EAU ET SIGNALISATION DE MANQUE D'EAU

L'eau nécessaire au fonctionnement de la machine est contenue dans un réservoir **4** interne:

- A) Soulever la grille chauffante **1**,
- B) Verser l'eau dans le réservoir **4** avec une carafe jusqu'à un niveau maximal de 4 ou 5 centimètres sous le bord supérieur; ceci pour éviter qu'elle ne déborde.
- \* Un manque d'eau dans le réservoir **4** est signalé par un signal sonore intermittent ou par le clignotement du témoin **7**.
- \* Pour une question de sécurité, en cas de manque d'eau, toute fonction de la machine s'interrompt automatiquement (par exemple: arrêt de la distribution de café).
- \* Une fois que le remplissage en eau a été effectué, la machine redémarre automatiquement (par exemple: la distribution du café reprend).

### ALLUMAGE ET SIGNALISATION DE MACHINE EN FONCTION

- A) Contrôler que la touche d'allumage **5** se trouve en **position OFF**.
- B) Contrôler que la manette de sélection café/cappuccino **9** soit en **position de stop 21**.
- C) Introduire la fiche dans une prise de courant dotée d'une mise à terre efficace.
- D) Allumer la machine en appuyant sur la touche **5** en **position ON**.
- \* Le témoin **6** s'allume pour signaler la mise en fonction de la machine.

### CHAUFFE ET FONCTION D'ATTENTE

- \* La machine à café, une fois que le remplissage en eau a été effectué et qu'elle est allumée, lance automatiquement la chauffe.
- \* Durant la phase de chauffe, le témoin d'attente **8** est allumé.
- \* Lorsque ce témoin est allumé, les fonctions de distribution de café et de cappuccino sont invalidées afin que la machine puisse atteindre la température optimale et fournir de ce fait toujours d'excellents cafés et cappuccini.

## PRÉPARATION DE CAFÉ

### A – MODÈLE POUR EMPLOI DE CAFÉ EN POUDRE (Art. W)

- A) Monter sur le porte-filtre **10** le filtre pour une tasse **15** ou le filtre pour deux tasses **16** selon que l'on désire obtenir un seul café expresso ou deux simultanément.
- B) Remplir le filtre de café en poudre en utilisant le doseur **17**.
- C) Tasser le café en poudre dans le filtre au moyen du presse-café **18**; la surface de café, une fois qu'il a été tassé, devra arriver à environ 1 cm sous le bord du filtre.
- D) Mettre le porte-filtre **10** à sa place et bien le bloquer en le tournant de la gauche vers la droite.
- E) Placer selon le cas une tasse ou deux tasses sous les becs distributeurs du porte-filtre **10**.
- F) Sélectionner la **fonction café 22** en tournant la manette de sélection **9** dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - \* À ce point, si les conditions de fonctionnement sont optimales pour un café parfait, la machine lance la distribution.
  - \* En cas contraire le témoin de signalisation d'attente **8** s'allume; après quelques instants d'attente, c'est-à-dire après le temps nécessaire à la machine pour qu'elle puisse remplir ces conditions, la distribution est lancée automatiquement.
- G) Une fois que la quantité de café souhaitée s'est écoulée dans les tasses, interrompre la distribution en sélectionnant la **fonction stop 21** en tournant la manette de sélection **9** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
  - \* La **fonction café 22** est dotée de stop automatique après 40 secondes de distribution, utilisable pour obtenir des cafés longs.
  - \* Au moment de la préparation du premier café, après l'allumage de la machine, il est conseillé de préchauffer le porte-filtre **10** en sélectionnant pour peu de temps la **fonction café 22** avant de le remplir de café en poudre.
- H) Une fois que les cafés ont été servis, enlever le porte-filtre **10** en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et jeter les marcs de café; ceux-ci peuvent être traités comme déchets organiques.
  - \* **LA MACHINE EST PRÊTE POUR D'AUTRES CAFÉS**

# PRÉPARATION DE CAFÉ

## **B – MODÈLES POUR EMPLOI DE CAFÉ EN DOSETTE (Art. W-P)**

- A) Extraire une dosette de son emballage de protection et l'introduire dans le porte-filtre **10**.
- B) Mettre le porte-filtre **10** à sa place et bien le bloquer en le tournant de la gauche vers la droite.
- C) Placer une tasse sous le bec distributeur du porte-filtre **10**.
- D) Sélectionner la **fonction café 22** en tournant la manette de sélection **9** dans le sens des aiguilles d'une montre.
- \* À ce point, si les conditions de fonctionnement sont optimales pour un café parfait, la machine lance la distribution.
  - \* En cas contraire le témoin de signalisation d'attente **8** s'allume; après quelques instants d'attente, c'est-à-dire après le temps nécessaire à la machine pour qu'elle puisse remplir ces conditions, la distribution est lancée automatiquement.
- E) Une fois que la quantité de café souhaitée s'est écoulée dans la tasse, interrompre la distribution en sélectionnant la **fonction stop 21** en tournant la manette de sélection **9** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- \* La **fonction café 22** est dotée de stop automatique après 40 secondes de distribution, utilisable pour obtenir des cafés longs.
  - \* Au moment de la préparation du premier café, après l'allumage de la machine, il est conseillé de préchauffer le porte-filtre **10** en sélectionnant pour peu de temps la **fonction café 22** avant de mettre en place la dosette.
- F) Une fois que les cafés ont été servis, enlever le porte-filtre **10** en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et jeter la dosette qui vient d'être utilisée; celle-ci peut être traitée comme déchet organique.
- \* **LA MACHINE EST PRÊTE POUR D'AUTRES CAFÉS**

## PRÉPARATION DE CAPPUCCINO

- \* **Attention:** Vérifier que le dispositif pour faire mousser le lait soit bien resté immergé dans une carafe d'eau afin d'éviter que d'éventuels résidus de lait ne puissent avoir obstrué les orifices de débit de la vapeur!

