

 **La Pavoni**®

Dal 1905 macchine per caffè



MANUALE D'USO

IT

INSTRUCTION MANUAL

EN

MANUEL D'UTILISATION

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

NL

MANUAL DE USO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

PT

BRUKSANVISNING

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

BRUGERVEJLEDNING

DA

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

PL

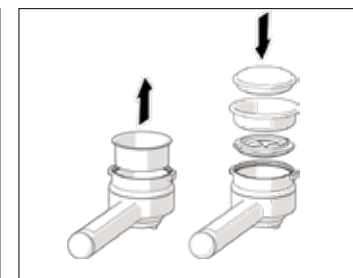
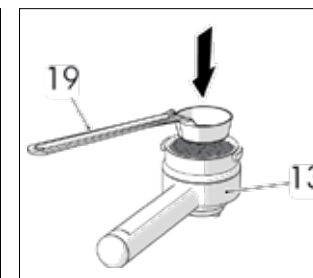
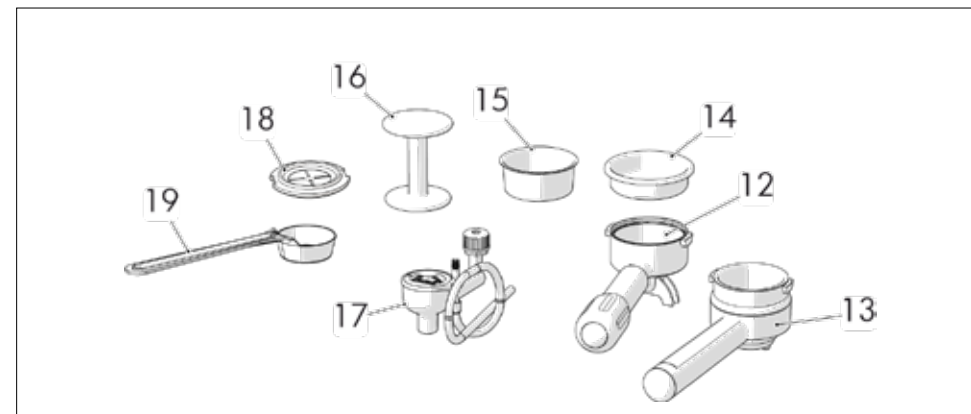
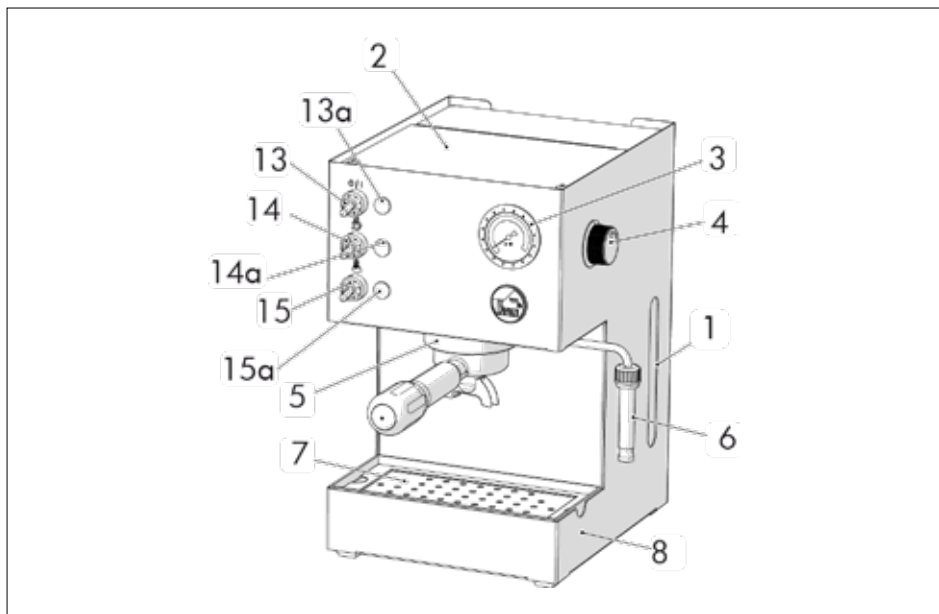
KÄYTTÖOPAS

