

- 1 Coperchio Serbatoio.
- 2 Interruttore Generale.
- 3 Interruttore erogazione Caffè.
- 4 Interruttore preparazione Vapore.
- 5 Misurino per Dose Caffè.
- 6 Portafiltra Press. Meccanico
- 7 Vasca di Recupero.
- 8 Filtro per Cialde.
- 9 Cavo Alimentazione.
- 10 Cappuccino Automatic.
- 11 Gruppo Caldaia.
- 12 Serbatoio Acqua
- 13 Pomello Acqua Calda-Vapore.
- 14 Turbo cappuccino.
- 15 Guarnizione per cialde
- 16 Piastra scaldatazze attiva
- 17 Filtro caffè

- 1 Tank cover
- 2 Main switch
- 3 Coffee switch
- 4 Steam switch
- 5 Measuring spoon for one coffee
- 6 Pressurized filter holder (mech.)
- 7 Drip tray
- 8 Filter for coffee capsules
- 9 Power cable
- 10 Cappuccino Automatic device
- 11 Boiler group
- 12 Water tank
- 13 Hot water/steam knob
- 14 Turbo Cappuccino
- 15 Insert for coffee capsules
- 16 Active cup-heater
- 17 Coffee filter

- 1 Wassertankdeckel
- 2 Ein-/Aus-Schalter
- 3 Schalter für Kaffee
- 4 Schalter für Dampf
- 5 Meßlöffel
- 6 Druckregulierter Siebträger
- 7 Abtropfschale mit Abtropfgitter
- 8 Sieb 1 / 2 Tassen /Sieb für Pods
- 9 Netzkabel
- 10 Cappuccino Automatic
- 11 Brühkopf
- 12 Wassertank
- 13 Heißwasser-/Dampf-Drehknopf
- 14 Turbo Cappuccinodüse
- 15 Siebeinlage für Pods
- 16 Aktiven Tassenwärmer
- 17 Kaffeefilter

- 1 Couvercle réservoir
- 2 Interrupteur général
- 3 Interrupteur café
- 4 Interrupteur vapeur
- 5 Mesure pour une dose de café
- 6 Porte-filtre pressurisé
- 7 Cuvette recueil-gouttes
- 8 Filtre à capsules
- 9 Câble d'alimentation
- 10 Cappuccino Automatic
- 11 Groupe chaudière
- 12 Réservoir de l'eau
- 13 Bouton de réglage eau chaude/vapeur
- 14 Turbo Cappuccino
- 15 Joint pour capsules
- 16 Chauffe-tassen actif
- 17 Filtre café

INDICE

FUNZIONE DELLA MACCHINA.....	5
DESTINAZIONE D'USO	5
AVVERTENZE DI SICUREZZA.....	5
CARATTERISTICHE TECNICHE	6
MESSA IN FUNZIONE.....	7
PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO	8
PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO CON CIALDE.....	9
EROGAZIONE DI ACQUA CALDA	10
PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	
PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON IL DISPOSITIVO "TURBO CAPPUCCINO"	10
PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON IL DISPOSITIVO "CAPPUCCINO AUTOMATIC" ...	11
PULIZIA E MANUTENZIONE	12
DECALCIFICAZIONE	13
CAUSE DI ANOMALIE	14

FUNZIONE DELLA MACCHINA

Questa macchina è adatta alla preparazione domestica di caffè espresso con miscela di caffè, al prelievo ed all'erogazione di acqua calda e/o vapore, e preparazione di latte caldo.

L'espresso viene preparato facendo filtrare dell'acqua, sotto pressione ed alla giusta temperatura, attraverso le polveri di caffè precedentemente macinato.

L'utilizzatore deve aver letto attentamente e ben compreso le istruzioni contenute nel manuale, in modo da fare funzionare correttamente la macchina.

DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA

I modelli SIM-STE-SMO sono in grado di erogare:

- bevande a base di caffè in grani macinato.
- acqua calda e vapore acqueo per la preparazione ed il riscaldamento di bevande e latte caldo.
- bevande a base di latte e caffè.

ATTENZIONE



Per garantire un buon funzionamento, ed evitare danni a persone o cose riportiamo alcune semplici norme di sicurezza, Vi preghiamo di osservarle scrupolosamente:

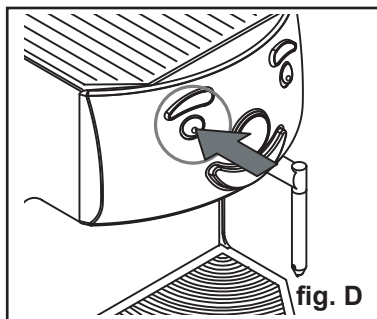
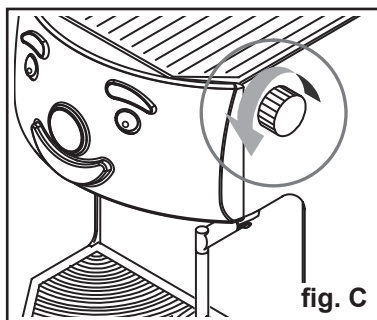
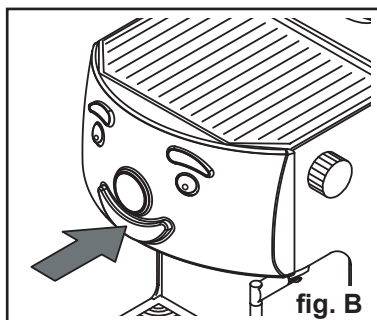
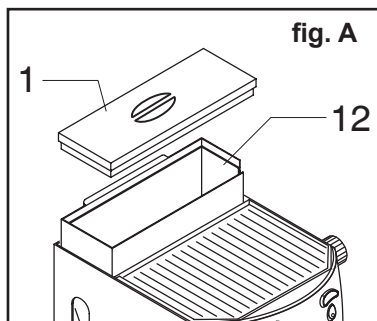
- **Leggere attentamente e conservare queste istruzioni d'uso.**
- Non toccare le superfici calde.
- Per evitare incendi, scosse elettriche e danni personali non immergere nell'acqua l'apparecchio, il cavo alimentazione o altri componenti elettrici.
- Collocare l'apparecchio in un luogo sicuro, lontano da fonti di calore e dalla portata dei bambini.
- Prima di scollegare l'apparecchio assicurarsi che gli interruttori siano in posizione spenta.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene usato o prima di procedere alla sua pulizia.
- Non usare l'apparecchio se non funziona correttamente, o se cavi e spina sono stati danneggiati.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti.
- Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non usare l'apparecchio per altro uso che non sia quello per il quale è stato costruito.
- Verificare, prima dell'uso, che la quantità d'acqua nel serbatoio (12) sia sufficiente e che il pomello erogazione acqua calda/vapore (13) sia chiuso.
- Per evitare danni non usare accessori non omologati dal costruttore.
- Non togliere il portafiltro durante l'erogazione del caffè.
- Rispettate le avvertenze di decalcificazione.
- Le caffettiere "**SIM - STE - SMO**" sono apparecchi ad uso domestico e non professionale, comportarsi di conseguenza.
- Prima della **MESSA IN FUNZIONE** assicurarsi che la tensione di alimentazione specificata nella targhetta dati posta sotto o dietro l'apparecchio sia quella in uso nel Paese.
- In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	SIM	STE	SMO
Dimensioni (mm)	L 220 - H 295 - P 270		
Peso (kg)	5,5		
Capacità serbatoio	2,8 lt		
Erogazione vapore	5 minuti		
Cavo alimentazione	ca. 160 cm		
Pressione max.	15 bar		
Alimentazione	230V-50Hz. / 120V-60Hz		
Potenza Assorbita	950 Watt		
Termostati	Di servizio per caffè e vapore; di sicurezza		
Caldaia	Acciaio inox con elemento riscaldante 900 W		
Protezioni	Termoprotettore 100°C, Termostato, Valvola di sicurezza		
Accessori	Misurino caffè, Portafiltro pressurizzato meccanico, Turbo Cappuccino, Istruzioni per l'uso, Filtro per cialde, Filtro per caffè, Guarnizione per cialde, Cappuccino Automatic (solo per STE - SMO).		

