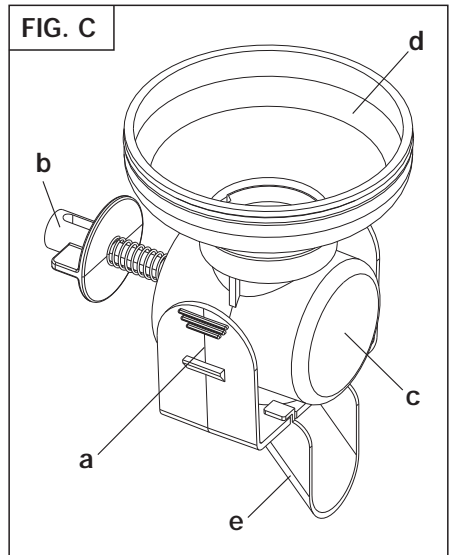
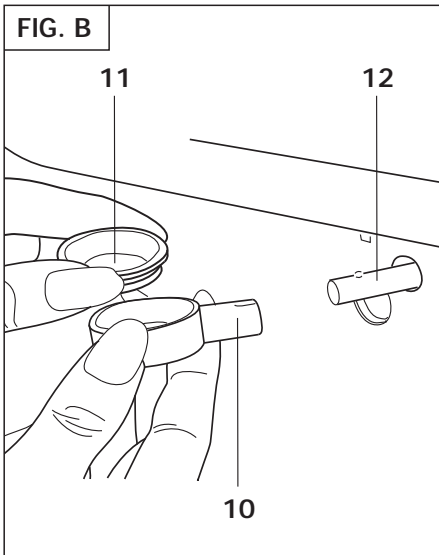
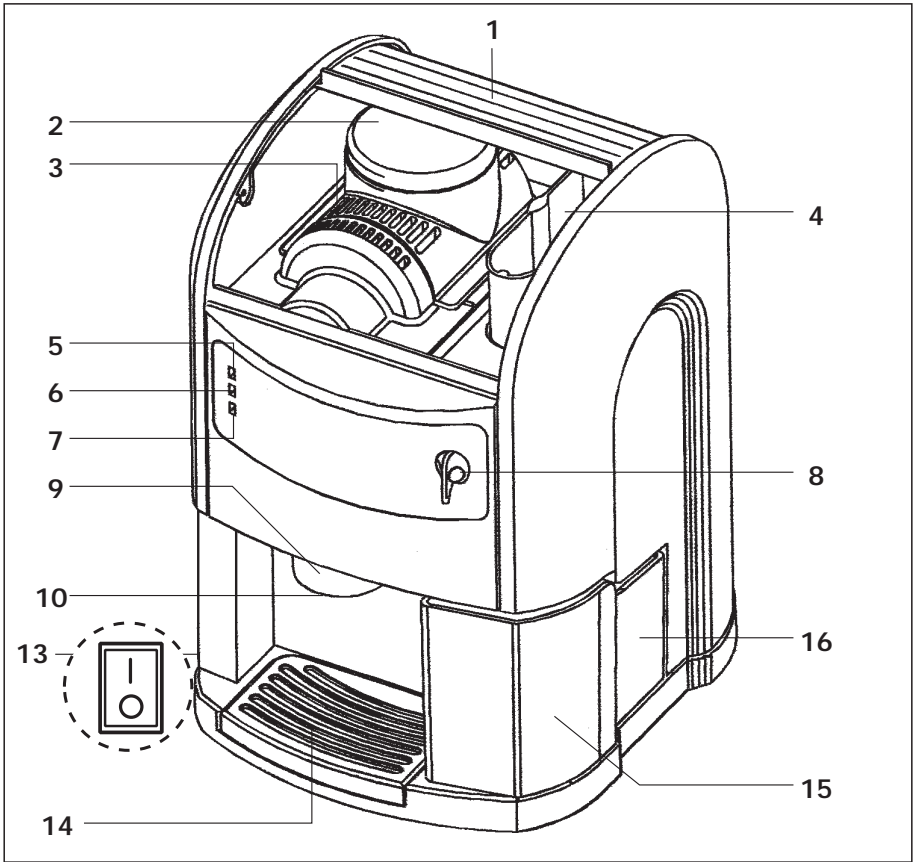


# Cappuccino

1000





# Capuccino

## 1000



### LEGENDA

- 1 Serrandina
- 2 Gruppo contenitore e dosatore caffè (Fig. C)
- 3 Coperchio contenitore caffè
- 4 Vaschetta acqua
- 5 Spia verde ON/OFF
- 6 Spia verde riscaldamento/alimentazione
- 7 Spia arancione funzionamento in corso
- 8 Manopola di selezione
- 9 Copertura beccuccio
- 10 Beccuccio erogatore
- 11 Coperchietto beccuccio erogatore (fig. B)
- 12 Tubetto erogatore (fig. B)
- 13 Interruttore generale
- 14 Serbatoio raccogli gocce
- 15 Serbatoio latte/acqua
- 16 Innesti pescante latte

### FIG. C

- a) Lamelle aggancio dosatore caffè
- b) Asta con volantino
- c) Dosatore volumetrico
- d) Contenitore caffè
- e) Scivolo caffè

### Caratteristiche Tecniche:

Alimentazione:	230V-50Hz
Potenza installata:	1400 W

*La Polti S.p.A. si riserva la facoltà di introdurre le modifiche tecniche e costruttive che riterrà necessarie, senza obblighi di preavviso.*



Questo apparecchio è conforme alla direttiva EC 89/336 modificata dalla 93/68 (EMC) e alla direttiva 73/23 modificata dalla 93/68 (bassa tensione).

---

**PRECAUZIONI D'USO**

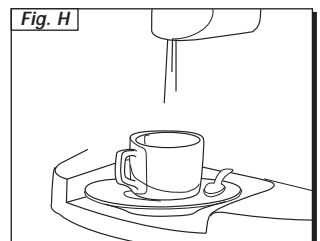
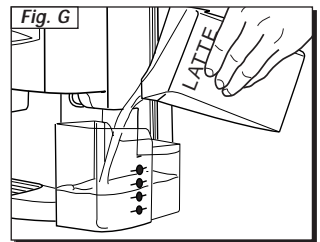
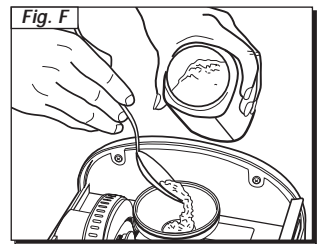
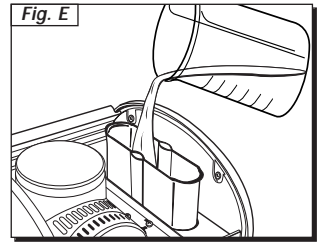
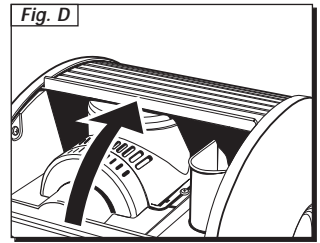
---

**Attenzione! Non usare l'apparecchio senza aver letto le istruzioni per l'uso.**


- Prima di utilizzare CAPPUCCINO POLTI, leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e conservarle con cura per eventuali future consultazioni.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla macchina e che la presa di alimentazione sia munita di messa a terra.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati quando la spina è inserita.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi.
- Disinserire la spina prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.
- Non permettere che CAPPUCCINO venga usato da bambini o comunque da persone che non ne conoscono il funzionamento.
- Se CAPPUCCINO dovesse restare inutilizzato, si raccomanda di staccare la spina dalla rete elettrica.
- Non spegnere o scollegare la macchina prima che si sia spenta la spia (7).

## ISTRUZIONI PER L'USO


- I. Prima di iniziare le operazioni verificare che tutti i componenti siano correttamente alloggiati come mostrato nella figura in legenda (fig. A) e che la manopola sulla plancia comandi sia in posizione di "▼".
- II. Aprire completamente le serrandine (1) facendola scorrere nella sua guida (fig. D).
- III. Riempire la vaschetta (4) con acqua di rubinetto (fig. E), la capacità è di circa 250 cc. che permettono di preparare circa 20 cappuccini. Per facilitare il riempimento si può estrarre la vaschetta avendo poi cura di reinserirla correttamente in sede.
- IV. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente idonea munita di messa a terra e premere l'interruttore generale (13). Si illuminerà la spia verde ON/OFF (5). Quando la macchina è nelle condizioni idonee per la preparazione della bevanda la spia verde per il riscaldamento (6) si accenderà (Per la prima erogazione attendere sempre che la spia verde (6) si accenda, altrimenti potrebbe accadere che la bevanda erogata non sia perfetta.)
- V. Aprire il contenitore del caffè asportando il coperchio (3). Mettere il caffè solubile del tipo granulare nel contenitore caffè (d) e richiudere (fig. F). Un microinterruttore di sicurezza interrompe l'alimentazione elettrica all'atto della rimozione del coperchio (3). Assicurarsi quindi che il coperchio sia ben chiuso.
- VI. Sfilare il serbatoio (15) e riempirlo con la quantità desiderata di latte freddo (fig. G). Ogni livello rappresenta la dose per una tazza di cappuccino.
- VII. Reinscrivere correttamente la vaschetta nel suo alloggiamento, facendo attenzione che l'innesto (16) sia correttamente inserito nell'apposita sede.
- VIII. Posizionare la tazza sulla vaschetta raccogli gocce (14) (fig. H). Ora si è pronti per preparare il cappuccino.



## PREPARAZIONE CAPPUCCINO

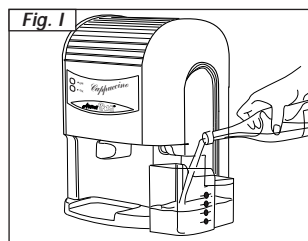
- Riempire il serbatoio (15) con latte freddo come già descritto nel punto VI e VII del paragrafo "Istruzioni per l'uso".
- Ruotare la manopola (8) in senso anti orario, verso l'indicatore  si accende la spia (7), così facendo viene automaticamente caricata una dose di caffè e viene aspirato il latte per erogare un buon cappuccino. Non preoccuparsi se dopo aver azionato la manopola di selezione (8) non sentite alcun rumore; la macchina prepara il vostro CAPPUCCINO silenziosamente. Al raggiungimento della quantità di latte desiderata riportare la manopola (8) nella posizione iniziale, indicata con "▼". Durante tutta la fase del lavoro rimane accesa la spia (7). Prima di togliere la tazza attendere qualche secondo dopo lo spegnimento della spia (7), onde poter raccogliere tutto il latte nel circuito.

## PREPARAZIONE LATTE MONTATO

- Riempire il serbatoio (15) con latte freddo come già descritto nel punto VI e VII del paragrafo "Istruzioni per l'uso".
- Ruotare la manopola (8) in senso orario, verso l'indicatore  si accende la spia (7) e in pochi secondi il latte scenderà nella tazza. Quando il latte all'interno della tazza avrà raggiunto la quantità desiderata spostare la manopola (8) nella posizione iniziale indicata dallo "▼". Durante la fase di lavoro rimane accesa la spia (7). Prima di togliere la tazza attendere qualche secondo dopo lo spegnimento della spia (7), onde poter raccogliere tutto il latte nel circuito.