**Cette opération est importante afin de garantir la sécurité de l'utilisateur.**

- A) Préparer un café espresso dans une tasse de cappuccino.
- B) Immerger le cappuccinateur **11** dans un récipient de lait, haut et étroit, en veillant à ce que les deux orifices latéraux d'émission de la vapeur soient couverts.
- \* Ceci évitera d'avoir par la suite des projections durant le cycle automatique de la machine.
- C) Sélectionner la **fonction cappuccino 20** en tournant la manette **9** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- \* À ce point, si les conditions de fonctionnement sont optimales pour émulsionner le lait et obtenir une mousse parfaite, la machine commence à émettre de la vapeur.
  - \* En cas contraire le témoin de signalisation d'attente **8** s'allume; après une phase d'attente qui peut aller de quelques secondes à un maximum d'une minute, temps nécessaire à la machine pour qu'elle puisse remplir ces conditions, la distribution est lancée automatiquement.
  - \* Durant la phase d'attente, il se produit un suintement naturel du porte-filtre **10**, dû à l'expansion de l'eau en chaudière suite à l'augmentation de la température, nécessaire à la production de vapeur.
- D) Après avoir obtenu la quantité de mousse désirée et après atteinte de la température optimale du lait dans le récipient, interrompre la distribution en sélectionnant la **fonction stop 21** en tournant la manette de sélection **9** dans le sens des aiguilles d'une montre.
- \* La **fonction cappuccino 20** est dotée de stop automatique après 2 minutes de distribution, utilisable pour traiter de grandes quantités de lait.

### Important

Une petite quantité d'eau de condensation se produit naturellement au début de l'émission de vapeur; pour éviter que cette eau de condensation ne s'ajoute au lait et optimiser ainsi la qualité du cappuccino, purger dans un récipient d'eau en interrompant la distribution dans les 5 secondes. Ensuite, sélectionner de nouveau la fonction cappuccino et utiliser cette fois-ci le récipient avec le lait.

- E) Verser délicatement au moyen d'une cuillère une partie du lait chaud et une partie de mousse dans la tasse contenant le café, jusqu'à la remplir.
- F) Pulvériser éventuellement du cacao pour garnir le cappuccino qui est prêt à être dégusté.
- G) Immerger le dispositif **11** pour faire mousser le lait dans une carafe d'eau de manière à ce que l'eau couvre les deux orifices latéraux de débit de la vapeur!! Sélectionner la **fonction cappuccino 20** à l'aide de la manette **9** pendant quelques secondes, cette opération permet d'éviter que d'éventuels résidus de lait n'obstruent les orifices de débit de la vapeur.

## CHAUFFAGE DES TASSES

- \* Afin d'optimiser la préparation des cafés et des cappuccini, il est indispensable que toutes les parties en contact avec les liquides soient bien chaudes, notamment les tasses.
- \* La machine est dotée d'une grille chauffante **1** qui atteint une température d'environ 50°C.
- \* Il est conseillé d'y tenir toujours quelques tasses d'expresso et de cappuccino de façon qu'elles soient prêtes à l'emploi à tout instant.

## REPLACEMENT DE LA PILE DE L'HORLOGE ET RÉGLAGE DE L'HEURE

- \* La machine est dotée d'une horloge au quartz.
  - A) Tourner le verre de l'horloge **14** dans le sens des aiguilles d'une montre et l'extraire en le tirant vers soi.
  - B) Extraire l'horloge en la tirant vers soi.
  - C) Pour effectuer le remplacement de la pile Mod. SR626SW et le réglage de l'heure, procéder de la même façon que pour les montres au quartz normales.
  - D) Remettre l'horloge à sa place en exerçant une pression de façon à la faire adhérer à la carrosserie.
  - E) Remettre le verre de l'horloge **14** à sa place et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic signalant qu'il est bien bloqué.
- \* **Attention:** Le verre de la montre **14** ne peut être inséré que dans une seule position! Veuillez veiller à aligner parfaitement les quatre ergots de centrage avec les encoches présentes dans le logement. N' EXERCEZ PAS de force sur le verre pour le mettre en place.

## MAINTENANCE ET NETTOYAGE

### Nettoyage du plateau porte-tasses 13

- \* Il est nécessaire de vider et de nettoyer régulièrement le plateau porte-tasses anti-gouttes **13** afin d'éliminer les résidus d'eau et de café:
- A) Soulever la grille de support des tasses **12**.
- B) Extraire le plateau **13** en le tirant vers le haut au moyen des supports prévus à cet effet.
- C) Nettoyer le plateau préférablement en lave-vaisselle.  
Si le nettoyage s'effectue à la main, ne pas utiliser d'éponges abrasives.

### Nettoyage du réservoir d'eau 4

- \* Il est nécessaire de nettoyer régulièrement le réservoir d'eau **4** pour éliminer les incrustations et les dépôts dus à l'évaporation et à la stagnation de l'eau:
- A) Éteindre la machine en plaçant la touche d'allumage **5** en **position OFF** et débranchez la fiche d'alimentation électrique.
- B) Soulever la grille chauffante **1**.
- C) Dévisser la manette **3** et extraire le couvercle chauffant anti-gouttes **2**.
- D) Extraire le réservoir d'eau **4** en le tirant vers le haut au moyen de la poignée prévue à cet effet.
- \* Il est possible d'extraire le réservoir avec l'eau qu'il contient sans risque de suintement grâce à la soupape qui se ferme automatiquement au moment de l'extraction.
- E) Nettoyer le réservoir préférablement en lave-vaisselle
- \* Si le nettoyage s'effectue à la main, veiller à ne pas utiliser d'éponges abrasives et à ne pas endommager la soupape qui se trouve au fond du réservoir.
- F) Introduire de nouveau le réservoir dans la machine; celui-ci doit s'encastrier dans son logement sans qu'il soit besoin de forcer.
- G) Remonter le couvercle **2** assurez-vous que l'extrémité la plus distante se trouve SOUS l'ergot de centrage situé dans le corps de la machine avant de positionner l'extrémité la plus proche. **NE FORCEZ PAS** en le poussant vers le bas! **N'UTILISEZ JAMAIS** la manette **3** pour forcer le positionnement du couvercle, revisser à fond la manette **3** et remettre la grille **1** à sa place.
- \* Le réservoir d'eau, une fois qu'il a été extrait, peut également être utilisé directement pour l'approvisionnement en eau.