MESSA IN FUNZIONE

- Togliere il coperchio (1) ed estrarre il serbatoio (12), riempirlo con acqua fredda e reinserirlo. (fig.A)
- Immergere i tubi nel serbatoio ed introdurli nell'apposita sede in alto a destra, riporre il coperchio (1) sul serbatoio (12).
- Controllare che gli interruttori (2-3-4) siano nella posizione spenta.
- Inserire la spina del cavo alimentazione (9) nella presa di corrente.
- Premere l'interruttore generale (2). Il logo "La Pavoni" si illuminerà, ciò indica che la macchina per caffè è in funzione (fig.B). I modelli Simpaticone (STE) e Simpaticissimo (SMO) sono dotati di una piastra scaldavvance attiva (16) che entra in funzione contemporaneamente all'accensione della macchina e mantiene automaticamente costante la temperatura delle tazzine.
- Ruotare il pomello erogazione acqua calda/vapore (13), in senso anti-orario di circa un giro.(fig.C)
- Collocare sotto al Turbo Cappuccino (14) un contenitore.
- Premere l'interruttore erogazione caffè (3), ed attendere che l'acqua scorra regolarmente. (fig.D)
- Portare il pomello (13) nella posizione iniziale girandolo in senso orario. L'acqua ora uscirà dal gruppo caldaia (11).
- Spegner l'interruttore caffè (3). A questo punto l'apparecchio sarà pronto per il normale funzionamento.
- Unicamente all'atto della **MESSA IN FUNZIONE**, consigliamo di introdurre nel serbatoio (12) assieme all'acqua due cucchiaini di bicarbonato allo scopo di pulire il circuito da eventuali impurità.
- Risciacquare il serbatoio (12) e ripetere le operazioni della **MESSA IN FUNZIONE** per eliminare i residui del bicarbonato.



NOTA IMPORTANTE

- Le indicazioni contenute in questa pagina devono essere ripetute ogni qualvolta si esaurisca l'acqua nel serbatoio (12), o dopo un lungo periodo di inutilizzo.
- È molto importante non usare l'apparecchio in assenza di acqua.

PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO

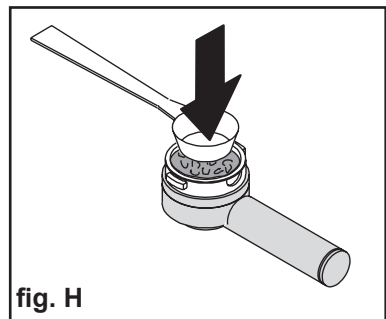
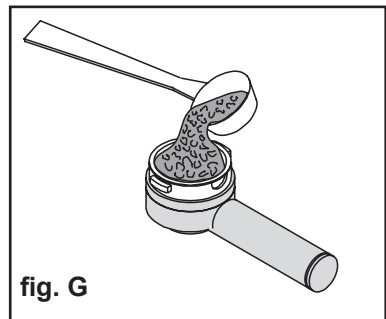
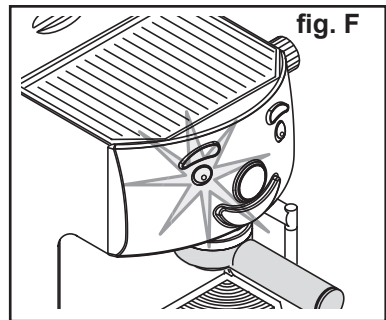
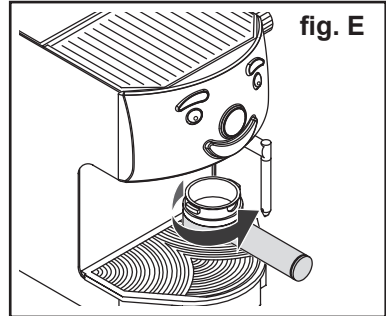
Verificare il livello dell'acqua contenuto nel serbatoio (12), che non deve scendere al disotto del livello minimo.



