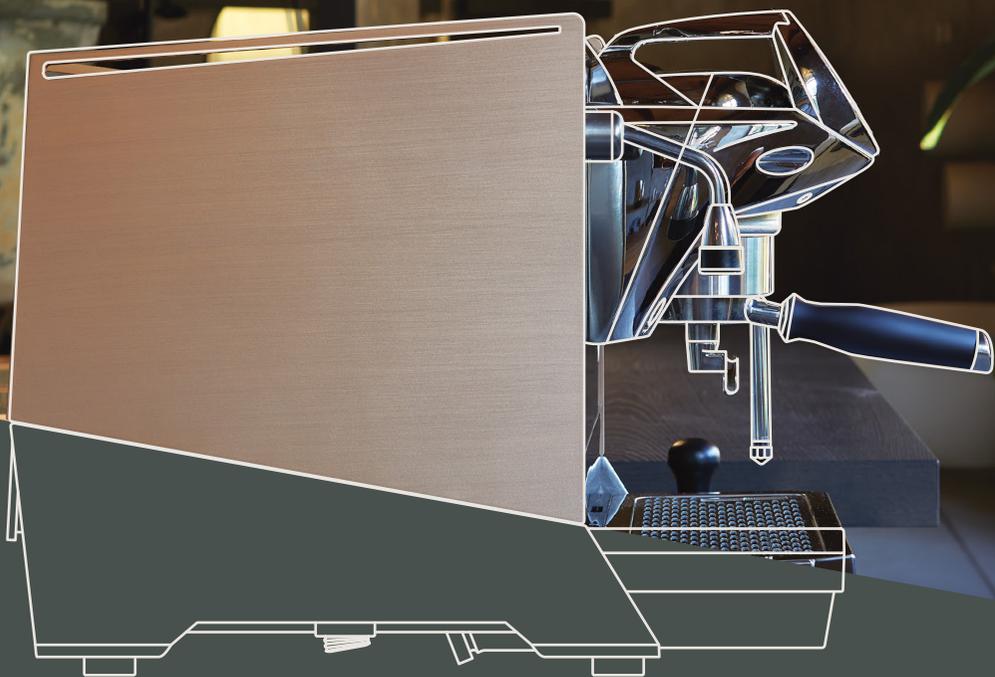


QUICK GUIDE



FAEMINA

L'ARTE E LA PASSIONE DEL VIVERE ITALIANO

Il caffè è un rito che celebra l'arte e la passione del vivere all'italiana. Fin dal suo arrivo nel nostro paese nel XVII secolo, il caffè è stato al centro della vita sociale e culturale. La tradizione del caffè espresso, nata in Italia nel XX secolo, ha rivoluzionato il modo in cui il caffè viene preparato e consumato in tutto il mondo. Oggi il caffè è più di una bevanda: è un rito, sinonimo di sapore intenso e un piacere di qualità, da vivere anche in casa, grazie alla tua macchina da caffè.

Faemina è un'ode all'eccellenza, frutto di una lunga tradizione di passione e maestria nella produzione di macchine da caffè di alta qualità. Il suo design, essenziale ed iconico, si fonde perfettamente con la qualità ineguagliabile dei materiali e la manifattura Made in Italy, rispettando i principi di sostenibilità e responsabilità ambientale.

Scopri le funzionalità innovative e la tecnologia di ultima generazione che rendono **Faemina** un gioiello di efficienza e precisione, offrendoti una vera e propria **coffee experience**.

Un'esperienza inedita che va oltre l'ordinario.
Un momento intimo e sospeso che appaga ogni senso.

THE ART AND PASSION OF ITALIAN LIVING

Coffee is a ritual that celebrates the art and passion of life, Italian-style. Since it landed on our shores in the 17th century, coffee has been at the heart of our society and culture. The tradition of espresso, which was born in Italy in the 20th century, revolutionised the way that coffee is prepared and enjoyed across the world. Today, coffee is so much more than a drink: it is a ritual, synonymous with intense flavour and the pleasure that comes with savouring quality, which can also be enjoyed at home thanks to your coffee machine.

***Faemina** is an ode to excellence, the fruit of a long tradition of passion and expertise in the production of high quality coffee machines. Its simple, iconic design blends perfectly with the unrivalled quality of the materials used; each element is Made in Italy, in full respect of the principles of sustainability and environmental responsibility.*

*Discover the innovative functions and cutting-edge technologies that make **Faemina** really stand out for its efficiency and precision, offering you a genuine **coffee experience**.*

An unprecedented experience that goes beyond the ordinary. A private moment, suspended in time, which satisfies every sense.