### Nettoyage du dispositif pour faire mousser le lait 11

- \* **Attention:** il est absolument nécessaire de nettoyer le dispositif pour faire mousser le lait après chaque utilisation et plus particulièrement dans le cas où il ne serait pas utilisé pendant longtemps, ou si le dispositif pour faire mousser le lait n'est pas resté immergé dans une carafe contenant de l'eau, comme conseillé dans les instructions ci-dessus.
- A) Extraire la partie extérieure en la tirant vers le bas et en exerçant une légère rotation.
- B) Dévisser la bague supérieure.
- C) Enlever la partie intérieure en la tirant vers le bas.
- D) Immerger le tout dans de l'eau tiède et nettoyer soigneusement tous les orifices de passage et toutes les surfaces afin d'éliminer les éventuels résidus de lait.  
**Attention:** il est indispensable que l'orifice situé sur l'extrémité inférieure soit libre/ouvert.
- E) Au cours des opérations de remontage, il est nécessaire de contrôler que la bague supérieure soit parfaitement vissée.



## ADVERTENCIAS GENERALES Y NORMAS DE SEGURIDAD

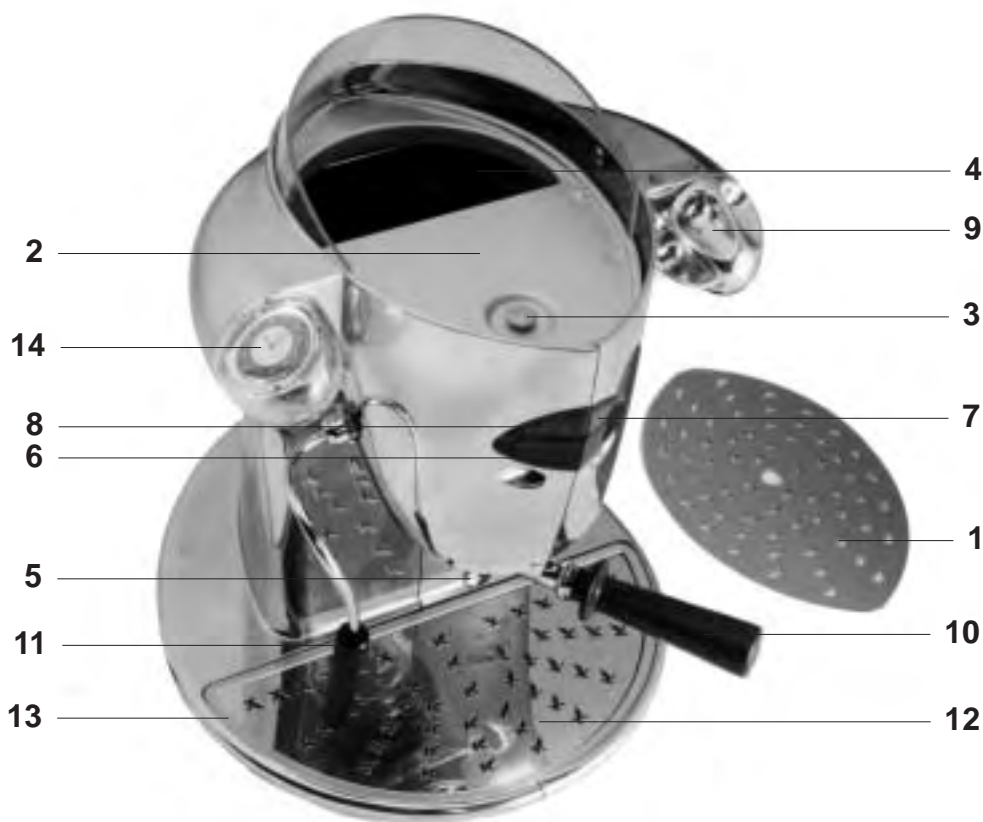
- 1) El presente manual de instrucciones constituye parte integrante y esencial del producto y deberá ser entregado al usuario.  
Leer atentamente las advertencias contenidas en el mismo, ya que proporcionan importantes indicaciones referentes a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.  
Conservar con cuidado este manual de instrucciones para cualquier ulterior consulta.
- 2) Tras haber quitado el embalaje, verificar la integridad del aparato; en caso de dudas, no utilizarlo y recurrir a personal profesionalmente cualificado.  
Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) no deberán dejarse al alcance de los niños, ya que representan una potencial fuente de peligro.
- 3) Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, cerciorarse de que las características nominales del mismo sean iguales a las de la red de distribución eléctrica in situ.  
La placa de identificación de la máquina se encuentra en la parte delantera de la misma.  
La instalación del aparato debe ser realizada por personal cualificado, de conformidad con las normas vigentes y con las instrucciones del fabricante.  
Una instalación errónea del aparato podría causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.  
La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo si el mismo se conecta correctamente a una instalación de puesta a tierra eficaz y se realiza de acuerdo a lo contemplado por las normas de seguridad vigentes.  
Se deberá verificar el cumplimiento de este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, solicitar la realización de un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado.  
El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños causados por la omisión de la puesta a tierra de la instalación.  
Verificar que la capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de identificación; en caso de dudas, recurrir a una persona profesionalmente cualificada.  
En particular, dicha persona deberá verificar también que la sección de los cables de la instalación sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.  
Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones de cables. Si el uso de los mismos resultara indispensable, deberán utilizarse sólo enchufes, adaptadores sencillos o múltiples y extensiones de cables conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención a no superar el límite de alcance en valor de corriente indicado en el adaptador sencillo y en las extensiones de cable ni a superar el alcance de potencia máxima indicado en el adaptador múltiple.

