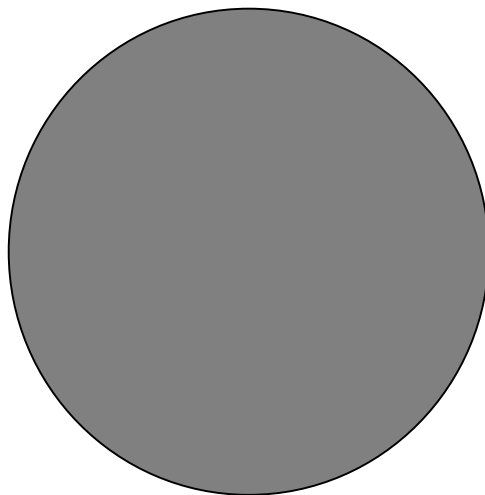




---

**istruzioni per l'uso operating instructions mode d'emploi  
gebrauchsanweisung instrucciones de uso**



 **la Pavoni**

Dal 1905 macchine per caffè



Dal 1905 macchine per caffè



www.lapavoni.com

La Pavoni S.p.A.  
Via Privata Gorizia 7  
20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italy

e-mail: espresso@lapavoni.it  
Tel. +39 02 98217.1  
Fax +39 02 9821787

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE - EC DECLARATION OF CONFORMITY  
DECLARATION DE CONFORMITE CE - EG KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG -  
DECLARACIÓ DE CONFORMIDAD CE

La Pavoni S.p.A.

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso domestico**  
Declare that the following product: **Espresso coffee machines for domestic use**  
Déclare sous son entière responsabilité que le produit: **Machine à café expresso pour utilisation domestique**  
Der o.a Hersteller erklärt, daß die **Espressokaffeemaschine für den Haushalt**  
Declara bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso doméstico**

Modello - Model - Modèle  
Modell - Modelo

**CELLINI**

al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:  
object of this declaration, in accordance with the provisions of the specific directives:  
à laquelle se réfère cette déclaration, selon les prescriptions des directives spécifiques:  
auf welche sich die vorliegende Erklärung bezieht, entsprechend der Vorschriften der Richtlinien:  
al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas:

98/37/CE - 73/23/CE, 93/68/CE - 89/336/CE, 92/31/CE, 93/68/CE

è conforme alle seguenti norme:  
complies with the following norms:  
est conforme aux normes suivantes:  
und in Übereinstimmung zu den folgenden Normen gebaut wurde:  
es conforme a las siguientes normas:

EN 292-1; EN 292-2; EN 60335-1; IEC 335-2-75 + A1: 98; EN 55014-1: 1993 + A1: 1997;  
EN 55014-2: 1997; EN 61000-3-2: 1995 + A13: 1997; EN 61000-3-3: 1995

Descrizione attrezzatura a pressione - Pressure device description - Description de l'appareillage sous pression  
Beschreibung der unter Druckstehenden Geräte - Descripción de los equipos de presión

Pressione Max Pressure Pression - Druck Presión	Fluido Fluid - Fluide Flüssig - Fluido	Serbatoio Capacità lt. - Capacity lt. Capacité lt.- Fähigkeit lt. Potencia lt
14 bar	Acqua/Vapore Water/Steam Eau/Vapeur Wasser/Dampf Agua/Vapor	1,25

S.Giuliano Milanese, 01/04/2004

La Pavoni S.p.A.  
Il Procuratore  
Dr. Eugenio Pennè

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione  
Any modifications to the machine without the express authorization of La Pavoni S.p.A. will render null and void the present declaration  
La présente déclaration per toute validité en cas de modification effectuée sur la machine sans notre autorisation expresse  
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls die Maschine ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers verändert werden sollte.  
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.

**I****Italiano**

Gentile cliente,  
 La ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto, costruito secondo le ultime innovazioni tecnologiche. Seguendo scrupolosamente le semplici operazioni riguardanti l'uso corretto del nostro prodotto in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza indicate nel presente manuale, potrà ottenere il massimo delle prestazioni e verificare la notevole affidabilità di questo prodotto nel corso degli anni. Qualora dovesse riscontrare anomalie nel funzionamento potrà sempre contare sulla rete dei Centri di Assistenza che fin d'ora sono a Sua disposizione.

**GB****English**

Dear Customer,  
 We thank you for choosing one of our products, made using the most up-to-date technology. By carefully following the simple operating instructions in this manual, which ensure compliance with basic safety regulations, you will obtain the best performance and enjoy the remarkable reliability of this product over the years. Our network of Service Centres is at your full disposal should you require any assistance with the product.

**F****Français**

Cher client,  
 Nous nous félicitons de ce que vous ayez acheté l'un de nos produits, construits selon les dernières nouveautés technologiques. En suivant attentivement les indications contenues dans le manuel, vous pourrez l'utiliser correctement et conformément aux consignes de sécurité essentielles. Au fil des années, ce produit restera fiable et il garantira les meilleures performances. En cas de problèmes de fonctionnement, adressez-vous à l'un de nos centres Après-Vente qui se tiennent à votre disposition.

**Deutsch****D**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen, daß Sie unser Produkt gekauft haben, das nach dem letzten Stand der Technik konzipiert und gebaut wurde. Wir bitten Sie, die vorliegenden Gebrauchsanweisungen zur vorschriftsmäßigen Verwendung des Gerätes in Übereinstimmung zu den wichtigsten einschlägigen Bestimmungen zum Unfallschutz aufmerksam durchzulesen. Bei genauer Beachtung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen werden Sie und Ihre Gäste mit diesem Gerät viel Freude haben. Und noch etwas sollten Sie wissen: Sollten entgegen aller Erwartungen, auch lange Zeit nach dem Kauf Ihrer Maschine, Störungen gleich welcher Art auftreten, so wird Ihnen unser Kundendienst gerne weiterhelfen.

**Español****E**

Estimado cliente,  
 le agradecemos ante todo el haber comprado un producto nuestro, construido en base a las últimas novedades tecnológicas. Siguiendo escrupulosamente las simples operaciones respecto al debido uso de nuestro producto y en conformidad a las prescripciones indispensables de seguridad indicadas en el presente manual del usuario, Usted podrá disfrutar de máximas prestaciones constatando con el pasar de los años la gran confiabilidad de todos nuestros productos. De cualquier manera y en el caso de encontrar un mal funcionamiento, Usted podrá contar con una red de Centros de Asistencia que desde ya están a Su disposición.



**Prima della messa in funzione, leggere attentamente il manuale di istruzioni.**

Before using the machine, please carefully read the instruction manual.

**Avant la mise en service, lire attentivement le manuel d'instructions.**

Vor Inbetriebnahme der Maschine die vorliegende Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durchlesen.

**Antes de la puesta en marcha, leer atentamente el manual de instrucciones.**



**Attenzione! Togliere l'alimentazione elettrica quando la macchina non viene usata e prima di procedere alla sua pulizia.**

Warning! Unplug the machine when not in use or before any cleaning operations.