CONTENUTI

CONTENTS

01

I COMANDI DI FAEMINA
THE CONTROLS OF FAEMINA

02

GUIDA AL PRIMO UTILIZZO DI FAEMINA
GUIDE TO USING FAEMINA FOR THE FIRST TIME

03

**LA PREPARAZIONE DI ESPRESSO
E CAPPUCCINO**
PREPARING ESPRESSO AND CAPPUCCINO

04

CREARE LA PERFETTA CREMA DI LATTE
CREATING THE PERFECT FROTHED MILK

05

LA PROCEDURA DI LAVAGGIO DI FAEMINA
HOW TO WASH FAEMINA

06

I SIMBOLI DEL DISPLAY
THE DISPLAY SYMBOLS



I COMANDI
THE CONTROLS

DI FAEMINA
OF FAEMINA

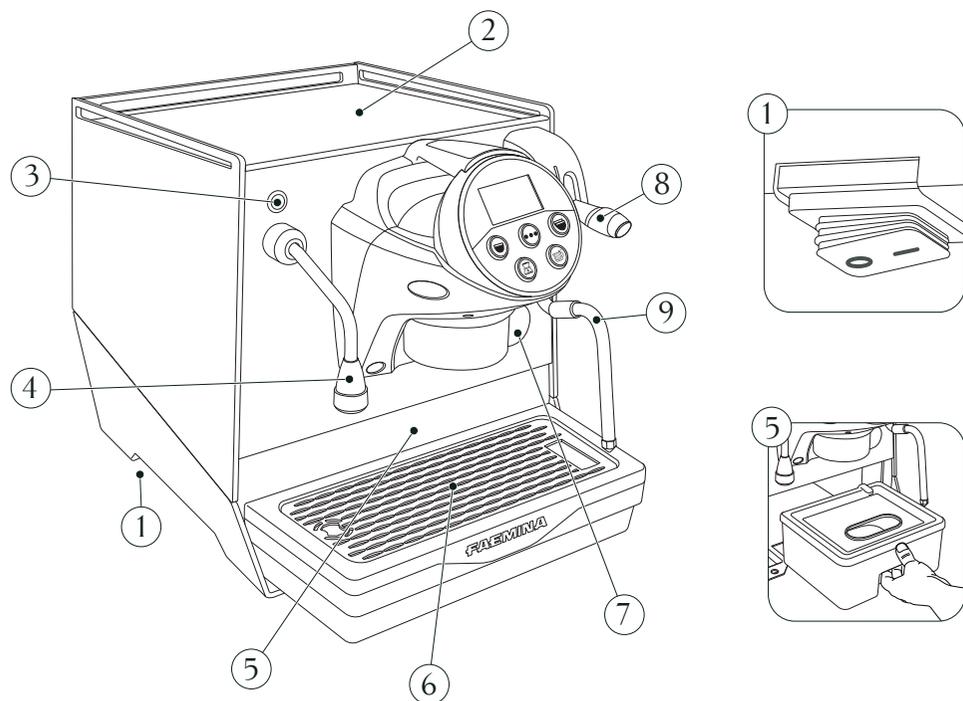
01 I COMANDI DI FAEMINA

THE CONTROLS OF FAEMINA

Faemina è dotata di una serie di comandi intuitivi e funzionali gestibili da diversi tasti fisici presenti sulla macchina, che ti spiegheremo in questa sezione.

Faemina is equipped with a series of intuitive and functional controls which can be operated through different buttons on the machine; they will be explained in detail in this section.

FAEMINA



- 1 **Interruttore generale:** Accende e spegne la macchina con un semplice tocco.

Power switch: Turns the machine on and off at the touch of a button.

- 2 **Ripiano poggiatezze:** Un'elegante superficie per tenere le tazze al caldo e a portata di mano.

Cup holder: A stylish surface to keep cups warm and close to hand.

- 3 **Pulsante erogazione acqua calda:** Fornisce acqua calda.

Hot water delivery button: Delivers hot water.

- 4 **Lancia acqua calda:** Eroga acqua calda direttamente nella tazza.

Hot water wand: Dispenses hot water directly into the cup.

- 5 **Serbatoio dell'acqua:** Contiene l'acqua necessaria per la preparazione del caffè e altre bevande.

Water tank: Contains the water required for making coffee and other drinks.

- 6 **Vaschetta di raccolta:** Raccoglie l'acqua in eccesso e il caffè per una facile pulizia.

Drip tray: Collects excess water and coffee, making cleaning easy.

- 7 **Manometro della pompa:** Mostra la pressione dell'acqua per un controllo ottimale dell'estrazione del caffè.

Pump pressure gauge: Shows the water pressure for optimal control of the coffee extraction process.

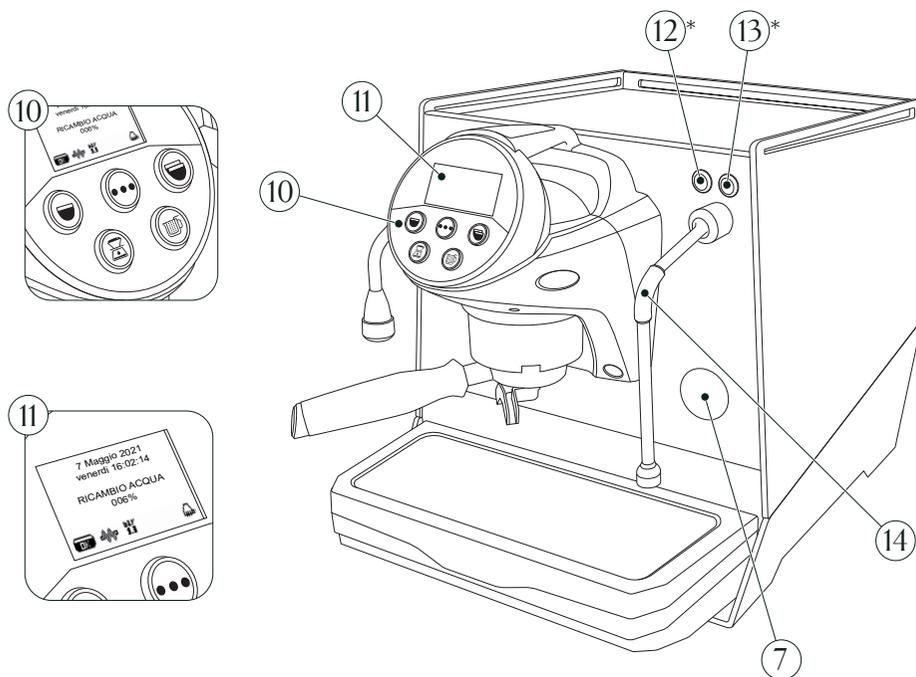
- 8 **Leva accensione vapore:** Regola la quantità di vapore per un cappuccino perfetto.

Steam power lever: Adjusts the amount of steam for a perfect cappuccino.

- 9 **Lancia vapore orientabile:** Eroga vapore per montare il latte a proprio piacimento.

Swivel steam wand: Delivers steam to froth milk just how you like it.

FAEMINA con Autosteam



- 10 **Tasti erogazione:** Rispondono alle seguenti funzioni - Caffè singolo, Start & Stop, Caffè doppio, Brewing, Tè e infusi.

Recipe selection buttons: These correspond to the following functions - Single espresso, Start & Stop, Double espresso, Brewing, Tea and infusions.

- 11 **Display intuitivo:** Fornisce informazioni sul funzionamento e le impostazioni della macchina.

Intuitive display: Provides information on the functions and settings of the machine.

- 12* **Autosteam- tasto latte caldo:** Scalda il latte per caffè latte, cioccolate calde e altre bevande.

Autosteam - hot milk button: Warms milk for latte, hot chocolate and other drinks.

- 13* **Autosteam- tasto latte montato:** Crea un'emulsione di latte densa e cremosa per cappuccini e altre bevande.