Attenzione: il caffè durante l'erogazione esce dai beccucci del portafiltro ad una temperatura di 75-85°C, operare con estrema cautela per evitare scottature o possibili ustioni.

- Grazie allo speciale portafiltro pressurizzato meccanico potrete realizzare un ottimo caffè cremoso come al bar.
- Inserire il portafiltro (6) senza filtro (17) nel gruppo caldaia (11) e fissarlo ruotandolo da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio completo, in modo da poterlo preriscaldare. Lasciare la presa dal manico del portafiltro. (fig.E)
- Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico portafiltro verso sinistra. Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro nel tempo.
- Accertare che la quantità d'acqua nel serbatoio (12) sia sufficiente.
- Premere l'interruttore generale (2).
- Attendere che la spia dell'interruttore erogazione caffè (3) si accenda. (fig. F)
- L'apparecchio è ora alla temperatura giusta per l'erogazione dell'acqua.
- Togliere il portafiltro dal gruppo caldaia (11) ed inserire il filtro grande per caffè (17) nel portafiltro (6).
- Riempire il filtro (17) con uno o due misurini di caffè macinato a seconda del numero di caffè da preparare (fig. G).

c.a. 1 misurino = 1 caffè
c.a. 2 misurini = 2 caffè
- La quantità della polvere di caffè influisce direttamente sulla qualità e sull'aroma del caffè (fig. G).
- Spianare il caffè con una leggera pressione effettuata con il misurino (fig.H); pulire il bordo superiore del portafiltro da eventuali residui di caffè.
- Inserire il portafiltro (6) nel gruppo caldaia (11) come descritto in precedenza.
- Collocare una o due tazze preriscaldate sotto il portafiltro.
- Premere l'interruttore erogazione caffè (3); al quantitativo di caffè desiderato, spegnere l'interuttore caffè (3).
- terminate le operazioni togliere il portafiltro, vuotare i fondi e sciacquare il portafiltro con acqua corrente.



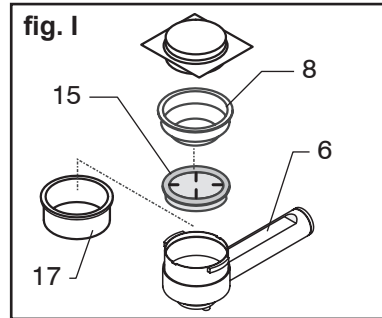
PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO CON CIALDE

Verificare il livello dell'acqua contenuto nel serbatoio (12), che non deve scendere al disotto del livello minimo.

⚠ Attenzione: il caffè durante l'erogazione esce dai beccucci del portafiltro ad una temperatura di 75-85°C, operare con estrema cautela per evitare scottature o possibili ustioni.

Il portafiltro pressurizzato meccanico può anche essere utilizzato per la preparazione dell'espresso con il sistema per cialde, procedendo come segue:

- Estrarre il filtro (17) dal portafiltro (6).
- Inserire la guarnizione per cialde (15) all'interno del portafiltro con il lato recante le 4 alette verso l'alto (vedi fig. I)
- Posizionare il filtro piccolo per cialde (8) nel portafiltro pressurizzato (6). Per ottenere un primo caffè di buona qualità è consigliabile che il portafiltro, il filtro e la tazzina vengano preriscaldati.
- Inserire il portafiltro (6) nel gruppo caldaia (11) e fissarlo ruotandolo da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio completo, in modo da poterlo preriscaldare. Lasciare la presa dal manico portafiltro. (fig. E)
- Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico portafiltro verso sinistra. Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro nel tempo.
- Accertare che la quantità d'acqua del serbatoio (12) sia sufficiente. Premere l'interruttore generale (2).
- Attendere che la spia dell'interruttore caffè (3) sia accesa.
- L'apparecchio è ora alla temperatura giusta per l'erogazione dell'espresso con cialde.
- Togliere il portafiltro dal gruppo caldaia (11) girando verso sinistra.
- Inserire la cialda nell'apposito filtro, maneggiare la cialda con cura per evitare di danneggiarla.
- Inserire il portafiltro (6) con filtro e cialda nel gruppo caldaia (11) e ruotarlo in senso antiorario fino al suo bloccaggio.
- Collocare una tazza sotto il portafiltro e premere l'interruttore erogazione caffè.
- Al quantitativo di caffè desiderato spegnere l'interruttore erogazione caffè (3).
- Terminata la preparazione del caffè, togliere il portafiltro (6) ruotando in senso orario, gettare la cialda già estratta e sciacquare il portafiltro con acqua corrente.



EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

Verificare il livello dell'acqua contenuto nel serbatoio (12), che non deve scendere al disotto del livello minimo.

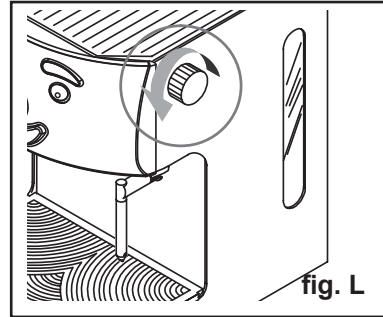


Attenzione: l'acqua erogata fuoriesce ad una temperatura intorno ai 90°C, operare con estrema cautela per evitare scottature o possibili ustioni.

- Verificare che la spia dell'interruttore (3) sia illuminata.

Collocare un contenitore sotto al **Turbo Cappuccino** (14).

- Ruotare il pomello acqua calda-vapore (13) in senso anti-orario (**fig. L**).
- Premere l'interruttore caffè (3) ed attendere l'erogazione dell'acqua.
- Al quantitativo di acqua desiderato spegnere l'interruttore caffè (3) e portare il pomello (13) alla posizione iniziale ruotandolo in senso orario.

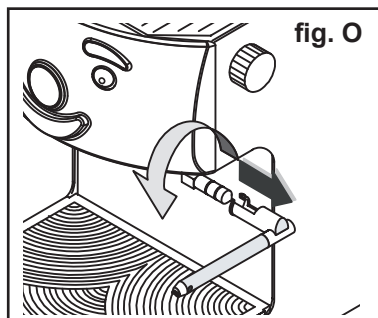


PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON IL DISPOSITIVO “TURBO CAPPUCCINO”