**Attention! Débranchez l'alimentation électrique lorsque vous ne utilisez pas la machine et avant de procéder à son nettoyage.**

Wichtig! Wenn die Maschine abgestellt wird sowie vor der Reinigung der Maschine immer den Netzstecker ziehen.

**Atención! Desconectar la alimentación eléctrica cuando no se utiliza la máquina y antes de proceder a su limpieza.**



**Attenzione! Superfici calde**

Warning! Hot surfaces.

**Attention! Surfaces chaudes.**

Achtung! Heiße Oberflächen

**Atención! Superficies calientes.**



**Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose.**

Warning! Particularly important and/or dangerous operations.

**Attention! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses**

Achtung! Besonders wichtige und/oder potentiell gefährliche Handlungen.

**Atención! Operaciones particularmente importantes y/o peligrosas.**



**Importante! Interventi necessari al buon funzionamento.**

Important! Measures required for proper operation.

**Important! Interventions nécessaires au bon fonctionnement.**

Wichtig! Für den einwandfreien Betrieb erforderliche Wartungsmaßnahmen.

**Importante! Intervenciones necesarias para un buen funcionamiento.**



**Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente.**

Operations that may be carried out by the user.

**Interventions pouvant être effectuées par l'utilisateur.**

Wartungseingriffe die der Benutzer ausführen kann.

**Intervenciones que puede efectuar el usuario.**



**Interventi che devono essere svolti esclusivamente da un tecnico qualificato.**

Operations that can only be carried out by a qualified technician.

**Interventions devant être effectuées exclusivement par un technicien qualifié.**

Wartungseingriffe, die ausschließlich von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden dürfen.

**Intervenciones que deben ser realizadas exclusivamente por un técnico cualificad**

# INDICE

	<b>1 – INTRODUZIONE AL MANUALE</b>	<b>8</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>7-29</b>	<b>2 – FUNZIONE DELLA MACCHINA</b>
<b>ENGLISH</b>	<b>31-53</b>	2.1 - DESTINAZIONE D'USO
<b>FRANÇAIS</b>	<b>55-77</b>	<b>3 – AVVERTENZE DI SICUREZZA</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>79-103</b>	3.1 – USO IMPROPRIO
<b>ESPAÑOL</b>	<b>105-127</b>	3.2 – RISCHI RESIDUI
	<b>4 – SCHEMA E CARATTERISTICHE TECNICHE</b>	<b>12</b>
	<b>5 – ALLACCIAMENTO ELETTRICO</b>	<b>14</b>
	<b>6 – PRIMA MESSA IN SERVIZIO</b>	<b>14</b>
	<b>7 – PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO</b>	<b>16</b>
	<b>8 – PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO CON LE CIALDE</b>	<b>18</b>
	<b>9 – EROGAZIONE ACQUA CALDA</b>	<b>18</b>
	9.1 RIPRISTINO EROGAZIONE CAFFÈ'	<b>19</b>
	<b>10 – EROGAZIONE DEL VAPORE</b>	<b>19</b>
	<b>11 – PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO</b>	<b>20</b>
	11.1 – PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON IL DISPOSITIVO TURBO VAPORE	
	11.2 – PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON CAPPUCCINO AUTOMATIC	<b>21</b>
	<b>12 – PREPARAZIONE DI ALTRE BEVANDE CALDE</b>	<b>22</b>
	12.1 – THE, CAMOMILLA	<b>23</b>
	12.2 – CIOCCOLATA IN TAZZA	
	<b>13 – AVVERTENZE IMPORTANTI</b>	<b>24</b>
	<b>14 – OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA</b>	<b>25</b>
	14.1 – PULIZIA DELLA CARROZZERIA	
	14.2 – PULIZIA DEL DISPOSITIVO TURBO VAPORE	
	14.3 – PULIZIA DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC	<b>26</b>
	<b>15 – DECALCIFICAZIONE</b>	<b>26</b>
	<b>16 – ACCESSORI</b>	<b>27</b>
	<b>17 – GAMMA MODELLI</b>	<b>27</b>
	<b>18 – CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO OD ANOMALIE</b>	<b>28</b>

## 1 – INTRODUZIONE AL MANUALE

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante della macchina, va letto attentamente e deve essere sempre a disposizione per eventuali consultazioni; va conservato per tutta la durata operativa della macchina.

In caso di smarrimento o deterioramento potrete richiedere un nuovo manuale ad un CENTRO DI ASSISTENZA autorizzato.

All'interno vi sono le informazioni relative all'uso corretto della macchina, alla pulizia, alla manutenzione e fornisce importanti indicazioni per lo svolgimento di operazioni da effettuarsi con particolare attenzione e per eventuali rischi residui.

Il manuale rispecchia le innovazioni tecnologiche al momento della sua redazione; il costruttore si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche tecniche necessarie ai propri prodotti e di aggiornare i manuali senza l'obbligo di rivedere anche le versioni precedenti.

LA PAVONI S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente od indirettamente derivare a persone o cose in conseguenza:

- della mancata osservanza di tutte le prescrizioni delle vigenti norme di sicurezza;
- un'installazione non corretta;
- difetti di alimentazione;
- uso improprio o non corretto della macchina;
- uso non conforme a quanto specificato nel presente manuale;
- gravi carenze nella manutenzione;
- modifiche sulla macchina o qualsiasi intervento non autorizzato;
- utilizzo di ricambi non originali o specifici per il modello;
- inosservanza totale o anche parziale delle istruzioni;
- eventi eccezionali.

## 2 – 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.***

## 2.1 – DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA

Il modello CELLINI è 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

## 3 – AVVERTENZE DI SICUREZZA

L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese dove la macchina viene utilizzata, oltre alle regole dettate dal comune buon senso ed alle prescrizioni contenute nel presente manuale.



Per garantire il corretto funzionamento della macchina ed il mantenimento nel tempo delle sue caratteristiche, si consiglia di verificare le giuste condizioni ambientali (la temperatura ambiente deve essere compresa fra 5° e 35° C), evitando l'utilizzo della macchina in luoghi dove vengono usati getti di acqua o in ambienti esterni sottoposti ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.).

Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi che la stessa sia intatta e non abbia subito danneggiamenti.

I componenti dell'imballaggio devono essere consegnati negli appositi centri di smaltimento e in nessun caso lasciati incustoditi o alla portata di bambini, animali o di persone non autorizzate.

Prima della messa in funzione della macchina, verificare che la tensione di alimentazione specificata nella targhetta dati posta sotto la base della macchina sia quella in uso nel Paese.



Collocare la macchina in un luogo sicuro, su una base solida, lontano da fonti di calore e dalla portata dei bambini.



Verificare, prima dell'uso della macchina, che la quantità d'acqua fredda contenuta nel serbatoio non sia al di sotto del livello minimo e che il volantino rubinetto vapore sia chiuso.



Prima di collegare e scollegare la macchina, assicurarsi che l'interruttore di accensione sia in posizione spenta.

Disinserire la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene usata e prima di procedere alla sua pulizia senza tirare il cavo di alimentazione.