Autosteam - frothed milk button: Creates thick and creamy milk for cappuccinos and other drinks.

- 14 **Lancia vapore Autosteam:** Eroga vapore automaticamente per montare e scaldare il latte.

Autosteam steam wand: Delivers steam automatically to froth and heat milk.

* Entrambi i tasti 12 e 13, sono programmabili (vedere manuale).
Both button 12 and button 13 can be programmed (see manual).



GUIDA AL PRIMO
GUIDE TO USING FAEMINA

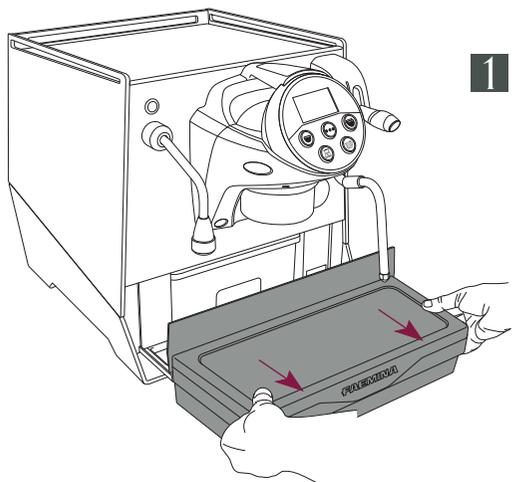
UTILIZZO DI FAEMINA
FOR THE FIRST TIME

02 GUIDA AL PRIMO UTILIZZO DI FAEMINA

GUIDE TO USING FAEMINA FOR THE FIRST TIME

Per immergerti per la prima volta nella **coffee experience Faemina**, ti consigliamo di seguire attentamente questi passaggi.

*When preparing to immerse yourself in the **Faemina coffee experience** for the first time, we recommend that you carefully follow these steps.*

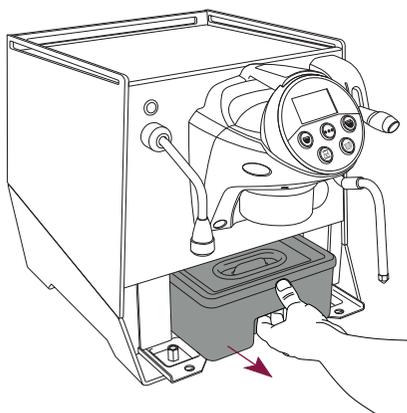


1 RIMUOVERE LA BACINELLA

REMOVE THE DRIP TRAY

Rimuovere la bacinella dalla macchina, preparandola per il successivo processo di pulizia.

Remove the drip tray from the machine, preparing it for the next cleaning process.



2 ESTRARRE IL SERBATOIO

REMOVE THE TANK

Estrarre il serbatoio dell'acqua dalla Faemina.

Remove the water tank from Faemina.

3 LAVARE IL SERBATOIO E IL SUO COPERCHIO

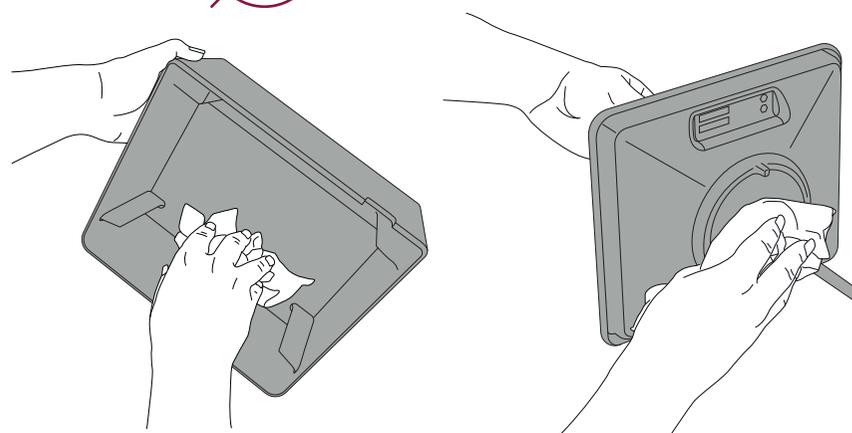
WASH THE TANK AND LID

Immergere il serbatoio e il coperchio in acqua tiepida e sapone delicato, pulendoli con cura per assicurare un ambiente igienico per l'acqua.

Immerse the tank and lid in warm water and mild soap, cleaning carefully to ensure a hygienic environment for the water.



Non inserire il serbatoio in lavastoviglie.
Do not put the tank in the dishwasher.

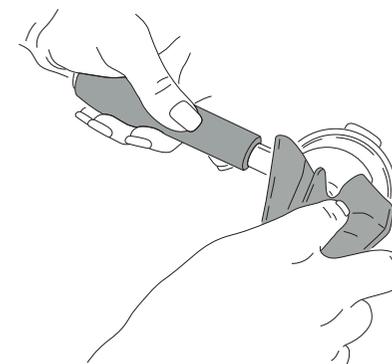


4 LAVARE FILTRI E PORTAFILTRI

WASH FILTERS AND FILTER HOLDERS

Utilizzare acqua corrente per pulire il filtro e il portafiltro, assicurandosi che siano puliti e pronti per l'utilizzo.

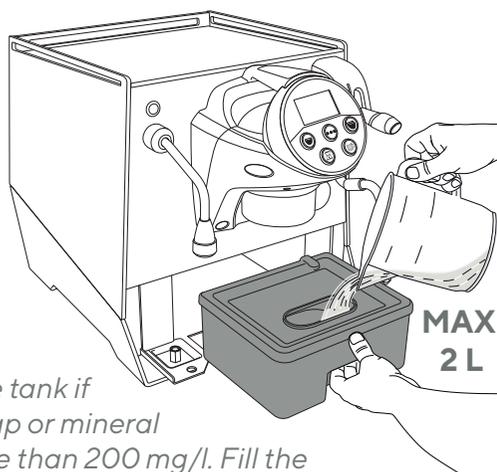
Use running water to wash the filter and the filter holder, ensuring that these are clean and ready for use.



