



Grazie per aver scelto un prodotto Barazzoni.

La Barazzoni Spa è stata fondata nel 1903 e da allora produce gli articoli con materiali di prima qualità, le più avanzate tecniche produttive, macchinari all'avanguardia e tanta passione.

Per un caffè all'italiana

CaffèTUMMY di Barazzoni custodisce la grande esperienza di una tradizione secolare italiana ed è quindi ideale per la preparazione domestica di un buon caffè. Totalmente in acciaio inox con finitura lucida, con il manico e il pomolo neri, è di gran classe. Diventerà protagonista indiscussa del rito quotidiano del caffè, contribuendo ad esaltarne il profumo, l'aroma e il gusto tipico della bevanda italiana per eccellenza. La scelta ideale per un piacere ancora più intenso, da assaporare al risveglio e tutto il giorno, in solitudine o in compagnia. Per il gusto di un caffè espresso all'insegna dell'italianità. Adatta a tutte le fonti di calore, compresa l'induzione.

Testata e approvata dagli esperti del caffè!

Come preparare il caffè

1. Versare l'acqua fredda nella caldaia rimanendo sotto il livello della valvola di sicurezza
2. Riempire l'imbuto di caffè macinato
3. Avvitare il raccoglitore (parte superiore) alla caldaia (parte inferiore)
4. Tenere la fiamma bassa. Evitare un diametro di fuoco più largo della base della caffettiera.



Caffettiera realizzata in acciaio inox.

- **Guarnizione in silicone per una durata più lunga e una pulizia più semplice.**
- **Filtro riduttore***
- **Caffettiera 4 tazze**

*Permette di diminuire la produzione di caffè dimezzando il numero delle tazze (da 4 tazze a 2 tazze, e da 6 tazze a 3 tazze). Completamente in acciaio inox, è l'accessorio perfetto per utilizzare quotidianamente e senza sprechi la caffettiera.

1. Caldaia
2. Imbuto porta caffè
3. Guarnizione e filtro/piastrina
4. Valvola di sicurezza
5. Raccoglitore
6. Manico
7. Pomolo



1. Boiler
2. Funnel
3. Seal and filter plate
4. Safety valve
5. Coffee collector
6. Handle
7. Knob

IMPORTANTE! Piastre ad induzione

Utilizzare il diametro più piccolo presente sulla piastra ad induzione. Utilizzare una potenza massima relativa a quella piastra. Alcuni piani ad induzione potrebbero non essere compatibili con i diametri ridotti della caffettiera. Leggere attentamente le istruzioni del piano di cottura prima dell'utilizzo.

IMPORTANT! Induction cooktops

Use the smallest diameter present on the induction cooktop. Use the maximum power of the plate. Some induction cooktops might not be compatible with the reduced diameter of the coffee pot. Read the instructions carefully before use.

AVVERTENZE AL PRIMO UTILIZZO

- Prima di utilizzare la caffettiera occorre rimuovere le eventuali etichette ed eseguire un lavaggio specifico preliminare
- Controllare che la caffettiera sia integra e completa di tutte le parti (ved fig. 1) in particolare verificare la presenza della valvola di sicurezza (4), l'imbuto porta caffè (2), la guarnizione e la piastrina (3)
- Prima di usare la caffettiera per la produzione del caffè, lavatela bene con acqua e risciacquatela abbondantemente. Fate quindi alcuni caffè a perdere riutilizzando eventualmente i "fondi".

ISTRUZIONI PER L'USO

- Riempite la caldaia (1) con acqua fredda fino e non oltre il bordo inferiore della valvola di sicurezza
- Con imbuto porta caffè inserito nella caldaia riempire il vano con caffè macinato fino e non oltre il bordo senza comprimerlo. Rimuovere eventuali residui di caffè sui bordi della caldaia. Se si utilizza il filtro riduttore, inserirlo all'interno dell'imbuto (consentirà di ridurre della metà la produzione di caffè) e riempire la caldaia della metà dell'acqua necessaria per la produzione normale
- Avvitare il raccoglitore (5) sulla caldaia chiudendo con forza, ma senza esagerare, avendo cura di non far leva sul manico (6)
- Porre la caffettiera sulla fonte di calore. Se si utilizza la fiamma fare attenzione che questa non sporga dal bordo del fondo caldaia.
- A fine produzione (raccoglitore colmo di caffè) togliere la caffettiera dalla fonte di calore utilizzando l'apposito manico e versare la bevanda nelle tazzine

Thank you for choosing a Barazzoni product.

Barazzoni was founded in 1903 and company manufactures products in the purest raw material, using the very latest production techniques, hi-tech machinery, and a great deal of passion.