Non usare la macchina se non funziona correttamente o se il cavo di alimentazione o la spina sono stati danneggiati; si raccomanda di sostituire il cavo di alimentazione o di far controllare la macchina da un CENTRO DI ASSISTENZA autorizzato.



*Non toccare le superfici calde (gruppo, scaldatasse, portafiltro, lancia vapore) per evitare scottature.*



*Non togliere il portafiltro durante l'erogazione del caffè, per evitare possibili ustioni.*



*Non mettere assolutamente le mani sotto il gruppo e la lancia vapore, poiché i liquidi o il vapore erogato sono surriscaldati e possono provocare ustioni.*



Dopo l'erogazione del caffè non togliere immediatamente il portafiltro, attendere alcuni secondi per favorire l'eliminazione dell'eventuale pressione residua, onde evitare possibili ustioni.



Fare attenzione a non fare funzionare la macchina senz'acqua, per non danneggiare la resistenza.



Per evitare danni utilizzare solo accessori o ricambi omologati dal costruttore.



Nel caso di guasti o imperfetto funzionamento della macchina spegnere la stessa evitando qualsiasi manipolazione e rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA autorizzato per sostituire eventualmente con ricambi originali le parti usurate o danneggiate.



Qualora vengano effettuati interventi di riparazione non autorizzati sulla macchina o vengano utilizzati ricambi non originali, **vengono a decadere le condizioni di garanzia** e pertanto la ditta costruttrice si riserva il diritto di non riconoscerne più la validità.

Non usare la macchina in ambienti esterni.

Non usare la macchina per altro uso che non sia quello per cui è stata costruita.



Per evitare incendi, scariche elettriche e danni personali non immergere la macchina nell'acqua, il cavo di alimentazione o altri componenti elettrici.

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO<sub>2</sub>). Non utilizzare acqua o estintori a vapore.



Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disattivare la macchina portando l'interruttore di accensione nella posizione di spento e togliere la spina dalla presa di corrente senza tirare il cavo di alimentazione, ed attendere che si raffreddi.



Per la pulizia non usare alcool o solventi, abrasivi o detergenti, è sufficiente un panno morbido inumidito con acqua.



### 3.1 – USO IMPROPRIO

***In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia ed il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.***



E' da considerarsi uso improprio:

- qualsiasi utilizzo diverso da quello dichiarato;
- qualsiasi intervento sulla macchina che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questo manuale,
- qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti o ai dispositivi di sicurezza;
- l'utilizzo della macchina in ambienti esterni.

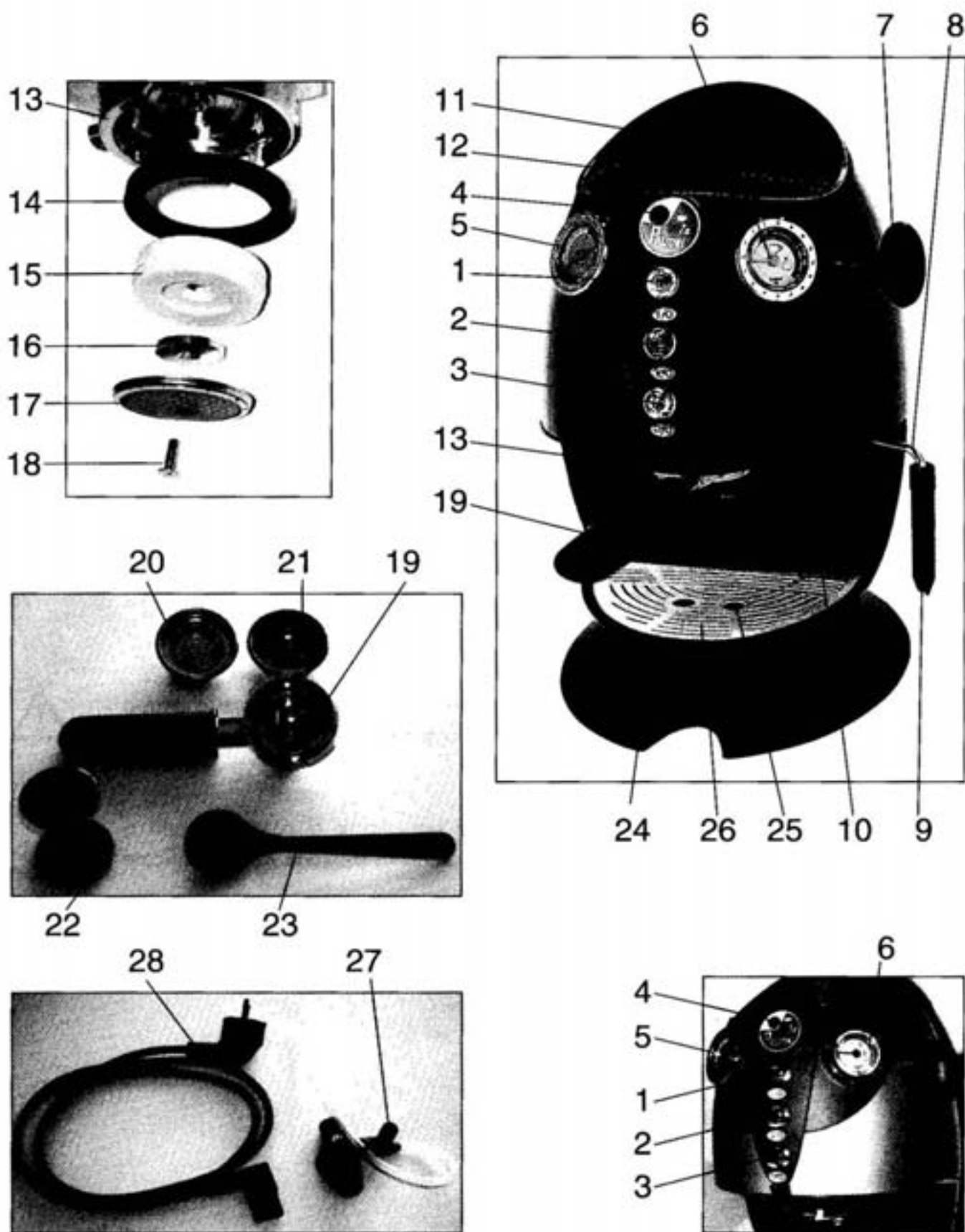
### 3.2 – RISCHI RESIDUI

***L'utilizzatore non può essere protetto contro il getto diretto di vapore o acqua calda, quindi durante le manovre usare la massima cautela per evitare scottature o ustioni.***



La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose, persone o animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate a queste mansioni.