5 VERSARE L'ACQUA NEL SERBATOIO FILL THE TANK WITH WATER

Inserire il filtro in dotazione nel serbatoio se si utilizza acqua potabile del rubinetto o acqua minerale con un residuo fisso superiore a 200 mg/l. Riempire il serbatoio con acqua potabile o minerale. Per garantire la massima autonomia, assicurarsi che la bacinella sia completamente riempita.

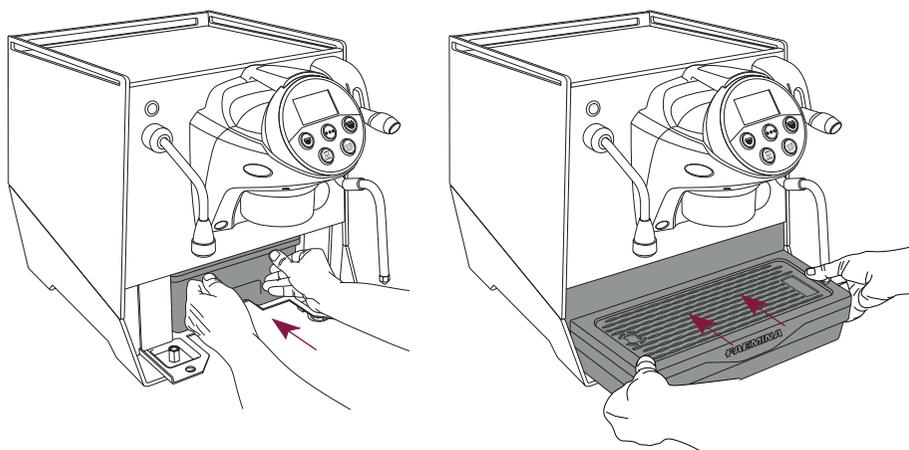
Insert the supplied filter into the tank if using drinking water from the tap or mineral water with a fixed residue of more than 200 mg/l. Fill the tank with drinking water or mineral water. To ensure maximum usage, check that the tank is completely full.



6 RIPOSIZIONARE IL COPERCHIO E LA BACINELLA DEL SERBATOIO REPOSITION THE LID AND THE TANK DRIP TRAY

Collocare il coperchio e la bacinella del serbatoio d'acqua nelle loro rispettive posizioni, assicurandosi che siano ben fissati.

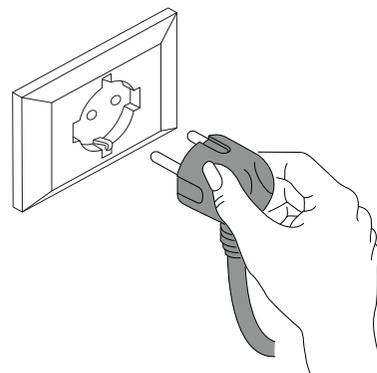
Place the lid and the water tank drip tray in their respective positions, ensuring that they are securely fixed in place.



7 INSERIRE LA SPINA NELLA PRESA ELETTRICA INSERT THE PLUG INTO THE SOCKET

Connettere la macchina inserendo la spina del cavo di alimentazione in una presa di corrente precedentemente predisposta, prestando la massima attenzione.

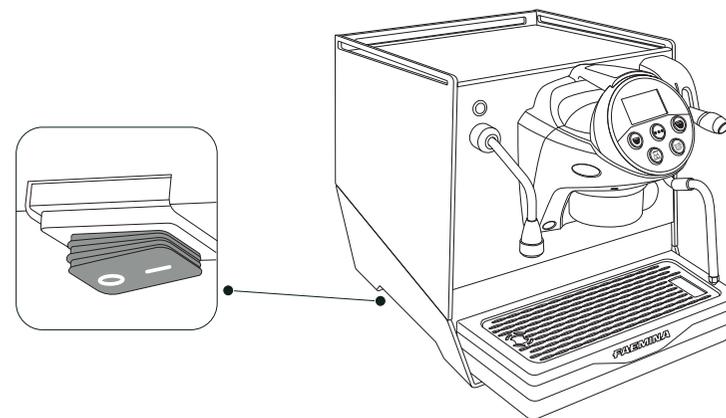
Connect the machine to the power supply by inserting the plug at the end of the power cable into a power socket, taking great care while doing so.



8 PREMERE L'INTERRUTTORE GENERALE PRESS THE POWER SWITCH

Attivare la macchina premendo l'interruttore generale posizionato sotto la macchina.

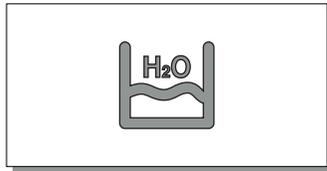
Turn on the machine by pressing the power switch located under the machine.



9 RISCALDARE L'ACQUA HEAT THE WATER

Al primo avvio della macchina, sarà necessario riempire il serbatoio ogni volta che viene indicato sul display, circa 2 o 3 volte. Il processo di riscaldamento durerà circa 10 minuti, dopodiché Faemina sarà pronta all'uso.

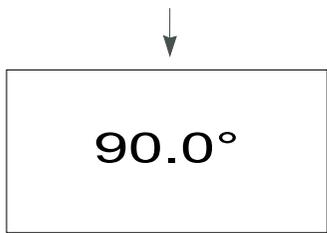
When starting the machine for the first time, the tank must be filled whenever indicated on the display, around 2 to 3 times. The heating process will take about 10 minutes, after which Faemina will be ready to use.



- 1 Prima schermata: Aggiungere acqua.
First screen: Add water.



- 2 Seconda schermata: Controllo boiler.
Second screen: Boiler check.



- 3 Terza schermata: Macchina pronta.
Third screen: Machine ready.



Pericolo di scottature!
Risk of burns!



**LA PREPARAZIONE DI
ESPRESSO E CAPPUCCINO**
PREPARING ESPRESSO
AND CAPPUCCINO

Per garantire la preparazione di un espresso e un cappuccino a regola d'arte, è fondamentale seguire alcune precauzioni e verificare che la macchina sia pronta all'uso.