FI

BRUKERHÅNDBOK

NO

LPMGCM03 - LPMGCM01

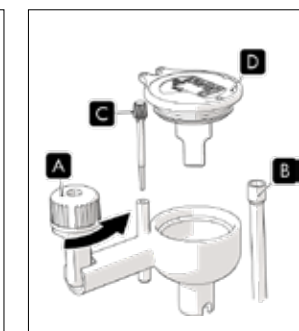
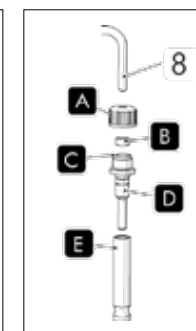
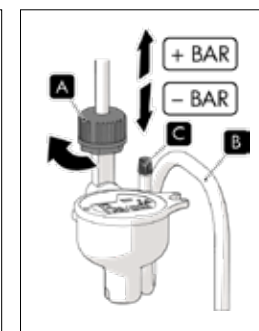
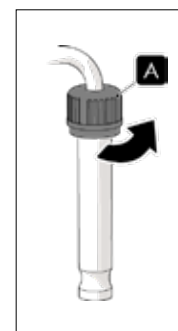
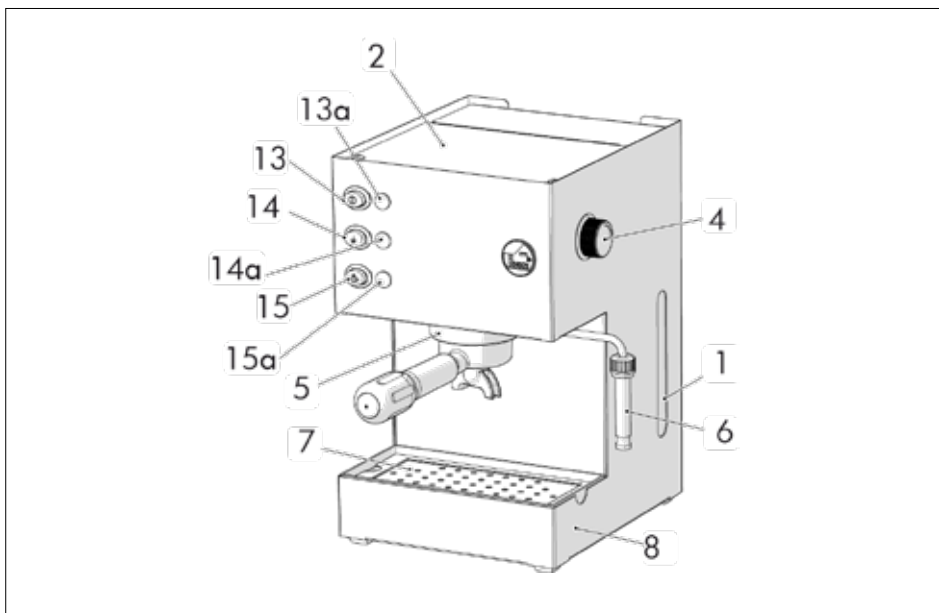


A

B

C

LPMGCN03 - LPMGCN01



D

E

F

G


Istruzioni per l'uso dei modelli

## GRAN CAFFÈ


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.

### SIMBOLOGIA UTILIZZATA NELLE PRESENTI ISTRUZIONI


Le avvertenze importanti recano questi simboli. È assolutamente necessario osservare queste avvertenze.


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

 Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose.

 Informazioni (utili all'utilizzo dell'apparecchio).

 Suggerimenti.

 Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente.

 Interventi che devono essere svolti esclusivamente da un tecnico qualificato.

