



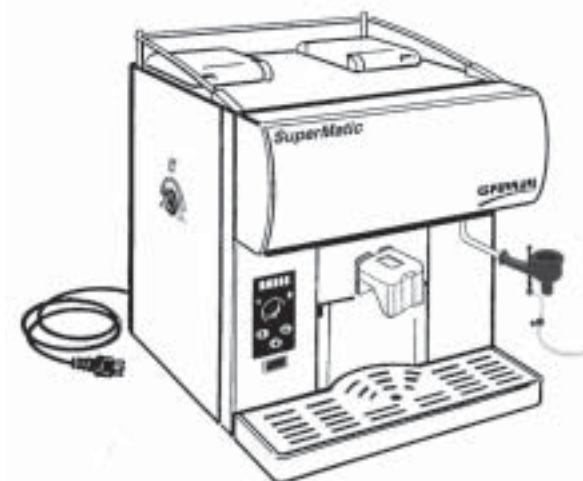
STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

PU362

MACCHINA PER CAFFE' SUPERAUTOMATICA con Montalatte

MILLENNIUM PRO

ART. 877



G3 FERRARI S.r.l. - Via G. Rossini, 8 - 41030 BASTIGLIA (Modena) ITALY
Tel. 059.90.40.99 - Fax 059.90.42.24 - 059.81.50.99
INTERNET: www.G3Ferrari.com
e-mail: assistenza@G3Ferrari.com

COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:
N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:
DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:
N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:
RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:

TAGLIANDI DI GARANZIA: COMPILARE E TRATTENERE
MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL DOCUMENTO
FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

GARANZIA ITALIA: TAGLIARE E INVIARE IN BUSTA CHIUSA ENTRO 8 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO A:

G3 FERRARI
SERVIZIO ASSISTENZA
VIA ROSSINI 8
41030 BASTIGLIA MO



GARANZIA

G3 FERRARI
ITALY

ITALIA

ARTICOLO: 877 MILLENNIUM PRO - MACCHINA PER CAFFE' SUPERAUTOMATICA

NOME: _____ COGNOME: _____

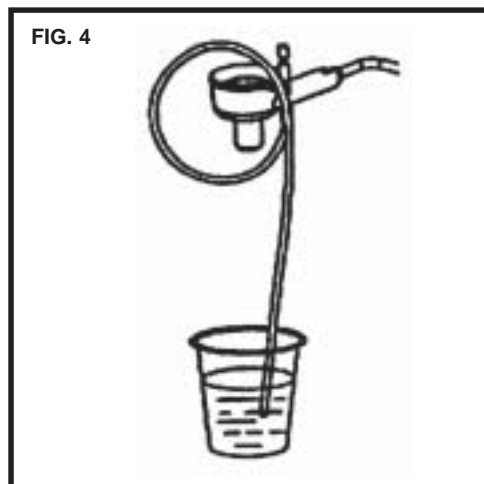
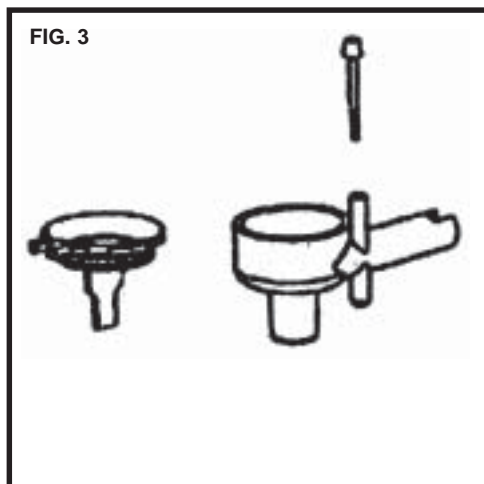
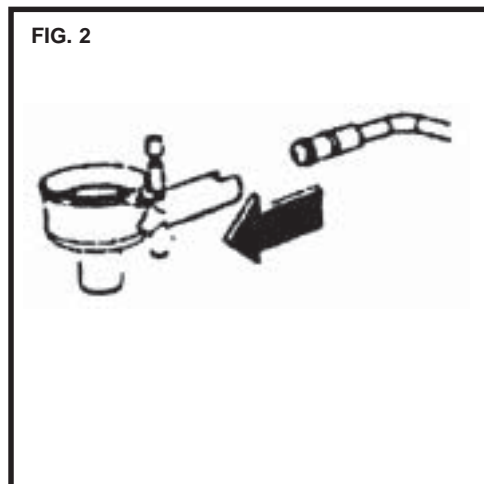
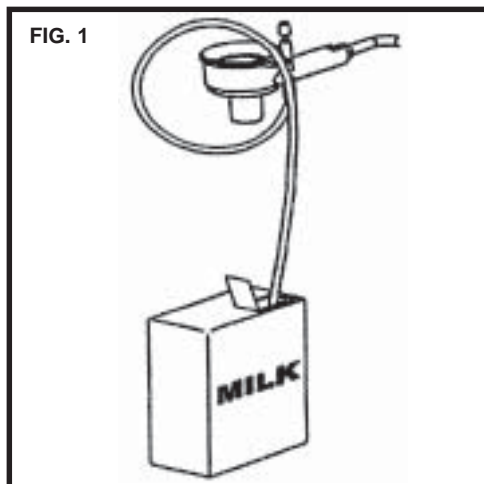
VIA: _____

CAP: _____ LOCALITA': _____ PROVINCIA: _____

DATA DI NASCITA: _____ E-MAIL: _____

RIVENDITORE: _____ PROVINCIA: _____

DATA DI ACQUISTO: _____ N° DOCUMENTO FISCALE: _____



G3 FERRARI <small>ITALY</small>	G3 FERRARI <small>ITALY</small>	G3 FERRARI <small>ITALY</small>	G3 FERRARI <small>ITALY</small>
877 MILLENNIUM PRO	877 MILLENNIUM PRO	877 MILLENNIUM PRO	877 MILLENNIUM PRO
4	3	2	1

CONDIZIONI DI GARANZIA:

L'apparecchio è garantito per un periodo di due anni dalla data di acquisto.
 La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e dal TAGLIANDO DI GARANZIA (1 - 2 - 3 - 4).
 La GARANZIA copre tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione. Sono quindi escluse tutte le parti soggette ad incrostazione da calcare, a rotture accidentali o ad usura, difetti derivati da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto, pulizia e manutenzione e tutti quei danni non imputabili alla G3 FERRARI. Il gruppo di infusione è un componente soggetto ad usura e dovrebbe essere sostituito ogni 5000 caffè.
 L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da G3 FERRARI; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA.
 Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

COSA DEVO FARE:

Compilare il retro di questa pagina in tutte le sue parti.
 Inviare solo la GARANZIA ITALIA, conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale in originale.
 Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato G3 Ferrari. Tenere a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale.
 In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale e ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

GARANZIA	G3 FERRARI <small>ITALY</small>	ITALIA
<p>PRIVACY:</p> <p>I dati personali riguardanti la Vostra persona saranno oggetto di trattamento per finalità gestionali (per esempio per verificare la validità della Garanzia), per statistiche commerciali, di marketing, per promozioni da parte di G3 Ferrari o da aziende di nostra fiducia.</p> <p>Ai sensi della legge 675/96 G3 Ferrari garantisce la massima riservatezza dei dati da Lei forniti e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione scrivendo a G3 Ferrari Servizio Assistenza - Via Rossini, 8 - 41030 Bastiglia MO.</p>		
<p>Se non desiderasse ricevere ulteriori comunicazioni barri la casella a fianco. □</p>		