- 4) Este aparato deberá destinarse sólo para el uso para el cual ha sido expresamente diseñado.
- Cualquier otro uso deberá considerarse inadecuado y por consiguiente peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños causados por un uso inadecuado, erróneo e irrazonable del aparato.
- 5) El uso de un aparato eléctrico cualquiera conlleva el cumplimiento de algunas reglas fundamentales, que son:
- \* el aparato no debe sumergirse en agua para lavarlo;
  - \* no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos;
  - \* no usar el aparato con los pies desnudos;
  - \* no usar extensiones de cables en cuartos de baño o duchas;
  - \* no tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación;
  - \* no dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.), salvo que esté expresamente previsto;
  - \* no permitir que el aparato sea utilizado por niños ni discapacitados.
- 6) Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento sobre el aparato, desconectarlo de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor correspondiente.
- Para las operaciones de limpieza, ceñirse exclusivamente a lo contemplado en el presente manual de instrucciones.
- 7) Apagar el aparato en caso de avería y/o mal funcionamiento del mismo, evitando cualquier intento de reparación o intervención directa.
- Recurrir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado.
- La eventual reparación del aparato deberá ser llevada a cabo sólo por el fabricante o por un centro de asistencia autorizado, utilizando exclusivamente piezas de repuesto originales.
- El incumplimiento de lo anterior compromete la seguridad del aparato.
- 8) Al instalar el aparato es preciso contemplar un interruptor omnipolar con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm, tal como previsto por las normas de seguridad vigentes.
- 9) Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación.
- 10) No obstruir las rejillas de aspiración ni las de disipación; en particular, no cubrir el calentatazas con paños u otros elementos.
- 11) El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. En el caso de que se deteriorara, apagar el aparato y, para sustituirlo, recurrir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado.
- 12) Si se decidiera no utilizar nunca más el aparato, se recomienda desactivarlo cortando el cable de alimentación después de haberlo desconectado de la red de alimentación; además, se recomienda inhabilitar también aquellas partes que pudieran causar potenciales fuente de peligro.



# NIVOLA

ART. W -- W-P



## LEYENDA

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. Rejilla calentatazas         | 8. Piloto espera                         |
| 2. Tapa calentadora recogegotas | 9. Perilla selección café/stop/capuchino |
| 3. Perilla extracción cuba agua | 10. Portafiltro                          |
| 4. Cuba agua                    | 11. Capuchinador                         |
| 5. Tecla ON/OFF de encendido    | 12. Rejilla apoya-tazas                  |
| 6. Piloto encendido             | 13. Cubeta apoya-tazas/recoge-gotas      |
| 7. Piloto ausencia agua         | 14. Cristal reloj                        |

- ACCESORIOS:**
- 15. 1 filtro para una taza
  - 16. 1 filtro para dos tazas
  - 17. 1 cucharita dosificadora
  - 18. 1 pisacafé
  - 19. 1 filtro oblea (sólo en art. WP)  
1 manual de instrucciones con cupón de garantía.

## FUNCIÓN

- PERILLA 9:**
- 20. Función capuchino
  - 21. Posición stop
  - 22. Función café

## ACCESORIOS

- BAJO PEDIDO:** Molinillo-dosificador de café en cobre cromado art. MSC.

## DIMENSIONES:

- Peso: 9 kg
- Capacidad cuba agua: 1,5 l
- Altura: 37,5 cm
- Anchura: 30 cm
- Profundidad: 35 cm

- HOMOLOGACIONES:** CE (Europa)

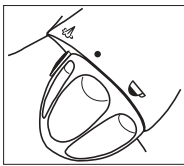
# ATENCIÓN

PRIMERAS OPERACIONES QUE DEBEN REALIZARSE SIEMPRE CUANDO LA MÁQUINA ES NUEVA O TRAS UNA LARGA TEMPORADA DE INUTILIZACIÓN DE LA MISMA, DE LO CONTRARIO CADUCARÁ LA GARANTÍA DEL PRODUCTO:

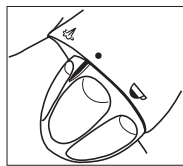
- A) Controlar que la máquina esté apagada, poniendo la tecla de encendido **5** en **posición OFF**.
- B) Suministrar agua a la máquina llenando la cuba **4**.
- C) Introducir el capuchinador **11** en un recipiente con agua, hasta cubrir los dos orificios laterales de salida del vapor para evitar salpicaduras durante el ciclo automático posterior realizado por la máquina.
- D) Seleccionar la **función capuchino 20** mediante la perilla **9**.
- E) Encender la máquina pulsando la tecla de encendido **5** en **posición ON**.
- \* La máquina emitirá una señal acústica de 5 segundos de duración y a continuación realizará un ciclo automático de arranque de 24 segundos de duración, encendiendo el piloto de espera **8**.
- \* Este ciclo permite llenar con agua el circuito hidráulico, el cual ha sido vaciado durante la realización del ensayo en fábrica para prevenir daños durante el almacenamiento y el transporte del aparato.
- F) Esperar que finalice el ciclo de arranque señalado por el apagado del piloto de espera **8**.
- G) Poner a cero la **función capuchino 20** situando la perilla **9** en **posición STOP 21**.
- \*\* **A ESTE PUNTO LA MÁQUINA ESTÁ EN FUNCIÓN Y PUEDE SER UTILIZADA.**

