

PU362



STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

## MACCHINA PER CAFFE' SUPERAUTOMATICA

# MILLENNIUM

ART. 844



**MODULO GARANZIA ITALIA:** TAGLIARE E ALLEGARE AL PRODOTTO E AL DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI RIPARAZIONE IN GARANZIA.

GARANZIA



ITALIA

#### PRIVACY:

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.

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 scivendo a G3 Ferrari Servizio Assistenza - Via Rossini, 8 - 41030 Bastiglia MO.

Se non desiderasse ricevere ulteriori comunicazioni barri la casella a fianco.



**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](http://www.G3Ferrari.com)

e-mail: [assistenza@G3Ferrari.com](mailto:assistenza@G3Ferrari.com)



#### CONDIZIONI DI GARANZIA:

La riparazione in assistenza è totalmente gratuita ed è fornita direttamente ed esclusivamente da G3 Ferrari presso la propria sede in Bastiglia (MO).

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).

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.

In generale, 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:

Conservare il libretto di istruzioni, l'imballo e il documento fiscale in originale.

Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento, dopo aver consultato telefonicamente un nostro tecnico: Preparare un pacco che dovrà contenere: l'apparecchio nel suo imballo originale (per evitare che si danneggi durante il trasporto), il documento fiscale in originale o in copia e il modulo sottostante compilato in tutte le sue parti ed inviate il tutto a:

**G3 FERRARI**  
SERVIZIO ASSISTENZA  
VIA ROSSINI 8  
41030 BASTIGLIA MO

Il prodotto, se difettoso, verrà riparato o sostituito con uno nuovo e restituito senza spese insieme al documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) al recapito indicato nel modulo. I pacchi con spese a carico del destinatario (G3 Ferrari) verranno rifiutati.

**GARANZIA**



**ITALIA**

ARTICOLO: 844 MILLENNIUM - MACCHINA PER CAFFE' SUPERAUTOMATICA

NOME: \_\_\_\_\_ COGNOME: \_\_\_\_\_

VIA: \_\_\_\_\_

CAP: \_\_\_\_\_ LOCALITA': \_\_\_\_\_ PROVINCIA: \_\_\_\_\_

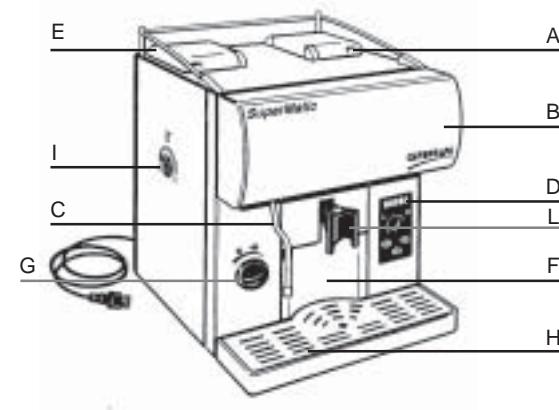
TEL: \_\_\_\_\_ RIVENDITORE: \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

DIFETTO RISCONTRATO: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**LEGENDA MACCHINA**

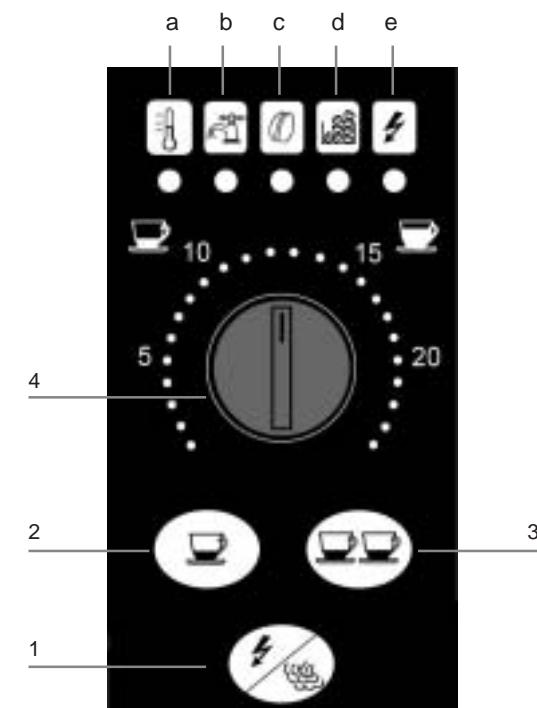
- A - Serbatoio acqua
- B - Sportello di protezione
- C - Beccuccio erogatore acqua / vapore orientabile
- D - Tastiera comandi
- E - Contenitore caffè in grani
- F - Vaschetta raccogli-fondi
- G - Manopola erogazione acqua/vapore
- H - Vaschetta raccogli-gocce
- I - Manopola regolazione macinatura caffè
- L - Beccuccio erogatore caffè



**TASTIERA COMANDI**

**SPIE DI CONTROLLO (LED)**

- a- Spia controllo temperatura acqua (verde)
- b- Spia controllo acqua (rossa)
- c- Spia controllo quantità di caffè (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

## 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.

## NOTE:

### 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 accettare 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 sè 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

## 10. PROGRAMMATION ET "MISE AU POINT"

MILLENNIUM vient programmée par G3 FERRARI avec valeurs standard et elle est tout de suite prête pour l'usage. L'exclusive fonction de PROGRAMMATION ET "MISE AU POINT" Vous permet de toute façon d'optimiser les performances de la machine à café selon le type de café que Vous êtes utilisez et elle devrait être effectuée toute de suite après l'achat et toutes les fois qu'on change type ou marque de café.

- a) Arrêter la machine.
- b) Appuyer simultanément sur la touche allumage  et sur la touche programmation .
- c) Maintenir poussé la touche café .
- d) Plus LEDs s'allument et majeur sera la quantité de café moulu; en élargissant la touche café, la machine préservera le nouveau rétablissement.
- e) Allumer la machine.
- f) Compléter la mise au point avec la régulation de la mouture (voir chapitre 6).

Ceux instructions ne peuvent contempler quel qu'usage possible et imaginable. Dans le cas éventuels doutes et clarifications surgissent et que selon Votre opinion n'ont pas été expliqués assez clairement dans les présents instructions, nous Vous prions de Vous adresser au Votre revendeur local ou directement à G3 FERRARI. Nos techniciens seront heureux de Vous aider.