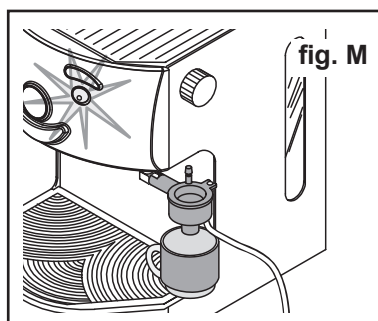
- Il **Turbo Cappuccino** consente di realizzare il tipico cappuccino all'italiana con estrema facilità e con ottimi risultati.
- Grazie al suo particolare snodo potete rimuovere e posizionare a Vostro piacere il **Turbo Cappuccino** a seconda delle Vostre esigenze.
- Verificare che la spia dell'interruttore erogazione caffè (3) sia illuminata.
- Premere l'interruttore preparazione vapore (4): la spia incorporata si illumina e si spegne la spia dell'interruttore erogazione caffè (3) (**fig.M**).
- Dopo circa 30 sec. la spia dell'interruttore erogazione caffè (3) si riaccende: l'apparecchio è ora pronto per l'uso.
- Versare ca. 100 ml di latte freddo in una brocca stretta, non più alta di 10 cm. Immergere il **Turbo Cappuccino** circa 3 cm nel latte e aprire il pomello (13) erogazione acqua-vapore.
- Al termine della schiumatura chiudere il pomello (13) e spegnere l'interruttore preparazione vapore.
- Al fine di pulire il **Turbo Cappuccino** e ricaricare il circuito, orientare il tubo vapore sopra la vaschetta di recupero e premere l'interruttore caffè, dopo aver ruotato il pomello (13) erogazione acqua-vapore, in senso antiorario.
- Attendere fino a quando non esce acqua dal **Turbo Cappuccino**. Al termine della preparazione del cappuccino è consigliato inoltre sfilare il **Turbo Cappuccino** dal tubo vapore, smontare il corpo esterno in ottone cromato e lavare con acqua.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON IL DISPOSITIVO "CAPPUCCINO AUTOMATIC"

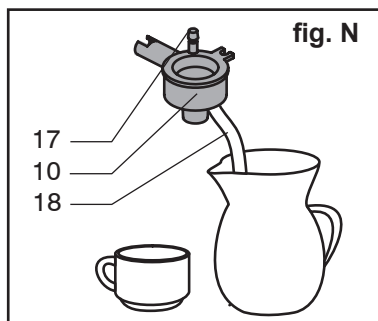
- Lo speciale **Cappuccino Automatic** consente di erogare, premendo un solo tasto, latte scaldato e schiumato e con il caffè precedentemente preparato realizzare il tipico "cappuccino all'italiana".
- Per il montaggio sul Vostro apparecchio predisposto con lo speciale **Cappuccino Automatic** procedere come segue:
 - sfilare il **Turbo Cappuccino** tenendolo in posizione orizzontale (**fig.O**).
 - Inserire ora il **Cappuccino Automatic** avendo cura di posizionarlo fino alla battuta sul raccordo del tubo vapore.



- Con l'apparecchio pronto per l'uso (spie interruttori 3 e 4 accese) procedere ora come segue.
- Aprire e chiudere brevemente per due o tre volte il pomello acqua calda-vapore (**13**) finché dal **Cappuccino Automatic** uscirà solo vapore.
- Inserire il tubo di aspirazione (**19**) in un apposito recipiente o direttamente nella confezione del latte freddo, posta a fianco dell'apparecchio (**fig.N**).



- Porre la tazza col caffè preparato precedentemente, sotto il beccuccio del **Cappuccino Automatic** (**10**), ed aprire il pomello (**13**), inizia ora l'erogazione di latte schiumato.
- Spostare lo spinotto (**18**) per regolare la schiumatura del latte: verso l'alto la schiuma acquisterà maggior volume.
- Per interrompere l'erogazione, chiudere il pomello (**13**) ruotandolo in senso orario e spegnere l'interruttore preparazione vapore (**4**).
- Dopo ogni erogazione è necessario pulire il **Cappuccino Automatic** dai residui del latte.



- Mettere a fianco dell'apparecchio un contenitore pieno d'acqua, nel quale immergere il tubo di aspirazione (**19**) (**fig.N**).
- Procedere come per la normale preparazione di un cappuccino, lasciando scorrere l'acqua sporca in un idoneo recipiente o direttamente nella vasca di recupero (**7**).
- Terminato l'uso del **Cappuccino Automatic** (**10**) ripristinare l'apparecchio al normale utilizzo procedendo come segue: portare il **Cappuccino Automatic** (**10**) sopra la vasca di recupero (**7**) ruotando il pomello (**13**) in senso anti-orario, premere l'interruttore erogazione caffè (**3**) ed attendere fino a quando l'acqua non scorrerà regolarmente.
- Spegnere l'interruttore (**3**) e ruotare il pomello (**13**) in senso orario. L'apparecchio è nuovamente pronto.