## PREPARAZIONE CAFFÈ

- Riempire il serbatoio (15) con acqua, anziché latte (fig. I), e ripetere le stesse operazioni descritte nel paragrafo "PREPARAZIONE CAPPUCCINO".




## PREPARAZIONE CIOCCOLATA

- Per preparare una buona cioccolata, mettere due cucchiaini di cacao solubile nella tazza vuota e quindi procedere come descritto nel paragrafo LATTE MONTATO.

## PULIZIA DOPO L'USO

Prima di spegnere la macchina dopo l'uso, effettuare la pulizia eseguendo le operazioni qui riportate.

- Non spegnere o scollegare la macchina prima che si sia spenta la spia (7).
- Sciacquare il serbatoio del latte (15), riempirlo d'acqua e reinserirlo nel suo alloggiamento. Posizionare sulla griglia raccogli gocce un contenitore vuoto ed effettuare l'operazione di erogazione, ruotando la manopola (8) in senso orario verso l'indicatore , fino alla fuoriuscita di circa una tazza d'acqua calda. Riportare la manopola in posizione iniziale "▼". Il passaggio dell'acqua nel circuito consente l'auto pulizia, eliminando ogni residuo di latte. E' indispensabile eseguire l'operazione di pulizia ogni volta che si usa la macchina. Questo non vuole dire che la si debba pulire dopo l'erogazione di ogni singola bevanda, ma solo al termine dell'utilizzo della macchina. In ogni caso è sconsigliabile lasciare il circuito sporco di latte per più di un'ora.

**NOTA:** Se non si usa la macchina per un lungo periodo di tempo è necessario svuotare il contenitore del caffè seguendo le istruzioni nel capitolo "Pulizia contenitore caffè".

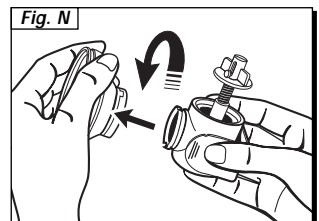
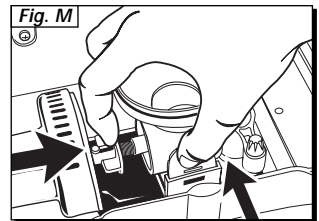
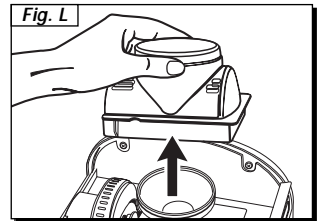
### PULIZIA DEL GRUPPO DOSATORE CAFFÈ (FIG. C)

(NECESSARIA DOPO CIRCA 20/30 EROGAZIONI)

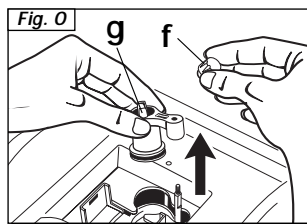
Periodicamente è consigliabile procedere alla pulizia del gruppo dosatore caffè .

Per eseguire questa operazione procedere come segue:

- Accertarsi che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica.
- Togliere il coperchio del contenitore del caffè (3) (fig. L).
- Premere le due lamelle (a) poste sotto il recipiente del caffè (fig. M), contemporaneamente spingere verso l'interno della macchina l'asta con volantino (b).  
Rimuovere il gruppo dosatore spostandolo verso l'alto. Svuotare il contenitore (2) dai residui di caffè liofilizzato.
- Per una perfetta pulizia del sistema di dosatura, separare il dosatore volumetrico (c) dal contenitore caffè (d) ruotando il contenitore verso destra o sinistra indifferentemente (fig. N).



- Svitare la vite rossa (f) utilizzata per bloccare il pistone (g). Sfilare il pistone per la pulizia (fig. O).
- Lavare i componenti in acqua tiepida saponata, quindi sciacquare e asciugare bene. **E' essenziale prima del rimontaggio verificare che il meccanismo sia perfettamente asciutto.** Rimontare le parti ripercorrendo al contrario la procedura precedente.

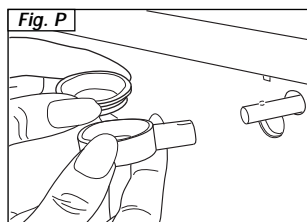


## ***PULIZIA DEL BECCUCCIO EROGATORE*** **(CONSIGLIABILE DOPO CIRCA 20/30 EROGAZIONI)**

Periodicamente è utile procedere alla pulizia del beccuccio erogatore (10).

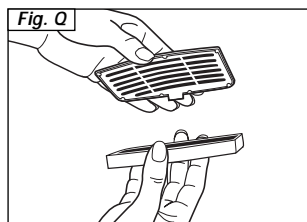
Per eseguire questa operazione procedere come segue:

- Togliere la copertura di protezione (9) tirando verso di sé.
- Togliere il beccuccio erogatore (10) sfilandolo dalla macchina (fig. P).
- Sollevare il coperchietto (11).
- Lavare i due pezzi in acqua tiepida saponata ed asciugarli bene.
- Riposizionare con cura il coperchietto sul beccuccio erogatore e quindi infilare l'assie sulla macchina.
- Riposizionare la copertura di protezione del beccuccio (9).



## ***PULIZIA DELLA VASCHETTA RACCOGLI GOCCE***

- Svuotare e pulire periodicamente con acqua calda e detersivo per piatti la vaschetta raccogli gocce (14), semplicemente asportandola dal suo alloggiamento (fig. Q), riposizionandola poi a pulizia conclusa.



## ***CONSIGLI UTILI***

- Non lasciare il latte inutilizzato nel contenitore.
- Per ottenere la migliore cremosità nella bevanda è consigliato l'uso di latte freddo.
- Per un caffè più gustoso utilizzare acqua minerale anziché di rubinetto.



**GARANZIA**

CAPPUCCINO POLTI è garantita 1 anno dalla data di acquisto contro i difetti di fabbricazione e i vizi dei materiali. La garanzia non è valida se il guasto è causato da impiego improprio. In caso di guasto o mal funzionamento, contattare immediatamente il Centro Assistenza autorizzato più vicino. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

La POLTI S.p.A declina tutte le responsabilità in caso di incidenti dovuti ad un utilizzo di CAPPUCCINO 1000 non conforme alle presenti istruzioni d'uso.

**ATTENZIONE!**

L'apparecchio è costruito secondo le norme vigenti per il riciclaggio. Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali di imballaggio protettivi per il trasporto, ma consegnarli ai relativi centri di raccolta.

**CONSIGLI PER LA SOLUZIONE  
DI EVENTUALI INCONVENIENTI**

<b>INCONVENIENTE</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUZIONE</b>
L'erogazione non inizia o si interrompe	Manca acqua nella vaschetta N°4	Procedere al riempimento
Erogazione turbolenta con emissione di vapore	Il latte o l'acqua non sono sufficientemente freddi	Utilizzare latte o acqua con temperatura da frigorifero (circa 10°C)
Mancata erogazione del caffè	Manca il caffè nel contenitore. Il gruppo dosatore è incrostato	Riempire il contenitore. Procedere alla pulizia del contenitore caffè (vedere istruzioni)
Il ciclo di funzionamento non inizia	Il coperchio contenitore caffè (3) non è in posizione	Sistemare nella sede il coperchio.
L'erogazione non avviene e si avverte un ticchettio.	Il gruppo dosatore caffè (N°2) è incrostato	Eseguire la pulizia come da paragrafo <b>PULIZIA DEL GRUPPO DOSATORE CAFFÈ'</b>

# Capuccino

## 1000



### LEYENDA

- 1 Cierre (tipo persiana)
- 2 Grupo contenedor y dosificador de café (Fig. C)
- 3 Tapa del contenedor del café
- 4 Contenedor agua
- 5 Piloto verde ON/OFF
- 6 Piloto verde calentamiento/alimentación
- 7 Piloto anaranjado funcionamiento en curso
- 8 Manecilla de selección
- 9 Cubierta contenedor
- 10 Boca suministro
- 11 Cubierta de los contenedores de suministro (fig. B)
- 12 Tubo de suministro (fig. B)
- 13 Interruptor general
- 14 Recipiente recoge gotas
- 15 Recipiente leche/agua
- 16 Lanza de aspiración

### FIG. C

- a) Pestaña de enganche de dosificador de café
- b) Asta con volante
- c) Dosificador volumétrico
- d) Contenedor de café
- e) Salida de café

### Características Técnicas:

Alimentación: 230V-50Hz

Potencia: 1400 W

*La Polti S.p.A. se reserva el derecho de introducir las modificaciones técnicas y de fabricación que considere necesario, sin obligación de previo aviso.*



Este aparato es conforme a la normativa EC 89/336 modificada de la 93/68 (EMC) y de la normativa 73/23 modificada de la 93/68 (baja tensión).

---

**PRECAUCIONES DE USO**

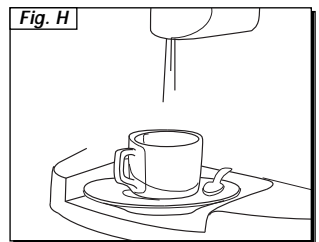
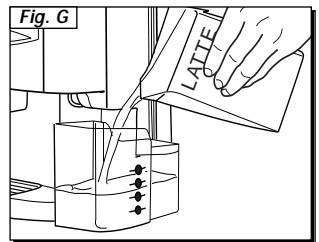
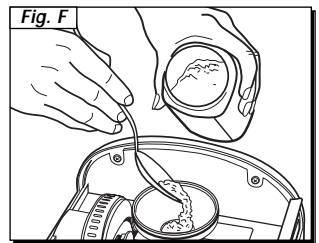
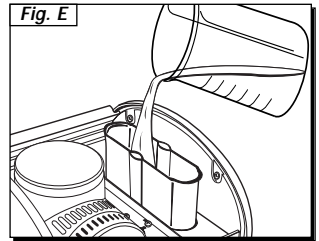
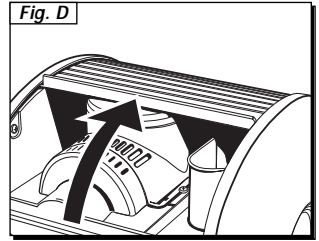
---

**Atención! No usar el aparato sin haber leído las instrucciones para su uso.**


- Antes de utilizar CAPPUCCINO POLTI, leer atentamente las instrucciones de uso y guardarlo en un sitio seguro para efectuar consultas eventuales.
- Antes de conectar el aparato, debe verificar que la tensión de la red corresponde con la indicada en la máquina y que la toma de alimentación sea una toma de tierra.
- No tocar el aparato con las manos o pies mojados cuando esté conectado.
- No sumergir nunca el aparato en agua o en otro líquido.
- Desconectar la clavija antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento.
- No permitir que CAPPUCCINO sea utilizada por niños o personas que desconozcan el funcionamiento.
- Si CAPPUCCINO va estar una temporada sin ser utilizado, se recomienda desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- No apagar o desconectar la máquina antes que esté apagado el piloto (7).