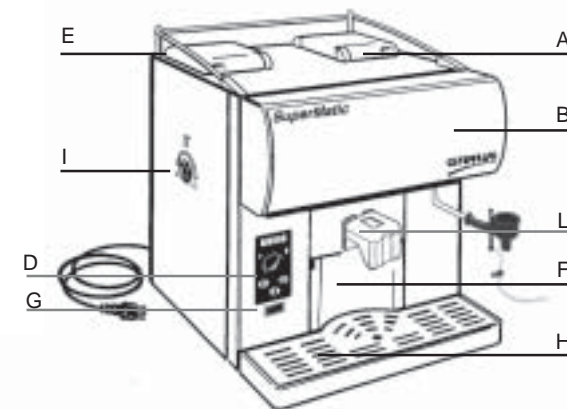
Should you need further information, or have any doubt about how to operate MILLENNIUM, do not hesitate to contact your G3 FERRARI dealer.

Visit our web site: <http://www.G3ferrari.com>, where you can find our full range of products.

Italiano

LEGENDA MACCHINA

- A - Serbatoio acqua
- B - Sportello di protezione
- C - Set Montalatte
- D - Tastiera comandi
- E - Contenitore caffè in grani
- F - Vaschetta raccogli-fondi
- G - Pulsante "vaporizzatore"
- H - Vaschetta raccogli-gocce
- I - Manopola regolazior
- L - Beccuccio erogatore



C Spillo di regolazione densita della crema di latte

Vite e ghiera, stringendo la vite il latte sarà più caldo

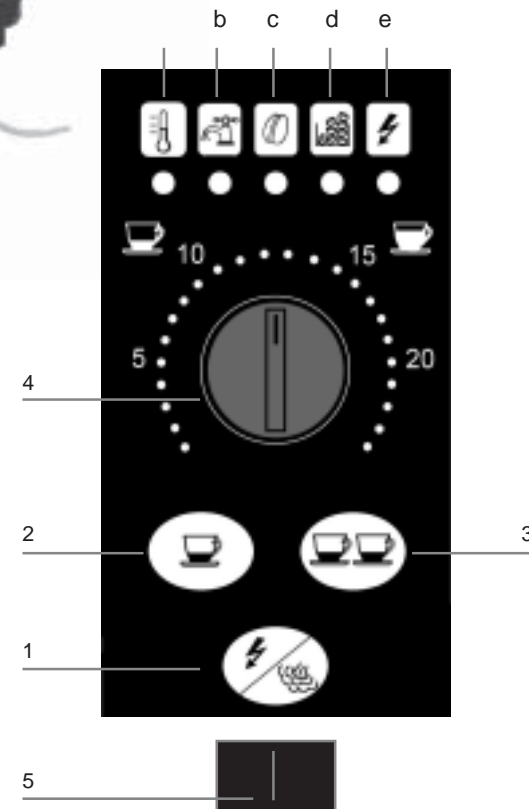
TASTIERA COMANDI

SPIE DI CONTROLLO

- a- Spia controllo temper
- b- Spia controllo acqua
- c- Spia controllo quantita di carre (rossa)
- d- Spia vaschetta raccoglifondi piena (rossa)
- e- Spia indicatore di accensione (verde)

TASTI DI COMANDO

- 1- Tasto multifunzione
accensione / spegnimento / vapore
/ reset allarmi
- 2- Tasto 1 caffè
- 3- Tasto 2 caffè
- 4- Manopola regolazione altezza caffè
- 5- Pulsante "vaporizzatore"



Possible traces of coffee inside the coffee machine are due to our tests.

PRESENTAZIONE

Questa macchina per caffè completamente automatica, tecnologicamente avanzata e dotata di grandi prestazioni, permette di preparare un eccellente caffè espresso utilizzando caffè in grani.

E' possibile inoltre preparare comodamente cappuccino, the, latte caldo e qualsiasi tipo di infuso.

1. NORME DI SICUREZZA - PRECAUZIONI D'USO GENERALI

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
3. Prima di collegare il Vostro apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della Vostra rete elettrica. In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe 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 prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
4. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anomalo. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica G3FERRARI autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.
5. 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 derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
6. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere più l'apparecchio in funzione prima di averlo fatto controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzato. Questa raccomandazione vale anche nel caso che il cavo di alimentazione o l'apparecchio siano danneggiati o nel caso che l'apparecchio sia caduto in terra.
7. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze infiammabili, gas o fiamme accese.
8. L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
9. Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
10. Non utilizzare accessori non previsti da G3 FERRARI, potrebbero creare serio pericolo.
11. Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.
12. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o i prossimità di superfici calde.
13. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc.
14. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso o durante la pulizia dello stesso.
15. 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 la spina dalla presa di corrente). Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un potenziale pericolo, specialmente per i bambini, che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i loro giochi.
16. Fate leggere queste istruzioni a tutti i potenziali utilizzatori del prodotto.
17. Conservare queste istruzioni.

ISTRUZIONI PARTICOLARI

1. Prima di collegare o di scollegare la macchina per caffè espresso, accertarsi che la macchina sia spenta.
2. Non fare funzionare la macchina per caffè espresso senza acqua nel serbatoio.
3. Procedere con precauzione durante la produzione di vapore in quanto raggiunge una temperatura molto elevata.
4. Chiudere la manopola erogazione acqua/vapore quando non vengono utilizzati.

Riparare un apparecchio da sé può costituire un pericolo per l'utilizzatore. Non improvvisate rimedi che potrebbero rivelarsi pericolosi, nel dubbio mettetevi in contatto con il nostro servizio tecnico. Molti dubbi possono essere chiariti con una semplice telefonata! ☎ 059.904099

9. HOW TO DECALCIFY MILLENNIUM

At regular intervals, MILLENNIUM PRO must be decalcified.

- a) Switch the unit off and unplug it.
- b) Fill the water tank with a mixture of water and a liquid product suitable for decalcifying coffee machines (for the right proportion see the product instructions).
- c) Plug the unit in and switch it on.
- d) Press the "steamer" button for at least 2 minutes for permitting the mixture to get into the circuit.
- e) Release the "steamer" button.
- f) Switch the unit off.
- g) Wait 20 minutes at least.
- h) Switch the unit on an repeat operations d to g twice (place a container under the water / steam nozzle).
- i) Rinse the water tank thoroughly and fill it with cold water.
- l) Press the "steamer" button in order to let the fresh water clean up the circuits. Let flow into the circuit at least 2 lts of water. Empty the coffee grounds box at times.

WARNING! Use only products which are not toxic and are suitable for decalcifying coffee machines. Rinse thoroughly.





Time needed to decalcify the unit can change according to the product used.

Read and follow the product instructions carefully.

G3 FERRARI disclaims responsibility for damages due to the use of unsuitable products or improper use.

10. ESPRESSO COFFEE MACHINE SETTING

MILLENNIUM PRO is programmed by G3 FERRARI with standard parameters and it is sold it is ready for use. The special function "SETTING", anyway, permits you to improve the performances of the coffee machine according to the type of coffee you're using. The setting should be done the first time it is used and each time you change type of coffee.