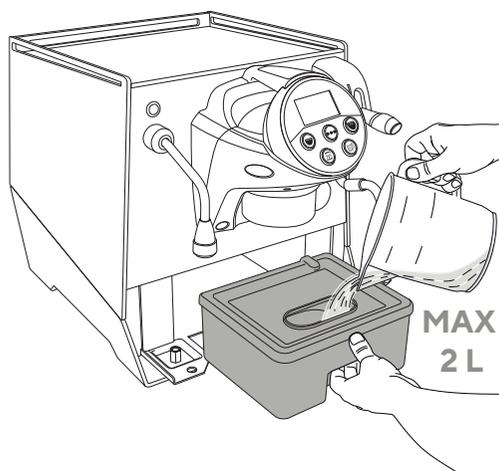
To enable you to prepare the perfect espresso and cappuccino every time, it is essential to take a few precautions and check the machine is ready for use.

PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

PREPARING THE MACHINE

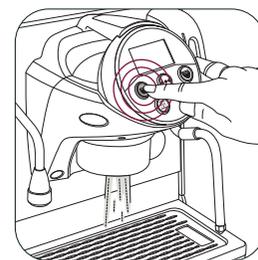
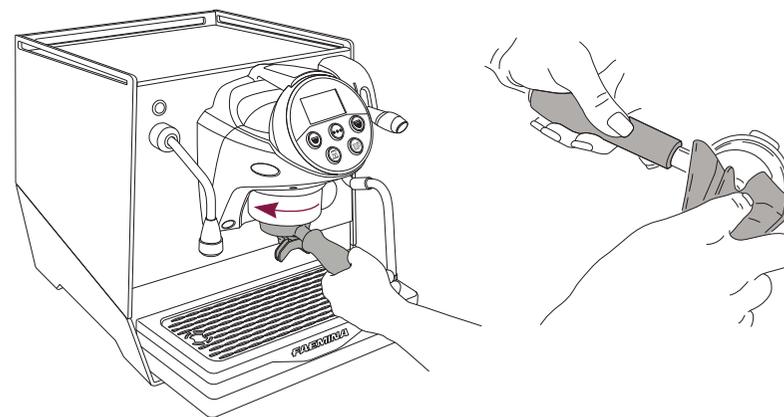
- 1 Considerando la presenza del filtro, assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia effettivamente riempito a sufficienza.

Taking into account the presence of the filter, ensure that the water tank is filled to a sufficient level.



- 2 Sganciare il portafiltro, rimuovendo il fondo del caffè precedente ed eventuali residui dal bordo del portafiltro.

Disconnect the filter holder, removing the old coffee grounds and any residue from the edge of the filter holder.

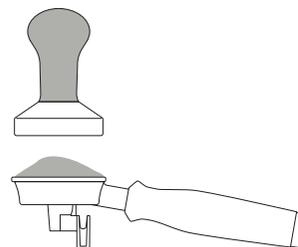


- 3 Eseguire un purge per una pulizia impeccabile del gruppo.

Perform a purge to ensure the group is completely clean.

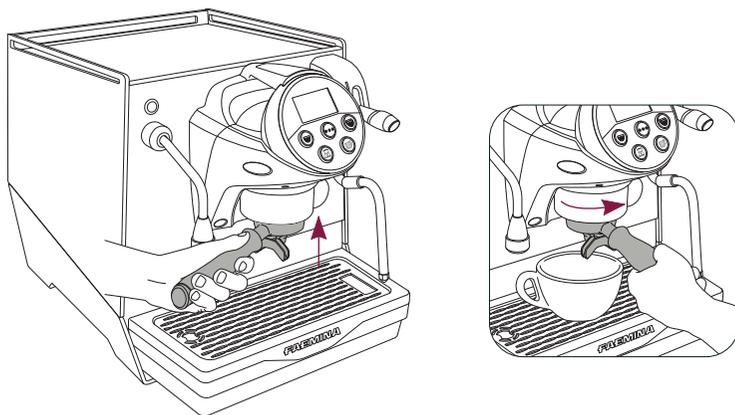
- 4 Riempire il portafiltro con una o due dosi di caffè macinato a seconda del numero di tazze da preparare e pressare uniformemente utilizzando il pressino.

Fill the filter holder with one or two doses of ground coffee depending on the desired recipe, and press down evenly using a tamper.



5 Agganciare il portafiltro e posizionare la tazza o le tazze sotto ai becchi.

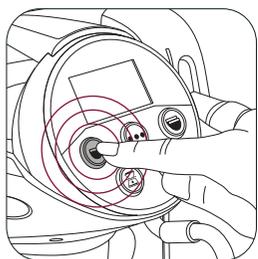
Attach the filter holder to the machine and position the cup(s) under the nozzles.



Durante l'intero processo di preparazione, ti invitiamo ad agire con cautela al fine di evitare possibili scottature durante l'erogazione. Inoltre, ricorda di aspettare pazientemente il termine dell'erogazione prima di sganciare il portafiltro!

Take care throughout the entire preparation process to avoid burns during brewing. In addition, remember to wait until brewing is complete before removing the filter holder!

**DALLA MACCHINA ALLA TAZZA È UN TOCCO
FROM MACHINE TO CUP AT THE TOUCH OF A BUTTON**



1 Premere il tasto corrispondente ai caffè desiderati.

Press the button that corresponds with the desired coffee recipe.



2 Il simbolo della pre infusione  compare sul display mostrando la relativa durata.

The pre-infusion symbol  will appear on the display, showing the pre-infusion time.



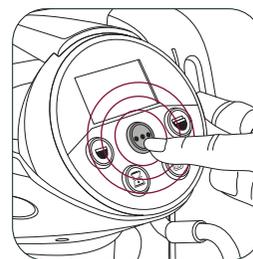
3 Il simbolo  indica che è iniziata la fase di infusione mostrando la relativa durata.

The  symbol indicates that the infusion process has begun, and the infusion time will also be displayed.



4 Faemina si fermerà automaticamente al termine dell'erogazione mostrando sul display il tempo totale.

Faemina will stop automatically once brewing is complete, showing the total time on the display.



5 Per una **coffee experience** personalizzata, l'erogazione dosata e continua può essere attivata e interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto  o qualsiasi altro tasto dose.

For a personalised coffee experience, the dosed/continuous brewing of your drink can be activated or stopped at any time by pressing the  button or any other dose button.