**INSTRUCCIONES DE USO**

- I. Antes de iniciar su uso, verificar que todos sus componentes estén colocados correctamente como se muestra en la figura (fig. A) y leyenda y que el mando del interruptor esté en posición "▼".
- II. Abrir completamente la rejilla (1) deslizando la a través de la guía (fig. D).
- III. Rellenar el contenedor (4) con agua del grifo (fig. E), la capacidad es de cerca de 250 cc. que permite preparar cerca de 20 cappuccino. Para facilitar el rellenado se puede extraer el contenedor teniendo cuidado de colocarla correctamente en su lugar.
- IV. Enchufar la clavija de alimentación en una toma de corriente adecuada a una toma de tierra presionar el interruptor general (13). Se iluminará el piloto verde ON/OFF (5). Cuando la máquina está en las condiciones idóneas para la preparación de la bebida el piloto verde para el calentamiento (6) se encenderá (para el primer suministro esperar siempre que el piloto verde (6) se encienda), de otra forma puede suceder que la bebida suministrada no sea perfecta.
- V. Abrir el contenedor de café levantando la tapa (3). Poner el café soluble del tipo granulado en el contenedor del café (d) y volver a cerrarlo (fig. F). Un microinterruptor de seguridad interrumpe la alimentación eléctrica en el momento de levantar la tapa (3). Asegurándose así que la tapa esté bien cerrada.
- VI. Extraer el recipiente (15) y llenarlo con la cantidad deseada de leche fría (fig. G). Cada nivel representa la dosis para una taza de cappuccino.
- VII. Colocar correctamente el recipiente en su lugar, cuidando que la muesca inferior encaje (16) en el resalte existente en la base donde se aloja.
- VIII. Poner la taza sobre el recipiente recoge gotas (14) (fig. H). Ahora si está listo para preparar el cappuccino.




## **PREPARACION DEL CAPPUCCINO**

- Llenar el recipiente (15) con leche fría como está descrito en el punto VI y VII del párrafo "Instrucciones de uso".
- Girar la manecilla (8) en sentido contrario de las agujas del reloj, hacia el indicador,  se enciende el piloto (7), haciendo esto se carga automáticamente una dosis de café y es aspirada la leche para hacer un buen cappuccino. No debe preocuparse si después de haber accionado la manilla de selección (8) en su posición inicial, señalada con "▼".

Durante toda la fase de trabajo estará encendido el piloto (7). Antes de retirar la taza espere unos segundos después de que se apague el piloto (7) a fin de recoger toda la leche del circuito.

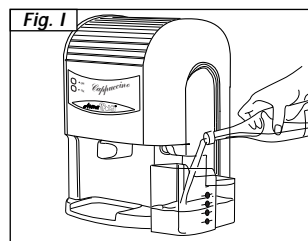
## **PREPARACION DE LECHE MONTADA**

- Llenar el recipiente (15) con leche fría como se ha descrito en el punto VI y VII del párrafo "Instrucciones de uso".

Girar la manecilla (8) en sentido de las manecillas del reloj, hacia el indicador  se enciende el piloto (7) y en pocos segundos la leche descenderá en la taza. Cuando la leche está dentro de la taza podrá conseguir la cantidad deseada poniendo la manecilla en la posición inicial indicada en el "▼". Durante la fase de trabajo tendrá acceso al piloto (7). Antes de quitar la taza atender algunos segundos después del seguimiento del piloto (7) a fin de recoger toda la leche del circuito.

## **PREPARACION DEL CAFE**

- Llenar el recipiente (15) con agua, en lugar del leche (fig. I), y repetir la misma operación descrita en el párrafo "PREPARACION DEL CAPPUCCINO".




## **PREPARACION DEL CHOCOLATE**

- Para preparar un buen chocolate, poner dos cucharadas de cacao soluble en la taza vacía y por lo tanto proceder como lo descrito en el párrafo LECHE MONTADA.

## LIMPIEZA DESPUES DE SU USO

Antes de desenchufar la máquina después de su uso, realizar su limpieza siguiendo las operaciones que señalamos:

- No encender la máquina antes de que se apague el piloto (7).
- Enjuagar el recipiente de la leche (15), rellenar de agua y ponerlo en su lugar. Colocar en la parilla recoge gotas un recipiente vacío y efectuar la operación de suministro, moviendo la manecilla (8) en sentido de las manecillas del reloj hacia el indicador , hasta que salga aproximadamente una taza de agua caliente. Volverá a poner la manecilla en posición inicial "▼". El paso del agua en el circuito permite la auto limpieza eliminando cualquier resto del leche. Es indispensable seguir la operación de limpieza cada vez que se usa la máquina. Esto no quiere decir que se deba limpiar después de cada preparación de la bebida, sino solo al término de su utilización de la máquina. En cualquier caso es desaconsejable dejar el circuito sucio por más de una hora.

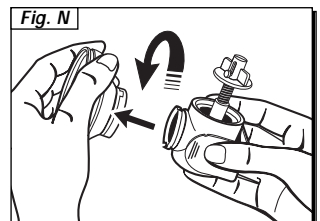
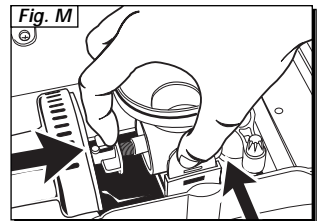
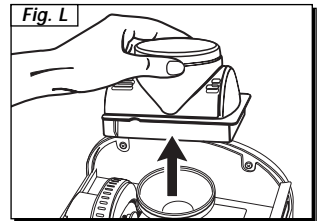
**NOTA:** Si no se usa la máquina por un largo periodo de tiempo es necesario vaciar el recipiente del café siguiendo las instrucciones del capítulo "Limpieza del contenedor de café".

### ***\_\_LIMPIEZA DEL GRUPO DE DOSIFICADOR DE CAFE (FIG.C) \_\_*** **(NECESARIO DESPUES DE SUMINISTRAR CERCA DE 20/30 CAFES)**

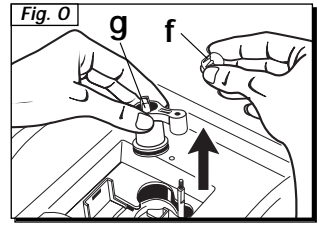
Periodicamente es aconsejable proceder a la limpieza del grupo de dosificador del café.

Para seguir esta operación proceder de la siguiente forma:

- Verificar que la máquina está desconectada de la red eléctrica.
- Sacar la tapa del contenedor del café (3) (fig. L).
- Apretar las dos pestañas (a) sutiadas debajo del recipiente del cafe (fig. M) seguidamente introducir dentro del interior de la máquina el asta con volante (b). Mover el grupo de dosificador desplazandolo hacia arriba. Vaciar el contenedor de residuos de café liofilizado.
- Para una perfecta limpieza del sistema de dosificación, separar el dosificador volumétrico del contenedor de café (d) girando el contenedor hacia la derecha y izquierda indistintamente (fig. N).



- Desenroscar la pieza roja (f) utilizar para bloquear el pistón (g). Extraer el pistón para la limpieza (Fig. O).
- Lavar los componentes en agua tibia jabonosa, después enjuagar y secar bien. **Es esencial antes del montaje verificar que el mecanismo esté perfectamente seco.** Volver a montar las piezas procediendo de forma inversa al procedimiento anterior.

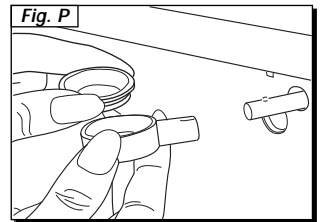


## LIMPIEZA DE LA BOCA DE SUMINISTRO (ACONSEJABLE DESPUES DE SERVIR 20/30 CAFES)

Periodicamente es necesario proceder a la limpieza de la boca de suministro (10).

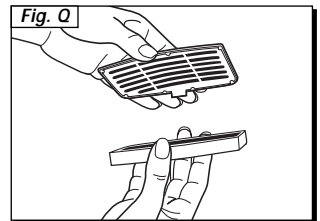
Para seguir esta operación proceder como se indica:

- Sacar la cubierta de protección (9) tirando hacia fuera.
- Sacar la boca de suministro (10) extrayendolo de la máquina (fig. P).
- Levantar la cubierta (11).
- Lavar las dos piezas en agua tibia jabonosa y enjuagar bien.
- Colocar con cuidado la cubierta sobre la boca de suministro y después insertar juntos en la máquina.
- Colocar la tapa de protección de la boca suministro (9).



## LIMPIEZA DE LA REJILLA RECOGE GOTAS

- Vaciar y limpiar periodicamente con agua caliente y detergente para platos la rejilla recoge gotas (14), simplemente volviendola a colocar en su alojamiento (fig. Q), colocandola después de su completa limpieza.



## CONSEJOS UTILES

- No dejar nunca la leche dentro del contenedor.
- Para obtener una mayor cremosidad de la bebida se aconseja el uso de la leche fría.
- Para un café más gustoso utilizar agua mineral natural en lugar de la del grifo.

**GARANTIA**

CAPPUCCINO POLTI está garantizado por 1 año desde la fecha de compra contra defectos de fabricación y falta de los materiales. La garantía no es válida si la avería ha sido causada por un uso inadecuado. En caso de avería o mal funcionamiento, contactar inmediatamente con el Centro de Asistencia autorizado más cercano. Los eventuales desperfectos del aparato causados por personal no autorizado invalidarán automáticamente la garantía. Polti S.p.A. se declina cualquier responsabilidad en caso de incidencias originadas por un uso de CAPPUCCINO 1000 no acorde al presente manual de instrucciones de uso.

**ATENCIÓN!**

El aparato está construido según las normas vigentes para el reciclaje. Se recomienda no tirar los embalajes protectores del transporte junto con los desechos domésticos, sino entregarlos a los centros de recogida adecuados.

**CONSEJOS PER LA SOLUCIONAR  
POSIBLES INCONVENIENTES EVENTUALES**

<b>INCONVENIENTES</b>	<b>CAUSAS</b>	<b>SOLUCION</b>
El suministro no arranca o se interrumpe	Falta agua en el recipiente N°4	Proceder con el llenado
Suministro irregular con emisión de vapor	La leche o el agua no son suficientemente fría	Utilizar leche o agua con temperatura de nevera (sobre 10°C)
Falta de suministro de café	Falta de café en el contenedor. El grupo dosificador está incrustado	Rellenar el contenedor. Proceder a la limpieza del contenedor de café (ver instrucciones)
El ciclo de funcionamiento no empieza	La tapa del contenedor de café (3) no está en su posición	Colocar correctamente la tapa en su sitio
El suministro se bloquea y se nota un repiqueteo	El grupo dosificador de café (N°2) está incrustado	Asegurarse que la limpieza es como pone en el parrafo LIMPIEZA DEL GRUPO DOSIFICADOR DEL CAFE



# Capuccino

## 1000



### LEGENDE

- 1 Rideau de fermeture
- 2 Récipient à café (fig. C)
- 3 Couvercle du récipient à café
- 4 Petit bac à eau
- 5 Témoin vert ON/OFF
- 6 Témoin d'allumage
- 7 Témoin de chauffe
- 8 Manette de sélection
- 9 Cache du bec
- 10 Bec de distribution
- 11 Capuchon du bec de distribution (fig. B)
- 12 Tube de distribution (fig. B)
- 13 Interrupteur général
- 14 Bac de récupération des gouttes
- 15 Bac lait/eau
- 16 Branchement d'aspiration lait

### FIG. C

- a) Lamelles d'accrochage du doseur à café
- b) Vis avec embout
- c) Doseur volumétrique
- d) Récipient à café
- e) Sortie café
- f) Vrille rouge
- g) Piston