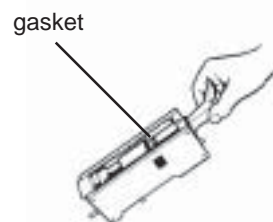
- a) Switch off the coffee machine (in case it is on).
- b) Press contemporary the switch on button  and the 2 cups coffee selection button .
- c) Keep on pressing the 2 cups coffee selection button .
- d) More pilot lights turn on and bigger is the quantity of coffee that will be grounded. Release the 2 cups coffee selection button  and the machine save the new setting.
- e) Switch on the coffee machine.
- f) Complete the setting by regulating also the coffee grinding (see chapter 6).

8.2 How to replace the brewing group gasket

When the brewing group gasket wears out, it must be replaced with a new original gasket (our ref. GU043).

The unit must be switched off and unplugged.

- Remove the brewing group by following the instructions in point 8.1
- Replace the old gasket with a new one (our ref. GU043).



8.3 How to clean the drip-tray and the coffee grounds box.

8.3.1 The drip Tray

- Clean the drip-tray and the grid, when they are stained or full of dirty water.
- Remove the drip-tray together with the grid (FIG. Q).
- Clean them.
- Reinsert the drip-tray and the grid.



FIG. Q



FIG. R



FIG. S

8.3.2 The coffee grounds box.

- Remove the drip tray (FIG. Q).
- Release the coffee-grounds box with your fingers (FIG. R) and remove it (FIG.S).
- Empty the box, then wash it carefully and dry it.
- Reinsert the box and push it completely so that it is well set.
- Wash, dry and reinsert the drip-tray.

2. INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO

Appoggiate la macchina per caffè su di un ripiano stabile ed orizzontale, mai su superfici bagnate, lontano da fonti di calore ed in luogo non accessibile a bambini, incapaci o animali domestici. Sollevate il coperchio del serbatoio A, estraete dal serbatoio il tubo montalatte (C) ed inseritelo nel foro (contraddistinto da una clip verde) presente sotto lo sportello di protezione (B) della macchina.

2.1 Riempimento acqua.

- A macchina spenta, staccate la spina dalla presa di corrente.
- Sollevate il coperchio del serbatoio A.
- Estraete il serbatoio tramite l'apposita maniglia.
- Riempite il serbatoio con acqua fresca o se preferite minerale (NON gassata).
NON riempite con acqua frizzante, latte o altri liquidi.
- Riponetelo nella propria sede premendo a fondo in modo da innestare la relativa valvola. (FIG. B).
- Abbassate la maniglia e richiudete il coperchio.

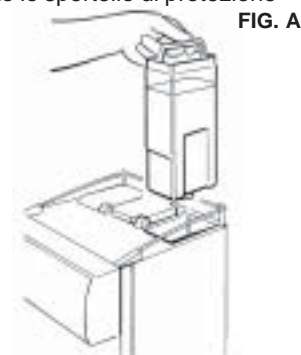


FIG. A

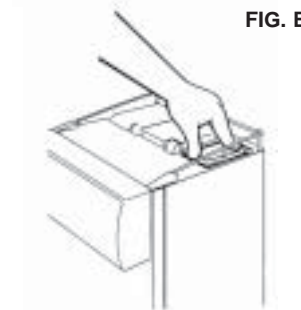


FIG. B

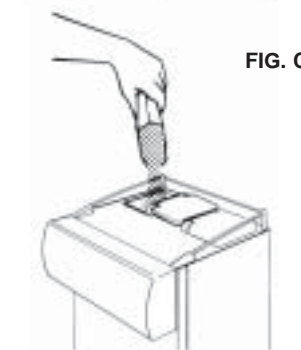


FIG. C




2.2 Riempimento caffè in grani.

- Sollevate il coperchio salva-aroma del contenitore dei chicchi E (FIG. C).
- Versate il caffè in grani fino a riempire il contenitore dei chicchi.
- Richiudete il coperchio.


2.3 Collegamento MILLENNIUM PRO.


- Accertatevi che la tensione di rete corrisponda al valore riportato sulla targhetta dati tecnici della macchina per caffè.
- Collegate la macchina per caffè alla presa di corrente attraverso l'apposito cavo in dotazione.

2.4 ACCENSIONE DELLA MACCHINA PER CAFFÈ

2.4.1 Premete il tasto multifunzione  e mantenetelo premuto per circa 3 secondi. Inizialmente tutte le spie led si accenderanno in rapida sequenza, la spia-led  si accenderà con una luce verde fissa e la spia  lampeggerà durante il riscaldamento dell'acqua in caldaia. Durante questo periodo non sarà possibile erogare caffè.


2.4.2 Scaricate l'aria presente nel circuito idraulico premendo il pulsante "vaporizzatore" per circa un minuto. Al termine, svuotate la vaschetta raccogli fondi (F) dall'acqua che è stata raccolta.

 Questa operazione è indispensabile la prima volta che si installa MILLENNIUM PRO, ma è consigliabile ripeterla nel caso la macchina per caffè rimanga senz'acqua e/o dopo un lungo periodo di inattività. Dopo un lungo periodo di inattività si consiglia inoltre di lavare bene il serbatoio, riempirlo con acqua fresca e rinnovare l'acqua presente nella macchina azionando il pulsante "vaporizzatore" per circa 2 minuti, svuotando al termine la vaschetta raccogli fondi (F).

Una volta raggiunta la corretta temperatura di funzionamento la spia led  si spegnerà e MILLENNIUM PRO sarà pronta per l'erogazione del caffè.


 Se non l'avete ancora fatto, procedete alla **MESSA A PUNTO** della macchina per caffè seguendo le istruzioni come da CAPITOLO 10.

2.5 SPEGNIMENTO MACCHINA PER CAFFÈ

- Per spegnere la macchina, premete il tasto multifunzione  e mantenetelo premuto per circa 3 secondi finché tutti i led si accendono brevemente e poi si spengono.

3. EROGAZIONE CAFFÈ

3.1 Caffè per una persona

- Posizionate una tazzina sotto il beccuccio erogatore L (FIG. D), regolate l'altezza del caffè (cap. 3.3) e premete il tasto  (un segnale acustico).

MILLENNIUM PRO in automatico provvederà a macinare, a comprimere e ad erogare la quantità di caffè regolata.


FIG. D



 E' possibile interrompere anzitempo l'erogazione del caffè premendo il tasto .

- To wash the brewing group thoroughly, turn the screw located above the coffee spout anticlockwise with a coin so that the brewing chamber moves and you can wash the parts which were hidden.

WARNING: The movement of the brewing chamber is restricted by locks. DO NOT FORCE them.

 We advise you not to wash the brewing group in the dishwasher (although this would be possible) because the coffee grounds would stick on the dishes.

- Clean MILLENNIUM PRO inside with a soft cloth.
- Remove possible coffee grounds with a soft brush.
- Reinsert the brewing group. With a coin turn the screw located above the coffee spout with short anticlockwise movements while gently pushing the brewing group (FIG. N). In this way you will be able to push a little the brewing group. Then push it completely into the unit. (As soon as MILLENNIUM PRO is switched on, it will automatically position the brewing group correctly).
- Tighten the brewing group set screw (FIG. O).
- Reinsert the safety cover (first lower tongues, then upper tongue) and screw the knob (FIG. P).
- Close the brewing group housing door.
- Reinsert the coffee grounds box and the drip tray.