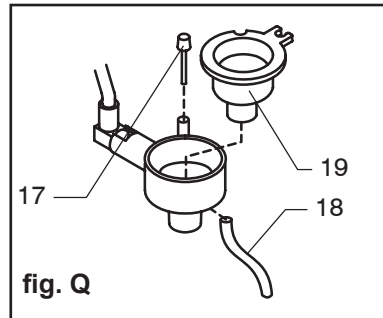
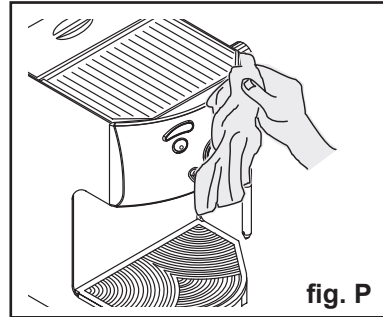
PULIZIA E MANUTENZIONE

- Una regolare pulizia garantisce la funzionalità e la lunga vita del Vostro apparecchio.



Attenzione: prima di ogni operazione di pulizia o manutenzione ordinaria sfilare la spina (9) dalla presa di corrente.

- Il serbatoio dell'acqua (12), la vasca di recupero (7), il portafiltro (6), il **Cappuccino Automatic (10)**, i filtri (8) e (17) e il **Turbo Cappuccino (14)**, devono essere puliti regolarmente con acqua e normale detergente per lavastoviglie, dopo il lavaggio sciacquare accuratamente con acqua pulita.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e successivamente asciugarlo. Non usare alcool o solventi. (fig.P)
- Per la pulizia del **Turbo Cappuccino** sfilarlo dal tubo vapore, smontare il corpo esterno in ottone cromato e lavare con acqua.
- Per la pulizia del **Cappuccino Automatic (10)**, sfilarlo dalla propria sede tirando verso l'esterno.
- Togliere il coperchio (20), lo spinotto (18), il tubo (19) e lavare il tutto sotto acqua corrente.
- Rimontare tutte le parti procedendo in senso inverso. (fig. Q)
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.



DECALCIFICAZIONE

- Vi consigliamo di decalcificare l'apparecchio in base alla frequenza d'uso e alla durezza dell'acqua o al massimo ogni tre mesi facendo uso di prodotti specifici decalcificanti che potete acquistare in tutti i negozi di elettrodomestici.
- Versare una soluzione di acqua e decalcificante nel serbatoio dell'acqua (12) (fig R).
- Inserire nel gruppo caldaia (11) il portafiltro (6) senza caffè.
- Accendere l'apparecchio.
- Collocare un contenitore sotto il gruppo caldaia (11) e uno sotto il **Cappuccino Automatic** o il **Turbo Cappuccino**.

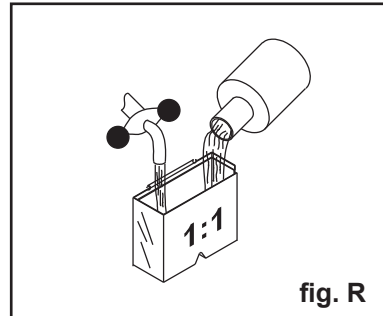


fig. R

- Premere l'interruttore erogazione caffè (3) e lasciare che l'acqua scorra dal gruppo caldaia (11) per circa 10-15 sec. (fig. S)
- Ruotare il pomello (13) in senso anti-orario e lasciare che l'acqua scorra dal **Cappuccino Automatic** (10) o dal **Turbo Cappuccino** (14) per circa 10-15 sec. (fig S).
- Spegner l'interruttore erogazione caffè (3).
- Lasciare agire la soluzione per circa 15 min.
- Ripetere queste operazioni fino a che l'acqua avrà raggiunto il livello minimo.
- Togliere e risciacquare il serbatoio, riempirlo di acqua fresca e pulita, reinserirlo nell'apposita sede.