4 - SCHEMA E CARATTERISTICHE TECNICHE



- |                                               |                                   |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Interruttore generale                      | 15. Flangia doccetta              |
| 2. Interruttore vapore                        | 16. Spruzzatore                   |
| 3. Interruttore caffè/acqua calda             | 17. Doccetta                      |
| 4. Spia di accensione                         | 18. Vite fissaggio                |
| 5. Indicatore pressione pompa                 | 19. Portafiltro                   |
| 6. Indicatore macchina pronta                 | 20. Filtro una tazza              |
| 7. Volantino erogazione vapore/acqua calda    | 21. Filtro due tazze              |
| 8. Lancia vapore                              | 22. Pressino                      |
| 9. Dispositivo turbo vapore (intercambiabile) | 23. Misurino                      |
| 10. Serbatoio acqua (estraibile)              | 24. Bacinella recupero acqua      |
| 11. Coperchio imbuto caricamento acqua        | 25. Tubo di decompressione        |
| 12. Piastra scaldatasse attiva                | 26. Griglia appoggia tazze        |
| 13. Gruppo erogazione caffè                   | 27. Cappuccino Automatic          |
| 14. Guarnizione sottocoppa                    | 28. Cavo alimentazione estraibile |

Dimensioni:	altezza	mm.	385
	larghezza	mm.	235
	profondità	mm.	330
Peso:	Kg.		9,3
Capacità serbatoio acqua litri:			1,25
Pressione max pompa:			14 Bar
Potenza assorbita max:			1350 Watt
Tempo medio riscaldamento:			5 minuti
Alimentazione:			120V 60Hz 230/240V 50Hz
Cavo alimentazione:			1500 mm
Termostati:			di servizio per caffè e vapore
Protezioni:			Termostato di sicurezza valvola di sovrappressione



## 5 – ALLACCIAMENTO ELETTRICO



Attenzione! Prima di procedere all'allacciamento elettrico, bisogna accertarsi che la tensione di rete corrisponda alle caratteristiche indicate nella targhetta dati posta sotto la base della macchina.

## 6 – PRIMA MESSA IN SERVIZIO



Attenzione: si consiglia di seguire le seguenti operazioni ogni volta che la macchina viene usata per la prima volta o dopo un lungo periodo di inutilizzo.

Controllare che il serbatoio acqua (10) sia posizionato correttamente nell'apposito alloggiamento e che il tubo in silicone, di aspirazione dell'acqua, cada all'interno del serbatoio stesso.

Togliere il coperchio (11) dell'imbuto per il caricamento dell'acqua e con un contenitore idoneo versare acqua fredda nel serbatoio (10) attraverso l'imbuto di caricamento posto al termine della piastra scaldatazze (12) (foto 1).



foto 1



foto 2

In fase di riempimento dell'acqua non superare il riferimento superiore del livello, visibile sul frontale alla sinistra del serbatoio (10).

Riposizionare il coperchio (11).

Controllare che gli interruttori 1-2-3 siano nella posizione di spento.



Inserire il cavo di alimentazione (28), in dotazione alla macchina, nell'apposita presa collocata sul retro della macchina e collegare la spina dello stesso ad una presa di

corrente fissa, munita di messa a terra, evitando che il cavo si attorcigli e che penda dal piano di appoggio.

Azionare l'interruttore generale (levetta/pulsante) (1), si illuminerà la spia di accensione (4) ad indicare che la macchina è in funzione.

Collocare un recipiente vuoto sotto il gruppo erogatore (13) senza inserire il portafiltro e azionare l'interruttore caffè/acqua calda, (levetta/pulsante) (3) nella posizione di acceso.

La pompa si attiva e dopo alcuni secondi l'acqua comincerà a scendere dal gruppo erogatore (13), lasciare scorrere l'acqua senza riempire il recipiente e riportare l'interruttore caffè/acqua calda (3) nella posizione di spento.



**Attenzione: l'acqua fuoriesce ad una temperatura intorno ai 90° C. L'operatore deve prestare la massima attenzione durante le operazioni per evitare possibili ustioni.**



La macchina a questo punto è pronta per l'uso; la lancetta dell'indicatore (6) si stabilizzerà nella parte verde della scala ad indicare che la macchina è pronta per il normale funzionamento (circa 5 minuti).



**Il serbatoio acqua (10) può essere riempito anche secondo le seguenti modalità (foto 2):**



- togliere il portafiltro (19) dal gruppo erogazione (13) con un movimento da destra a sinistra.
- Sfilare la bacinella recupero acqua (24) unitamente alla griglia appoggiatezze (26) dalla base della macchina facendola scivolare verso l'alto.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua (10) facendolo scivolare in avanti .
- Riempire il serbatoio con acqua fredda fino al riferimento superiore del livello, posto sulla sinistra del serbatoio.
- Rimettere il serbatoio dell'acqua nell'apposito alloggiamento, assicurandosi che il tubo in silicone di aspirazione dell'acqua cada all'interno del serbatoio stesso.
- Rimettere il portafiltro nel gruppo erogazione.

**Nel caso non scendesse acqua dal gruppo erogatore (13) procedere come segue:**



- collocare un recipiente sotto il dispositivo turbo vapore (9).
- Ruotare il volantino erogazione vapore (7) in senso antiorario per aprire il rubinet-

to vapore e azionare l'interruttore vapore (2) e l'interruttore caffè/acqua calda (3) nella posizione di acceso per attivare la pompa.



Dopo alcuni secondi comincerà ad uscire acqua dal dispositivo turbo vapore (9), lasciare uscire una quantità di acqua corrispondente a circa una tazza; chiudere il volantino erogazione vapore (7) in senso orario e riportare l'interruttore caffè/acqua calda (3) e l'interruttore vapore (2) nella posizione di spento.

A questo punto la macchina sarà pronta per il normale funzionamento.



**Attenzione:** unicamente all'atto della prima messa in servizio consigliamo di introdurre nel serbatoio acqua (10) una soluzione di acqua con due cucchiaini di bicarbonato **sciolti completamente** nell'acqua, allo scopo di pulire il circuito da eventuali impurità; risciacquare il serbatoio acqua (10) e ripetere le operazioni della messa in servizio con acqua fresca per eliminare i residui del bicarbonato.



**Avvertenza:** la macchina durante l'accensione impiega circa 5 minuti per raggiungere la fase di riscaldamento ideale. Durante la fase la lancetta dell'indicatore (6) (foto 3) si posizionerà gradualmente nella parte verde della scala, fino a stabilizzarsi raggiunta la temperatura ideale; a questo punto l'erogazione del caffè potrà essere fatta in successione.

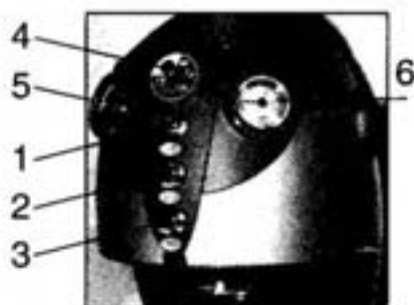


foto 3

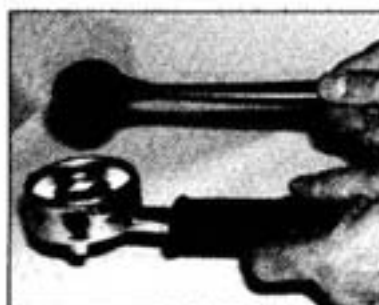


foto 4



foto 5



**Attenzione:** per evitare di danneggiare la pompa di alimentazione non attivare mai la macchina senz'acqua nel serbatoio; eventuali danni riscontrati alla pompa per un uso scorretto della stessa non saranno coperti dalla garanzia.