FIG. N



FIG. O



FIG. P

 Lack of cleaning could cause an early wear of the brewing group gasket.

8. MAINTENANCE

In order to make excellent coffee, MILLENNIUM PRO needs to be cleaned thoroughly at regular intervals. To remind you this, MILLENNIUM PRO is equipped with an alarm which stops the coffee delivery every 200 cups of coffee (You will notice that all the red lights will flash and beep). Switch the unit off and unplug it. Clean it thoroughly by following the instructions in point 8.1 and, if necessary, point 9.

☞ To use MILLENNIUM PRO again you must stop the alarm by switching off the unit.

8.1 How to clean the brewing group

- Switch the unit off and unplug it.
- Let the unit cool down.
- Remove the drip tray and the coffee grounds box.
- Open the brewing group housing door.
- Screw out the knob and pull out the safety cover (FIG. H).
- Remove the brewing group set screw. You can use a coin to unscrew it. (FIG. I)
- Take out the brewing group. Proceed as shown in FIG. L.



FIG. H



FIG. I




FIG. L

- Wash the brewing group thoroughly under the water tap and dry it well. (FIG. M)



FIG. M

3.2 Caffè per due persone

- Posizionate due tazzine sotto il beccuccio erogatore (FIG. D), regolate l'altezza del caffè (cap. 3.3) e premete il tasto  (due volte un segnale acustico). MILLENNIUM PRO in automatico provvederà a macinare, a comprimere e ad erogare la quantità di caffè regolata.

☞ E' possibile interrompere anzitempo l'erogazione del caffè premendo il tasto .

3.3 Regolazione altezza caffè

- Ruotate la manopola regolazione altezza caffè (4) per regolare l'altezza del caffè secondo il vostro gusto:





verso sinistra = caffè più basso

verso destra = caffè più lungo

NOTA: La scala è regolata in centimetri cubici (cc). Effettuate alcune prove per determinare le posizioni che realmente corrispondono ai vostri gusti e annotatele sul manuale di istruzioni.

4. EROGAZIONE ACQUA CALDA

Per ottenere acqua calda per preparare the o altri infusi è necessario attivare la funzione "vapore".





- A macchina accesa premete il tasto multifunzione , la spia  lampeggerà velocemente durante l'aumento della temperatura. Quando la spia led  smette di lampeggiare e rimane accesa, il vaporizzatore ha raggiunto la giusta temperatura e la macchina è pronta ad erogare vapore e quindi acqua calda. Fino a quando il vaporizzatore non avrà raggiunto la temperatura ottimale, la spia led  continuerà a lampeggiare velocemente ed il pulsante "vaporizzatore" non sarà attivo.
- Mettete in posizione il set montalatte C
- Posizionate un contenitore pieno d'acqua sotto il set montalatte.
- Immergete il tubo del set montalatte nel contenitore d'acqua.
- Premete il pulsante "vaporizzatore" (5) fino a quando l'acqua contenuta nel contenitore, circolando, diventa sempre più calda.

ATTENZIONE! Nella fase iniziale di erogazione del vapore, potrebbero prodursi degli spruzzi. Operate con la massima cautela. Il tubetto in metallo del set montalatte si scalda, evitate il contatto diretto con la pelle. Operate con la massima cautela!

5. ATTIVAZIONE DEL MONTALATTE

5.1 Come montare il latte.


Per montare il latte e quindi ottenere cappuccini è necessario attivare la funzione "vapore".

- A macchina accesa premete il tasto multifunzione , la spia  lampeggerà velocemente durante l'aumento della temperatura. Quando la spia led  smette di lampeggiare e rimane accesa, il vaporizzatore ha raggiunto la giusta temperatura e la macchina è pronta ad erogare vapore e quindi a montare il latte. Fino a quando il vaporizzatore non avrà raggiunto la temperatura ottimale, la spia led  continuerà a lampeggiare velocemente ed il pulsante "vaporizzatore" non sarà attivo.
- Mettete in posizione il set montalatte C
- Posizionate il contenitore del latte a fianco della macchina ed immergete il tubo del set montalatte dentro di esso (FIG.1 - PAG.2). Il latte può essere indifferentemente magro o intero, a temperatura ambiente o freddo.
- Posizionate una tazza sotto il montalatte.
- Premete il pulsante "vaporizzatore" (5) per montare il latte. Durante l'erogazione la spia led della temperatura potrà nuovamente lampeggiare, ma sarà comunque possibile continuare l'erogazione.
- Se il latte perde di densità potete regolare lo spillo di regolazione della densità (N) sollevandolo leggermente.
- Se il latte montato non è sufficientemente caldo o è troppo caldo, potete regolarne l'afflusso e quindi la temperatura stringendo la vite (il latte sarà più caldo) o allargando la vite (il latte sarà meno caldo) posta sul tubo di pescaggio del set montalatte (C).
- Durante l'erogazione del latte è inoltre possibile erogare contemporaneamente il caffè ottenendo in meno di un minuto un delizioso cappuccino.

5.1 Come pulire il set montalatte (FIG.4 - PAG.2).

Al termine di ogni uso con il latte è necessario pulire accuratamente il cappuccinatore e tutte le parti che sono venute in contatto con il latte in quanto a temperatura ambiente il latte diventa acido e sviluppa batteri.



- Reinsert the box and push it completely so that it is well set.
- Wash, dry and reinsert the drip-tray.
- Press the multifunction button : the warning light will go off.
- When the coffee grounds warning light stops flashing the coffee buttons will transmit commands again.

WARNING! When the coffee grounds warning light flashes, empty the coffee grounds box although it is not completely full. If you don't empty the box the coffee grounds could block the machine.

To empty the coffee grounds box more easily, place a piece of absorbent paper on the bottom of the box.



- e) **The on / off function pilot light comes on** = the unit is switched on.
The on / off function pilot light comes off = the unit is switched off.



All pilot lights flash simultaneously: there is a mechanical malfunctioning. Clean the MILLENNIUM thoroughly by following the instructions at point 8.1 "How to clean the brewing group" and point 9 "HOW TO DECALCIFY MILLENNIUM"

If all lights stay on, contact an Authorized Service Centre.

The three pilot lights in the middle, flash simultaneously and a signal warning tone is heard: Clean the brewing unit by following the instructions at point 8.1.

If you are not going to use MILLENNIUM PRO for a long period of time, switch it off and unplug it.

Switch MILLENNIUM PRO off only when the brewing cycle is over.

7. PILOT AND WARNINGS LIGHTS



- a) **The water heating up pilot light flashes:** the right water temperature for coffee (normal flash) or steam (rapid flash) has not yet been reached.

The water heating up pilot light comes on: the water has reached the right temperature and MILLENNIUM PRO is ready to deliver steam (see point 5).

The water heating up pilot light is off while  is on: The Coffee Machine is ready.



- b) **The water warning light flashes:**

- The water tank is empty and must be refilled (see chapter 2.1). Don't forget to let air go off from circuits following the instructions of chapter 2.4.2.
- The water tank has been introduced wrongly.
- The coffee has been ground too finely and water can't pass through, select a coarser coffee grinding. (see chapter 6).