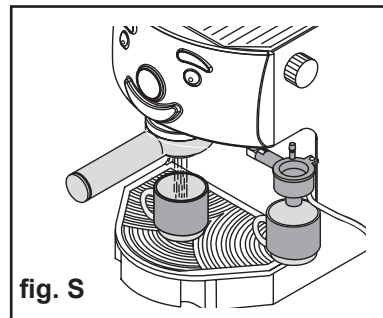



fig. S

- Premere l'interruttore erogazione caffè (3) e lasciare scorrere abbondantemente l'acqua, sia dal gruppo caldaia che dal **Cappuccino Automatic** (10) o dal **Turbo Cappuccino** (14), per eliminare i residui di soluzione decalcificante.
- Spegner l'interruttore erogazione caffè (3).

 **Attenzione** : in caso di forte calcificazione svitare con un cacciavite, la vite che blocca la doccia nel gruppo caldaia (11), quindi pulirla dal calcare depositato. (fig.T)

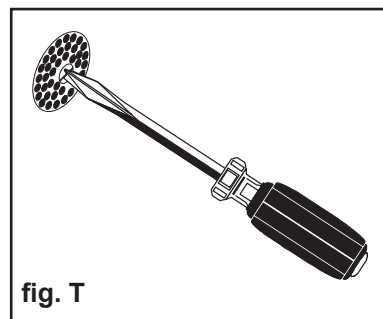


fig. T

CAUSE DI ANOMALIE

A L'apparecchio non funziona e l'interruttore generale (2) non s'illumina:

- 1) Manca la tensione in linea.
- 2) La spina del cavo alimentazione (9) non è inserita.
- 3) Il termostato di sicurezza deve essere ripristinato.

B L'interruttore generale è illuminato ma l'acqua non si scalda:

- 1) La resistenza del gruppo caldaia (11) è interrotta o bruciata.
- 2) I termostati di servizio non funzionano.

C Non esce caffè dal portafiltro:

- 1) Manca l'acqua nel serbatoio.
- 2) Macinatura troppo fine del caffè.
- 3) Quantità di caffè eccessiva.
- 4) Eccessiva pressatura del caffè.
- 5) Interruttore preparazione vapore (4) premuto.
- 6) Non è stato caricato il circuito (vedere **MESSA IN FUNZIONE**)
- 7) Gruppo caldaia (11) calcificato.

D Il caffè esce a gocce dal portafiltro:

- 1) Macinatura troppo fine del caffè.
- 2) Eccessiva pressatura del caffè.

E Il caffè esce troppo velocemente e non si forma la crema:

- 1) Macinatura troppo grossolana del caffè.
- 2) Scarsa pressatura del caffè.
- 3) Quantità insufficiente di caffè nel portafiltro.
- 4) Caffè vecchio o inadatto.

F Il caffè esce tra il gruppo caldaia e il portafiltro:

- 1) Inserimento del portafiltro non corretto.
- 2) Eccessiva quantità di caffè nel portafiltro.
- 3) Il bordo superiore del portafiltro non è stato pulito.
- 4) La guarnizione nel gruppo caldaia è usurata.

G Il caffè esce freddo:

- 1) L'apparecchio non era alla giusta temperatura.
- 2) Mancato preriscaldamento del portafiltro.
- 3) Mancato preriscaldamento delle tazzine.

H Forte rumore della pompa:

- 1) Mancanza di acqua nel serbatoio.



Attenzione: nel caso si presenti l'anomalia B o di altro tipo non elencato rivolgersi al centro assistenza più vicino.

Ricordiamo inoltre che ogni tentativo di riparazione o manutenzione che non sia ordinaria, compiuta da personale non autorizzato, oltre ad escludere la garanzia dell'apparecchio, esclude anche la responsabilità oggettiva della causa di danni a cose o persone.