### Caractéristiques techniques

Alimentation :	230 V-50 Hz
Puissance absorbée :	1400 W

*La Société POLTI S.p.A. se réserve le droit d'opérer les modifications techniques et constructives qui se révéleront nécessaires, sans obligation de préavis.*



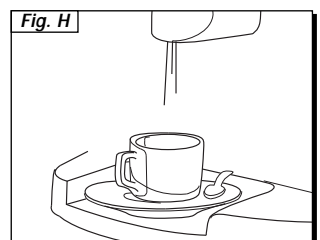
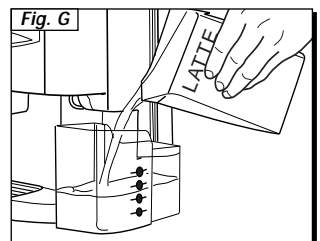
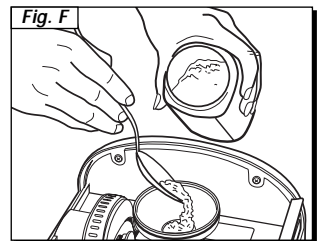
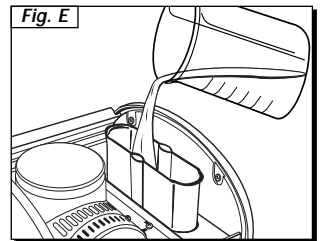
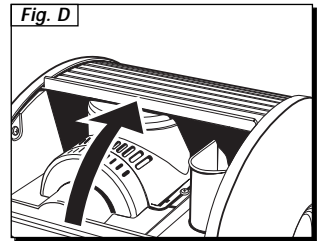
Cet appareil est conforme à la directive EC89/336 modifiée par la 93/68(EMC) et à la directive 73/23 modifiée par la 93/68 (basse tension).

## *PRECAUTIONS D'UTILISATION*


- Avant d'utiliser votre CAPPUCCINO 1000 de POLTI, lisez attentivement les instructions d'utilisation présentes et conservez les avec soin pour d'éventuelles consultations futures.
- Avant de brancher l'appareil, assurez vous que la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur la machine et que la prise d'alimentation soit munie d'une mise à terre.
- N'éteignez ou ne débranchez pas votre machine avant que le témoin (7) ne soit éteint.
- Ne maniez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés quand la fiche est insérée.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Débranchez toujours la fiche avant d'effectuer quelque opération de manutention que ce soit.
- Empêchez que votre CAPPUCCINO 1000 ne soit utilisé par des enfants ou par toute personne qui n'en connaît pas le fonctionnement.
- Si votre CAPPUCCINO 1000 devait rester inutilisé, il est recommandé de débrancher la fiche du réseau électrique.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION


- I. Avant de commencer les opérations, vérifiez que tous les composants soient bien en place, comme l'indique le schéma en légende (fig. A), et que la manette sur le tableau de bord soit en position "▼".
- II. Ouvrez complètement le rideau de fermeture (1) en le faisant coulisser dans sa glissière (fig. D).
- III. Remplissez le petit bac (4) avec de l'eau du robinet (fig. E). La capacité est d'environ 250 cl., ce qui permet de préparer 20 cappuccino. Pour faciliter le remplissage, on peut extraire le petit bac en prenant bien soin, après le remplissage, de le remettre correctement en place.
- IV. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant adaptée munie d'une mise à terre et appuyez sur l'interrupteur général (13). Le témoin vert (5) s'allume et la machine est prête quand le témoin d'allumage (6) s'allume à son tour. Pour la première distribution, cette attente est nécessaire pour obtenir une boisson parfaite.
- V. Ouvrez le récipient à café en ôtant le couvercle (3). Mettez du café soluble lyophilisé dans le récipient (d) et refermez (fig. F). Un micro-interrupteur de sécurité interrompt l'alimentation électrique jusqu'à la fermeture complète du couvercle (3).
- VI. Décrochez le bac (15) et remplissez le avec la quantité désirée de lait froid (fig. G). Chaque niveau représente la dose d'une tasse de cappuccino.
- VII. Réinsérez correctement le bac dans son logement, en faisant attention que le branchement (16) soit bien fait.
- VIII. Positionnez la tasse sur le bac de récupération (14) (fig. H). Maintenant votre CAPPUCCINO 1000 est prêt à distribuer la boisson chaude.



## PREPARATION DU CAPPUCCINO

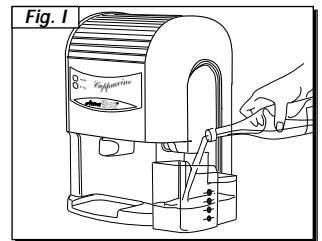
- Remplissez le récipient (15) avec du lait froid (confère points 6 et 7 du paragraphe "Instructions d'Utilisation").
- Tournez la manette (8) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le symbole . Le témoin (7) s'allume et la préparation d'un cappuccino se fait automatiquement. Ne vous inquiétez pas si en tournant la manette (8) vous n'entendez aucun bruit car la machine travaille en silence. Au moment de rajouter le lait, remettez la manette (8) en position initiale marquée "▼". Pendant toute la durée de préparation, le témoin (7) reste allumé. Avant de prendre la tasse, attendez quelques secondes après que le témoin (7) se soit éteint, pour récupérer tout le lait injecté dans le circuit.

## PREPARATION DU LAIT MONTE

- Remplissez le réservoir (15) avec du lait froid.
- Tournez la manette (8) dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole . Le témoin (7) s'allume et en quelques secondes le lait descend dans la tasse. Remettez la manette (8) sur la position "▼" lorsque la quantité de lait désirée est atteinte. Pendant toute la phase de préparation le témoin (7) reste allumé. Avant de prendre votre tasse, attendez quelques secondes pour récupérer le reste du lait injecté dans le circuit.

## PREPARATION DU CAFE

- Remplissez le bac (15) avec de l'eau, à la place du lait (fig. I) et exécutez les mêmes opérations décrites dans le paragraphe " Préparation du Cappuccino ".




## PREPARATION DU CHOCOLAT

- Pour préparer un bon chocolat, mettez deux cuillères de chocolat soluble dans une tasse vide et puis procédez comme décrit dans le paragraphe " Préparation du Lait Monté ".

## NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Avant d'éteindre la machine après utilisation, effectuez le nettoyage en suivant les opérations reportées ici.

- N'éteignez ni ne débranchez la machine avant que ne soit éteint le témoin (7).
- Lavez le bac à lait (15), remplissez-le d'eau et réinsérez-le dans son logement. Positionnez sur la grille de récupération un récipient vide et effectuez l'opération de distribution en tournant la manette (8) dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole  jusqu'à ce que sorte l'équivalent d'une tasse d'eau chaude. Remettez la manette en position initiale marquée "▼". Le passage de l'eau dans le circuit permet l'auto-nettoyage, en éliminant tout résidu de lait.

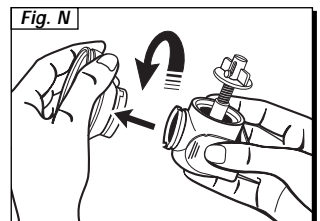
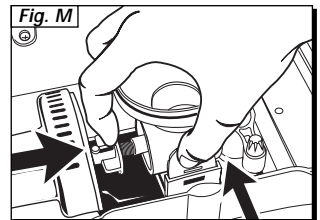
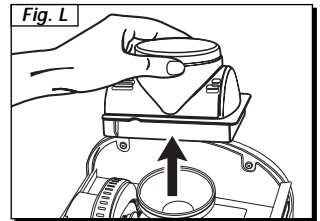
Il est indispensable d'exécuter l'opération de nettoyage à la fin de chaque utilisation de la machine. Pour cela, il est conseillé de laisser le circuit sale pendant plus d'une heure.

**NOTE:** Si la machine n'est pas utilisée pendant un long moment il est nécessaire de vider le récipient à café en suivant les instructions reportées dans le titre "Nettoyage du Récipient à Café".

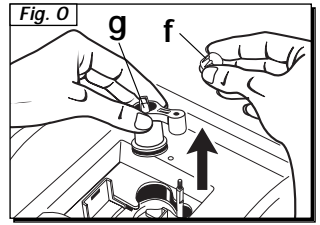
### NETTOYAGE DU DISTRIBUTEUR CAFÉ (Fig. C) (NÉCESSAIRE APRÈS ENVIRON 20/30 DISTRIBUTIONS)

Périodiquement, il est conseillé de procéder au nettoyage du distributeur café. Pour effectuer cette opération, procédez comme suite:

- Assurez vous que la machine soit débranchée du réseau électrique
- Ouvrez le couvercle (3) du récipient à café (fig. L).
- Appuyez sur les deux lamelles situées sous le récipient à café (fig. H) tout en poussant vers l'intérieur de la machine la vis avec embout (b). Enlevez le groupe distributeur café en le tirant vers le haut.
- Pour un nettoyage parfait du circuit de distribution, séparez le doseur volumétrique (c) du récipient à café (d) en tournant le récipient vers la droite ou la gauche indifféremment (fig. N).



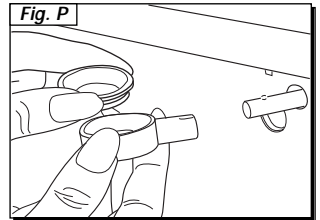
- Dévissez la vrille rouge (f) utilisée pour bloquer le piston (g). Otez le piston pour le nettoyage (fig. O).
- Lavez les composants à l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez bien. **Il est important de vérifier que le mécanisme soit bien sec avant de procéder au remontage.** Remontez les parties en parcourant à l'inverse la procédure précédente.



## NETTOYAGE DU BEC DE DISTRIBUTION (NÉCESSAIRE APRÈS ENVIRON 20/30 DISTRIBUTIONS)

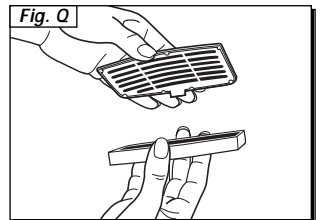
Périodiquement il est conseillé de procéder au nettoyage du bec de distribution (10). Pour effectuer cette opération, procédez comme suite:

- Otez le capuchon de protection (9) en le tirant vers vous.
- Détachez le bec de distribution (10) de la machine (fig. P).
- Soulevez le filtre (11).
- Lavez les deux morceaux à l'eau tiède savonneuse et séchez les bien.
- Remettez le filtre sur le bec de distribution et puis enfillez l'ensemble sur la machine.
- Remettez le capuchon de protection du bec (9).



## NETTOYAGE DU BAC DE RECUPERATION

- Videz et nettoyez périodiquement avec de l'eau chaude et du produit nettoyant le bac de récupération (14), simplement en l'ôtant de son logement (fig. Q), et en le remplaçant là après un nettoyage concluant.



## CONSEILS UTILES

- Ne laissez pas de lait inutilisé dans le récipient.
- Pour obtenir une boisson plus crémeuse il est conseillé d'utiliser du lait froid.
- Pour un café plus goûteux utilisez de l'eau minérale naturelle, à la place de l'eau du robinet.

**GARANTIE**

Votre CAPPUCINO 1000 de POLTI est garanti pendant un an à compter de la date d'achat contre tous défauts de fabrication. Les pannes dues à l'entartrage ou à une mauvaise utilisation du produit sont exclues de la garantie. En cas de panne, n'essayez pas de démonter l'appareil mais contactez le point SAV le plus proche.