Press the multifunction button : the warning light will go off.



- c) **The coffee warning light flashes:**

- The coffee beans container is empty. Fill the coffee beans container following instruction at point 2.2
- The coffee has been ground too finely and the quantity of grounded coffee introduced into the brewing unit results to be too small: select a coarser grinding (see chapter 6) or increase the quantity of coffee to be grounded (see chapter 10).

The coffee warning light is on: coffee has been grounded too coarsely and the quantity of coffee introduced into the brewing unit is too thick: select a finer grinding (see chapter 6) or decrease the quantity of coffee to be grounded (see chapter 10).

Press the multifunction button : the warning light will go off.



- d) **The coffee grounds warning light flashes** = the coffee grounds box is full. The coffee buttons will not transmit any command until you empty the coffee grounds box.

How to empty the coffee grounds box (Page 28 for pictures)

- Remove the drip tray (FIG. Q).
- Release the coffee-grounds box with your fingers (FIG. R) and remove it (FIG.S).
- Empty the box, then wash it carefully and dry it.

Per pulire rapidamente ed efficacemente il cappuccinatore vi consigliamo di:

- Controllare che la funzione "vapore" sia attiva
- Prendere un bicchiere d'acqua pulita.
- Immergere il tubo del cappuccinatore del bicchiere d'acqua.
- Premere il pulsante "vaporizzatore" per pulire il condotto con l'acqua.
- Vuotare il bicchiere e riempirlo nuovamente con un piccolo quantitativo di acqua pulita.
- Posizionare il bicchiere sotto l'uscita del "set montalatte" (C)
- Immergere il tubo del cappuccinatore del bicchiere d'acqua.
- Premere il pulsante "vaporizzatore" per attivare il ricircolo in modo da sterilizzare il condotto.
- Con un panno morbido e inumidito in acqua calda, pulire il tubo di aspirazione.

Per una pulizia più accurata del cappuccinatore, periodicamente:

- Sfilarlo dalla propria sede tirando verso l'esterno (FIG.2 - PAG.2)
- togliere il coperchio (O), lo spillo (N) ed il tubo di aspirazione (M) (FIG.3 - PAG.2) e pulire accuratamente.

ATTENZIONE! Nella fase iniziale di erogazione del latte montato potrebbero prodursi degli spruzzi. Operate con la massima cautela. Il tubetto in metallo del set montalatte si scalda, evitate il contatto diretto con la pelle.

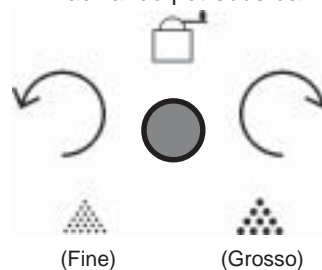
6. COME REGOLARE LA MACINATURA

Una corretta regolazione della macinatura è indispensabile per un buon caffè espresso all'italiana.

Una macinatura troppo fine provoca l'uscita del caffè in gocce, dando un gusto troppo acre e senza formazione di crema. Una macinatura troppo grossa provoca la fuoriuscita del caffè in modo veloce, dando come risultato una bevanda senza gusto e troppo leggera.

Un caffè con una tostatura chiara normalmente necessita di una macinatura più fine, un caffè con una tostatura scura normalmente necessita di una macinatura più grossa.

Una corretta regolazione della macinatura va effettuata solo mentre MILLENNIUM PRO sta macinando. ATTENZIONE! Regolare la macinatura mentre MILLENNIUM PRO non sta macinando potrebbe danneggiare il macinacaffè.



- Premete la manopola regolazione della macinatura (I) per consentire la sua fuoriuscita (FIG. G1).

- Posizionate una tazzina sotto il beccuccio di erogazione caffè e premere un tasto caffè.

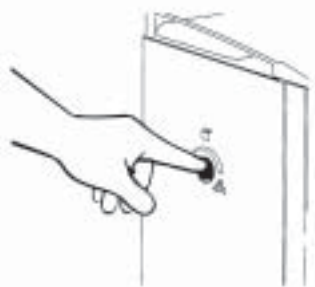


FIG. G1

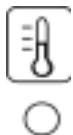


FIG. G2

- La regolazione della macinatura deve essere eseguita con la macchina in azione, durante la fase di macinatura.
- Ruotate la manopola per la regolazione della macinatura di uno (360°) o due giri completi per volta secondo il tipo di correzione che desiderate fare (FIG. G2), **girando verso sinistra per un caffè macinato più fine e girando verso destra per un caffè macinato più grosso.**
- Dopo aver individuato la macinatura di vostro gradimento premete la manopola per riposizionarla a "scomparsa" (FIG. G1).

CONSIGLIO! Per verificare la giusta macinatura, fate uscire un paio di caffè prima di fare altre correzioni.

7. FUNZIONAMENTO DELLE SPIE




- a) **Se lampeggia costantemente:** La macchina è in fase di riscaldamento e la temperatura è ancora troppo bassa per potere erogare caffè (lampeggio normale) o vapore (lampeggio rapido). Attendete qualche minuto.
- Se è spenta e la spia è accesa:** La macchina è pronta ad erogare caffè.
- Se è accesa:** E' attivata la funzione vapore, consultate il capitolo 5.



- b) **Se la spia di controllo acqua lampeggia costantemente:**
- manca l'acqua nel serbatoio, occorre riempire il serbatoio dell'acqua, (vedi capitolo 2.1). Ricordatevi di caricare i circuiti prima di fare il caffè (cap.2.4.2).
 - Il serbatoio è stato inserito male, controllate il serbatoio.
 - Il caffè è stato macinato troppo fine e l'acqua non riesce a passare, regolate con una macinatura più grossa (vedi cap.6).



- c) **Se la spia di controllo della quantità di caffè lampeggia costantemente:**
- manca il caffè, riempite il contenitore dei chicchi, (vedi cap.2.2).
 - Il caffè è stato macinato troppo fine e la pastiglia di caffè è troppo sottile, regolate con una macinatura più grossa (vedi cap.6) oppure aumentate la quantità di caffè da macinare (vedi cap.10).
- Se è accesa:** Il caffè è stato macinato troppo grosso e la pastiglia di caffè è troppo spessa, regolate con una macinatura più fine (vedi cap.6) oppure diminuite la quantità di caffè da macinare (vedi cap.10).
- Premendo il tasto multifunzione  la spia si spegnerà.

- Press the "steamer" button
- water is adsorbed by the tube and let it circulate into the frother, in this way water cleans both the tube and the frother
- After having cleaned roughly the circuit, take some more clean water and let it circulate some time for sterilisation.
- At the end, clean the suction tube with a soft cloth dampened with hot water.

For a more thorough cleaning of the cappuccino maker, the following should be done periodically:

- extract it by pulling it outwards (see FIG.2 - PAG.2)
- take the lid off (O), remove the pin (N) and the suction tube (M) (FIG.3 - PAG.2);
- wash everything under running water.

WARNING! At the beginning of the frothered milk delivery, there may be a spray of hot milk. Be careful. The milk-frother set nozzle heats up. Do not touch it.

6. HOW TO ADJUST THE COFFEE GRINDING

Correct grinding is essential for a good Italian espresso.

If the coffee beans are ground too finely the coffee will drip, taste bitter and have no cream.