CREARE LA PERFETTA
CREATING THE PERFECT

CREMA DI LATTE
FROTHED MILK

04 CREARE LA PERFETTA CREMA DI LATTE

CREATING THE PERFECT FROTHED MILK

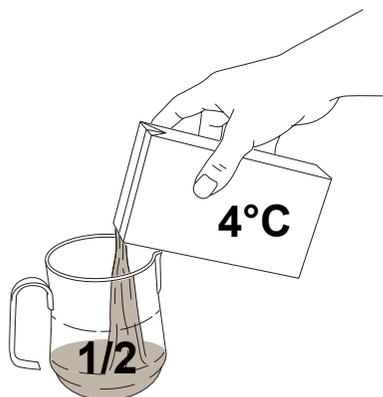
Seguendo i nostri passi, ti guideremo nella creazione della crema di latte per caffè a regola d'arte e di un cappuccino perfetto.

Follow our tips as we show you how to make the perfect creamy frothed milk for expertly crafted coffee and perfect cappuccino.



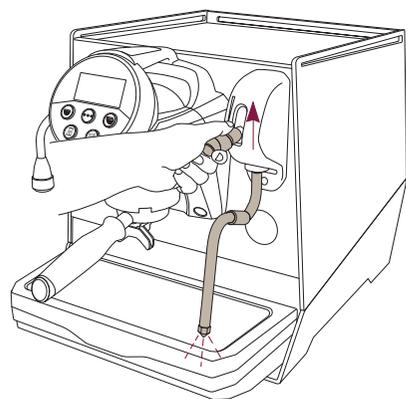
Preservare la purezza e la qualità del latte è fondamentale, dal momento che si tratta di un prodotto biologico, sensibile e in grado di trasformarsi con il calore. Fin dall'apertura del contenitore e per tutto il periodo di utilizzo, è essenziale mantenere il latte a una temperatura non superiore ai 5 °C.

Preserving the purity and quality of the milk is essential, as this is a sensitive natural product that is transformed by heat. From the moment the container is opened and during the period of use, it is crucial to store milk at a maximum temperature of 5 °C.



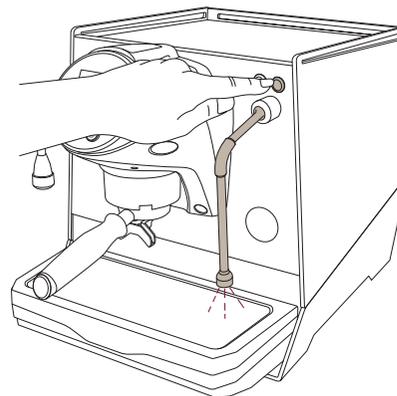
- 1** Riempire parzialmente un bricco latte in base alla dose desiderata.

Partially fill a milk jug depending on how much you wish to use.



- 2** Eseguire un purge della lancia vapore erogandolo per qualche secondo.

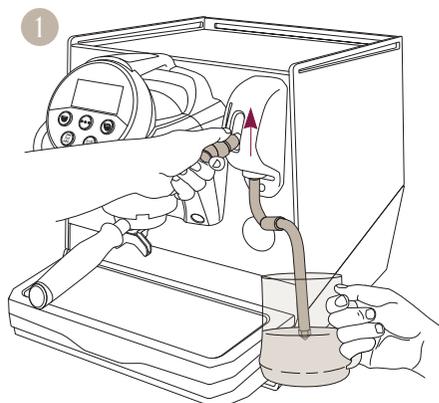
Purge the steam wand by running steam through it for a few seconds.



- 2** (Autosteam)

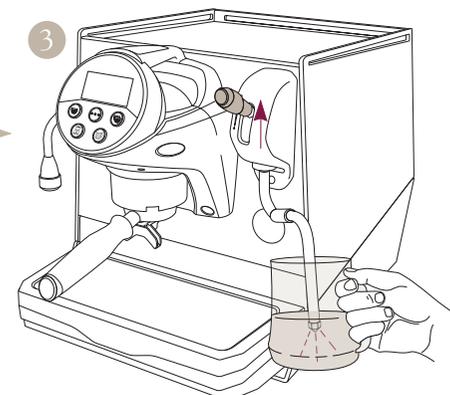
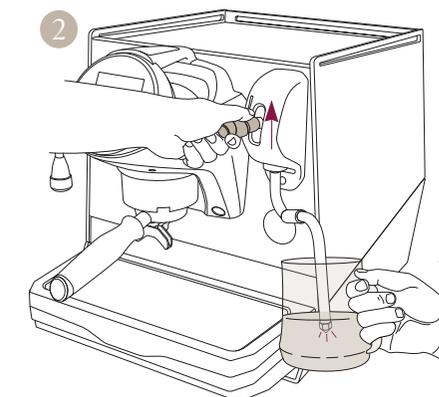
Nel modello Autosteam premere il pulsante montatura, attendere 2 secondi, e quindi premerlo di nuovo.

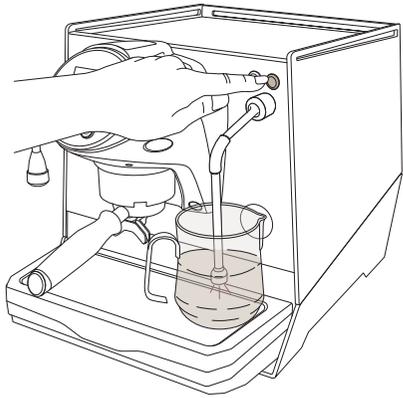
On the Autosteam model, press the froth button, wait for 2 seconds, then press it again.



- 3** Appoggiare la punta della lancia sulla superficie del latte e alzare la leva di uno scatto. Immergere lentamente la lancia fino a metà del livello del latte e una volta raggiunto alzare la leva al secondo scatto fino al raggiungimento della montatura desiderata.

Place the tip of the wand on the surface of the milk and raise the wand up one notch. Slowly lower the wand halfway into the milk and, once in position, raise the wand up another notch until you reach the desired level of froth.