# INDICE

<b>1. INTRODUZIONE AL MANUALE</b>	<b>6</b>
1-1. INTRODUZIONE	6
<b>2. AVVERTENZE</b>	<b>6</b>
2-1. AVVERTENZE DI SICUREZZA	6
2-2. DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA	8
2-3. SMALTIMENTO	8
<b>3. DESCRIZIONE</b>	<b>9</b>
3-1. DESCRIZIONE DLE PRODOTTO	9
<b>4. USO</b>	<b>9</b>
4-1. MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO	9
4-2. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO	10
4-3. EROGAZIONE DEL VAPORE	10
4-4. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON IL CAPPUCCINO AUTOMATIC (OPTIONAL)	12
4-5. EROGAZIONE ACQUA CALDA	13
<b>5. PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	<b>13</b>
5-1. PULIZIA DELLA CARROZZERIA	13
5-2. PULIZIA DEI COMPONENTI DELLA MACCHINA DA CAFFÈ	13
5-3. DECALCIFICAZIONE	14
<b>6. CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO O ANOMALIE</b>	<b>15</b>

## 1. INTRODUZIONE AL MANUALE

### 1-1. INTRODUZIONE

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.

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;
- una 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. AVVERTENZE



### 2-1. 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.
- L'apparecchio non può essere utilizzato da persone (incluso i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza, a meno che non siano sorvegliati o istruiti all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare il servizio di assistenza tecnica per la sua sostituzione per evitare qualsiasi pericolo.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni se supervisionati o istruiti riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi connessi.
- La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini a partire dagli 8 anni purché supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sorvegliati o se istruiti sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se consapevoli dei pericoli connessi.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di tutte le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia.

Per questo apparecchio:

- Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Spegnerne l'apparecchio immediatamente dopo l'uso.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Scollegare sempre la macchina da caffè dalla presa di corrente prima del montaggio e dello smontaggio dei componenti e prima di pulirla.
- Prima di collegare e scollegare la macchina, assicurarsi che l'interruttore di accensione sia in posizione spenta.
- Togliere la spina dalla presa di corrente prima di effettuare la pulizia e in caso di guasto.
- Lasciare raffreddare la macchina da caffè prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare la macchina da caffè senza acqua nel serbatoio o senza il serbatoio.
- Lasciare uno spazio di almeno 3 cm tra la macchina da caffè ed eventuali pareti laterali o posteriori e lasciare uno spazio di almeno 15 cm sopra la macchina da caffè.
- Pericolo di scottature! La macchina da caffè genera calore e produce acqua calda e vapore durante il funzionamento.
- Pericolo di scottature! Non toccare il ripiano scaldato durante il funzionamento.
- Le superfici del prodotto rimangono molto calde dopo l'uso per via del calore residuale. Non toccare le superfici calde per evitare scottature.
- Non utilizzare la macchina da caffè in combinazione con parti o accessori di altri produttori.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali del produttore. L'uso di parti di ricambio non consigliati dal produttore potrebbe provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Appoggiare la macchina da caffè solo su superfici piane ed asciutte.
- Evitare di bagnare o spruzzare liquidi

sulla macchina da caffè. In caso di contatto con liquidi, scollegare immediatamente il cavo dalla presa elettrica e asciugare accuratamente: Pericolo di scosse elettriche!

- Non utilizzare detergenti aggressivi o oggetti taglienti per pulire la macchina da caffè.
- Non apportare modifiche all'apparecchio.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con spigoli vivi.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli gas o elettrici accesi, all'interno di un forno o in prossimità di fonti di calore.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a rubinetti o lavandini.
- Non usare la macchina se non funziona correttamente o se il cavo di alimentazione o la spina sono stati danneggiati. Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato per la riparazione/sostituzione della macchina.

## 2-2. DESTINAZIONE D'USO 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.
- L'utilizzatore deve aver letto attentamente e ben compreso le istruzioni contenute nel manuale, in modo da fare funzionare correttamente la macchina.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Inoltre, non può essere utilizzato:

- nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
- in fattorie/agriturismi;
- da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali;
- nei bed and breakfast.