If the coffee beans are ground too coarsely, the water goes through the ground coffee too quickly. The coffee will thus be watery and tasteless.

If the coffee beans are light roasted we suggest you a finer setting (turn anti-clockwise).

If the coffee beans are dark roasted we suggest you a coarser setting (turn clockwise).

A correct coffee grinding adjustment must be done while MILLENNIUM PRO is grinding. Adjusting the coffee grinding while MILLENNIUM PRO is not grinding may damage the coffee grinder.

- Push the grinding regulation knob (I) to let it out (FIG. G1).
- Press one of the coffee button (after having placed a container under the coffee outlet spout).
- While MILLENNIUM PRO is grinding, turn the grinding regulation knob (I) of one or two complete rounds (360°) per time to adjust the coffee grinding according to your personal taste (FIG. G2). After having adjusted it, push the button to its original position. Before making new adjustments check if the coffee grinding is correct, by making a couple of coffees.

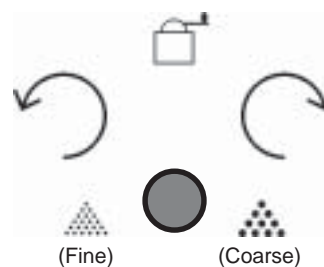


FIG.G1






FIG.G2


5. FROTHERED-MILK DELIVERY

5.1 How to frother milk and make cappuccinos .


To frother milk and make cappuccinos it is necessary to activate the "Steam" function.

- While the coffee machine is off is on press the multifunction button , the water heating up pilot light  will flash rapidly to indicate that the temperature is rising.

When the water heating up pilot light  stops flashing and stays on, the heater has reached the right temperature and MILLENNIUM PRO is ready to deliver steam and froth milk.

The pilot light  will keep flashing rapidly (and the steam button won't be operating) until the ideal temperature for the steamer has been reached.

- Set the milk-frother in the correct position.
- Place the milk box next to the coffee machine and introduce into it the milk-frother tube (FIG. 1 - PAG.2). Any type of milk can be used indifferently.
- Place a cup under the Milk-frother spout.
- Press the "steamer" button, the tube adsorb milk and mix it with steam and air, then the milk-frother delivers from the main spout the frothered milk.

During this operation the water heating up pilot light  might start flashing again, but it is possible to go on just the same.

- In case the result isn't the one desired, it can be improved pulling the regulating cream pivot (N)
- In case the frothered milk isn't sufficiently hot, temperature can be increased turning the screw of the gear that narrows the tube (C). Narrowing the tube the milk temperature increases.

Thanks to the two separate heating systems, it is possible to obtain, contemporary, a creamy coffee and the frothered milk. A very good cappuccino in less than a minute.

5.2 Milk-frother maintenance (FIG.4 - PAG.2).

After having used the steamer for frothing milk, it is recommended to clean the frother carefully since home temperature turns the milk sour and produces bacteria.

For cleaning rapidly and thoroughly the milk-frother it is suggested to:

- Turn on the the milk-frother function
- sink the tube of the frother into a glass of water




d) **Se la spia di controllo fondi lampeggia costantemente:**

il contenitore dei fondi caffè è pieno.


I tasti caffè sono bloccati in attesa che la vaschetta venga svuotata.

- Togliete la vaschetta raccogli gocce. (cap. 8.3.1 e 8.3.2)
- Con un dito sganciate il cassetto ed estraetelo completamente.
- Svuotatelo, lavatelo accuratamente e asciugatelo prima di rimontarlo.
- Introducete il cassetto e premete a fondo fino a battuta.
- Rimettete la vaschetta raccogli gocce dopo averla opportunamente lavata ed asciugata.

Premete il tasto multifunzione  e la spia si spegnerà.

Quando la spia smette di lampeggiare i tasti caffè sono sbloccati e MILLENNIUM PRO può erogare il caffè.

ATTENZIONE! Quando si accende la spia vuotate **SEMPRE** il contenitore dei fondi di caffè, anche se non è pieno. Se non vuotate il contenitore i fondi di caffè potrebbero far bloccare la macchina.

 Per facilitare lo svuotamento del contenitore dei fondi di caffè, suggeriamo di stendere uno strato di carta a cucina nel contenitore, dopo averlo pulito e asciugato.




e) **Se è accesa:** la macchina é in funzione.

Se è spenta: la macchina é spenta ma ancora collegata alla corrente elettrica, per scollegarla dovete staccare la spina dalla presa di corrente.



Se tutte le spie lampeggiano contemporaneamente: è avvenuto un blocco meccanico della macchina. Procedete alla PULIZIA DEL GRUPPO DI INFUSIONE (cap. 8.1) e alla DECALCIFICAZIONE DELLA MACCHINA (cap. 9)

 Se le spie continuano a lampeggiare anche dopo la pulizia del gruppo, contattate un Centro di Assistenza autorizzato.

Se le tre spie centrali lampeggiano contemporaneamente ed avvisate un segnale acustico: Procedete alla PULIZIA DEL GRUPPO DI INFUSIONE (cap. 8.1)

CONSIGLIO! La macchina per caffè può rimanere accesa per tutta la giornata. Tuttavia se non viene utilizzata per lungo tempo, è meglio spegnerla; una volta accesa la macchina sarà pronta in pochissimo tempo.

☞ Spegnete la macchina soltanto quando si è concluso il ciclo automatico di preparazione del caffè.

8. CURA E MANUTENZIONE

Un' accurata pulizia periodica della macchina Vi garantirà un caffè di ottima qualità per un lungo periodo di tempo, Vi consigliamo perciò di seguire con cura e attenzione le seguenti indicazioni: Per ricordarvi di effettuare queste operazioni la macchina è dotata di un allarme che si attiva ogni 200 caffè che blocca la macchina (noterete che tutte le tre spie centrali rosse lampeggeranno ed emetteranno un segnale acustico). Per riavviarla provvedete alla PULIZIA DEL GRUPPO DI INFUSIONE e alla DECALCIFICAZIONE DELLA MACCHINA.

☞ Durante la fase di allarme la macchina è bloccata e non potrà erogare caffè! Per sbloccarla bisogna spegnere MILLENNIUM PRO mantenendo premuto il tasto multifunzione



8.1 PULIZIA DEL GRUPPO DI INFUSIONE.

- Spegnete la macchina e scollegatela dall'impianto elettrico.
- Se la macchina è stata utilizzata da poco tempo, attendete che si raffreddi.
- Togliete la vaschetta raccogli gocce ed il cassetto raccogli fondi.
- Sollevate lo sportello frontale di protezione B di MILLENNIUM PRO.
- Svitare il pomello di fissaggio, sollevate verso l'alto ed estraete il coperchio di protezione (FIG. H).
- Togliete la vite di fermo del gruppo infusione aiutandovi con una moneta se necessario (FIG. I).
- Estraete il gruppo d'infusione, avendo cura di agire come indicato in (FIG. L).

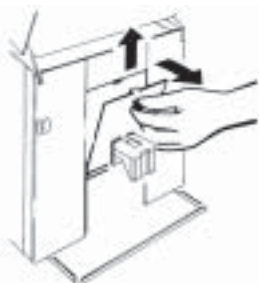


FIG. H




FIG. I




FIG. L

3.2 Two coffees

- Place two cups under the coffee spout (L) (FIG. D). Choose the type of coffee (weak / strong) by turning the coffee regulation knob (see point 3.3).