---

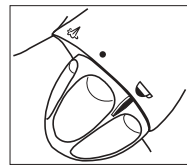
## FUNCIÓN PERILLA 9



FUNCIÓN CAPUCHINO 20



POSICIÓN STOP 21



FUNCIÓN CAFÉ 22

## MODALIDADES DE EMPLEO

### SUMINISTRO DE AGUA Y SEÑALIZACIÓN DE CARENCIA DE LA MISMA

El agua necesaria para el funcionamiento de la máquina está contenida en una cuba **4** interior:

- A) Alzar la rejilla calentatazas **1**.
- B) Verter el agua en la cuba **4** con una jarra, hasta un nivel máximo de 4 ó 5 centímetros por debajo del borde superior y evitando que se vierta.
- \* La carencia de agua en la cuba **4** se señala mediante una señal acústica intermitente y el parpadeo del piloto **7**.
- \* Por seguridad, al acabarse el agua en la máquina automáticamente se interrumpen todas las funciones de la misma (por ejemplo, el suministro de café se detiene).
- \* Al añadir el agua a la máquina, automáticamente la misma se pone a funcionar de nuevo (por ejemplo, comienza de nuevo el suministro de café).

### ENCENDIDO Y SEÑALIZACIÓN MÁQUINA EN FUNCIÓN

- A) Verificar que la tecla de encendido **5** se encuentre en **posición OFF**.
- B) Verificar que la perilla de selección café/capuchino **9** se encuentre en **posición STOP 21**.
- C) Insertar el enchufe en una toma de alimentación eléctrica provista de una conexión de puesta a tierra eficaz.
- D) Encender la máquina pulsando la tecla **5** en **posición ON**.
- \* La máquina señala que está encendida iluminando la lámpara **6**.

### CALENTAMIENTO Y FUNCIÓN DE ESPERA

- \* La máquina de café, luego de haber sido llenada con agua y encendida, automáticamente comienza a calentarse.
- \* Durante el calentamiento el piloto de espera **8** se enciende, véase foto.
- \* Cuando este piloto está encendido, las funciones de suministro de café y capuchino no están habilitadas para permitir que la máquina alcance la temperatura óptima y pueda suministrar cafés y capuchinos siempre perfectos.

## PREPARACIÓN DEL CAFÉ

### A - MODELO PARA USO DE CAFÉ EN POLVO (Art. W)

- A) Montar el filtro de una taza **15** o el de dos tazas **16** en el portafiltro **10**, según se decida hacer un sólo café exprés o dos simultáneamente.
- B) Llenar el filtro con el polvo de café utilizando el medidor **17**.
- C) Pisar el polvo de café en el filtro con el pisacafé **18**. La superficie de café pisado deberá llegar hasta aproximadamente un centímetro por debajo del borde del filtro.
- D) Insertar el portafiltro **10** en su alojamiento y bloquearlo firmemente girándolo de izquierda a derecha.
- E) Colocar una taza o dos tazas debajo de las boquillas de salida del café del portafiltro **10**.
- F) Seleccionar la **función café 22**, girando la perilla de selección **9** en el sentido de las agujas del reloj.
  - \* A este punto, si la máquina se encuentra en las condiciones óptimas para suministrar un café perfecto, inicia el suministro.
  - \* En cambio, si las condiciones no son óptimas, se enciende el piloto de espera **8**; después de una breve espera, necesaria para permitir que la máquina optimice la referidas condiciones, el suministro inicia automáticamente.
- G) Al alcanzar la cantidad deseada de café en las tazas, interrumpir el suministro seleccionando la **función STOP 21**, girando la perilla de selección **9** en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
  - \* La **función café 22** está provista de parada automática después de 40 segundos de suministro, utilizable para obtener cafés largos.
  - \* Al realizar el primer café después de haber encendido la máquina, se recomienda precalentar el portafiltro **10** seleccionando brevemente la **función café 22** antes de colocar el polvo de café.
- H) Una vez hechos los cafés, extraer el portafiltro **10** de su alojamiento girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj y echar como desecho orgánico el polvo de café anteriormente utilizado.
  - \* **LA MÁQUINA ESTÁ LISTA PARA REALIZAR OTROS CAFÉS**

## PREPARACIÓN DEL CAFÉ

### **B - MODELO PARA USO DE CAFÉ EN OBLEA (Art. W-P)**

- A) Sacar una oblea de su envase protector y colocarla en el portafiltro **10**.
- B) Insertar el portafiltro **10** en su alojamiento y bloquearlo firmemente, girándolo de izquierda a derecha.
- C) Colocar una taza debajo de la boquilla de salida del café del portafiltro **10**.
- D) Seleccionar la **función café 22**, girando la perilla de selección **9** en el sentido de las agujas del reloj.
  - \* A este punto, si la máquina se halla en las condiciones óptimas para suministrar un café perfecto, inicia el suministro.
  - \* En cambio, si las condiciones no son óptimas, se enciende el piloto de espera **8**; tras una breve espera, necesaria para que la máquina optimice las referidas condiciones, el suministro de café inicia automáticamente.
- E) Al alcanzar la cantidad deseada de café en las tazas, interrumpir el suministro seleccionando la **función STOP 21**, girando la perilla de selección **9** en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
  - \* La **función café 22** está provista de parada automática después de 40 segundos de suministro, utilizable para obtener cafés largos.
  - \* Al realizar el primer café después de haber encendido la máquina, se recomienda precalentar el portafiltro **10** seleccionando por poco tiempo la **función café 22** antes de colocar la oblea.
- F) Una vez hechos los cafés, extraer el portafiltro **10** de su alojamiento girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj y echar como desecho orgánico la oblea anteriormente utilizada.
  - \* **LA MÁQUINA ESTÁ LISTA PARA REALIZAR OTROS CAFÉS**

## PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

- \* **Atención:** Controlar que el capuchinador 11 haya sido puesto en remojo en un recipiente con agua para evitar que eventuales residuos de leche puedan obstruir los orificios de suministro del vapor.