3 (Autosteam)

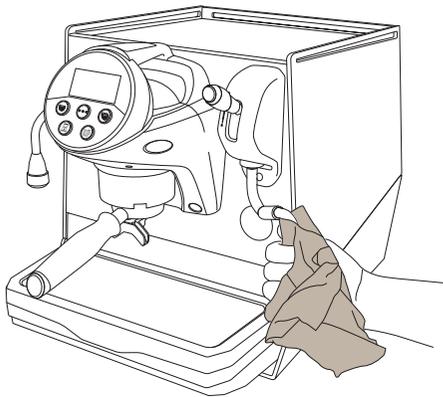
Posizionare la lancia nel bricco, poggiandolo sulla vaschetta, e premere il tasto montatura. L'erogazione si interromperà automaticamente al livello corretto.

Place the steam wand in the milk jug and place on the tray. Press the milk froth button and once the right level of froth is reached, steam delivery stops automatically.



Assicurarsi di non estrarre la lancia vapore dal latte prima di aver arrestato l'erogazione di vapore.

Take care not to remove the steam wand from the milk before you stop dispensing steam.



4

Per garantire sempre il massimo livello di igiene, rimuovere possibili residui dalla parte esterna con acqua calda e risciacquare accuratamente. Per la parte interna, indirizzare il tubo verso il poggiategge ed erogare vapore per qualche secondo almeno una volta.

To ensure optimum hygiene levels at all times, remove any residues from the outside with warm water and rinse thoroughly. To clean the inside, direct the pipe over the cup holder and activate steam delivery for a few seconds at least once.



LA PROCEDURA DI LAVAGGIO DI FAEMINA HOW TO WASH FAEMINA

05 LA PROCEDURA DI LAVAGGIO DI FAEMINA

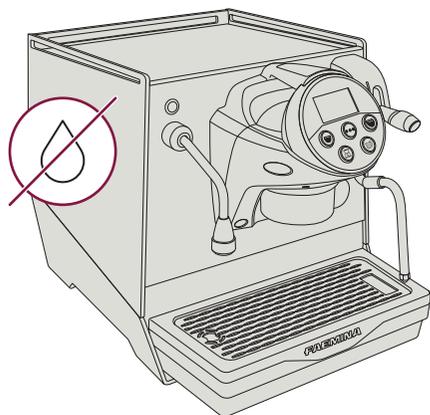
HOW TO WASH FAEMINA

Al termine di ogni giornata di utilizzo, consigliamo di effettuare un ciclo di lavaggio del gruppo e della lancia vapore, se utilizzata.

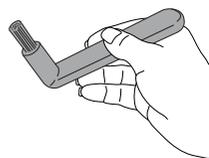
At the end of each day of use of the machine, we recommend performing a wash cycle of the group head and the steam wand, if used.

LAVAGGIO GRUPPO

WASHING THE GROUP HEAD

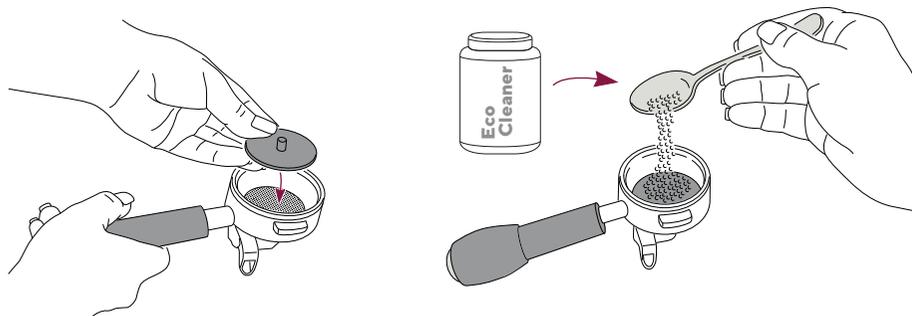


- 1** Passare lo spazzolino in dotazione sul gruppo asciutto.
- Pass the supplied brush over the dry group.*



- 2** Inserire il filtro cieco di gomma in dotazione nel portafiltro e inserire la pastiglia o la polvere detergente.

Insert the rubber blind filter supplied into the filter holder and insert the cleaning tablet or powder.



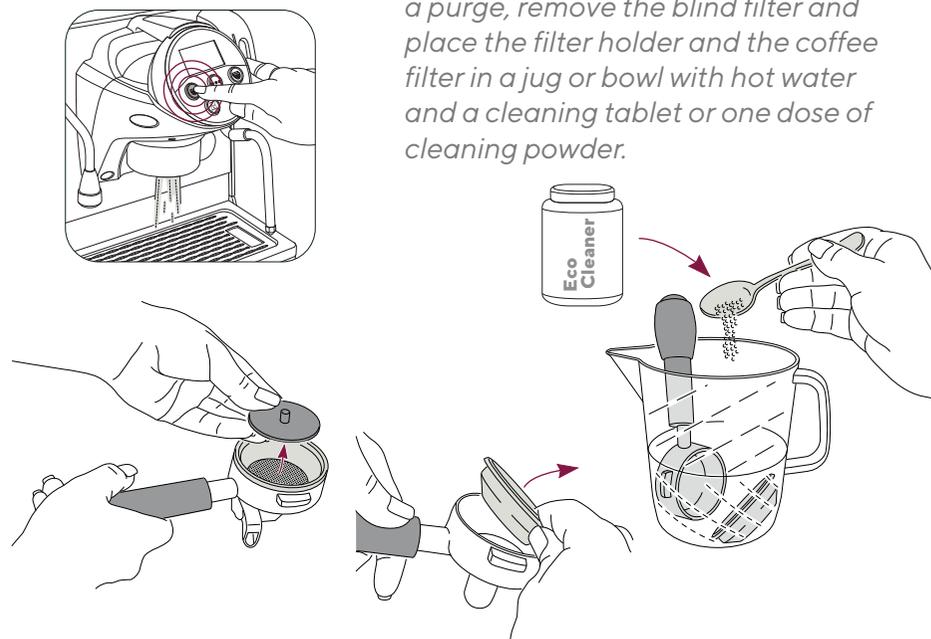
- 3** Riagganciare il portafiltro e premere il tasto Start & Stop per effettuare 5 erogazioni da 10 secondi l'una.

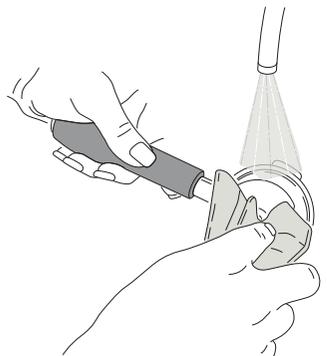
Reattach the filter holder and press the Start & Stop button to deliver water 5 times, for 10 seconds each time.