For an Italian coffee maker

CaffèTUMMY coffee maker preserves the great experience of a centuries-old Italian tradition, making it ideal for home preparation of a good coffee. Very classy, it is made from stainless steel with a black handle and knob. It will become the undisputed star of the daily ritual of coffee, helping to enhance the aroma, flavor and taste typical of the Italian drink par excellence. The ideal choice for a pleasure even more intense, to be savored upon waking and throughout the day, alone or in good company. For the sake of an espresso in the sign of Italianity. Suitable for all kinds of cooktop, including induction hobs.

Tested and approved by the experts of coffee!

How to prepare the coffee

1. Pour the cold water in the boiler (the bottom part) remaining below the level of the safety valve
2. Fill the funnel with ground coffee
3. Screw on the top half onto the bottom
4. Place onto a low heat, making sure the diameter of the hob is not wider than the base of the coffee maker.

Coffee maker manufactured in stainless steel.

- **Silicone sealing ring for a longer life and easy cleaning.**
- **Reducer-filter***
- **Coffee maker 4 cups**

*It allows to decrease the production of coffee by reducing the number of cups (4 to 2 cups and 6 to 3 cups). Completely in stainless steel, it is the perfect accessory for everyday use of the coffeemaker, without waste.

BEFORE FIRST USE

- Before using the coffee maker it is recommended to remove all labels and rinse
- Ensure that the coffee maker is complete and equipped with all parts (see fig. 1) in particular the safety valve (4), the funnel (2), the seal and filter plate (3)
- Before using your coffee maker, wash well with water and rinse thoroughly. Then make coffee a couple of times and dispose.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Fill the boiler (1) with cold water just below the safety valve
- Insert the funnel into the boiler (bottom part) and fill the funnel with ground coffee until the edge do not compress the coffee. Remove any excess coffee from the edge of the boiler. If you use the reducer filter, insert it inside the funnel (it will reduce by half the production of coffee) and fill the boiler with half the water required for the normal production of coffee
- Screw the top part onto the boiler tightly, but not too tight, and avoid using the handle (6)
- Place the coffee maker onto the heat. If you are using gas ensure that the flame does not expand further than the base of coffee maker. Keep the heat low.
- Finally, once the coffee is finished when the top has filled with coffee, remove from heat using the handle and pour into the cup

**PRECAUZIONI**

- Dopo l'uso non svitare mai la caffettiera prima di averla lasciata raffreddare completamente
- Non toccate la superficie calda della caffettiera, ma utilizzare manico e pomolo (n. 6-7)
- Durante il funzionamento tenerla lontana dalla portata di bambini
- Durante il riscaldamento posizionare la caffettiera in modo tale che la valvola di sicurezza non sia orientata verso l'utilizzatore
- Lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia il lavaggio a mano
- Lavarla solo con acqua senza l'uso di pagliette e detersivi
- Non usare mai la caffettiera senza acqua nella caldaia
- La caldaia deve essere riempita esclusivamente con acqua
- Non usare mai altri estratti tipo polvere di cacao, camomille o altri infusi. Potrebbero otturare le aperture del filtro
- Riponete la caffettiera solo quando le sue parti saranno perfettamente asciutte e avendo cura di non avvitare a fondo le due parti

MANUTENZIONE

- Verificare sistematicamente l'usura della guarnizione e dell'imbuto porta caffè (3-4). In caso di danneggiamento/usura, provvedere alla sostituzione.
- Periodicamente verificare la piastrina filtro (3) tralasciando in trasparenza che le luci non siano otturate. Nel caso di otturazioni liberare le luci con uno spillo o uno spazzolino, altrimenti sostituire il filtro con altro originale.
- I ricambi originali sono reperibili nelle apposite confezioni presso i rivenditori autorizzati. Diffidate da ricambi non originali.

ATTENZIONE

In presenza di acque dure o molto dure e caricando l'acqua nella caldaietta oltre il livello indicato, si potrebbe verificare (utilizzando tali acque) che i depositi calcarei formati durante i riscaldamenti ostruiscano il foro della valvola di sicurezza annullandone la funzione e conseguentemente rendendo pericoloso l'utilizzo della caffettiera. Questo inconveniente è ovviamente evitabile se in questi casi si utilizzerà acqua demineralizzata o acqua minerale non gasata. In ogni caso però si riscontrassero i depositi di cui sopra si consiglia di operare come segue:

- Riempire la caldaia fin oltre la valvola di sicurezza con una miscela di acqua e aceto (metà acqua e metà aceto) e porla su fonte di calore fin quasi all'ebollizione;
- Lasciare raffreddare e buttare il liquido;
- Verificare che le incrostazioni siano scomparse. In caso contrario, ripetere l'operazione.
- Sciacquare abbondantemente con acqua corrente l'interno della caffettiera e fare almeno due caffè a perdere.