**Este procedimiento es muy importante para los fines de la seguridad del utilizador.**

- A) Preparar un café espresso largo en una taza para capuchino.
- B) Introducir el capuchinador **11** en un recipiente con leche, por lo menos hasta cubrir los dos orificios laterales de salida del vapor para evitar salpicaduras durante el suministro automático de vapor realizado seguidamente por la máquina.
- C) Seleccionar la **función capuchino 20**, girando la perilla de selección **9** en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
  - \* A este punto, si la máquina se halla en las condiciones óptimas para montar la leche y obtener una espuma perfecta, inicia el suministro de vapor.
  - \* En cambio, si las condiciones no son óptimas, se enciende el piloto de espera **8**; tras una espera que podrá variar entre pocos segundos hasta un máximo de aproximadamente un minuto, necesaria para dar el tiempo a la máquina para que optimice las referidas condiciones, el suministro inicia automáticamente.
  - \* Durante la espera se verifica un goteo natural por el portafiltro **10** debido a la expansión del agua en la caldera a consecuencia del aumento de la temperatura necesario para la generación del vapor.
- D) Tras el alcance de la cantidad de espuma deseada y de la exacta temperatura de la leche en el recipiente, interrumpir el suministro seleccionando la **función STOP 21**, girando la perilla de selección **9** en el sentido de las agujas del reloj.
  - \* La **función capuchino 20** está provista de parada automática después de dos minutos de suministro, utilizable para tratar grandes cantidades de leche.

### **Importante:**

Al inicio del suministro de vapor se genera naturalmente también una pequeña cantidad de agua de condensación; para impedir que la misma entre en la leche y maximizar la calidad del capuchino, realizar una evacuación en un recipiente con agua interrumpiendo el suministro dentro de los cinco segundos y seleccionando de nuevo a continuación la función capuchino, esta vez utilizando el recipiente con la leche.

- E) Verter lentamente con una cucharita una parte de la leche caliente y una parte de espuma en la taza con el café listo, hasta llenarla.
- F) Adornar eventualmente espolvoreando un poco de cacao y su magnífico capuchino estará listo.
- G) Introducir el capuchinador **11** en un recipiente con agua hasta cubrir los dos orificios laterales de salida del vapor. Seleccionar la **función capuchino 20** durante algunos segundos con la perilla **9** para evitar que eventuales residuos de leche puedan obstruir los orificios de suministro del vapor.

## CALENTAMIENTO DE LAS TAZAS

- \* Con el fin de obtener el máximo resultado en la preparación de los cafés y los capuchinos, es indispensable que todas las partes en contacto con ellos estén bien calientes, sobre todo las tazas.
- \* La máquina está provista de una rejilla calentatazas **1** que alcanza la temperatura de aproximadamente 50 °C.
- \* Se recomienda tener algunas tazas para café exprés y capuchino sobre la referida rejilla, de modo que estén siempre listas para el uso.

## OPERACIONES DE SUSTITUCIÓN DE LA PILA DEL RELOJ Y REGULACIÓN DE LA HORA

- \* La máquina está provista de un reloj de cristal de cuarzo.
- A) Girar el cristal del reloj **14** en el sentido de las agujas del reloj y extraerlo de su alojamiento tirando hacia sí mismo.
- B) Extraer el reloj de su alojamiento, halando hacia sí mismo.
- C) Realizar las operaciones de sustitución de la pila Mod. SR626SW o regulación de la hora comunes a los relojes corrientes de cristal de cuarzo.
- D) Insertar de nuevo el reloj en su alojamiento presionándolo hasta que adhiera a la carrocería.
- E) Insertar de nuevo el cristal del reloj **14** en su alojamiento y girarlo en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta escuchar el clic final que señala la correcta inserción.
- \* **Atención:** El cristal del reloj (**14**) se emplaza en una sola posición. Se ruega prestar atención a que las cuatro aletas estén alineadas con las hendiduras predisuestas en el alojamiento correspondiente. NO forzar el cristal para su posicionamiento.

## OPERACIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### Limpieza de la cubeta apoya-tazas **13**

- \* Periódicamente es necesario vaciar y lavar la cubeta apoya-tazas recoge gotas **13** de los residuos de agua y café acumulados:
  - A) Alzar la rejilla apoya-tazas **12**.
  - B) Extraer la cubeta **13** alzándola hacia arriba mediante los especiales soportes.
  - C) Realizar la limpieza de la cubeta preferiblemente con un lavado en el lavavajillas. Si el lavado se realiza a mano, tener la previsión de no usar esponjas abrasivas.

## Limpeza de la cuba del agua 4

- \* Periódicamente es necesario lavar la cuba del agua 4 de los depósitos de cal o limo debidos a la evaporación y al estancamiento del agua:
- A) Apagar la máquina situando la tecla de encendido 5 en posición **OFF** desconectar la alimentación eléctrica.
- B) Alzar la rejilla calentatazas 1.
- C) Destornillar la perilla 3 y extraer la tapa calentadora recoge gotas 2.
- D) Extraer la cuba del agua 4 alzándola hacia arriba mediante el tirador previsto para tal efecto.
- \* La cuba puede extraerse con el agua contenida en ella, sin provocar ningún goteo, ya que la misma está provista de una válvula que se cierra automáticamente al ser extraída.
- E) Realizar el lavado de la cuba preferiblemente lavándola en el lavavajillas.
- \* Si el lavado se realiza a mano tener la previsión de no usar esponjas abrasivas ni dañar la válvula puesta en el fondo de la cuba.
- F) Reintroducir la cuba en la máquina, emplazándola en el alojamiento interior sin forzar.
- G) Montar de nuevo la tapa 2 antes de posicionar el extremo más cercano, asegurarse de que el extremo más lejano se encuentre debajo de la aleta puesta en el cuerpo de la máquina. No forzar empujándolo hacia abajo. No utilizar jamás la perilla (3) para forzar el posicionamiento de la tapa (del cristal), atornillar de nuevo firmemente la perilla 3 y colocar de nuevo la rejilla 1.
- \* La cuba del agua, una vez extraída, puede utilizarse también directamente para el suministro del agua.