## SITE INTERNET

À l'adresse du site internet de G3 Ferrari

<http://www.G3ferrari.com> Vous pouvez trouver les informations sur:

- ⌘ tous les produits G3 FERRARI
- ⌘ revendeurs
- ⌘ produits innovateurs
- ⌘ centres de Service Après-Vente autorisés
- ⌘ news

Eventuelles traces de café présentes dans la machine sont douées aux opérations d'essai effectuées avec le café.

La G3 Ferrari se réserve le droit de modifier les présentes instructions sans donner préavis.

## 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.

FIG. A



### 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.
- Riponete il serbatoio nella propria sede premendo a fondo in modo da innestare la relativa valvola. ( FIG. B ).
- Abbassate la maniglia e richiudete il coperchio.

FIG. B

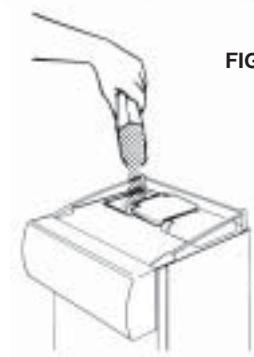


 Il serbatoio d'acqua è dotato di un dispositivo salva-goccia che impedisce all'acqua di gocciolare in fase di estrazione del serbatoio. ( FIG. A )

### 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.

FIG. C



### 2.3 Collegamento MILLENNIUM.

- 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 azionando la manopola dell'acqua calda/vapore G estraendo dal tubo erogatore C una quantità di acqua pari a mezzo bicchiere. Chiudete la manopola dell'acqua calda/vapore e portatela sulla posizione 0.

 Questa operazione è indispensabile la prima volta che si installa MILLENNIUM, 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 la manopola dell'acqua calda per circa 2 minuti posizionando un contenitore sotto il tubo erogatore.

Una volta raggiunta la corretta temperatura di funzionamento la spia led  si spegnerà e MILLENNIUM 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 finchè 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 in automatico provvederà a macinare, a comprimere e ad erogare la quantità di caffè regolata.

FIG. D



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

### 8.3.2 Réserve marc de café

Pour le nettoyage du réserve marc de café, procéder comme suivre:

- Soulever et enlever le bac de récolte gouttes (fig. Q).
- Avec un doigt décrocher la cuve de récolte marc (fig. R).
- Enlever complètement la cuve de récolte marc (fig. S).

## 9. DÉTARTRAGE DE LA MACHINE

Périodiquement et en tous cas lorsque le spécial alarme s'allume, il faut procéder au détartrage de la machine à café.

- a) Arrêter la machine et retirer la prise de courant.
- b) Remplir le réservoir avec de l'eau et un produit détartrant liquide pour machines à café express selon les proportions indiquées sur le susdit produit.
- c) Insérer la fiche dans la prise de courant électrique et allumer l'appareil.
- d) Activer le bouton rotatif de l'eau chaude pour au moins 2 minutes pour permettre à la mélange d'entrer dans les circuits.
- e) Serrer le bouton.
- f) Arrêter la machine.
- g) Attendre au moins 20 minutes.
- h) Allumer la machine et répéter les opérations de d) au g) pour au moins autres 2 fois.
- i) Laver au fond le réservoir de l'eau et le remplir avec eau fraîche.
- j) Activer le bouton rotatif de l'eau chaude G et afin que l'eau fraîche nettoie les circuits. Faire couler au moins deux litres d'eau potable.

ATTENTION! Utilisez seulement des produits spécifiques et pas toxiques pour le détartrage. Laver d'une manière adéquate tous les composants entrés en contact avec le produit décalcifiant avant de les réutiliser. Doses et temps peuvent varier selon le produit décalcifiant utilisé. Lire et se conformer aux instructions du produit décalcifiant. La G3 FERRARI ne se considère pas responsable pour les dommages provoqués par un usage ou par un produit pas adéquats.

CONSEILLE! Si Vous pensez de ne pas utiliser la machine à café pour longtemps, nous conseillons de pourvoir au complet nettoyage. En outre, nous suggérons de vider de l'eau le réservoir et la chaudière à travers le robinet débiteur eau/vapeur. Cette opération est aussi nécessaire pour protéger la machine de dommages provoqués de gel pendant le transport.

☞ Le manque du nettoyage de groupe, pourrait provoquer une usure précoce du joint de groupe d'infusion.

## 8.2 CHANGER LE JOINT

À cause de la normale usure, il est nécessaire périodiquement pourvoir au remplacement du joint qui se trouve dans la chambre d'infusion.

- Arrêter l'appareil et retirez la prise de courant.
- Procéder à enlever le groupe d'infusion, comme déjà vu pour le nettoyage au par. 8.1
- S'assurer que la chambre d'infusion soit à la maximum ouverture
- Remplacer le joint en gomme avec un nouveau original (mod. GU043) en s'assurant qu'il soit correctement positionné dans les encoches.



## 8.3 NETTOYAGE DU RÉSERVE MARC DE CAFÉ ET DU RÉCIPIENT À GOUTTES

### 8.3.1 Récipient à gouttes

Lorsque le récipient à gouttes soit plein ou la grille appui-tasses soit sale, pourvoir au leur nettoyage.

- Soulever et enlever le bac de récolte gouttes avec la grille appui-tasses (fig. Q).
- pourvoir au leur nettoyage.
- répositionner le récipient à gouttes et la grille appui-tasses.



FIG. Q

FIG. R

FIG. S

### 3.2 Caffè per due persone

- Posizionate due tazzine sotto il beccuccio erogatore ( FIG. D ), regolate l'altezza del caffé (cap. 3.3) e premete il tasto (due volte un segnale acustico). MILLENNIUM 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 caffé

- Ruotate la manopola regolazione altezza caffé (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

Se volete acqua calda per preparare the o altri infusi, mettete in posizione il beccuccio vaporizzatore C, posizionateci sotto un contenitore e ruotate la manopola G (FIG. E ).



FIG. E

Per terminare l'erogazione ruotate la manopola G in senso inverso. Raccomandiamo la buona chiusura.

ATTENZIONE! Nella fase iniziale del prelievo di acqua calda, potrebbero prodursi degli spruzzi. Operate con la massima cautela!

Il beccuccio orientabile si scalda, evitate il contatto diretto con la pelle.

- L'acqua calda è sempre a disposizione nell'apparecchio quando la macchina è pronta all'uso.

## 5. EROGAZIONE VAPORE

Per ottenere cappuccini o scaldare altre bevande è necessario alzare la temperatura dell'acqua in caldaia per portarla a vapore.