## 7 - PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO

Per ottenere un ottimo caffè espresso è importante utilizzare un caffè di ottima qualità, ben torrefatto e correttamente macinato.



La macchina per caffè espresso a pompa richiede l'utilizzo di una miscela macinata fine; se la macinatura è troppo grossa si otterranno caffè chiari e leggeri e senza crema, se è troppo fine caffè scuro e forte con poca crema.

Si consiglia di macinare il caffè con un macinino a macine **al momento dell'utilizzo** in quanto, una volta macinato, perde entro breve tempo le sue capacità aromatiche.



Le tazze calde contribuiscono a conservare alla giusta temperatura il caffè appena erogato; si consiglia pertanto di collocare le tazze prima dell'uso sulla piastra scaldatazza (12).



Controllare che la quantità di acqua nel serbatoio (10) sia sufficiente.

Inserire il portafiltro (19) nel gruppo erogazione caffè (13) con il filtro per una tazza (20) o per due tazze (21), a seconda del numero di caffè da preparare e fissarlo ruotandolo, da sinistra verso destra, fino al suo bloccaggio, in modo da poterlo preriscaldare.

Azionare l'interruttore generale (levetta/pulsante) (1), si illuminerà la spia luminosa di accensione (4) che segnala la macchina in funzione.

Attendere che la lancetta dell'indicatore (6) (foto 3) si posizioni gradualmente nella parte verde della scala per raggiungere la temperatura ideale di funzionamento (circa 5 minuti).



Togliere il portafiltro (19), riempire il filtro con uno o due misurini di caffè macinato (un misurino per ogni tazza di caffè) (foto 4), livellare e premere il caffè con l'apposito pressino (22), senza premere troppo (foto 5).

Ripulire con il palmo della mano il bordo del filtro da eventuali residui di caffè ed agganciare il portafiltro (19) al gruppo erogazione caffè (13) e ruotarlo verso destra fino al suo bloccaggio per fissarlo al gruppo stesso.



Collocare sulla griglia appoggiatazza (26), sotto il portafiltro, una o due tazze preriscaldate.

Azionare l'interruttore caffè/acqua calda (levetta/pulsante) (3), il caffè inizierà ad uscire dai beccucci del portafiltro (19); raggiunta la dose di caffè desiderata interrompere l'erogazione agendo nuovamente sull'interruttore (3) e lasciare il portafiltro agganciato.



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



Togliere le tazze e servire immediatamente il caffè.

La macchina è dotata di una elettrovalvola anti gocciolamento per eliminare la maggior parte del gocciolio che si verifica dal gruppo erogazione; tuttavia, dopo l'erogazione del caffè, è normale un leggero gocciolamento a causa dei fondi bagnati contenuti nel portafiltro.



Quando si attiva l'interruttore caffè (3) la lancetta dell'indicatore pressione pompa (5) si porterà rapidamente nella zona verde della scala e ritornerà a zero quando verrà interrotta l'erogazione del caffè (foto 3).



Per la preparazione di altri caffè rimuovere lentamente il portafiltro dal gruppo erogazione, ruotandolo verso sinistra fino allo sganciamento, agire con precauzione perché il portafiltro è caldo e sarà rimasta acqua sui fondi di caffè; rimosso il portafiltro si verificherà uno sgocciolamento dovuto alla pressione dell'acqua nel sistema.

Togliere i fondi dal filtro e ripetere le operazioni come sopra descritto.



**Attenzione: quando l'interruttore vapore (2) è nella posizione per erogare vapore, il circuito non consente l'erogazione del caffè in tazza.**

## 8 – PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO CON LE CIALDE

La cialda di caffè in carta contiene l'esatta quantità per una tazza di espresso.

Per la preparazione dell'espresso con la cialda procedere come segue:

- posizionare nel portafiltro (19) esclusivamente il filtro per una tazza (20)
- inserire la cialda in carta nel filtro maneggiandola con cura, per evitare di danneggiarla
- inserire il portafiltro (19) con il filtro e la cialda nel gruppo erogazione caffè (13) e ruotarlo da sinistra verso destra, fino al suo bloccaggio
- collocare una tazza sotto il portafiltro e azionare l'interruttore caffè/acqua calda (levetta/pulsante) (3) sulla posizione di acceso, l'espresso inizierà ad uscire dai beccucci del portafiltro; raggiunta la dose di caffè desiderata interrompere l'erogazione agendo nuovamente sull'interruttore (3) e lasciare il portafiltro agganciato.



## 9- EROGAZIONE ACQUA CALDA



Verificare il livello dell'acqua contenuto nel serbatoio (10), 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 possibili ustioni.**



Azionare l'interruttore generale (1) nella posizione di acceso, si illuminerà la spia di accensione (4) ad indicare che la macchina è in funzione.

Attendere che la lancetta dell'indicatore (6) si posizioni gradualmente nella parte verde della scala per raggiungere dopo circa 5 minuti la temperatura ideale di funzionamento.



Collocare un contenitore sotto il dispositivo turbo vapore (9) ed azionare l'interruttore vapore (levetta/pulsante) (2) nella posizione di acceso, per evitare erogazioni dal portafiltro non volute.

Azionare l'interruttore caffè/acqua calda (levetta/pulsante) (3) sulla posizione acceso e ruotare lentamente il volantino erogazione vapore/acqua calda (7) in senso antiorario per consentire l'erogazione di acqua calda.



Ottenuta la quantità di acqua calda desiderata, ruotare il volantino erogazione vapore (7) in senso orario per interrompere l'uscita dell'acqua ed azionare gli interruttori (2) e (3) sulla posizione di spento per interrompere l'erogazione.

**Attenzione: per il corretto funzionamento della macchina si consiglia di limitare l'erogazione ad un massimo di 60 secondi.**



## 9.1 - RIPRISTINO EROGAZIONE CAFFÈ

Se dopo l'erogazione di acqua calda/vapore si desidera procedere alla preparazione del caffè, bisogna riportare la macchina alla corretta temperatura per il normale funzionamento, per evitare che l'espresso assuma il gusto del caffè bruciato. Senza inserire il portafiltro (19), posizionare sulla griglia appoggiatezze (26), sotto il gruppo erogazione caffè (13), una tazza vuota; azionare l'interruttore caffè/acqua calda (3) sulla posizione di acceso, far defluire l'acqua fino a riempire la tazza e riportare l'interruttore (3) nella posizione di spento.



A questo punto si può procedere all'erogazione del caffè come descritto al paragrafo 7.

## 10 – EROGAZIONE DEL VAPORE

**Attenzione: l'operatore non è protetto contro il getto diretto di vapore, prestare la massima attenzione durante le operazioni per evitare scottature.**



Controllare che nel serbatoio acqua (10) ci sia regolarmente acqua ed effettuare tutte le manovre previste per portare la macchina alla condizione di normale funzionamento.