Press the coffee button  (= two beeps). MILLENNIUM PRO will automatically make and deliver the two espresso coffees.

☞ You can stop the coffee delivery by pressing the multifunction button .

3.3 How to weaken or strengthen the coffee

- According to your taste, you can weaken or strengthen the coffee by turning the coffee regulation knob (4):



towards the left = to have a stronger coffee

towards the right = to have a weaker coffee


Note: the scale is graduated in cubic centimeters (cc). Make some tests in order to define the scale selection which allows to the preparation of the coffee in the concentration that you prefer.

4. HOT WATER DELIVERY

If you want hot water to make tea or other infusions, it is necessary to activate the "Steam" function.

- While the coffee machine is off is on press the multifunction button , the water heating up pilot light  will flash rapidly to indicate that the temperature is rising.

When the water heating up pilot light  stops flashing and stays on, the heater has reached the right temperature and MILLENNIUM PRO is ready to deliver steam and hot water.




The pilot light  will keep flashing rapidly (and the steam button won't be operating) until the ideal temperature for the steamer has been reached.

- Set the milk-frother in the right position.
- Place a cup of water under the Milk-frother set.
- Sink the steamer tube into a cup of water:
- Press the "steamer" button, water is adsorbed through the tube and heated by steam, then it is delivered hot from the spout.


You can let the water re-circulate several times in order to get it as hot as you want.


WARNING! At the beginning of the hot water delivery, there may be a spray of hot water. Be careful. The milk-frother set nozzle heats up. Do not touch it.


2.4 STARTING

2.4.1 Press the multifunction button  and hold it down for about 3 seconds. All the lights will come on and go off in a rapid order, then the on / off function pilot light  will come on. The water heating up pilot light  will flash to indicate that the water in the boiler is heating up. Delivering coffee is impossible while this operation is on.


2.4.2. Drain out the air present into the hydraulic circuit pressing the "steamer" button for about 1 minute. Empty the coffee grounds box (F) of the water formed during this operation.

 *This operation is essential when you use your MILLENNIUM PRO for the first time, and has to be repeated in case you run out of water or when you use your MILLENNIUM PRO after a long period of inactivity. After a long period of inactivity clean the water tank thoroughly, fill it with cold water and let water out of the Milk-frother set by pressing the "steamer" button. This operation will take about 2 minutes. Empty the coffee grounds box (F) of the water formed during this operation.*

Once the right water temperature has been reached, the water heating up pilot light  will go off: your MILLENNIUM PRO is ready to make coffee.

 *Set up the Espresso Coffee Machine following the instructions of **chapter 10** in case it hasn't been done.*

2.5 HOW TO SWITCH MILLENNIUM PRO OFF

- Press the multifunction button  and hold it down for about 3 seconds until all the lights come on and then go off.

3. COFFEE BREWING

3.1 One coffee


- Place a cup under the coffee spout (L) (FIG. D).
- Choose the type of coffee (weak / strong) by turning the coffee regulation knob (see point 3.3).
- Press the coffee button  (you will hear a beep).
- MILLENNIUM PRO will automatically make and deliver the chosen espresso coffee.



FIG. D

 *You can stop the coffee delivery by pressing the multifunction button .*

- Lavatelo accuratamente sotto il rubinetto dell'acqua corrente ed asciugatelo bene. (FIG. M)

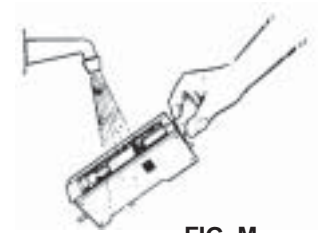



FIG. M

 *E' possibile lavare il gruppo infusione in lavastoviglie, noi però lo sconsigliamo in quanto i residui di polvere di caffè che durante il lavaggio vengono estratti dal gruppo si possono attaccare alle stoviglie.*


- Per una pulizia più profonda, aiutandovi con una moneta fate scorrere la camera di infusione lungo la vite fino a raggiungere la massima apertura, senza mai forzare il blocco naturale.
- Pulite l'interno della macchina per caffè con un panno morbido.
- Per eliminare eventuali residui di polvere di caffè aiutatevi con un pennello morbido da cucina.
- Reinserite il gruppo di infusione (nel caso fosse impossibile farlo, verificate il perno in acciaio e ruotatelo in senso antiorario con una moneta) (FIG. N). La macchina provvederà in automatico al corretto posizionamento al momento della successiva accensione.
- Rimettete la vite di bloccaggio in sede (FIG. O).
- Rimontate il coperchio di protezione introducendo prima le linguette inferiori poi la linguetta superiore, chiudete quindi ruotando il pomello. (FIG. P)
- Reinserite il cassetto raccogli fondi e successivamente la vaschetta raccogli gocce.
- Abbassate lo sportello di protezione B.
- Collegate la macchina all'impianto elettrico e mettetela in funzione premendo il tasto multifunzione .



FIG. N



FIG. O



FIG. P

☞ *La mancanza di pulizia del gruppo, potrebbe provocare un'usura precoce della guarnizione del gruppo di infusione.*

8.2 SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE

A causa della normale usura, periodicamente è necessario provvedere alla sostituzione della guarnizione che si trova nel gruppo di infusione.

- Spegnete la macchina e staccate la spina dalla presa di corrente.
- Procedete allo smontaggio del gruppo di infusione, come già visto per la pulizia al par. 8.1
- Assicuratevi che la camera di infusione sia alla massima apertura.
- Sostituite la guarnizione in gomma con una guarnizione nuova originale. (mod. GU043) assicurandovi che sia correttamente posizionata nella scanalatura.



8.3 PULIZIA DELLE VASCHETTE RACCOGLI GOCCE E RACCOGLI FONDI

8.3.1 Vaschetta raccogli gocce

Qualora la vaschetta raccogli gocce fosse piena o la griglia appoggia tazze fosse sporca provvedete alla loro pulizia.

- Sollevate ed estraete la vaschetta raccogli gocce con la griglia appoggia tazze (FIG. Q).
- Provvedete alla pulizia.
- Riposizionate la vaschetta raccogli gocce e la griglia appoggia tazze.



FIG. Q



FIG. R



FIG. S

2. HOW TO OPERATE MILLENNIUM PRO

Put the unit on a flat and dry worktop, far from heat sources. Open the cover of the water tank (pict. A) take out from the tank the milk-frothing tube and fit it into the hole (distinguished by a green clip) situated under the cover (pict. B) of the machine.

2.1 Water filling.

The unit must be switched off and unplugged.

- Lift the cover of the water tank (A).
- Take out the tank by using the specially provided handle.
- Fill the tank with cold water, or if you prefer with mineral water (WITHOUT gas).
- Reinsert the tank and push it gently so that it is well set. (FIG. B)
- Lower the handle and close the tank with the cover.

☞ *Do not fill the water tank with mineral water with gas, milk or other liquid.*

2.2 Coffee beans filling.

- Lift the cover of the coffee beans container (E FIG.C)
- Put the coffee beans into the coffee beans container.
- Close the container with the cover.

2.3 Connection.

- Check that the rated voltage of the unit matches your local voltage.
- Plug the unit in, by using the specially provided power cord.