- Premete il tasto multifunzione , la spia  lampeggerà durante l'aumento della temperatura.
- Quando la spia led smette di lampeggiare e rimane accesa, l'acqua ha raggiunto la giusta temperatura e la macchina è pronta ad erogare vapore.
- Ruotate il beccuccio erogatore di acqua/vapore C verso l'esterno.
- Posizionate un contenitore vuoto sotto l'erogatore C e ruotate la manopola G (FIG. F) per scaricare l'acqua ancora contenuta nei tubi / circuiti.



FIG. F

- Chiudete la manopola G.
- Immergete l'erogatore C nella bevanda da riscaldare ed ruotate nuovamente la manopola G, avrete così una corretta erogazione di vapore.
- Terminato l'utilizzo del vapore, chiudete la manopola G e portate l'erogatore C in posizione avendo prima cura di pulirlo bene.
- Disinserite la funzione vapore premendo ancora il tasto multifunzione .

Le spie si illumineranno in sequenza ad indicare una temperatura troppo alta per erogare il caffè. In questo caso i tasti caffè resteranno bloccati finché la temperatura non si sarà abbassata (circa 20 minuti).

Quando la temperatura si sarà normalizzata le spie si fermeranno di illuminarsi in sequenza e MILLENNIUM sarà pronta ad erogare caffè.

- le laver soigneusement à l'eau de robinet et le sécher bien (FIG. M).

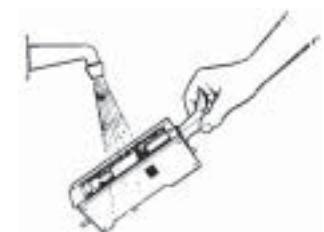


FIG. M

☞ On peut laver le groupe d'infusion dans la lave-vaisselle; toutefois nous vous le déconseillons, dans la mesure où les résidus de poudre de café, se détachant du groupe pendant le lavage, se collent à la vaisselle.

- Pour un nettoyage plus profond, en s'aidant avec une monnaie, faire glisser la boîte d'infusion pendant la vis jusqu'à atteindre la maximum ouverture, sans jamais forcer le bloc naturel.
- Nettoyer la partie intérieure de la machine avec un chiffon souple
- Pour éliminer eventuels résidus de café, aider-soi avec un pinceau souple à cuisine.
- Remonter le groupe d'infusion (au cas où il ne serait pas possible, tourner l'axe en acier à l'aide d'une pièce dans le sens contraire aux sens des aiguilles d'une montre: FIG. N). La machine procédera automatiquement à corriger la position lors de l'allumage suivant.
- Remettre la vis de serrage en place (FIG. O)
- Remonter le couvercle de protection introduisant d'abord les languettes inférieures, puis la languette supérieure, ensuite fermer en tournant le pommeau (fig. P)
- Réinsérer la réserve marc de café et le récipient à gouttes.
- Fermer la porte de protection B.
- Brancher la machine à l'installation électrique et la mettre en fonction en poussant la touche multifonction .



FIG. N



FIG. O



FIG. P

☞ CONSEILLE! La machine à café peut rester allumée pendant toute la journée. Toutefois, si elle ne vient pas utilisée longtemps, c'est mieux l'éteindre; une fois allumée, la machine sera prête dans quelques minutes.

☞ Arrêter la machine seulement lorsqu'on a conclu le cycle automatique de la préparation de café.

## 8. SOIN ET ENTRETIEN

Un nettoyage soigné et périodique de la machine Vous assurera un café d'excellente qualité pour une longue période de temps. Nous Vous suggérons donc de suivre avec soin et attention les suivantes indications: pour Vous rappeler d'effectuer ces opérations, la machine est pourvue d'un alarme qui s'active chaque 200 cafés et qui bloque la machine (noterez que les trois témoins centrales rouges clignoteront et émettront un bip sonore). Pour allumer la machine de nouveau, pourvoir au NETTOYAGE DU GROUPE D'INFUSION et au DÉTARTRAGE DE LA MACHINE.

☞ Pendant la phase d'alarme, la machine est bloquée et elle ne pourra pas débiter le café!

Pour la débloquer, il faut éteindre MILLENNIUM en maintenant poussé la touche multifonction .

### 8.1 NETTOYAGE DU GROUPE D' INFUSION

- éteindre la machine et la débrancher de l'installation électrique.
- si la machine a été utilisée il y a peu de temps, attendre qu'elle se refroidir.
- enlever le bac de récolte gouttes et la cuve de récolte marc.
- soulever la porte frontale de protection B de MILLENNIUM
- dévisser le pommeau de fixage, soulever vers l'haut et faire sortir le couvercle de protection (fig. H).
- Retirer la vis de butée du groupe d'infusion, s'il y a lieu, à l'aide d'une monnaie (FIG. I).
- sortir le groupe d'infusion, en prenant garde d'intervenir ainsi que la figure L le montre.



FIG.H



FIG.I



FIG.L

Se si desidera accelerare il raffreddamento dell'acqua in caldaia, posizionate un contenitore vuoto sotto il beccuccio erogatore C e fate uscire, con la massima cautela, acqua calda dallo stesso beccuccio C. La temperatura dell'acqua si abbasserà in pochi istanti.

☞ Quando la funzione vapore è inserita oppure quando la temperatura è ancora troppo alta i tasti caffè non trasmetteranno nessun comando.

☞ Se la spia temperatura acqua incomincia a lampeggiare mentre MILLENNIUM sta erogando vapore, la scorta di vapore in caldaia sta per esaurirsi. Chiudete la manopola del vapore e attendete finché la spia temperatura acqua finisce di lampeggiare e rimane accesa. MILLENNIUM sarà quindi pronta ad erogare ancora vapore.

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

CONSIGLIO! Per montare il latte e per ottenere maggiore spuma muovete con cautela su e giù il recipiente finché non si sarà raggiunta la spuma desiderata.

Quando il liquido è stato riscaldato chiudete il rubinetto e pulite subito il beccuccio orientabile con una spugnetta o uno straccio umido: i residui di latte essiccato sono difficili da eliminare.

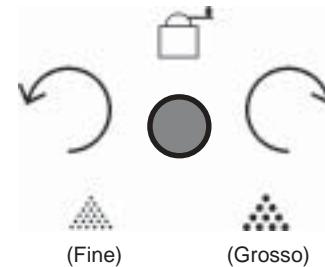
## 6. COME REGOLARE LA MACINATURA

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 sta macinando. ATTENZIONE! Regolare la macinatura mentre MILLENNIUM 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.