## Limpeza del capuchinador 11

- \* **Atención:** Es absolutamente necesario limpiar el capuchinador 11 tras cada utilización del mismo, especialmente si no se utiliza por cierto período o no haya sido dejado en remojo en un recipiente con agua según se indica en las instrucciones precedentes.
- A) Extraer la parte exterior halándola hacia abajo y aplicando una ligera rotación.
- B) Destornillar la tuerca de seguridad superior.
- C) Extraer la parte interior halándola hacia abajo.
- D) Introducir todas las partes en agua tibia y limpiar cuidadosamente todos los orificios de paso y todas las superficies de los eventuales residuos de leche.  
**Atención:** Es absolutamente importante que el orificio del extremo inferior esté libre/abierto.
- E) Al remontar las partes, es preciso verificar que la tuerca de seguridad superior esté muy bien apretada.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ EUROPEA CE CE EUROPEAN STATEMENT OF COMPLIANCE

LA DITTA / THE COMPANY

**ELEKTRA S.R.L.**

VIA A. VOLTA, 18 - 31030 DOSSON DI CASIER (TV) - ITALY

### DICHIARA / STATES

SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ CHE LA MACCHINA DENOMINATA:  
UNDER ITS RESPONSIBILITY THAT THE APPLIANCE CALLED:

MODELLO / MODEL .....

ART. / ART. ....

MATRICOLA / SERIAL No. N°.....

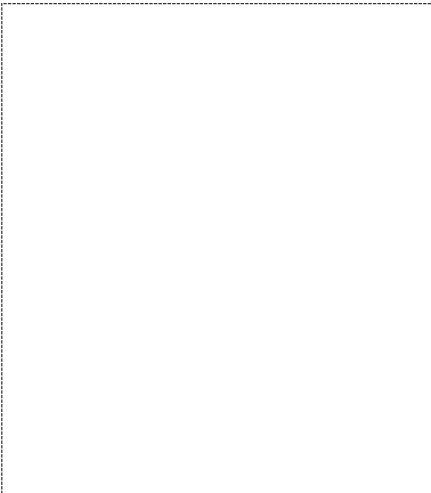
ANNO PRODUZIONE / YEAR OF MANUFACTURE .....

### TEST ELETTRICI EFFETUATI ELECTRICAL TESTS CARRIED OUT

ALLA QUALE SI RIFERISCE QUESTA DICHIARAZIONE, È CONFORME  
ALLA SEGUENTE DIRETTIVA:  
TO WHICH THIS STATEMENT REFERS COMPLIES WITH THE FOL-  
LOWING DIRECTIVE:

### DIRETTIVA MACCHINE 89/392 CEE MACHINES DIRECTIVE 89/932 EEC

(LA MACCHINA È COSTRUITA SECONDO LE SPECIFICHE DEL  
NOSTRO FASCICOLO TECNICO).  
(THE APPLIANCE HAS BEEN CONSTRUCTED IN ACCORDANCE WITH  
THE SPECIFICATIONS IN OUR TECHNICAL BOOKLET).



TIMBRO E FIRMA / STAMP AND SIGNATURE

.....

DATA / DATE .....



**CARTOLINA DI GARANZIA  
WARRANTY CARD  
GARANTIEKARTE  
CARTE DE GARANTIE**

Articolo / Article                      Tipo / Type  
Artikel / Genre d'appareil          Typ / Type

Numero di matricola / Serial number  
Registriernummer / N° de série

Voltaggio / Voltage / Spannung / Voltage

110V                       230V-240V

VALIDITÀ 12 MESI ESCLUSE PARTI ELETTRICHE	VALIDITY 12 MONTHS EXCLUDING ELECTRICAL COMPONENTS
---	--

GÜLTIGKEIT 12 MONATE AUSGESCHLOSSEN ELEKTRISCHE TEILE	VALIDETE 12 MOIS NON APPLICABLE POUR LES PARTIES ELECTRIQUES
---	--

- La cartolina è valida per il solo apparecchio specifico nella descrizione.
- The card is only valid for the specified appliance.
- Die Karte ist nur für das auf angegebene Gerät gültig.
- La carte de garantie est valable uniquement pour l'appareil dénommé sur la présente carte.

NOMINATIVO DEL CLIENTE / NAME OF CUSTOMER  
NAME DES KÄUFFERS / NOM DE L'ACHETEUR

NOMINATIVO DEL RIVENDITORE / NAME OF RETAILER  
NAME DES WIEDERVERKÄUFFERS / NOM DU DÉTAILLANT

PER IL CLIENTE / FOR THE CUSTOMER  
FÜR DEN KUNDEN / POUR LE CLIENT



**CARTOLINA DI GARANZIA  
WARRANTY CARD  
GARANTIEKARTE  
CARTE DE GARANTIE**

Articolo / Article                      Tipo / Type  
Artikel / Genre d'appareil          Typ / Type

Numero di matricola / Serial number  
Registriernummer / N° de série

Voltaggio / Voltage / Spannung / Voltage

110V                       230V-240V

VALIDITÀ 12 MESI ESCLUSE PARTI ELETTRICHE	VALIDITY 12 MONTHS EXCLUDING ELECTRICAL COMPONENTS
---	--

GÜLTIGKEIT 12 MONATE AUSGESCHLOSSEN ELEKTRISCHE TEILE	VALIDETE 12 MOIS NON APPLICABLE POUR LES PARTIES ELECTRIQUES
---	--

- La cartolina è valida per il solo apparecchio specifico nella descrizione.
- The card is only valid for the specified appliance.
- Die Karte ist nur für das auf angegebene Gerät gültig.
- La carte de garantie est valable uniquement pour l'appareil dénommé sur la présente carte.