FIG. A

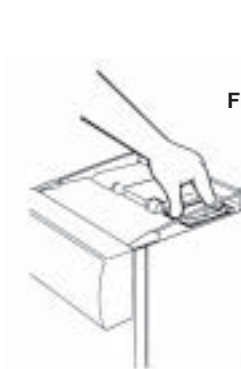


FIG. B

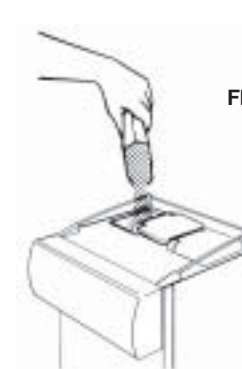


FIG. C

This sophisticated espresso coffee machine is fully automatic and allows you to make an excellent espresso coffee by using coffee beans. You can also make cappuccinos, hot milk, tea and any other kind of infusion.

1. WARNING

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.
3. In case of doubt, do not use the appliance and turn to qualified personnel.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use of adaptors, multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized G3 FERRARI after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by G3 FERRARI. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning it. Allow to cool before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play with the appliance.
21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
22. Let other potential users read these instructions.
23. Keep these instructions.

IMPORTANT

1. Switch the unit off before plugging or unplugging it.
2. Do not operate the unit without water in the water tank.
3. Be careful when steaming as steam can reach high temperatures.
4. Close the hot water / steam knob when you do not need them.

Repairing the unit yourself is hazardous. Have it always repaired by an Authorized Service Centre.

8.3.2 Vaschetta raccogli fondi

Per la pulizia della vaschetta raccogli fondi provvedete come segue:

- Sollevate ed estraete la vaschetta raccogli gocce (FIG. Q)
- Con un dito sganciate il cassetto (FIG. R)
- Estraete la vaschetta completamente (FIG. S)

9. DECALCIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Periodicamente ed in ogni caso quando si attiva l'apposito allarme, bisogna procedere alla decalcificazione della macchina per caffè.




- a) Spegnete la macchina e togliete la spina dalla presa elettrica.
- b) Riempite il serbatoio con una miscela di acqua e prodotto decalcificante liquido per macchine per caffè espresso nelle proporzioni indicate sul prodotto decalcificante.
- c) Inserite la spina nella presa elettrica ed accendete l'apparecchio.
- d) Attivate il pulsante "vaporizzatore" subito dopo l'accensione dell'apparecchio (senza attivare la funzione vapore) per almeno 2 minuti per permettere alla miscela di entrare nei circuiti.
- e) Rilasciate il pulsante.
- f) Spegnete la macchina.
- g) Aspettate almeno 20 minuti.
- h) Accendete la macchina e ripetete le operazioni dalla d) alla g) per almeno altre 2 volte.
- i) Sciacquate a fondo il serbatoio dell'acqua e riempitelo con acqua fresca.
- l) Attivate il pulsante "vaporizzatore" subito dopo l'accensione dell'apparecchio (senza attivare la funzione vapore) per fare in modo che l'acqua fresca pulisca i circuiti. Fate scorrere almeno due litri di acqua fresca vuotando di tanto in tanto la vaschetta dei fondi.

ATTENZIONE! Utilizzate solo prodotti specifici e non tossici per decalcificazione. Sciacquate adeguatamente tutti i componenti venuti a contatto con il prodotto decalcificante prima di riutilizzare. Dosi e tempi possono variare a secondo del prodotto decalcificante utilizzato. Leggete ed attenetevi alle istruzioni del prodotto decalcificante. La G3 FERRARI non si ritiene responsabile per i danni provocati da un uso o da un prodotto non adeguato.


CONSIGLIO! Se pensate di non utilizzare la macchina per caffè per un lungo periodo di tempo consigliamo di provvedere alla sua completa pulizia. Inoltre si suggerisce di svuotare dall'acqua il serbatoio e la caldaia attraverso il pulsante "vaporizzatore". Questa operazione è inoltre necessaria per proteggere la macchina dai danni provocati dal gelo durante il trasporto.

10. MESSA A PUNTO

MILLENNIUM PRO viene programmata da G3 Ferrari con valori standard ed è subito pronta all'uso. L'esclusiva funzione di "MESSA A PUNTO" vi permette comunque di ottimizzare le prestazioni della macchina per caffè in base al tipo di caffè che state utilizzando ed andrebbe effettuata subito dopo l'acquisto ed ogni qualvolta si cambia tipo o marca di caffè.

- Spegnete la macchina.
- Premete contemporaneamente il tasto di accensione  ed il tasto caffè .
- Mantenete premuto il tasto caffè .
- Più led si illuminano e maggiore sarà la quantità di caffè macinato, rilasciate il tasto caffè, la macchina salva la nuova impostazione.
- Accendete la macchina.
- Completate la messa a punto con la regolazione della macinatura (vedi capitolo 6).

Le presenti istruzioni non possono contemplare ogni uso possibile ed immaginabile. Qualora sorgano eventuali dubbi o chiarimenti che nelle presenti istruzioni non sono state spiegati secondo il Vostro parere abbastanza chiaramente, Vi preghiamo rivolgerVi al Vostro rivenditore locale o direttamente alla G3 FERRARI. I nostri tecnici saranno lieti di aiutarVi.






 059.904099

SITO INTERNET

All'indirizzo del sito Internet di G3 FERRARI

<http://www.G3ferrari.com>

potete trovare informazioni su:

-  Tutti i prodotti G3 FERRARI
-  Rivenditori
-  Prodotti innovativi
-  Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati
-  News

Eventuali tracce di caffè presenti nella macchina sono dovute alle operazioni di collaudo effettuate con il caffè.

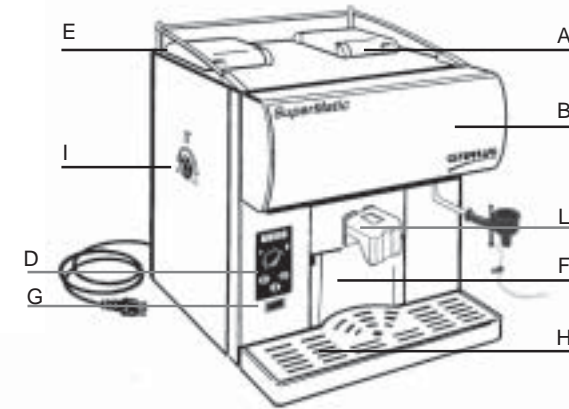
La G3 FERRARI si riserva il diritto di modificare le presenti istruzioni senza dare nessun preavviso.



English

MILLENNIUM PRO DESCRIPTION

- A - Water tank
- B - Brewing group housing door
- C - Milk-frother set
- D - Control panel
- E - Coffee beans container
- F - Coffee grounds box
- G - "Steamer" button
- H - Drip tray
- I - Grinding regulation knob
- L - Coffee outlet spout



C Milk cream regulator pin

Screw and gear. You can make your milk more hot or less hot by turning the screw

CONTROL PANEL

- a - Water heating up pilot light (green)
- b - Water warning light (red)
- c - Coffee warning light (red)
- d - Full coffee grounds box warning light (red)
- e - On / Off function pilot light (green)

- 1 - Multifunction button (On / Off / Steam/ Reset)
- 2 - One-coffee button
- 3 - Two-coffee button
- 4 - Coffee regulation knob
- 5 - "Steamer" button