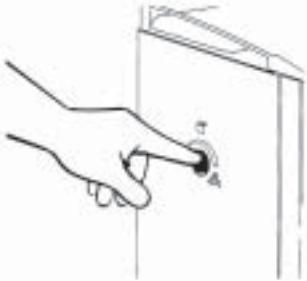


FIG. G1



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 lampeggi costantemente:** La macchina è in fase di riscaldamento e la temperatura è ancora troppo bassa per potere erogare caffè o vapore. Attendete qualche minuto.



**Se è spenta e la spia** **è accesa:** La macchina è pronta ad erogare caffè.  
**Se è accesa:** È attivata la funzione vapore, consultate il capitolo 5.



b) **Se la spia di controllo acqua lampeggi 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 lampeggi 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.



d) **Si le témoins contrôle marc de café clignote en permanence:**

La réserve de marc de café est pleine.

- Les touches café sont bloqués dans l'atteinte que la cuve soit vidée.
- Enlever le bac de récolte gouttes (chap. 8.3.1 et 8.3.2)
  - avec un doigt, décrocher la cuve de récolte marc et la faire sortir complètement
  - Vider et nettoyer le récipient à gouttes et l'essuyer avant de le réinsérer.
  - introduire la cuve en pressant jusqu'au bout
  - repositionner le bac de récolte gouttes après l'avoir opportunément lavé et essuyé.

En poussant la touche multifonction le témoin s'éteindra.

Lorsque le témoin s'arrête de clignoter, les touches café sont bloquées et MILLENNIUM débit le café.

**ATTENTION!** Quand le témoin marc de café s'allume, vider toujours la réserve de marc de café, même si elle n'est pas pleine. Si Vous ne videz pas la réserve, les marcs de café pourraient bloquer la machine.

☞ Pour faciliter le videment de la réserve marc de café, nous suggérons d'étendre une couche de papier à cuisine dans le réservoir, après l'avoir nettoyé et essuyé.



e) **Si est allumé:** la machine est en fonction

**Si est éteinte:** la machine est éteinte mais encore colleguée à la courant électrique, pour la disjoindre il faut enlever la fiche de la prise de courant.



**Si tous les témoins clignotent en même temps:** cela signale un bloc mécanique dans la machine. Procéder au NETTOYAGE DE GROUPE D'INFUSION (cap. 8.1) et au DÉTARTRAGE DE LA MACHINE (chap. 9).

☞ Si le témoin continue à clignoter aussi après le nettoyage du groupe, contacter un Service Après-Vente autorisé.

**Si tous les témoins s'allument en séquence:** Vous avez juste disactivé la fonction vapeur et la température est encore trop élevée pour faire du café, consulter le chapitre 5. Attendre que la température se normalise.

**Si les trois témoins centrales clignotent en même temps et avertissez un bip sonore:** Procéder au NETTOYAGE DU GROUPE D'INFUSION (chap. 8.1)

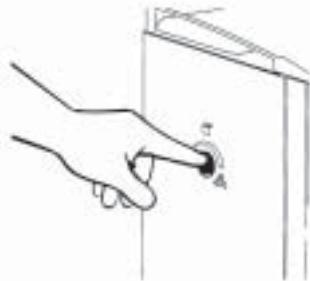


FIG. G1



FIG. G2

- Le réglage de la mouture doit être effectué avec le moulin à café en service.
- Tourner le bouton rotatif pour le réglage de la mouture de un (360°) ou deux tours complèts par fois selon le type de reprise souhaitée, **en tournant à gauche pour un café moulu plus fin et à droit pour un café moulu plus gros.**
- Après avoir individué la mouture souhaitée, pousser le bouton rotatif pour le repositionner à "disparition".

*CONSEILLE! Pour vérifier la bonne mouture, faire sortir deux fois le café avant d'effectuer d'autres reprises.*

## 7. FONCTIONNEMENT DES TEMOINS



a) **Si le témoin clignote en permanence:** la machine est dans la phase de chauffage et la température est encore trop basse pour débiter du café ou de la vapeur. Attendre quelques minutes.



**Si le témoin est éteint et le témoin ☰ est allumé:** la machine est prête à débiter du café.



**Si le témoin est allumé:** est activé la fonction vapeur, consulter le chapitre 5.



b) **Si le témoin de contrôle eau clignote en permanence:**

- a) La réserve d'eau est vide, il faut remplir le réservoir d'eau (voir chap. 2.1). Rappeler de charger le circuits avant de faire le café (chap. 2.4.2).



- b) Le réservoir a été mal affiché, contrôler le réservoir.
- c) Le café a été moulu trop fin et l'eau ne réussit pas à passer, réguler avec une mouture plus grosse (voir chapitre 6).



c) **Si le témoin de contrôle quantité café clignote en permanence:**

- a) La réserve des grains de café est vide, ajouter des grains de café (voir chap. 2.2).



- b) Le café a été moulu trop fin et la gaufre de café est trop subtil, réguler avec une mouture plus grosse (voir chap. 6) ou augmenter la dose du café à moudre (voir chap. 10).



**Si le témoin de contrôle quantité café est allumé:** le café a été moulu trop gros et la gaufre du café est trop épaise, réguler avec une mouture plus fine (voir chap. 6) ou diminuer la dose du café à moudre (voir chap. 10).

En poussant la touche multifonction ☰ le témoin s'éteindra.



### 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 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 è in funzione.

**Se è spenta:** la macchina è spenta ma ancora collegata alla corrente elettrica, per scollarla 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 tutte le spie si accendono in sequenza:** è appena stata disattivata la funzione "vapore" e la temperatura dell'acqua è troppo alta per fare il caffè (cap. 5). Attendete che la temperatura si normalizzi.

**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 mantenendo premendo 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.
- Svitate 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).

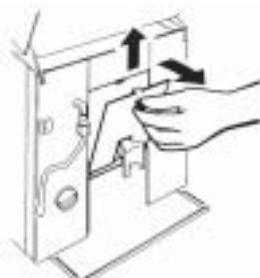


FIG. H



FIG. I



FIG. L

Pour accélérer le refroidissement de l'eau dans la cuve, on doit positionner un conteneur vide sous le débiteur C et faire sortir, avec précaution, l'eau chaude de le même débiteur C. La température de l'eau s'abaissera en quelques instants.