- 4** Sganciare il portafiltro, effettuare un purge, rimuovere il filtro cieco e immergere il portafiltro e il filtro caffè in un recipiente con acqua calda e una pastiglia o una dose di detergente in polvere.

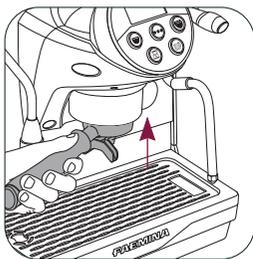
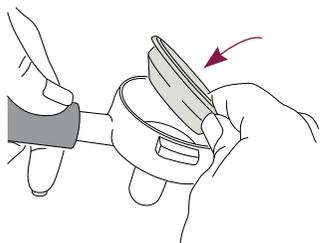
Disconnect the filter holder, perform a purge, remove the blind filter and place the filter holder and the coffee filter in a jug or bowl with hot water and a cleaning tablet or one dose of cleaning powder.



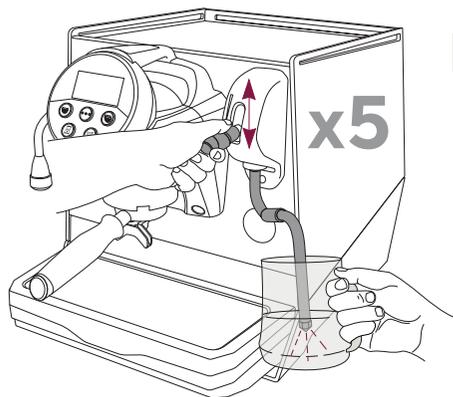


- 5** Risciacquare il filtro e il portafiltro con acqua corrente, reinserire il filtro e riagganciare il tutto alla macchina.

Rinse the filter and filter holder under running water, reinsert the filter and reattach to the machine.



LAVAGGIO LANCIA VAPORE WASHING THE STEAM WAND



- 1** Inserire la lancia vapore in un recipiente di acqua fredda. Aprire e chiudere il vapore per 3 o 4 secondi per 4 o 5 volte.

Place the steam wand in a container of cold water. Turn the steam on and off 4 or 5 times, for 3 or 4 seconds each time.



I SIMBOLI DEL DISPLAY THE DISPLAY SYMBOLS

06 I SIMBOLI DEL DISPLAY THE DISPLAY SYMBOLS

Il display di **Faemina**, ricercato ma semplice e intuitivo, ti accompagna nella tua **coffee experience**, con una simbologia chiara. Ecco cosa rappresentano i diversi simboli.

The **Faemina** display is sophisticated yet simple and intuitive, guiding you through your **coffee experience** with clear symbols. This is what the various symbols represent.

LIVELLO LEVEL



Questo simbolo indica che il livello dell'acqua è insufficiente e la vaschetta deve essere riempita oppure che la vaschetta non è agganciata correttamente.

This symbol indicates that the water level is insufficient and the tray must be filled or that the tray is not attached correctly.



Questo simbolo indica il livello dell'acqua nella caldaia.

This symbol indicates the level of water in the boiler.



Questo simbolo indica la fase di caricamento dell'acqua.

This symbol indicates the water filling phase.



Quando il livello d'acqua ottimale è stato raggiunto, l'icona appare con un segno "OK".

When the optimal water level has been reached, the icon appears with the word "OK".

RESISTENZA RESISTOR



Questo simbolo indica che la resistenza è attiva e funzionante.

This symbol indicates that the resistor is active and functioning.



Quando la pressione della caldaia raggiunge un valore stabilito, l'icona cambia.

When the boiler pressure reaches a set value, the icon changes.



Durante il resto del tempo, due icone si alternano sul display, indicando se il riscaldamento elettrico è attivo o meno.

The rest of the time, the two icons alternate on the display, indicating whether the electric heating function is active or not.



L'icona con il simbolo della resistenza sbarrata con una X indica che la resistenza della caldaia è disattivata.

The icon with the symbol of the resistor crossed out with an X indicates that the boiler resistor is not active.

PRESSIONE CALDAIA BOILER PRESSURE



Questo simbolo rappresenta il valore della pressione nella caldaia.

This symbol represents the pressure value inside the boiler.



Questo simbolo indica che è necessario svuotare la bacinella di scarico.

This symbol indicates that the drip tray needs to be emptied.



Questo simbolo indica che la macchina è in fase di primo riscaldamento o che la pressione della caldaia è scesa al di sotto del livello di una macchina fredda. Durante questa fase, l'icona si alterna sul display con quella che indica la pressione della caldaia. La macchina ha raggiunto la pressione e la temperatura di lavoro programmata quando questa icona non è più visualizzata sul display.

This symbol indicates that the machine is warming up for the first time or that the boiler pressure has dropped below the cold machine pressure level. During this phase, the icon alternates with the icon indicating the boiler pressure on the display. When this icon is no longer visible on the display, the machine has reached the programmed working pressure and temperature.

WiFi

WiFi

La macchina dispone di simboli per la connessione WiFi:

The machine is equipped with symbols regarding the WiFi connection:



Per segnalare la presenza di una rete senza collegamento a Internet.

Signals the presence of a network without an Internet connection.



Per indicare il collegamento alla rete.

Indicates connection to the network.

MODALITA' MODES

Per cambiare modalità tenere premuto il tasto  per 3 secondi.

To switch mode push the  button for 3 seconds.



Caldaia caffè e caldaia acqua calda/vapore attive.

Coffee boiler and hot water/steam boiler both active.



Solo caldaia caffè attiva.

Coffee boiler active only.



Solo caldaia acqua calda/vapore attiva.

Hot water/steam boiler active only.



Eco mode attiva.

Eco mode active.

Copia aggiornata in formato elettronico del presente manuale è disponibile scannerizzando il seguente qr code.

An updated electronic version of the manual can be accessed by scanning the qr code below.



Per accedere ai video tutorial di Faemina scannerizza il seguente qr code.

Scan the following qr code to access Faemina video tutorials.





FAEMINA