NOMINATIVO DELL'ACQUIRENTE / NAME OF BUYER  
NAME DES KÄUFFERS / NOM DE L'ACHETEUR

PROFESSIONE / PROFESSION                      ETÀ / AGE  
BEFUR / PROFESSION                                      ALTER / AGE

VIA / ROAD / STRAÙE / RUE                      N° / NO / HAUSNR / N°

C.A.P. / POST CODE                                      LOCALITÀ / TOWN  
PLZ / CODE POSTAL                                      ORT / LOCALITÉ

PROVINCIA / PROVINCE / PROVINZ / PROVINCE

DATA DI VENDITA / DATE OF SALE  
VERKAUFSDATUM / DATE DE VENTE

Timbro e firma del rivenditore  
Retailer's stamp and signature  
Stempel und Unterschrift  
des Wiederverkäufers  
Cachet et signature du détaillant

DA INVIARE ALLA DITTA COSTRUTTRICE / TO BE SENT TO THE MANUFACTURING COMPANY  
AN DIE HERSTELLERFIRMA SENDEN / A REMVOYER A LA FIRME DE FABRICATION



**ELEKTRA**  
*Italian Espresso Coffee Machines*

Via A. Volta, 18 - 31030 DOSSON (Treviso) - I T A L Y  
Telephone (+39) 0422.490405 r.a. - Telefax (+39) 0422.490620

## CERTIFICATO DI GARANZIA / WARRANTY CERTIFICATE GARANTIESCHEIN / CERTIFICAT DE GARANTIE

- La cartolina compilata in tutte le sue parti deve essere staccata e ritornata alla ditta costruttrice entro 30 giorni dall'acquisto.
- La cartolina non ha valore se non porta il timbro del rivenditore e data di vendita.
- La garanzia non si estende al normale deterioramento, alla smaltatura o verniciatura, né a guasti o rotture derivanti da incuria, errata installazione, anomalie nella rete elettrica di distribuzione o rotture accidentali, alle parti elettriche e alle pompe. La garanzia non si estende alla manodopera.  
N.B.: Nella produzione "Divisione Casa" sono escluse anche le pompe.
- In caso di guasti o imperfezioni che dovesse riscontrare, Vi preghiamo di richiederle subito al rivenditore presso il quale avete effettuato l'acquisto l'intervento del servizio di assistenza.
- La garanzia decade se l'apparecchio viene manomesso o riparato da persona non espressamente autorizzata dalla ditta ELEKTRA - DOSSON (Treviso) o dal concessionario.
- Trennen Sie die vollständig ausgefüllte Karte ab und senden Sie diese innerhalb von 30 Tagen nach Kaufdatum an die Herstellerfirma zurück.
- Die Karte ungültig, wenn der Stempel des Wiederverkäufers und das Verkaufsdatum fehlen.
- Die Garantie erstreckt sich weder auf den normalen Verschleiß, auf Emaillierung oder Lackierung, noch auf Beschädigungen oder Brüche, die durch Nachlässigkeit, falsche Installation, Störungen im Versorgungsnetz oder Unvorhergesehene Brüche an den Elektroteilen und den Pumpen verursacht wurden. Die Arbeitsleistung ist von der Garantie ausgeschlossen. Hinweis: Bei der Produktion "Divisione Casa" sind auch die Pumpen ausgeschlossen.
- Sollten Sie Beschädigungen oder Mängel feststellen bitten wir Sie, umgehend beim zuständigen Wiederverkäufer unseren Kundendienst anzufordern.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät von Personen geöffnet oder repariert wird, die hierzu ausdrücklich durch die Firma ELEKTRA - DOSSON (Treviso) oder die Vertretung autorisiert wurden.
- The fully completed card must be detached and returned to the manufacturing company within 30 days from purchase.
- The card is not valid unless it has been stamped by the retailer and shows the date of sale.
- The guarantee does not cover normal deterioration to enamel or paint nor failures or breakage due to negligence, incorrect installation, irregularities in the electrical distribution system or accidental breakages to electrical parts and the pump. The warranty does not cover labour.  
N.B.: The pumps are also excluded in the "Divisione Casa" production.
- In the event of any failure or fault, immediately contact the retailer from whom the purchase was made, asking for aftersales service.
- Should the appliance be tampered with or repaired by persons other than those expressly authorised by ELEKTRA - DOSSON (Treviso) or by the dealer, the guarantee becomes null.
- La carte de garantie remplie de façon complète doit être détachée et renvoyée à la firme de fabrication dans le délai de 30 jours à partir de la date d'achat.
- La carte de garantie n'est pas valable sans le cachet du détaillant et la date de vente.
- La garantie ne s'applique pas à l'usure normale, à l'émaillage ou au vernis. Elle n'est pas applicable en outre si les dégâts ou les pannes sont la suite de mauvaises manipulations, d'un montage erroné, de défauts du réseau électrique ou de ruptures accidentelles. La garantie ne couvre pas les frais de main-d'oeuvre.  
N.B.: Dans la production "Divisione Casa" sont également exclues les pompes.
- En cas de défauts ou de pannes, nous vous prions de bien vouloir vous adresser au détaillant qui vous l'a vendu pour demander l'intervention de nos services techniques.
- La garantie n'est plus valable si l'appareil a été manipulé ou réparé par une personne qui n'a pas été expressément autorisée par la firme ELEKTRA DOSSON (Treviso - Italie) ou par la société concessionnaire.

Inviare in busta chiusa a:

*Send in a closed envelope to:*

*A envoyer sous pli fermé à:*

*In einem Briefumschlag senden an:*

*Envier en sobre cerrado a:*

**ELEKTRA**  
*Italian Espresso Coffee Machines*

Via A. Volta, 18  
31030 DOSSON (Treviso)  
I T A L Y