☞ Quand la fonction vapeur est branchée ou quand la température est encore trop élevée, les touches café ne transmettent aucune commande.

☞ Si le témoin température eau  commence à clignoter pendant que MILLENNIUM est en train de débiter la vapeur, la réserve de vapeur en cuve est en trains de s'épuiser. Fermer le bouton de la vapeur et attendez jusque le témoin température eau finisse de clignoter. MILLENNIUM sera donc prête à débiter encore de la vapeur.

ATTENTION! Lors du débit de la vapeur, ils se peuvent vérifier des projection au début. Le tuyau d'écoulement orientable chauffe. Éviter de le toucher!

CONSEILLE! Pour monter le lait et pour obtenir une majeure mousse, mouver le conteneur avec précaution dessus et dessous jusqu'à obtenir la mousse préferée. Quand le liquide a été chauffé, fermer le robinet et nettoyez aussitôt le bec orientable avec une mouilleur ou avec un chiffon humide: les résidus de lait desséché sont difficiles à éliminer.

## 6. COMMENT RÉGLER LA MOUTURE

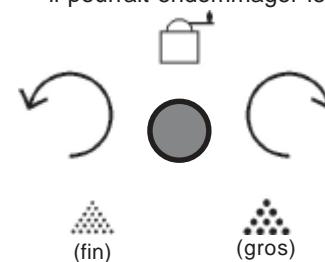
Un réglage de la mouture approprié est indispensable pour obtenir un véritable café express italien.

Une mouture trop fine provoque la sortie du café en gouttes, ce qui donne un goût trop âcre sans formation de crème. Une mouture trop grosse provoque la sortie du café de façon rapide, aboutissant à une boisson dénuée de son goût et trop légère.

Un café avec un torréfaction clair, nécessite normalement d'une mouture plus fine, un café avec un torréfaction sombre, nécessite normalement d'une mouture plus grosse.

Une corriète régulation de la mouture doit être effectuée pendant que MILLENNIUM est en train de moudre.

ATTENTION! Régler la mouture pendant que MILLENNIUM n'est pas en train de moudre, il pourrait endommager le moulin à café.



- Pousser le bouton réglage mouture pour permettre sa écoulement. (FIG.G1)
- Positionner une tasse sous le débiteur café et appuyer sur la touche café.

## 5. SORTIE DE LA VAPEUR

Pour obtenir des cappuccini ou chauffer d'autres boissons, il faut augmenter la température de l'eau dans la cuve pour la transformer en vapeur.

- Appuyer sur la touche multifonction  , le témoin à LED  s'allume et nous signale l'augmentation de la température en cours.  
Lorsque le témoin à LED arrête de clignoter, la machine a atteint la juste température et la machine est prête à débiter la vapeur
- Tourner le robinet débiteur de l'eau/vapeurs vers l'extérieur.
- Placer un conteneur vide sous le débiteur C et tourner le bouton G (FIG. F) pour laisser s'écouler l'eau demeurant encore à l'intérieur des tubes.



FIG. F

- Fermer le bouton G.
- Plonger le débiteur C dans le liquide à chauffer et tourner le bouton G, vous aurez une corriècte sortie de la vapeur.
- Lorsque l'utilisateur de la vapeur est terminée, fermer le bouton G et porter le débiteur C en position en prenant soin de bien le nettoyer.
- Désactiver la touche vapeur en la pressant de nouveau tous les témoins à LED s'allument en séquence, signalant que la température est trop élevées pour faire le café. Dans ce cas l'appareil est bloqué pour la préparation de café jusqu'à la température ne s'abaissera (env. 20 min.).

Lorsque la température s'est normalisée, tous les témoins à LED arrêtent de s'allumer en séquence et MILLENNIUM sera prête à débiter le café.

- 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 mordido.
- 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 scalanatura.



## 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

### 3.2 Café pour deux personnes

- Placer la tasse à café sous le débiteur (FIG.D), régler l'hauteur du café (chap. 3.3) et appuyer sur la touche ☕ (2 bips sonores).

MILLENIUM procédera automatiquement à mouler, comprimer et à débiter la quantité de café programmée.

☞ C'est possible interrompre en avance la sortie du café en appuyant sur la touche ☹.

### 3.3 Réglage hauteur café

Tourner le bouton de réglage hauteur café (4) pour régler l'hauteur du café selon votre goût:

à gauche : café plus bas  
à droite : café plus long

Note: L'échelle est réglée en centimètres cubiques (cc). Effectuer quelques essais pour déterminer les positions qui réellement correspondent à Vos goûts et les annoter sur la notice d'emploi.

## 4. SORTIE DE L'EAU CHAUDE

Si Vous souhaitez de l'eau chaude, pour préparer du thé ou d'autres infusions, placez un conteneur sous le vaporisateur C et tournez le bouton G (FIG.E).



FIG. E

Pour arrêter la sortie, tourner le bouton rotatif G dans le sens inverse. On préconise de bien fermer.

ATTENTION! Lors du prélèvement de l'eau chaude, il se peuvent vérifier des projections au début.

Le tuyau d'écoulement orientable chauffe. Éviter de le toucher!

☞ L'eau chaude est toujours disponible quand la machine est prête à l'usage.

## 2.4 Allumage de la machine à café

### 2.4.1 Appuyer sur la touche multifonction et la maintenir enfoncées env. 3 secondes.

Initialement tous les témoins à LED s'allument en séquence rapide. À la fin de la séquence, le témoin à LED  s'allume d'une lumière verte fixe et le témoin  s'allume pendant le chauffage de l'eau dans la cuve. Pendant cette période, il ne sera possible débiter le café.

### 2.4.2 Purger ensuite l'air présente dans le circuit hydraulique, en intervenant sur le robinet de l'eau chaude - vapeur G - tout en faisant sortir du tube débiteur C une quantité d'eau égale à un demi verre. Fermer le bouton eau chaude/vapeur et le tourner sur la position 0.

 *Cette opération est indispensable la première fois qu'on installe la MILLENNIUM, mais on conseille toutefois de la répéter en cas de totale consommation de l'eau ou à la suite d'une longue période d'inactivité. Après une longue période d'inactivité, on conseille en outre de nettoyer bien la cuve, de la remplir avec de l'eau fraîche et renouveler l'eau présente dans la machine en actionnant le bouton de l'eau chaude pour env. 2 minutes, en positionnant un conteneur sous le tube débiteur.*

Une fois que la bonne température de service est atteinte, le témoin à LED  s'éteint et MILLENNIUM sera prête à débiter le café.