Azionare l'interruttore vapore (2) nella posizione di acceso, la lancetta dell'indicatore (6) si posizionerà nella zona blu della scala che contraddistingue il raggiungimento della corretta temperatura per l'erogazione del vapore.

Collocare il contenitore con la bevanda da riscaldare sotto il terminale del dispositivo turbo vapore (9), avendo l'avvertenza di spostare leggermente verso l'esterno la lancia vapore (8) per favorire l'introduzione della lancia nel contenitore.



Prima di scaldare qualsiasi bevanda, far uscire con cautela un po' di vapore dal dispositivo turbo vapore (9) operando sul volantino erogazione vapore (7) in senso antiorario, per eliminare l'eventuale condensa presente all'interno del circuito; successivamente aumentare l'apertura del volantino per consentire la fuoriuscita della quantità di vapore desiderata. Al termine dell'operazione chiudere il volantino erogazione vapore in senso orario e riportare l'interruttore vapore (2) nella posizione di spento (per il corretto funzionamento della macchina si consiglia di limitare l'erogazione ad un massimo di 60 secondi).



**Attenzione: se l'interruttore vapore (2) non viene riportato nella posizione di spento, il circuito non consente l'erogazione del caffè in tazza.**



**Per ripristinare subito l'erogazione di un altro caffè ripetere le operazioni del paragrafo 9.1.**

## 11 – PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

### 11.1 – PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON IL DISPOSITIVO TURBO VAPORE

Il turbo vapore consente la realizzazione del cappuccino all'italiana con la massima facilità.



Dopo aver preparato l'espresso nella tazza per cappuccino ed aver eseguito tutte le manovre per il raggiungimento della corretta temperatura per l'erogazione del vapore, operare come segue:



- aprire e chiudere brevemente per due o tre volte il volantino erogazione vapore/acqua calda (7) finché dal dispositivo turbo vapore (9) uscirà solo vapore
- introdurre il latte freddo in un contenitore alto e stretto, riempito a metà



- immergere il dispositivo turbo vapore (9) nel latte fino a toccare quasi il fondo del contenitore e ruotare lentamente il volantino erogazione vapore (7) in senso antiorario; successivamente aprire completamente il volantino per consentire l'uscita in grande quantità di vapore per portare il latte quasi all'ebollizione

- alzare ed abbassare alternativamente il contenitore a volantino aperto, fino a sfiorare la superficie del latte per qualche secondo, fino ad ottenere la montatura. Una volta ottenuta la montatura ruotare in senso orario il volantino erogazione vapore per interrompere l'uscita del vapore e riportare l'interruttore vapore (2) nella posizione di spento.

Per ottenere il cappuccino aggiungere al caffè caldo realizzato nell'apposita tazza il latte caldo montato.

**Attenzione: non mettere assolutamente le mani sotto il dispositivo turbo vapore durante l'erogazione perché il liquido è surriscaldato e può provocare ustioni.**



**Attenzione: per il corretto funzionamento della macchina si consiglia di limitare l'erogazione ad un massimo di 60 secondi.**



Dopo ogni erogazione è necessario pulire l'esterno ed il foro del terminale del dispositivo turbo vapore (9) dai residui del latte con un panno umido.



**Per ripristinare subito l'erogazione di un altro caffè ripetere le operazioni del paragrafo 9.1.**



## 11.2 – PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON CAPPUCCINO AUTOMATIC

La sostituzione del dispositivo turbo vapore (9) con il Cappuccino Automatic (27) deve avvenire prima della messa in servizio.

Le operazioni da svolgere sono le seguenti:

- accertarsi che il volantino erogazione vapore/acqua calda (7) sia chiuso
- allentare la ghiera filettata superiore (A) del turbo vapore (9) (foto 6), ruotandola in senso antiorario
- sfilare il dispositivo turbo vapore (9) dalla lancia vapore (8), tirandolo verso il basso
- inserire il Cappuccino Automatic (27) sulla lancia vapore (8) spingendolo verso l'alto fino a quando la lancia appoggia al raccordo ed avvitare la ghiera in senso orario.



Preparare l'espresso nella tazza per cappuccino.

Successivamente, con la macchina pronta per l'erogazione del vapore, procedere come segue:



- aprire e chiudere brevemente per due o tre volte il volantino erogazione vapore/acqua calda (7) finché dal Cappuccino Automatic (27) uscirà solo vapore

- inserire il tubo di aspirazione (B) in silicone (foto 7) del Cappuccino Automatic (27) nel contenitore dove è stato introdotto il latte freddo



- collocare la tazza con il caffè preparato precedentemente sotto il beccuccio del Cappuccino Automatic (27) ed aprire il volantino erogazione vapore (7) in senso antiorario, inizia così l'erogazione di latte caldo emulsionato e ricco di schiuma. Per interrompere l'erogazione ruotare il volantino erogazione vapore (7) in senso orario e riportare l'interruttore vapore (2) nella posizione di spento.



E' possibile regolare la schiuma del latte agendo sul volantino di regolazione (C) del Cappuccino Automatic (27) per avere la consistenza della crema desiderata; per una crema densa ruotare in senso orario, per una crema schiumosa ruotare in senso antiorario (foto 7).



**Attenzione: non mettere assolutamente le mani sotto il Cappuccino Automatic durante l'erogazione, perché il liquido è surriscaldato e può provocare ustioni.**



**Attenzione: per il corretto funzionamento della macchina si consiglia di limitare l'erogazione ad un massimo di 60 secondi.**



Dopo ogni erogazione è necessario pulire il Cappuccino Automatic dai residui del latte.

- mettere a fianco della macchina un bicchiere pieno di acqua, nel quale immergere il tubo di aspirazione (B)



- procedere come per la normale preparazione di un cappuccino, lasciando scorrere l'acqua sporca in un recipiente idoneo.

Per riposizionare il dispositivo turbo vapore (9) sulla lancia vapore (8) agire in modo inverso a quello riportato all'inizio del paragrafo.



**Per ripristinare subito l'erogazione di un altro caffè ripetere le operazioni del paragrafo 9.1.**

## 12 – PREPARAZIONE DI ALTRE BEVANDE CALDE



Prima di scaldare qualsiasi bevanda far uscire con cautela un po' di vapore dal dispositivo turbo vapore (9) operando sul volantino erogazione vapore (7) in senso antiorario, per eliminare l'eventuale condensa che si accumula nel circuito.

## 12.1 – THE, CAMOMILLA

Introdurre in un contenitore l'acqua sufficiente ad ottenere la dose di bevanda desiderata.

Controllare che nel serbatoio acqua (10) ci sia regolarmente acqua ed effettuare tutte le manovre previste per portare la macchina alla condizione di normale funzionamento.



Azionare l'interruttore vapore (2) nella posizione di acceso, la lancetta dell'indicatore (6) si porterà nella zona blu della scala che segnala la corretta temperatura per l'erogazione del vapore.