ALCUNI CONSIGLI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Perdere acqua dai filetti	La guarnizione si è deteriorata	Sostituirla
Il caffè fa fatica a salire nel raccogliitore	Il bordo dell'imbuto porta caffè si è usurato o si è deformato	Sostituire l'imbuto porta caffè
	La guarnizione si è deteriorata	Sostituirla
Il caffè non sale e sfiata	La piastrina filtro ha le luci ostruite	Pulirla o sostituirla
Vapore della valvola di sicurezza	Il caffè è stato caricato eccessivamente	Ridurre la carica

GARANZIA

La garanzia sugli articoli rispetta i termini di legge in vigore e copre i difetti di fabbricazione.

- La caffettiera è garantita secondo le leggi in vigore. Per la scadenza fa riferimento la data d'acquisto indicata sullo scontrino fiscale.
- La garanzia non ha valore se:
 - non sono state seguite le indicazioni contenute nel testo suddetto;
 - non sono stati utilizzati ricambi originali;
 - il prodotto è stato manomesso da personale non autorizzato.

L'azienda si riserva di riparare o sostituire il prodotto qualora di difetti riscontrati rientrino nelle garanzie; in caso contrario il prodotto verrà rispedito al mittente. I ricorsi alla garanzia devono essere accompagnati dalla prova d'acquisto e indirizzati a:

Barazzoni S.p.A. - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Inverio (NO) - Italia.
All'attenzione dell'Ufficio Qualità.

Dichiariamo che le caffettiere Barazzoni sono conformi alle norme per i prodotti a contatto con alimenti: D.M. 21/03/1973, D.P.R. 777/1982, Regolamento CE 1935/2004, D.M. 140 del 11/11/2013.

La dichiarazione di conformità alle norme per il contatto con gli alimenti è disponibile sul nostro sito www.barazzoni.it nella sezione "Istruzioni d'uso".

PRECAUTIONS

- After use, never unscrew the coffee maker before allowing it to cool completely
- Do not touch the hot surface of the coffee maker, but use the handle and knob (No. 6-7)
- Keep out of reach of children during operation
- When heating up, position the coffee maker so that the safety valve is not pointing towards the user
- Dishwasher-safe. However, hand washing is recommended
- Wash only with water without the use of scouring pads and detergents
- Never use the coffee maker without water in the boiler
- The boiler should only be filled with water
- Never use other extracts such as cocoa powder, camomile or other infusions. They could clog the filter openings
- Only put the coffee maker away when its parts are perfectly dry and take care not to screw the two parts together too tightly

MAINTENANCE

- Make sure the funnel and filter plate are put in correctly and in case of damage or wear they should be replaced.
- The filter plate should be changed periodically, when the filter holes are blocked clean with a pin or a brush otherwise replace with another original.
- Original parts are available at authorised dealers. It is not advised to purchase non-original products.

CAUTION

In case of hard water and filling the water into the boiler beyond the level indicated, it may occur that calcareous deposits form during the heating and block the hole of the safety valve and not function properly, consequently making it dangerous to use the coffee maker. It is advisable, if hard water is the problem, to use distilled water or non-carbonated mineral water. In the case, however, deposits are found above it is advisable to proceed as follows:

- Fill the heating vessel beyond the safety valve with a mixture of water and vinegar (half water and half vinegar) and place it on the heat source until almost boiling;
- Allow to cool and dispose the liquid;
- Ensure that the deposits are gone. If not, repeat the operation.
- Rinse thoroughly with running water and make at least two coffees to dispose of.

SOME TIPS IN CASE OF MALFUNCTION

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Water is leaking from the threads	The gasket is worn out	Replace
The coffee is not rising	The edge of the filter funnel has worn out or is deformed	Replace the coffee filter funnel
	The seal has deteriorated	Replace
The coffee does not rise and vent	The filter plate holes are obstructed	Clean or replace
Steam from valve	The boiler is overfilled	Reduce the water level

WARRANTY

The warranty on the items comply with the terms of the law in force and covers manufacturing defects.

- The coffee maker is legally under guarantee. The expiration date is found on the receipt after purchase.
- The guarantee has no value if:
 - the instructions above have not been followed correctly;
 - non-original parts have been used;
 - the product has been tampered with by unauthorized personnel.

The company reserves the right to repair or replace the product if the defects found are within the warranty; otherwise the product will be returned to you. The warranty claims must be accompanied by proof of purchase and sent to:

Barazzoni S.p.A. - Via Cesare Battisti, 46 - 28045 Inverio (NO) - Italy.
Kind attention of Quality Department.

We declare that the coffee Barazzoni comply with the standards for products in contact with food: MD 21/03/1973, DPR 777/1982, Regulation CE 1935/2004, MD 140 11/11/2013.

The declaration of conformity to standards for food contact is available on our website www.barazzoni.it under "Instructions for use".