 *Si Vous ne l'avez pas encore fait, procédez à la **MISE AU POINT** de la machine à café suivant les instructions comme au CHAPITRE 10.*

## 2.5 Extinction de la machine

- Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée pendant env. 3 secondes jusqu'à tous les LED s'allument brièvement et puis ils s'éteignent.

## 3. SORTIE DU CAFE

### 3.1 Café pour une personne

- Placer la tasse à café sous le débiteur (FIG. D), régler l'hauteur du café (chap. 3.3) et appuyer sur la touche  (1 bip sonore).

MILLENNIUM procédera automatiquement à moudre, comprimer et à débiter la quantité de café programmée.



FIG. D

 *C'est possible interrompre en avance la sortie du café en appuyant sur la touche .*

### 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 la manopola dell'acqua calda per almeno 2 minuti per permettere alla miscela di entrare nei circuiti.
- e) Chiudete la manopola.
- 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 la manopola dell'acqua calda G per fare in modo che l'acqua fresca pulisca i circuiti. Fate scorrere almeno due litri di acqua fresca.

**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 seconda 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 la manopola di erogazione acqua e vapore. Questa operazione è inoltre necessaria per proteggere la macchina dai danni provocati dal gelo durante il trasporto.

## 10. MESSA A PUNTO

MILLENNIUM 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.

- a) Spegnete la macchina.
- b) Premete contemporaneamente il tasto di accensione  ed il tasto caffè .
- c) Mantenete premuto il tasto caffè .
- d) Più led si illuminano e maggiore sarà la quantità di caffè macinato, rilasciate il tasto caffè, la macchina salva la nuova impostazione.
- e) Accendete la macchina.
- f) 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
- 

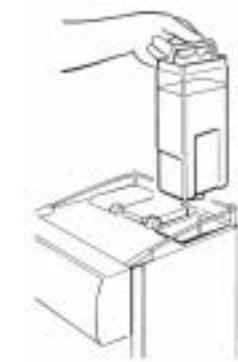
Eventuali tracce di caffè presenti nella macchina sono dovute alle operazioni di collaudo effettuate con il caffè.

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

## 2. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

Appuyer la machine à café sur une surface stable et horizontale, jamais sur surfaces mouillées, loin de sources de chaleur et en un lieu pas accessible aux enfants, incapables ou animaux domestiques.

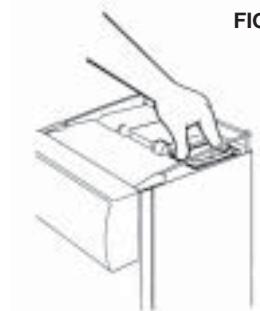
FIG. A



### 2.1 Remplissage d'eau

- À machine éteinte, débranchez la fiche de la prise de courant.
  - Lever le couvercle du réservoir A.
  - Sortir le réservoir à l'aide de la poignée prévue à cet effet.
  - Remplir le réservoir avec de l'eau potable.
- NE PAS remplir le réservoir avec de l'eau gazeuse, lait ou autres liquides.
- Remettre le réservoir dans son lieu, en pressant à fond de façon à enforcer la relative soupape. ( FIG. B )
  - Abaisser la poignée et refermer le couvercle.

FIG. B

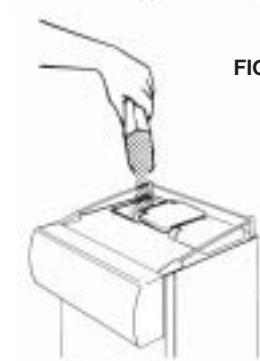


 Le réservoir de l'eau est pourvu d'un dispositif protèges-gouttes qui empêche l'eau de s'écouler en cas de retrait du même. ( FIG. A )

FIG. C

### 2.2 Remplissage café en grains

- Soulever le couvercle sauve-arome du conteneur des grains E.
- Verser à l'intérieur le café en grains jusqu'à remplir le conteneur des grains. ( FIG. C )
- Refermer le couvercle.



### 2.3 Branchement de MILLENNIUM.

- S'assurez que la tension du réseau électrique correspond au valeur indiqué sur la plaquette données techniques de la machine à café.
- Connectez la machine à café à la prise de courant à travers le spécial câble en dotation.

## PRÉSENTATION

Cette machine à café complètement automatique, technologiquement avancée et douée de grands performances, permet de préparer un excellent café express en utilisant café en grains. Il est aussi possible préparer aisément cappuccino, thé, lait chaud et tout type d'infusion.