Collocare il contenitore con la bevanda da riscaldare sotto il terminale del turbo vapore (9), avendo l'avvertenza di spostare leggermente verso l'esterno la lancia vapore (8) per favorire l'introduzione della lancia nel contenitore.

Immergere il turbo vapore (9) nel liquido da riscaldare, ruotare il volantino erogazione vapore (7) in senso antiorario per consentire la fuoriuscita di vapore per portare all'ebollizione il liquido.



Al termine dell'erogazione chiudere il volantino erogazione vapore in senso orario e riportare l'interruttore vapore (2) nella posizione di spento.

Aggiungere poi la bustina della bevanda da preparare.

**Per ripristinare subito l'erogazione di un altro caffè ripetere le operazioni del paragrafo 9.1.**



## 12.2 – CIOCCOLATA IN TAZZA

Dopo aver effettuato tutte le manovre per il raggiungimento della corretta temperatura per l'erogazione del vapore ed aver attivato l'interruttore vapore (2), procedere come segue:



- versare il contenuto della busta della bevanda già dosata in un contenitore ed aggiungere una tazza di latte poco alla volta, mescolando bene
- immergere il dispositivo turbo vapore (9) fino a toccare il fondo del contenitore
- ruotare lentamente il volantino erogazione vapore (7) in senso antiorario e portare all'ebollizione. Per aumentare la densità prolungare l'ebollizione.



Al termine dell'erogazione chiudere il volantino erogazione vapore in senso orario e riportare l'interruttore vapore (2) nella posizione di spento.



**Attenzione: il vapore fuoriesce ad una temperatura intorno ai 100° C, non mettere assolutamente le mani sotto il dispositivo turbo vapore ed operare con estrema cautela per evitare possibili ustioni.**



**Per ripristinare subito l'erogazione di un altro caffè ripetere le operazioni del paragrafo 9.1.**

### 13 – AVVERTENZE IMPORTANTI



Collocare la macchina sopra una base stabile ed asciutta, lontana da fonti di calore e dalla portata dei bambini.



Controllare sempre la quantità di acqua contenuta nel serbatoio; la mancanza di acqua con la macchina in funzione comporta il blocco della pompa di alimentazione o il danneggiamento irreversibile della stessa.



La macchina, quando è accesa, oltre a riscaldare l'acqua produce vapore, che resta compresso all'interno della caldaia; per ragioni di sicurezza si consiglia di non lasciarla alla portata dei bambini, di non toccare le parti calde come il gruppo erogazione caffè, il portafiltro, la lancia vapore, lo scaldatasse, per evitare scottature o possibili ustioni.



**Non togliere il portafiltro e non mettere assolutamente le mani sotto il gruppo erogazione o sotto il dispositivo turbo vapore durante l'erogazione per evitare possibili ustioni.**

Lo sgocciolamento di acqua dal portafiltro dopo l'erogazione del caffè è normale, controllare con una certa frequenza la quantità di acqua che si deposita nella bacinella recupero acqua (24) per evitare che trabocchi.



Se la macchina non viene utilizzata con una certa frequenza, disattivarla portando l'interruttore generale nella posizione di spento e togliere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente senza tirarlo.



Se il fermo è protratto per un lungo periodo, all'atto dell'utilizzo bisogna ripetere le operazioni descritte al paragrafo 6, avendo l'avvertenza di far defluire abbondante acqua dal gruppo erogatore (13) per pulire la caldaietta dall'acqua stagnante, prima di passare all'erogazione del caffè.



**Attenzione: non azionare mai la pompa senza acqua.**

## 14 – OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, togliere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente senza tirarlo.

Pulire regolarmente il portafiltro (19), ed i filtri per il caffè (20 e 21) con acqua tiepida e rimuovere eventuali depositi di caffè.

Periodicamente, a seconda della frequenza d'uso, svitare e pulire la doccetta (17) e lo spruzzatore (16) contenute all'interno del gruppo erogazione (13).

Dopo un certo numero di caffè estrarre la bacinella recupero acqua (24) e la griglia appoggiatezze (26), eliminare l'acqua in essa depositata ed i residui delle polveri di caffè, lavarle con acqua tiepida senza usare abrasivi ed asciugare con cura l'alloggiamento della vaschetta.

### 14.1 – PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Pulire il corpo macchina con un panno umido ed asciugarla successivamente.

**Non usare alcool o solventi, abrasivi o detergenti, per evitare il danneggiamento delle superfici esterne.**

Non immergere la macchina nell'acqua, nemmeno parzialmente.

### 14.2 – PULIZIA DISPOSITIVO TURBO VAPORE

Per evitare di alterare il sapore delle bevande da riscaldare e l'otturazione del foro del terminale del turbo vapore (9), pulire con cura con un panno umido, dopo ogni uso, il dispositivo.

Oltre alla pulizia immediata dopo ogni impiego, sottoporre di tanto in tanto l'interno del turbo vapore ad una pulizia più accurata (foto 6).

- sfilare il canotto (E) del turbo vapore, tirandolo verso il basso
- svitare la ghiera filettata (A) ruotandola in senso antiorario, fino allo sganciamento dalla lancia vapore (8)
- pulire l'iniettore (D) in acqua tiepida dai residui di latte avendo cura di liberare, con un ago, il foro del getto vapore che risulti ostruito dai grumi del latte indurito.



Dopo la pulizia rimontare come segue:

- infilare la ghiera filettata (A) il premigommino (B) ed il gommino (C) sulla lancia vapore (8) inserire l'iniettore (D) sulla lancia vapore (8) sino alla battuta, avvitare la ghiera (A) in senso orario fino al termine della filettatura per agganciare l'iniettore
- infilare il canotto (E) sull'iniettore spingendolo verso l'alto.

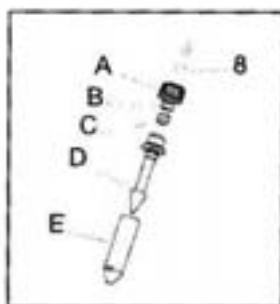


foto 6

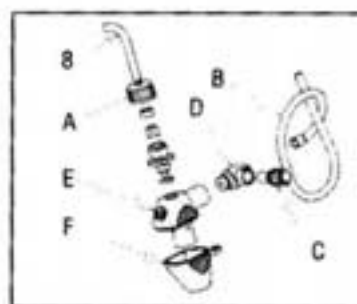


foto 7



### 14.3 – PULIZIA DEL CAPPUCINO AUTOMATIC



Oltre alla pulizia immediata dopo ogni impiego, sottoporre di tanto in tanto il Cappuccino Automatic ad una pulizia più accurata (foto 7).

- sfilare il tubo in silicone (B) dal rubinetto di aspirazione (D)
- svitare la ghiera filettata (A) ruotandola in senso antiorario, fino allo sganciamento dalla lancia vapore (8)
- staccare, premendo sulle zone zigrinate il rompigitto (F) dal corpo montalatte (E)
- sfilare il rubinetto aspirazione latte (D) dal corpo montalatte (E)
- sfilare il volantino di regolazione (C) dal rubinetto (D).