Toute intervention sur l'appareil, faite par une personne non autorisée, invaliderait automatiquement la garantie. La garantie ne pourra s'appliquer que sur présentation de la facture originale d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

La Société POLTI S.p.A. décline toute responsabilité en cas d'incidents dus à une utilisation de CAPPUCINO 1000 non conforme aux présentes instructions d'utilisation.

Votre appareil est construit selon les normes en vigueur pour le recyclage. Nous vous recommandons de ne pas jeter dans vos ordures ménagères les emballages de protection de votre appareil, mais plutôt de les confier aux centres de récolte concernés.

**CONSEILS POUR SOLUTIONNER  
D'EVENTUELS INCONVENIENTS**

<b>INCONVENIENT</b>	<b>CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
La distribution ne s'enclenche pas ou s'interrompt	Manque d'eau dans le bac N°4	Procédez au remplissage
La distribution est turbulente avec émission de vapeur	Le lait ou l'eau ne sont pas suffisamment froids	Utilisez du lait ou de l'eau à la température du réfrigérateur (environ 10°C)
La distribution de café ne s'effectue pas	Il n'y a plus de café dans le récipient Le café soluble s'est solidifié dans le récipient	Remplissez le récipient  Nettoyez le récipient à café (regardez les instructions)
La distribution de café se bloque et le témoin rouge s'allume	Le dispositif de protection s'est mis en route	Regardez le paragraphe "Dispositif de Protection"
Le cycle de fonctionnement ne s'enclenche pas	Le couvercle du récipient à café (3) n'est pas en position	Remettez le couvercle à sa place
La distribution ne se fait pas et vous entendez crépiter	Le distributeur de café (N°2) est incrusté	Effectuez le nettoyage comme indiqué dans le paragraphe "Nettoyage du Distributeur Café"

# Capuccino

## 1000



### GESAMTABBILDUNG

- 1 Rollo
- 2 Gruppe Kaffeebehälter und -Dosieranlage (Bild C)
- 3 Kaffeebehälterverschluss
- 4 Wasserbehälter
- 5 Grüne Kontrolllampe (ON/OFF)
- 6 Grüne Kontrolllampe Aufheiz-Stromversorgung
- 7 Orange Kontrolllampe Inbetriebnahme
- 8 Wählknopf
- 9 Kaffeespender-Schutzverkleidung
- 10 Kaffeespender
- 11 Kaffeespenderdeckel (Bild B)
- 12 Kaffeeabgaberöhrchen (Bild B)
- 13 Hauptschalter
- 14 Tropfwasserbehälter
- 15 Behälter für Milch/Wasser
- 16 Ansaugschaft

### BILD C

- a) Anschlußlamelle für Kaffeedosieranlage
- b) Stange mit Handrad
- c) Volumetrische Dosieranlage
- d) Kaffeebehälter
- e) Kaffeerutsche

### Technische Daten:

Stromversorgung:	230V-50Hz
Leistungsstärke:	1400 W

*Politi S.p.A. behält sich vor, ohne Mitteilungsverpflichtung ihrerseits nach eigenem Gutdünken eventuell erforderliche technische und produktionstechnische Änderungen am Gerät vorzunehmen.*



Dieses Gerät entspricht der Vorschrift EC 89/336, abgeändert durch 93/68 (EMC) sowie der Vorschrift 73/23, abgeändert durch 93/68 (Niedrigspannung).



---

***HINWEISE VOR DEM EINSATZ DES GERÄTS***

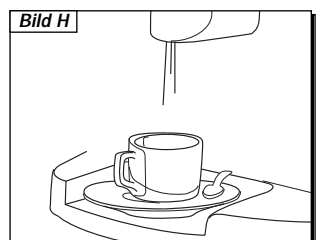
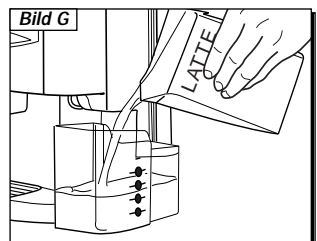
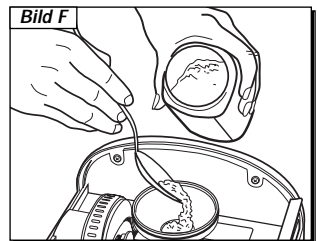
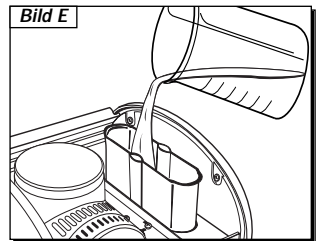
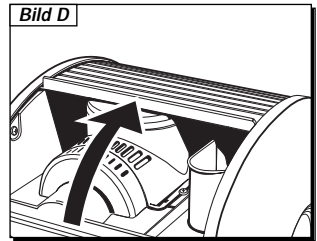
---

**Wichtig! Vor einer Inbetriebnahme des Geräts unbedingt die Gebrauchsanweisung lesen.**


- Diese Gebrauchsanweisung ist vor dem Einsatz Ihrer CAPPUCCINO POLTI-MASCHINE aufmerksam durchzulesen und als zukünftige Informationsunterlage sorgfältig aufzubewahren.
- Stellen Sie vor dem Anschluß des Geräts sicher, daß die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht und daß der Elektroanschluß mit einer Erdung versehen ist.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen, solange der Stecker ans Netz angeschlossen ist.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vor allen Wartungsarbeiten den Netzstecker ziehen.
- Überlassen Sie CAPPUCCINO nicht Kindern oder Personen, die nicht über seinen korrekten Betrieb unterrichtet sind.
- Falls CAPPUCCINO länger nicht mehr benutzt werden sollte, ist der Netzstecker zu ziehen.
- Schalten Sie nicht die Maschine aus, bevor die Kontrollampe auslöscht (7).

## GEBRAUCHSANLEITUNG


- I. Stellen Sie vor dem Einsatz sicher, daß alle Teile, wie auf der Gesamtabbildung (Bild A) dargestellt, korrekt untergebracht sind, und daß der Wählknopf auf dem Hauptschalter auf Stellung "▼" ist.
- II. Die Rollo (1) vollständig öffnen (Bild D).
- III. Füllen Sie den Behälter (4) mit Leitungswasser, ca. 250 ml., ausreichend für ca. 20 Tassen Cappuccino (Bild E). Zur einfacheren Befüllung kann der Behälter herausgezogen werden. Wasserbehälter wieder korrekt in seinem Sitz unterbringen.
- IV. Den Netzstecker an einen geeigneten, geerdeten Elektroanschluß schließen und den Hauptschalter (13) drücken. Die grüne Kontrollampe ON/OFF (5) leuchtet auf. Sobald das Gerät seine Heizleistung erreicht hat, dann leuchtet die grüne Aufheiz-Kontrollampe (6) auf.  
(Bei der ersten Getränkezubereitung versichern Sie sich, daß die grüne Kontrollampe (6) aufleuchtet, sonst könnte das Getränk nicht ganz köstlich sein)
- V. Verschuß (3) entfernen, um den Kaffeebehälter zu öffnen. Löslichen Kaffee (Granulat) in den Behälter (d) geben und wieder verschließen (Bild F). Sobald der Verschuß (3) geöffnet wird, schaltet ein Schutzmikroschalter die Stromversorgung aus. Versichern Sie sich daher, daß der Verschuß korrekt geschlossen ist.
- VI. Milchbehälter (15) abnehmen und die gewünschte Milchmenge einfüllen (Bild G). Jeder Strich entspricht einer Tasse Cappuccino.
- VII. Milchbehälter wieder korrekt in seinem Sitz unterbringen. Dabei den Ansaugschaft (16) korrekt in seinem Sitz unterbringen.
- VIII. Tasse auf den Tropfwasserbehälter (14) stellen (Bild H). Nun ist alles für die Abgabe des Getränks bereit.



## CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

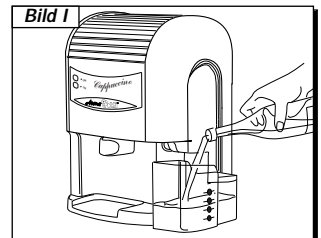
- Milchbehälter (15) nur mit kalter Milch füllen, wie bereits unter Punkt VI und VII des Abschnitts "Gebrauchsanleitung" beschrieben.
- Knopf (8) gegen den Uhrzeigersinn in Richtung Anzeiger  drehen, die Kontrolllampe (7) leuchtet auf. Durch diesen Handgriff wird automatisch eine Kaffeedose eingefüllt und entsprechend Milch zur Zubereitung eines köstlichen Cappuccino angesaugt. Keine Sorge, wenn nach Drehen des Wählknopfs (8) kein Geräusch auftritt; die Maschine bereitet Ihren CAPPUCCINO ganz leise vor. Sobald die gewünschte Milchmenge erreicht wird, stellen Sie den Knopf (8) in seinen Anfangssitz "▼" zurück. Während der ganzen Arbeit bleibt die Kontrolllampe (7) auf. Vor dem Entfernen der Tasse einige Sekunden nach dem Auslöschten der Kontrolllampe (7) abwarten, bis das Getränk vollständig abgegeben wurde.

## MILCHSCHAUM-ZUBEREITUNG

- Milchbehälter (15) mit kalter Milch füllen, wie bereits unter Punkt VI und VII des Abschnitts "Gebrauchsanleitung" beschrieben.
- Knopf (8) in der Uhrzeigersinn in Richtung Anzeiger  drehen. Die Kontrolllampe (7) leuchtet auf und innerhalb wenigen Sekunden fließt die Milch in die Tasse. Sobald die Tasse mit der gewünschten Milchmenge voll ist, den Knopf (8) wieder auf die Anfangsstellung "▼" drehen. Während des Betriebs leuchtet die orange Lampe (7) auf. Tasse erst entfernen, wenn der Zubereitungsprozess vollständig beendet ist.

## KAFFEEZUBEREITUNG

- Wasser statt Milch in den Behälter (15) füllen (Bild 1) und die im Absatz CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG beschriebenen Handgriffe ausführen.




## SCHOKOLADE-ZUBEREITUNG

- Um eine köstliche Schokolade zu vorbereiten, füllen Sie die leere Tasse mit zwei Löffeln lösliches Kakao und die im Absatz MILCHSCHAUM-ZUBEREITUNG beschriebenen Handgriffe ausführen.

## REINIGUNG NACH DEM GEBRAUCH

Nach dem Gebrauch ist das Gerät vor dem Abschalten zu reinigen. Gehen Sie hierbei folgendermaßen vor:

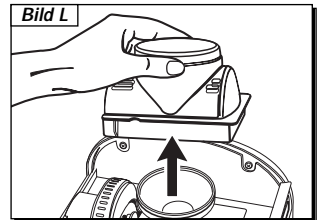
- Maschine erst nach dem Auslöschten der Kontrolllampe (7) ausschalten.
- Milchbehälter (15) ausspülen, mit Wasser füllen und in seinen Sitz zurückstellen. Auf das Tropfwassersammelgitter einen leeren Behälter stellen und durch Drehen des Knopfs in der Uhrzeigersinn in Richtung Anzeiger  die Getränkeausgabe veranlassen, bis zirka eine Tasse heißes Wassers abgegeben wurde. Den Knopf in seine Anfangsstellung "▼" zurückstellen. Der Durchlauf des Wassers durch die Geräteleitungen ermöglicht die Selbstreinigung; alle Milchreste werden somit entfernt. Dieser Reinigungsvorgang ist nach jeder Benutzung des Geräts unerlässlich. Das bedeutet nicht, daß die Maschine nach jeder einzelnen Cappuccino-Zubereitung zu säubern ist - nur nach jedem abgeschlossenen Einsatz. Es ist in jedem Fall davon abzuraten, Leitungen, die Milchreste enthalten, länger als eine Stunde ungesäubert zu lassen.