## 1. NORMES DE SÉCURITÉ - PRÉCAUTIONS D'USAGE GÉNÉRALES

1. Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent manuel car ils fournissent des importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'usage, et d'entretien. En faisant cela, Vous évitezrez contretemps et possibles incidents qui compromettraient Votre sécurité.
2. Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil, en particulier du câble d'alimentation. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au personnel professionnellement qualifié.
3. Avant de mettre l'appareil sous tension, s'assurer que les données indiquées sur la plaquette signalétique soient correspondantes à ceux de Votre réseau électrique. En cas d'incompatibilité entre Votre prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise avec autre de type apte par le personnel professionnellement qualifié. Ceci, en particulier, devra aussi vérifier que la section des câbles dans la prise soit apte à la puissance absorbée de Votre appareil. En général, c'est à déconseiller l'usage d'adaptateurs, prises multiples et/ou prolongateurs. Si leur usage se rend indispensable, il est nécessaire utiliser seulement adaptateurs simples ou multiples et prolongateurs conformes aux règles de sécurité en vigueur, en faisant toutefois attention à ne pas dépasser la limite de débit en valeur de courant, signée sur l'adaptateur simple et sur la prolongateur, et celle de maximum puissance signée sur l'adaptateur multiple.
4. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anomal. Dans ce cas, l'arrêter, et ne pas l'altérer. Pour l'éventuel réparation, s'adresser seulement à un centre de Service Après-Vente G3 FERRARI autorisé et demander les pièces détachées originales. Le manqué respect de ce susmentionné, peut compromettre la sécurité de Votre appareil.
5. Cet appareil devra être destiné seulement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tous autres usages sont à considérer impropre et donc dangereux. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable pour éventuels dommages dérivés d'usages impropre, erronés et déraisonnable.
6. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de la baignoire, douche ou lavabo, ou où la présence de l'eau peut créer un potentiel source de danger. Ne pas plonger pour aucun motif l'appareil dans l'eau ou dans autres liquides. Dans le cas l'appareil tombe dans l'eau, débrancher la fiche et l'enlever de l'eau. Ne mettre plus l'appareil en fonction avant de l'avoir fait contrôlé par un centre de Service Après-Vente autorisé. Cette recommandation vaut aussi dans le cas le cordon d'alimentation ou l'appareil soient endommagés ou dans le cas l'appareil soit tombé par terre.
7. Ne pas utiliser l'appareil en présence d'explosifs, substances inflammables, gaz ou flammes allumées.
8. L'appareil doit être toujours surveillé. Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par incapables, sans adéquate surveillance.
9. Ne pas emporter l'appareil avec mains ou pieds mouillés.
10. Ne pas utiliser des accessoires non prévus de G3 FERRARI, ils pourraient créer un risque grave.
11. Ne pas tirer le cordon, ou l'appareil même, pour détacher la fiche de la prise de réseau.
12. Ne pas laisser le cordon pendant du bord du plan de travail ou à proximité des surfaces chaudes.
13. Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme pluie, vent, neige, grêle etc.
14. Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en fonction ou pendant le nettoyage du même.
15. Lorsqu'on décide de n'utiliser plus un appareil de ce type, on recommande de le rendre inopérant en le coupant le câble d'alimentation (après avoir détaché la fiche de la prise de courant). On recommande en outre de rendre inoffensives ceux parties susceptibles de constituer un potentiel danger, spécialement pour les enfants, qui pourraient se servir de l'appareil hors d'usage pour leurs jeux.
16. Faitez lire ces instructions aux tous les potentiels utilisateurs du produit.
17. Conserver ces instructions.

## INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES

1. Avant de connecter ou déconnecter la machine à café express, s'assurer que la machine soit éteinte.
2. Ne pas faire fonctionner la machine pour café express sans eau dans le réservoir.
3. Procéder avec précaution pendant le débit de vapeur, car la vapeur atteint une température très élevée.
4. Fermer le robinet à eau/vapeur lorsqu'il n'est pas utilisé.

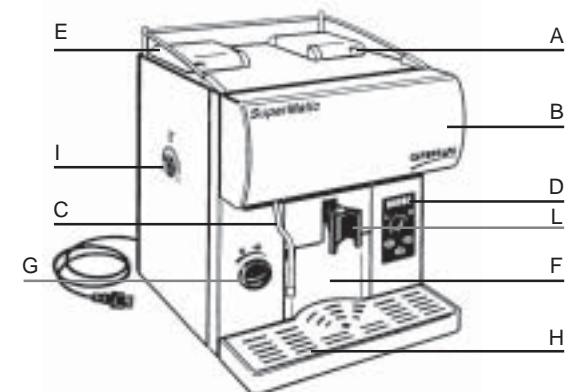
**Réparer un appareil tout seul, peut constituer un risque pour l'utilisateur.** Ne pas improvisez des remèdes qui pourraient se révéler dangereux, en doute mettez Vous en contact avec notre Service Après-Vente. Beaucoup de doutes peuvent être expliqués avec un simple coup de téléphone!



# English

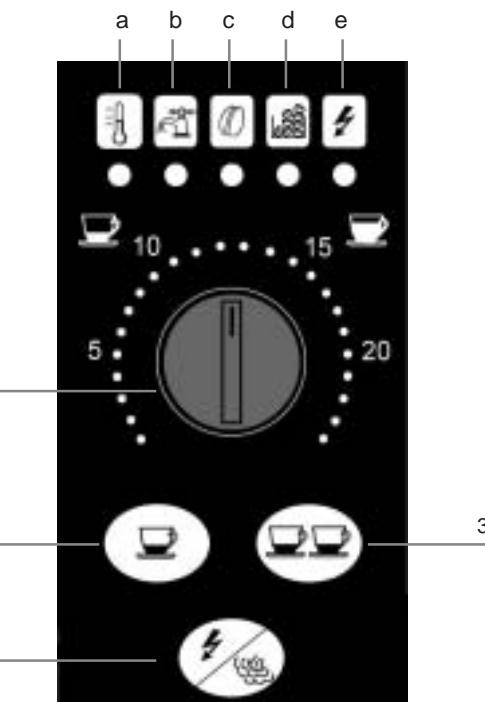
## MILLENNIUM DESCRIPTION

- A - Water tank
- B - Brewing group housing door
- C - Water / steam nozzle
- D - Control panel
- E - Coffee beans container
- F - Coffee grounds box
- G - Water / steam knob
- H - Drip tray
- I - Grinding regulation knob
- L - Coffee outlet spout



## 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



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.

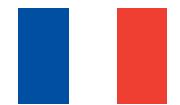
## 1. WARNING

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 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 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.

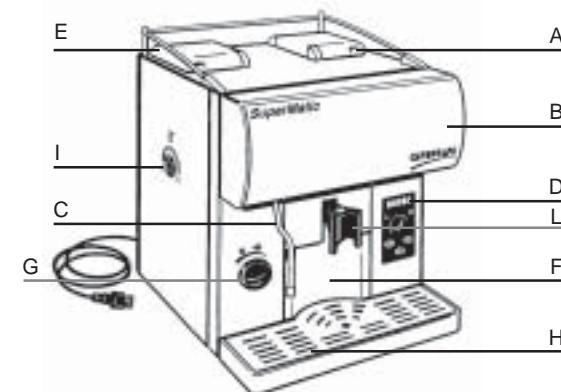
**Repairing the unit yourself is hazardous. Have it always repaired by an Authorized Service Centre.**