Lavare il tutto accuratamente in acqua corrente tiepida per eliminare i residui del latte o i grumi induriti e rimontare i componenti in senso inverso.



### 15 – DECALCIFICAZIONE



Vi consigliamo di decalcificare la macchina in base alla frequenza d'uso ed alla durezza dell'acqua, usando prodotti decalcificanti specifici che si trovano in commercio.

Preparare in un contenitore una soluzione di acqua e decalcificante e scioglierlo accuratamente nell'acqua; successivamente versare la soluzione nel serbatoio acqua (10).



Svitare la vite che blocca la doccetta (17) e lo spruzzatore (16) nella flangia doccetta (15), toglierli dalla propria sede e pulirli dalle incrostazioni.

Collocare un recipiente idoneo sotto al gruppo erogazione caffè (13) e sotto il dispositivo turbo vapore (9).

Azionare l'interruttore caffè/acqua calda (3) nella posizione di acceso e lasciar scorrere la soluzione attraverso il gruppo erogazione caffè (13) per 15 secondi circa ed interrompere l'erogazione.



Azionare l'interruttore vapore (2) e l'interruttore caffè/acqua calda (3) nella posizione di acceso e ruotare con cautela il volantino erogazione vapore (7) in senso antiorario e far uscire acqua dal turbo vapore (9) per alcuni secondi, dopo di che interrompere l'erogazione.



Attendere 20 minuti e ripetere le operazioni fino a che la soluzione rimasta nel serbatoio avrà raggiunto il livello minimo.

Rimuovere il serbatoio dell'acqua (10), risciacquare abbondantemente, riempirlo di acqua fresca e reinserirlo nell'apposita sede.

Ricollocare lo spruzzatore (16) e la doccetta (17) nelle loro sedi e riavvitare la vite che blocca la doccetta, lasciare scorrere abbondantemente l'acqua sia dal gruppo erogazione caffè (13) che dal turbo cappuccino (9) per eliminare i residui di soluzione decalcificante.

Riportare l'interruttore caffè/acqua calda (3) nella posizione di spento.

## 16 - ACCESSORI

- Filtro da una tazza e da due tazze
- Misurino per una dose caffè
- Pressino
- Cavo di alimentazione
- Cappuccino Automatic
- Manuale di istruzione e uso

## 17 - GAMMA MODELLI

- Cellini
- Cellini de Luxe



## 18 – CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO OD ANOMALIE

PROBLEMI	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non funziona e la spia dell'interruttore non si accende.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manca la corrente</li> <li>2. La spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente</li> <li>3. Il cavo di alimentazione è danneggiato</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ripristinare la corrente</li> <li>2. Inserire correttamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente</li> <li>3. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA per la sostituzione</li> </ol>
La spia dell'interruttore di accensione è accesa e l'acqua non si scalda	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I termostati di servizio non funzionano oppure è intervenuto quello di sicurezza</li> <li>2. La resistenza è interrotta oppure bruciata.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA</li> <li>2. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA</li> </ol>
Durante l'erogazione non esce caffè	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manca acqua nel serbatoio</li> <li>2. Il caffè è macinato troppo fine</li> <li>3. La quantità di caffè è eccessiva</li> <li>4. Il caffè è troppo pressato</li> <li>5. Interruttore vapore azionato</li> <li>6. Non è stato caricato il circuito</li> <li>7. Doccetta sporca</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdurre acqua nel serbatoio</li> <li>2. Sostituire con una macinatura più grossa</li> <li>3. Diminuire la quantità di caffè nel filtro</li> <li>4. Pressare meno il caffè</li> <li>5. Disinserire l'interruttore vapore</li> <li>6. Vedi paragrafo 6 - messa in servizio</li> <li>7. Pulire o sostituire la doccetta</li> </ol>
Forte rumore nella pompa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manca acqua nel serbatoio</li> <li>2. La pompa non è innescata</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdurre acqua nel serbatoio</li> <li>2. Vedi paragrafo 6 - messa in servizio</li> </ol>
Il caffè esce troppo rapidamente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il caffè è macinato troppo grosso</li> <li>2. La quantità di caffè è insufficiente</li> <li>3. Pressatura del caffè insufficiente</li> <li>4. Caffè vecchio o inadatto</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La regolazione della macinatura deve essere più fine</li> <li>2. Aumentare la dose di caffè</li> <li>3. Premere maggiormente il caffè</li> <li>4. Sostituire il caffè</li> </ol>
Il caffè esce a gocce	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il caffè è macinato troppo fine</li> <li>2. La quantità di caffè è eccessiva</li> <li>3. Eccessiva pressatura del caffè</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La regolazione della macinatura deve essere più grossa</li> <li>2. Diminuire la quantità di caffè</li> <li>3. Pressare meno il caffè</li> </ol>

PROBLEMI	CAUSA	SOLUZIONE
Il caffè esce tra il gruppo erogazione ed il portafiltro	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il portafiltro non è inserito correttamente</li> <li>2. Eccessiva quantità di caffè nel filtro</li> <li>3. Il bordo del portafiltro non è stato pulito</li> <li>4. La guarnizione sottocoppa è usurata</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inserirlo in modo corretto</li> <li>2. Diminuire la quantità di caffè</li> <li>3. Togliere i residui di caffè dal bordo del portafiltro</li> <li>4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA</li> </ol>
Non si forma la crema sul caffè	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La miscela di caffè non è adatta per il tipo di macchina</li> <li>2. La macinatura non è corretta</li> <li>3. La quantità di caffè è insufficiente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sostituire il caffè</li> <li>2. Regolare la macinatura del caffè</li> <li>3. Aumentare la dose del caffè</li> </ol>
Il caffè esce troppo freddo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La macchina non era alla giusta temperatura</li> <li>2. Mancato preriscaldamento del portafiltro</li> <li>3. Mancato preriscaldamento delle tazze</li> <li>4. Il pressostato non lavora entro i valori ottimali</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo 7.</li> <li>2. Il portafiltro deve essere riscaldato contemporaneamente all'acqua</li> <li>3. Scaldare adeguatamente le tazze</li> <li>4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA</li> </ol>
Il caffè esce troppo caldo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il pressostato non lavora entro i valori ottimali.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA</li> </ol>
La macchina non eroga vapore	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Non è stato caricato il circuito</li> <li>2. Il foro del terminale del tubo vapore è ostruito</li> <li>3. Manca acqua nel serbatoio</li> <li>4. Il turbo vapore non è stato inserito correttamente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vedi paragrafo 10 - erogazione del vapore</li> <li>2. Pulire il foro con l'ausilio di un ago</li> <li>3. Introdurre acqua nel serbatoio</li> <li>4. Riposizionare il turbo vapore</li> </ol>

**La Pavoni spa** Via Privata Gorizia, 7 20098 San Giuliano Milanese (MI) Italy Telefono +39 02 98217.1 Fax +39 029821787  
[www.lapavoni.com](http://www.lapavoni.com) e-mail: [espresso@lapavoni.it](mailto:espresso@lapavoni.it)

Cod.383029-Rev.00-Gennaio 2004