**WICHTIG:** Sollte die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht mehr benutzt werden, ist der Kaffeebehälter unter Beachtung der Anleitungen des Kapitels "Reinigung des Kaffeebehälters" zu entleeren.

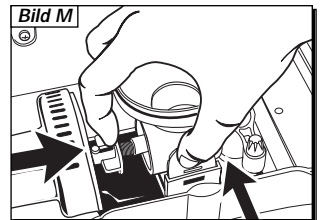
### REINIGUNG DER GRUPPE KAFFEEDOSIERANLAGE (BILD C) (ALLE 20/30 TASSEN)

Die Gruppe Kaffeedosieranlage ist regelmäßig zu reinigen. Hierbei ist folgendermaßen vorzugehen:

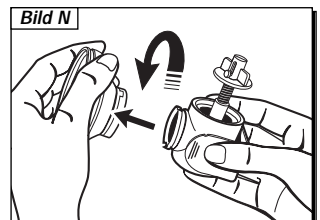
- Sicherstellen, daß die Maschine nicht ans Stromnetz geschlossen ist.
- Kaffeebehälterabdeckung (3) abnehmen (Bild L).



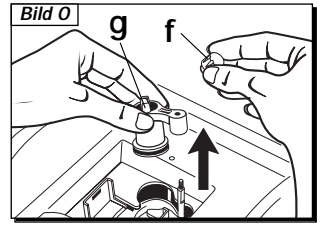
Die zwei unter dem Kaffeebehälter liegenden Lamellen drücken (Bild M). In der Zwischenzeit die Stange mit Handrad (b) drücken und zur Maschinenmitte hin verschieben. Dosiergruppe nach oben anheben und herausnehmen. Den Behälter (2) von den Resten des löslichen Kaffees leeren.



- Zur vollkommenen Reinigung des Dosiersystems trennen Sie die volumetrische Dosieranlage (c) vom Kaffeebehälter (d), indem Sie den Behälter egal nach rechts oder nach links drehen (Bild N).



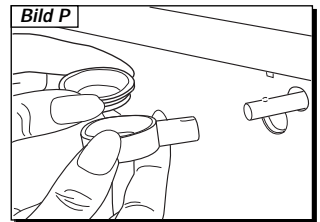
- Die rote Schraube (f) für die Kolbensperre ausschrauben. Den Kolben ausziehen und reinigen (Bild O).
- Teile in lauwarmem Seifenwasser waschen (nicht in dem Geschirrspüler), abspülen und gut abtrocknen. **Stellen Sie unbedingt sicher, daß der Mechanismus vor der Montage völlig trocken ist.** Bei Zusammensetzen der Teile ist das oben beschriebene Verfahren in umgekehrter Reihenfolge auszuführen.



## REINIGUNG DES KAFFEESPENDERKOPFS (ALLE 20/30 TASSEN)

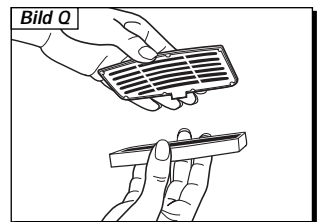
Der Kaffeespender (10) ist regelmäßig zu reinigen. Hierbei ist folgendermaßen vorzugehen:

- Schutzverkleidung (9) abziehen.
- Kaffeespender (10) aus der Maschine ziehen und abnehmen (Bild P).
- Kaffeespenderdeckel (11) anheben.
- Beide Teile in lauwarmem Seifenwasser waschen und gut abtrocknen.
- Deckel wieder auf Spender aufsetzen und in das Führungsrohr einbringen.
- Schutzabdeckung des Kaffeespenders (9) wieder anbringen.



## REINIGUNG VOM TROPFWASSERBEHÄLTER

- Tropfwasserbehälter (14) regelmäßig entleeren und mit warmem Wasser mit Geschirr-Reinigungsmittel auswaschen. Den Behälter rausnehmen (Bild Q) und reinigen.



## ZWECKDIENLICHE HINWEISE

- Lassen Sie keine Restmilch im Behälter zurück.
- Sie erhalten ein noch cremigeres Getränk, wenn Sie kalte Milch verwenden.
- Ihr Kaffee gelingt noch aromatischer, wenn Sie anstelle von Leitungswasser Mineralwasser verwenden (ohne Kohlensäure).

**GARANTIE**

Polti gewährt Ihnen 1 Jahr Garantie auf CAPPUCCINO POLTI ab Verkaufsdatum gegen Verarbeitungs- oder Materialfehlern. Ausgenommen sind Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen. Bei Beanstandungen bitten wir Sie, das Gerät sofort an die nächstgelegene Polti-Kundendienststelle zu senden. Kein Garantieanspruch für Folgeschäden durch unsachgemäße Handhabung.

POLTI S.p.A. übernimmt keinerlei Haftung für Unfälle, die auf unsachmäßigen, dieser Gebrauchsanleitung nicht entsprechenden Einsatz des CAPPUCCINO 1000-Gerätes zurückzuführen sind.

**WICHTIG!**

Das Gerät wurde gemäß den gesetzlichen Richtlinien für das Recycling gebaut. Es empfiehlt sich, Überreste der für den Transport bestimmten Schutzverpackungsmaterialien nicht im Haushaltsmüll zu entsorgen, sondern vielmehr diese an geeignete Sammelstellen auszuliefern.

**\_\_ HINWEISE FÜR DIE LÖSUNG EVENTUELLER PROBLEME \_\_**

<b>PROBLEM</b>	<b>URSACHE</b>	<b>LÖSUNG</b>
Die Ausgabe beginnt nicht oder unterbricht sich	Im Kessel Nr. 4 fehlt Wasser	Mit Wasser füllen
Stürmische Ausgabe mit Auslauf von Dampf	Die Milch oder das Wasser sind nicht kalt genug	Milch oder Wasser mit Kühlschranktemperatur benutzen (circa 10°C)
Fehlende Kaffeeausgabe	Im Behälter fehlt Kaffee. Die Dosiergruppe ist verkrustet	Den Behälter füllen. Den Kaffeebehälter reinigen (Anweisung beachten)
Der Betriebszyklus fängt nicht an	Der Kaffeebehälterverschluss (3) ist nicht korrekt geschlossen	Den Verschluss korrekt in seinem Sitz unterbringen
Die Ausgabe beginnt nicht und man hört ein Ticken	Die Kaffeedosiergruppe (Nr. 2) ist verkrustet	Reinigung durchführen, wie im Absatz REINIGUNG DER KAFFEEDOSIER GRUPPE beschrieben

# Cappuccino

## 1000



### KEY

- 1 Rolltop cover
- 2 Coffee container and coffee measure unit (Fig. C)
- 3 Coffee container cover
- 4 Water container
- 5 ON/OFF green pilot light
- 6 Heating/power supply green pilot light
- 7 Operation orange pilot light
- 8 Selection knob
- 9 Dispenser cover
- 10 Dispenser ring
- 11 Dispenser cap (fig.B)
- 12 Dispenser tube
- 13 Main switch
- 14 Liquid collector tray
- 15 Milk/water container
- 16 Milk suction tube

### FIG. C

- a) Coffee measuring device link plates
- b) Rod with handwheel
- c) Volumetric measure device
- d) Coffee container
- e) Coffee slide

### Technical characteristics:

Power supply:	220/240V-50Hz
Installed power:	1400 W

*Politi S.p.A. reserves the right to change specifications without prior notice.*



This appliance conforms to EC Directive 89/336 amended by 93/68 (EMC) and to Directive 73/23 amended by 93/68 (low voltage)

---

***PRECAUTIONS***

---

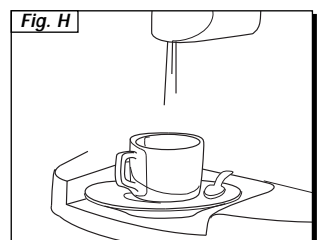
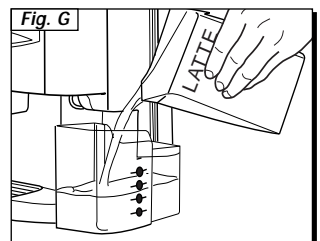
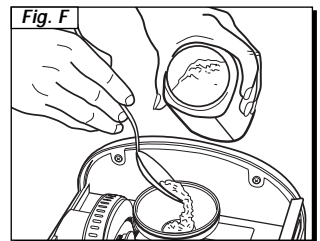
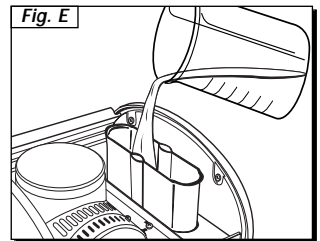
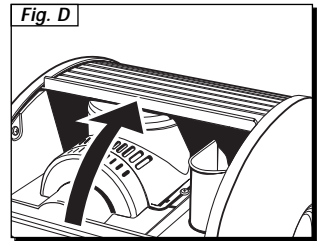
**Attention! Do not use the appliance without reading the instructions.**

- Before using the POLTI CAPPUCCINO read this manual carefully and store it for future use.
- Before connecting the appliance, ensure that the mains power supply and the power supply stated on the appliance match and that the mains socket is equipped with an earth.
- Do not touch the appliance with wet hands or feet when it is plugged into the mains.
- Do not place the appliance in water or in any other liquid.
- Unplug the appliance before performing any maintenance.
- Do not allow children to use the machine or any others who may not know how to operate it .
- Should CAPPUCCINO not be in use, it is advisable to unplug it from the mains.
- Do not switch off or disconnect the machine before the pilot light is off (**7**).




## INSTRUCTIONS FOR USE


- I. Before operating the machine, check that all components are correctly installed as shown in the figure (fig. A) and that the knob on the control plate is on "▼" position.
- II. Open the rolltop cover (1) completely allowing it to slide in its guide (D).
- III. Fill the container (4) with tap water (fig.E), the capacity is about 250 cc., sufficient to prepare about 20 cappuccinos. To make filling easier, the water container can be taken out and then correctly replaced in its housing.
- IV. Insert the plug into a suitable mains socket equipped with an earth and press the main switch (13). The ON/OFF green pilot light (5) will switch on. When the machine reaches its ideal conditions for the preparation of the drink, the heating green pilot light (6) will switch on (For the first dispensing always wait for the green pilot light (6) to switch on, otherwise it may happen that the drink is not perfect).
- V. Open the coffee container by removing the cover (3). Place soluble granular type coffee in the container (d) and close it (fig. F). A safety microswitch stops the electric power supply when the cover (3) is not in place. So make sure that the cover is well closed.
- VI. Release the container (15) and fill it with the desired amount of cold milk (fig. G). Each level corresponds to the dosage for a cup of cappuccino.
- VII. Correctly replace the tray in its housing paying attention that the suction tube is correctly positioned.
- VIII. Position the cup on the liquid collector tray (14) (fig. H). The machine is now ready to prepare the cappuccino.