# Français

## LEGENDE MACHINE

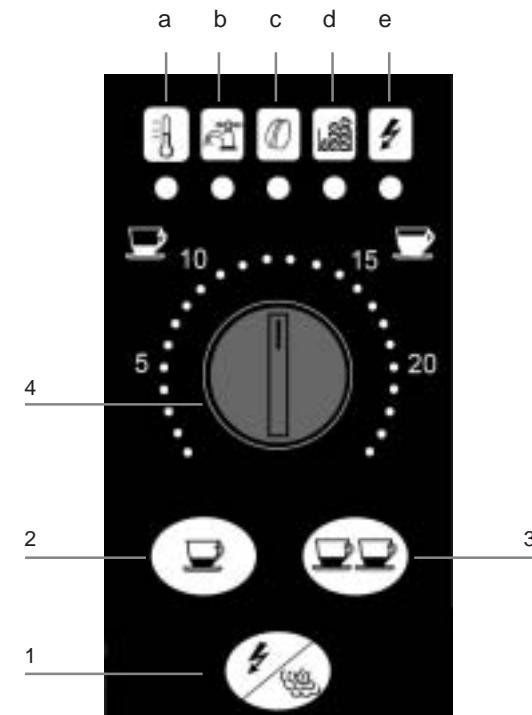
- A - Réservoir à eau
- B - Porte de protection
- C - Tube débiteur eau/vapeur orientable
- D - Clavier de commande
- E - Conteneur de café en grains
- F - Cuve de récolte marc
- G - Bouton débiteur eau/vapeur
- H - Bac de récolte gouttes
- I - Bouton de réglage mouture
- L - Tube débiteur café



## PANNEAU DE COMMANDE

### LEGENDE TEMOINS DE CONTROLE (LED)

- a- Témoin température eau (vert)
- b- Témoin de contrôle eau (rouge)
- c- Témoin de contrôle quantité café (rouge)
- d- Témoin cuve de récolte marc pleine (rouge)
- e - Témoin indicateur d'allumage (vert)



### LEGENDE CLAVIER DE COMMANDE

- 1 - Touche multifonction  
allumage / arrêt / vapeur /  
reset alarmes
- 2- Touche de démarrage 1 tasse
- 3- Touche de démarrage 2 tasses
- 4- Dosage du remplissage des tasses

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.

## 2. HOW TO OPERATE MILLENNIUM

Put the unit on a flat and dry worktop, far from heat sources.

### 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.*

☞ *The water tank is equipped with an anti-drip device ( FIG. A ).*

### 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

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

## 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. Let the air out of the water circuit by slowly turning the water / steam knob ( G ) anticlockwise until half a glass of water comes out of the nozzle ( C ). Turn the water / steam knob clockwise to the 0 position.

 *This operation is essential when you use your MILLENNIUM for the first time, and has to be repeated in case you run out of water or when you use your MILLENNIUM 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 water / steam nozzle by turning the water / steam knob anticlockwise in order to remove stale water from the water circuit. This operation will take about 2 minutes. Turn the water / steam knob clockwise to the 0 position.*

Once the right water temperature has been reached, the water heating up pilot light  will go off: your MILLENNIUM 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 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 will automatically make and deliver the chosen espresso coffee.



FIG. D

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

## 9. HOW TO DECALCIFY MILLENNIUM

At regular intervals, MILLENNIUM 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) Turn the water / steam knob anticlockwise and wait 2 minutes at least to make the mixture enter the circuits.
- e) Turn the water / steam knob clockwise to the 0 position.
- f) Switch the unit off.
- g) Wait 20 minutes at least.
- h) Switch the unit on and 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.
- j) Turn the water / steam knob anticlockwise so that the cold water enters and cleans the circuits. Let at least 2 litres of water out of the water / steam nozzle.

**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 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.

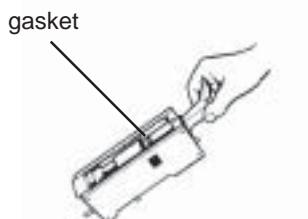
- a) Switch off the coffee machine (in case it is on).
- b) Press contemporaneously the switch on button  and the 2 cups coffee selection button .
- c) Keep on pressing the 2 cups coffee selection button .
- d) More pilot lights turn on and bigger is the quantity of coffee that will be ground. Release 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.

## 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 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, place a container under the water / steam nozzle ( C ) ( FIG. E ) and slowly turn the water / steam knob ( G ) anticlockwise ( FIG. E ).



FIG. E

To stop hot water delivery, turn the water / steam knob ( G ) clockwise to the 0 position.  
Make sure that you close it tightly.

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

☞ The hot water is available at any time, when MILLENNIUM is ready to make coffee.

## 5. STEAM DELIVERY

To make cappuccinos or heat beverages, the water temperature must be raised in order to produce steam.

- Press the multifunction button , the water heating up pilot light  will flash to indicate that the temperature is rising.

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

- Rotate the water / steam nozzle ( C ) outside ( FIG. F ).
- Place an empty container under the water / steam nozzle ( C ) and slowly turn the hot water / steam knob ( G ) ( FIG. F ) anticlockwise in order to let the water out of the circuit.



FIG. F

- Turn the water / steam knob ( G ) clockwise to the 0 position.
- Immerse the water / steam nozzle ( C ) in the milk or other beverage that you want to heat and slowly turn the water / steam knob ( G ) anticlockwise. You will have a correct steam delivery.
- When you do not need the steam any longer, turn the water / steam knob ( G ) clockwise to the 0 position and clean the water / steam nozzle thoroughly with a wet cloth.
- Press the multifunction button  to cancel the steam function. The lights will come on in order as long as the temperature is too high to make coffee. The coffee buttons will not transmit any command. When the lights go off, MILLENNIUM is ready to make coffee.

If you want to speed up the cooling of the water which is inside the boiler, place a container under the water / steam nozzle ( C ) and carefully let some hot water out of the water / steam nozzle ( C ) by slowly turning the water / steam knob ( G ) anticlockwise. The temperature will drop in a few seconds. Turn the water / steam knob ( G ) clockwise to the 0 position.

 When the temperature is still too high to make coffee the coffee buttons will not transmit any command.

- 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 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 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.

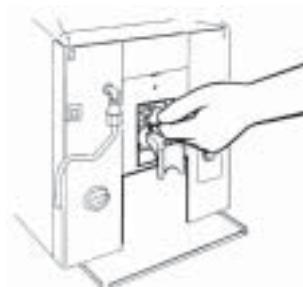


FIG. N



FIG. O



FIG. P

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



## 7. PILOT AND WARNINGS LIGHTS



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

**The water heating up pilot light comes on:** the water has reached the right temperature for steam and MILLENNIUM is ready to deliver it (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 as 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.



- 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 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 stays on, contact an Authorized Service Centre.

**All five pilot lights flash in sequence:** the steam function have just been turned off and the temperature is still too high to make coffee (see point 5). Wait until the lights go off.

**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 for a long period of time, switch it off and unplug it.

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