## ***PREPARING A CAPPUCCINO***

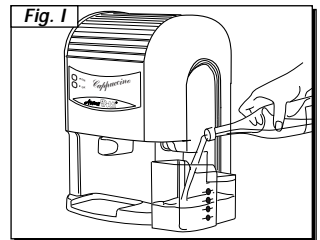
- Fill the container (15) with cold milk as previously described in point VI and VII of the "Instructions for use" paragraph.
- Turn the knob (8) anticlockwise, towards the indicator  , the pilot light (7) switches on. A dose of coffee is installed and the milk is drawn up to dispense an excellent cappuccino. Do not worry if you do not hear any noise after turning the selection knob (8); the machine prepares your CAPPUCCINO silently. When the desired amount of milk is reached, turn the knob (8) back to the initial position, indicated with "▼". During all the operation phase the pilot light (7) remains on. Wait a few seconds after the pilot light (7) switches off before withdrawing the cup to collect all the milk in the tube.

## ***PREPARING WHIPPED MILK***

- Fill the container (15) with cold milk as previously described in point VI and VII of the "Instructions for use" paragraph.
- Turn the knob (8) clockwise, towards the indicator  , the pilot light (7) switches on and the milk will pour into the cup in just a few seconds. When the milk inside the cup reaches the desired amount, turn the knob (8) back to the initial position indicated with "▼". During the operation phase the pilot light (7) remains on. Wait a few seconds after the pilot light (7) switches off before withdrawing the cup to collect all the milk in the circuit.

## ***PREPARING ESPRESSO***

- Fill the container (15) with water, instead of milk (fig. I) and perform the same operations described in the "Preparing a Cappuccino" paragraph.




## ***PREPARING HOT CHOCOLATE DRINK***

- To prepare a good hot chocolate drink, add two teaspoons of soluble hot chocolate powder to the empty cup and then perform the same operations described in the "Preparing whipped milk" paragraph.

## CLEANING AFTER USE

Before switching the machine off after use, clean it following the instructions below.

- Do not switch off or disconnect the machine before the pilot light (7) is off.
- Rinse the milk container (15), fill it with water and replace it in its housing.
- Place an empty container over the liquid collector grill and perform the dispensing operation by turning the knob (8) clockwise towards the indicator  until the equivalent of a cup full of hot water pours out. Turn the knob back to the initial position "▼". By allowing water to pass through the circuit, a self-cleaning operation is performed which eliminates any residual milk.

IT IS NECESSARY TO PERFORM THE CLEANING OPERATION EVERY TIME YOU USE THE MACHINE. THIS DOES NOT MEAN THAT YOU HAVE TO CLEAN IT AFTER THE DISPENSING OF EVERY SINGLE DRINK, BUT ONLY WHEN YOU FINISH USING THE MACHINE. IN ANY CASE, IT IS NOT ADVISABLE TO LEAVE THE CIRCUIT DIRTY WITH MILK FOR MORE THAN AN HOUR.

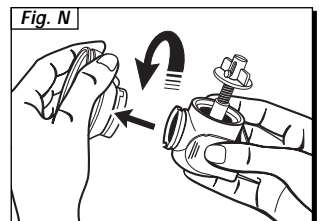
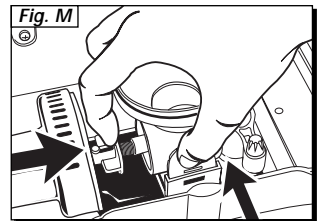
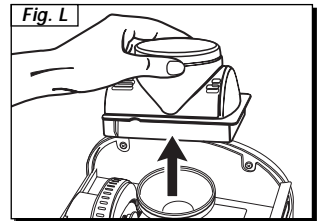
**NOTE:** IF YOU DO NOT USE THE MACHINE FOR A LONG TIME, IT IS NECESSARY TO EMPTY THE COFFEE CONTAINER BY FOLLOWING THE INSTRUCTIONS IN THE "CLEANING THE COFFEE CONTAINER" PARAGRAPH.

### CLEANING THE COFFEE MEASURE UNIT (FIG. C)

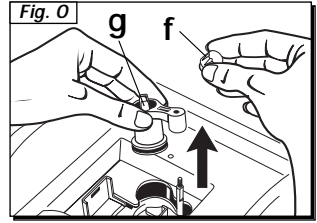
(NECESSARY AFTER ABOUT 20/30 DISPENSINGS)

It is necessary to periodically clean the coffee measure unit. To perform this operation proceed as follows:

- Ensure the machine is unplugged from the mains.
- Remove the coffee container cover (3) (fig. L). Press the two thin plates (a) placed under the coffee container (fig. M), at the same time push the rod with handwheel (b) towards the inside of the machine. Remove the coffee measure unit lifting it upwards. Empty the container (2) from any coffee residue.
- For cleaning the dosing system, separate the volumetric measure device (c) of the coffee container (d) by turning the container left or right (fig. N).



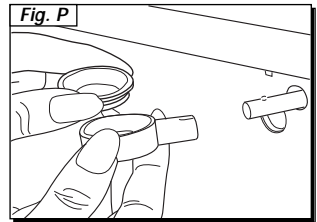
- Unscrew the red screw (f) used to lock the piston (g). Slide the piston out for cleaning (fig. O).
- Wash the components with soap and warm water, then rinse and dry well. **It is essential to check that the mechanism is dry before reassembling it.** Reassemble the parts by performing the above functions in reverse order.



### ***CLEANING THE DISPENSER RING*** (ADVISABLE AFTER ABOUT 20/30 DISPENSINGS)

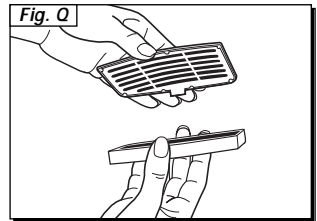
The dispenser ring (10) should be cleaned periodically. To perform this operation proceed as follows:

- Remove the dispenser cover (9) by pulling it towards you.
- Remove the dispenser ring (10) by pulling it out of the machine (fig. P).
- Lift the cover (11).
- Wash the two parts in soap and warm water and dry them thoroughly.
- Replace the cover carefully over the dispenser ring and insert the unit into the machine.
- Replace the dispenser cover (9).



### ***CLEANING THE LIQUID COLLECTOR TRAY***

- Periodically empty and clean the liquid collector tray (14) with soap and warm water, by simply removing it from its housing (fig. Q). Replace it after cleaning.



### ***USEFUL ADVICE***

- Do not leave unused milk in the container.
- To obtain a creamier product it is advisable to use cold milk.
- For a richer coffee, use mineral water instead of tap water.

**GUARANTEE**

POLTI CAPPUCCINO is guaranteed to the original purchaser for one year from purchase date against manufacturing or raw material defects. The guarantee is not valid if the appliance has been misused in any way or if the instructions have not been adhered to. In case of damage or malfunctioning, contact the nearest authorised Help Centre. Unauthorised alterations or repairs to the machine will automatically invalidate this guarantee.

POLTI S.p.A. declines any responsibility in case of accidents arising from using the CAPPUCCINO 1000 maker in ways not complying with the instructions contained herein.

**ATTENTION**

The appliance is built according to the current recycling rules. It is recommended not to throw away the transport protection packing materials, but take them to the relevant collection centre.

**TROUBLESHOOTING**

<b>TROUBLE</b>	<b>CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
The dispensing does not start or it stops	Lack of water in the container (4)	Fill the water container
Turbulent dispensing with steam output	The milk or water are not cold enough	Use milk or water at refrigerator temperature (about 10 °C)
Failure to dispense coffee	Lack of coffee in the container. The coffee measure unit is scaled.	Fill the container. Clean the coffee container (see instructions)
The operation cycle does not start	The coffee container cover (3) is not in the right position	Put the cover in its place
The dispensing does not start and you can hear a tick	The coffee measure unit (2) is scaled	Clean the unit following the instructions in the "Cleaning the coffee measure unit" paragraph

# Capuccino

## 1000



### BESCHRIJVING

- 1 Rooster
- 2 Doseer en koffie reservoir (fig. C)
- 3 Dop koffiereservoir
- 4 Waterreservoir
- 5 Controlelampje aan/uit
- 6 Groen controlelampje opwarming/stroom
- 7 Orange controlelampje " in functie "
- 8 Selectie schakelaar
- 9 Beschermkapje uitlooptuitje
- 10 Uitlooptuitje
- 11 Afdekking uitlooptuitje
- 12 Distributie leiding
- 13 Hoofdschakelaar
- 14 Lekbakje
- 15 Reservoir voor melk of water
- 16 Afzuigbuis

### FIG. C

- a) Koffiedosering met beveiliging
- b) As met veer
- c) Volume doseerapparaat
- d) Koffie reservoir
- e) Koffie uitgang

### Technische specificaties:

Netspanning: 230 V - 50 Hz

Opgenomen vermogen: 1400 W

*Politi S.p.a. behoudt zich het recht voor om, als zij dit nodig acht, zonder waarschuwing vooraf technische wijzigingen en wijzigingen in de constructie aan te brengen*



Dit apparaat is conform richtlijn 89/336/EG, gewijzigd door 93/68 (EMC), en richtlijn 73/23/EG, gewijzigd door 93/86 (laagspanning).

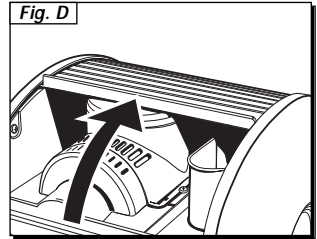
## ***GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN***

### **Opgelet! Lees de gebruiksaanwijzing voor het gebruiken van het apparaat.**

- Eerst, de gebruiksaanwijzing goed doorlezen en bij zich houden om alle vragen te kunnen beantwoorden.
- Controleer voordat u de Cappuccino Polti aansluit, of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje op het apparaat en of het stopcontact geaard is.
- Het apparaat nooit aanraken wanneer de stekker in het stopcontact zit en uw handen of voeten zich in water bevinden.
- Het apparaat nooit onderdompelen in water of in andere vloeistoffen.
- Het is beter om de stekker uit het stopcontact te halen wanneer u het apparaat gaat onderhouden.
- Laat het apparaat niet gebruiken door kinderen of door personen die niet weten hoe het werkt.
- De stekker uit het stopcontact halen wanneer u de Cappuccino niet gebruikt.
- Het apparaat niet uitschakelen zolang het lampje (7) brandt!

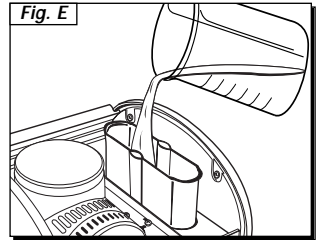
**GEBRUIKSAANWIJZING**

I. Voordat U het apparaat gebruikt, dient U te controleren of alle onderdelen zich op de juiste plaats bevinden, zoals te zien is op de tekening (fig. A) en of de schakelaar op het controlepaneel in de stand "▼" staat.

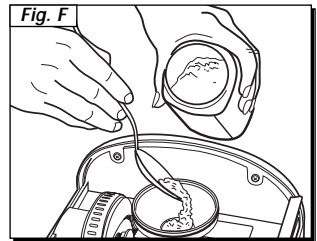


II. Open het rooster (1) helemaal door het naar boven te schuiven (fig. D).

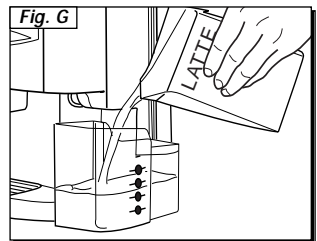
III. Het waterreservoir (4) in te vullen met leidingwater (fig. E), de inhoud is van ongeveer 250 cc. Die ruim 20 "Cappuccini" mogelijk maakt. Voor het gemakkelijker invullen mag het waterreservoir los genomen worden. Opgelet ! Dit moet weer goed geplaatst worden.



IV. Steek de stekker in een geaard stopcontact en druk op de hoofdschakelaar (13). Het groen lampje brandt (on/off) (5). Als het apparaat klaar is voor gebruik gaat het groen lampje (6) van opwarming aan. (voor het eerst gebruik, wachten tot het groenlampje (6) aan gaat, anders zal de Cappuccino niet perfect zijn).

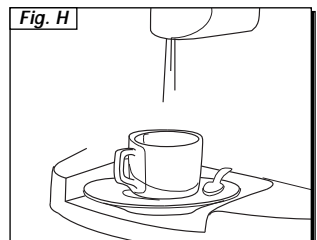


V. Haal de dop (3) van het koffiereservoir. Vul het reservoir (d) met oploskoffie (korels) en sluit het weer (fig. F). Een microveiligheidsschakelaar schakelt de stroom uit bij het verwijderen van de dop (3). Dus de dop goed sluiten.



VI. Koppel het reservoir (15) los en vul het met de gewenste hoeveelheid melk (fig. G). Ieder niveaustreepje geeft de hoeveelheid aan voor één kopje koffie.


VII. Breng het reservoir weer op zijn plaats aan. Opgelet, de afzuigbuis (16) moet goed geplaatst zijn.




VIII. Zet het kopje op het rooster van het lekbakje. Nu is het apparaat klaar om de gewenste Cappuccino te produceren.



## HET BEREIDEN VAN CAPPUCCINO

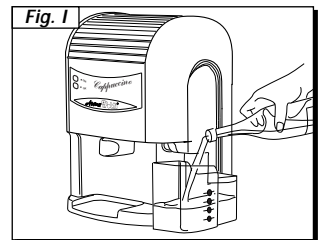
- Vul het reservoir (15) met melk als uitgelegd bij de punten VI en VII in de gebruiksaanwijzing.
- Draai de schakelaar (8) tegen de wijzers van de klok tot  stand en het lampje (7) brandt. Hierdoor wordt er bepaalde hoeveelheid koffie geladen en wordt melk afgezuigd voor een lekker Cappuccino. Niet bang zijn dat er geen geluid volgt het gebruiken van de schakelaar (8); het apparaat maakt het geruisloos klaar. Als de hoeveelheid koffie genoeg is, draai weer de knop (8) tot de start stand met "▼" tekening. Gedurende de hele werkingsfase brandt het lampje (7). Wacht enkele seconden dat het lampje uitkomt alvorens U het kopje pakt, zodat alle Cappuccino in het kopje kan lopen.

## HET BEREIDEN VAN OPGEKLOPTE MELK

- Vul het reservoir (15) met melk zoals is beschreven bij punten VI en VII in de gebruiksaanwijzing. Draai de knop (8) met de wijzers van de klok mee tot deze stopt in de stand  en brandt het lampje (7). Na enkele seconden loopt de opgeklopte melk in het kopje als de hoeveelheid melk genoeg is. Draai weer de knop (8) tot de start stand met "▼" tekening. Gedurende de hele werkingsfase brandt het lampje (7). Wacht enkele seconden na dat het lampje uitkomt alvorens U het kopje pakt, zodat alle melk in het kopje kan lopen.

## HET BEREIDEN VAN KOFFIE

- Vul het reservoir (15) met water in plaats van het melk (fig. I) en voer dezelfde handelingen uit als beschreven in de paragraaf "het bereiden van Cappuccino".




## HET BEREIDEN VAN CHOKOLADE

- Om lekker warme chocolade te voorbereiden, twee lepels poederchocolade in het kopje doen en voer dezelfde handelingen uit als beschreven in de paragraaf "het bereiden van opgeklopte melk".

## REINIGING NA GEBRUIK

Voordat U het apparaat na gebruik uitschakelt, dient U het apparaat als volgt te reinigen.

- Het apparaat niet uitschakelen vòòr het lampje (7) uitgaat.
- Spoel het melkreservoir (15) om, vul het met water en breng het weer aan op zijn plaats. Zet een leeg bakje op het rooster van het lekbakje en draai de knop (8) met de wijzers van de klok mee tot deze stopt in de stand  tot het krijgen van ongeveer één kopje warm water.

Draai weer de knop tot de start stand "▼". Doordat er water door het circuit loopt, reinigt het apparaat zichzelf en worden alle melkresten verwijderd. Elke keer dat het apparaat gebruikt is, dient deze reiniging uitgevoerd te worden. Dit betekent niet dat u het apparaat dient te reinigen na elk kopje koffie, maar pas als u klaar bent met het gebruik van het apparaat. Wij raden u echter aan het circuit niet langer dan één uur met melkresten te laten staan.

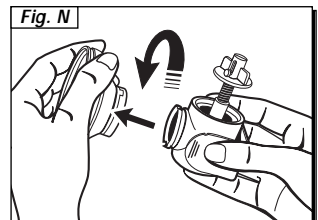
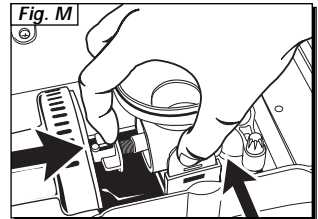
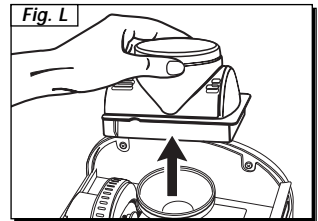
**Let op:** als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, dient u het koffiereservoir te ledigen volgens de instructies in de paragraaf " het reinigen van het koffiereservoir ".

### HET REINIGEN VAN HET KOFFIERESERVOIR (FIG. C) (NODIG NA ONGEVEER 20/30 GEBRUIK)

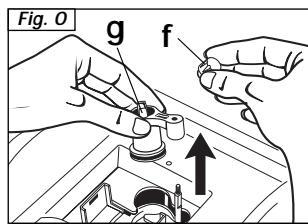
Het is raadzaam het koffiereservoir regelmatig te reinigen.

U dient het reservoir als volgt te reinigen:

- Controleer of de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- Verwijder de veiligheidsdop (3) (fig. L) van het koffie reservoir.
- Op de twee beveiligingen (a) drukken onder het koffiereservoir (fig. M) te samen trekken naar binnen de as met veer (b). Verwijderen naar omhoog het doseergroepje. Het reservoir (2) leeg van oploskoffie maken.
- Voor een perfecte reiniging van het doseergroepje (c), het los koppelen van het koffiereservoir (d) draaiende het reservoir of naar links of rechts (fig. N).



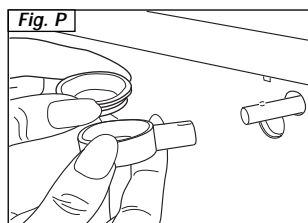
- De rode vijs (f) los maken (voorzien voor het blokkeren van de vering). De vering moet verwijderd zijn voor het reinigen (fig. O).
- Reinig de onderdelen in een lauw sopje, spoel ze af en droog ze goed af. Het is belangrijk om, voordat U het mechanisme weer monteert, te controleren of het goed droog is. Monteer de onderdelen weer door de voorgaande stappen in omgekeerde volgorde uit te voeren.



## HET REINIGEN VAN HET UITLOOPTUITJE (NA ONGEVEER 20/30 GEBRUIK)

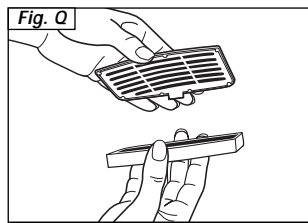
Het is aan te raden het uitlooptuitje (10) regelmatig schoon te maken. Ga daarbij als volgt te werk:

- Verwijder het beschermkapje (9) door het naar u toe te trekken.
- Verwijder het uitlooptuitje (10) door het van het apparaat te trekken (fig. P).
- Til het dekseltje (11)
- Reinig de twee boven genoemde onderdelen in een lauw sopje en droog ze goed af.
- Plaats het dekseltje weer op het uitlooptuitje en breng het geheel vervolgens weer aan op het apparaat.
- Breng het beschermkapje weer aan op het uitlooptuitje.



## HET REINIGEN VAN HET LEKBAKJE

- Maak regelmatig het lekbakje (14) leeg en schoon met warm water en schoonmaakmiddel. U kunt het bakje hiertoe uit de houder verwijderen (fig. Q) en het terug plaatsen als het klaar is.



## NUTTIGE TIPS

- Laat geen melk in het reservoir zitten, als U het apparaat niet gebruikt.
- Om lekker schuimige melk of Cappuccino te verkrijgen raden wij U aan koude melk te gebruiken.
- Om uw koffie nog lekkerder te maken kunt U in plaats van leidingwater mineraalwater gebruiken.

**GARANTIE**

De Cappuccino heeft een garantie van 1 jaar tegen fabricage- en materiaalfouten, ingaande op de datum van aankoop. De garantie geldt niet wanneer de schade is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik. Wanneer het apparaat stuk is of slecht werkt, neem dan onmiddellijk contact op met het dichtstbijzijnde officiële technisch centrum. Wanneer het apparaat eventueel wordt beschadigd door onbevoegd personeel, vervalt de garantie onmiddellijk.

POLTI s.p.a. wijst elke aansprakelijkheid af voor ongevallen die worden veroorzaakt door gebruik van de CAPPUCCINO dat niet in overeenstemming is met deze gebruiksaanwijzing.

**BELANGRIJK**

Het apparaat is gefabriceerd volgens de huidige recyclingnormen. We raden u aan het verpakkingsmateriaal voor bescherming tijdens het transport, niet bij het huisvuil te zetten, maar het bij het desbetreffende inzamelpunt af te geven.

**EVENTUELE PROBLEMEN OPLOSSEN**

<b>PROBLEEM</b>	<b>OORZAAK</b>	<b>OPLOSSING</b>
Er wordt geen water door het apparaat geleid of de waterstroom stopt.	Er is geen of te weinig water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir.
De vloeistof stroomt te krachtig uit het apparaat en er komt stoom vrij.	De melk/het water is niet voldoende koud.	Gebruik melk of water uit koelkast (temp. ca 10°).
Er stroomt geen koffie uit het apparaat.	De koffiehouder is leeg. Het koffie is hard geworden in het doseergroepje.	Vul de houder. Maak het koffiereservoir schoon (zie aanwijzingen).
Het apparaat start niet.	De veiligheidsdop (3) is niet goed gesloten.	De dop (3) sluiten.
Er wordt geen water uit het apparaat en een geluid is te horen.	Het doseergroepje (nr 2) staat met te hard koffie (korrels vormen een blok).	Maak het doseergroepje schoon als uitgelegd in het reinigen van het doseergroepje.