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

È da considerarsi uso improprio: qualsiasi utilizzo diverso da quello dichiarato;

- qualsiasi intervento sull'apparecchio che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questo manuale,
- qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti o ai dispositivi di sicurezza;
- l'utilizzo dell'apparecchio in ambienti esterni.

## 2-3. SMALTIMENTO



Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti assieme ai rifiuti domestici. Gli apparecchi che recano questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/UE. Tutti gli apparecchi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, conferendoli agli appositi centri previsti dallo Stato. Smaltendo correttamente l'apparecchio dismesso, si eviteranno danni all'ambiente e rischi per la salute delle persone. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento dell'apparecchio dismesso rivolgersi all'Amministrazione comunale, all'Ufficio smaltimento o al negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.

## 3. DESCRIZIONE

### 3-1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Serbatoio acqua
2. Scaldatazze passivo
3. Manometro\*
4. Manopola vapore/acqua calda
5. Gruppo erogazione
6. Erogatore vapore/acqua calda
7. Vassoio poggiatezze removibile
8. Vaschetta raccogliocce
9. Interruttore on/off di alimentazione
- 9a Lampada macchina accesa
10. Interruttore erogazione caffè/acqua calda
- 10a. Lampada macchina in temperatura
11. Interruttore vapore
- 11.a. Lampada interruttore vapore
12. Portafiltro standard
13. Portafiltro pressurizzato\*
14. Filtro da 1 tazza/cialde\*
15. Filtro 2 tazze\*
16. Pressino per caffè\*
17. Cappuccino Automatic\*
18. Guarnizione per cialde
19. Misurino caffè

\*Di serie solo su alcuni modelli

## 4. USO

### 4-1. MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

- Aprire il coperchio del serbatoio d'acqua e riempire il serbatoio (1) di acqua fresca e pulita, facendo attenzione a non superare il livello massimo consentito.
- Accendere la macchina posizionando l'interruttore on/off (9) sulla posizione "I". L'accensione della lampada (9a) conferma l'alimentazione elettrica.
- Inserire il portafiltro nel gruppo erogazione.
- Aprire la manopola vapore/acqua calda (4).

- Posizionare la leva interruttore erogazione caffè/acqua calda (10) sulla posizione "I". Quando dal beccuccio del turbo vapore (6) comincerà ad uscire l'acqua, posizionare la leva interruttore erogazione caffè/acqua calda (10) sulla posizione "0" e chiudere la manopola (4).

Dopo aver fatto queste operazioni procedere con il risciacquo dei circuiti interni:

- Inserire il portafiltro (12-13) nel gruppo erogazione (5).
- Posizionare un contenitore sotto i beccucci di erogazione del caffè e premere il tasto di erogazione caffè/acqua calda (10).
- Ripetere questo procedimento per 5 volte.
- Una volta terminato il risciacquo attendere che la macchina raggiunga la temperatura di funzionamento. Il raggiungimento di temperatura è segnalato dalla lampada (10a) accesa.
- A questo punto procedere con il risciacquo dei circuiti interni:



Per evitare di ripetere tali operazioni si consiglia di controllare il livello dell'acqua nel contenitore (1) onde evitare lo svuotamento del circuito idrico della macchina. Nel caso che questo avvenga le operazioni sopraccitate vanno ripetute.



Prestare attenzione quando si riempie il serbatoio a non versare acqua sul connettore.



La spia di raggiungimento della temperatura corretta (11a) continuerà a spegnersi e ad accendersi automaticamente durante il periodo di riscaldamento.

Dopo aver acceso la macchina, per il primo caffè, aspettare circa 6 minuti per il riscaldamento ideale.

#### 4-2. PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO

Assicurarsi di aver effettuato tutte le operazioni riportate nel paragrafo 4.1 "messa in funzione dell'apparecchio".

##### PRERISCALDAMENTO


- Controllare che la quantità di acqua nel serbatoio (1) sia sufficiente.
- Inserire il portafiltro (12) nel gruppo erogazione caffè, senza il filtro.
- Azionare l'interruttore generale (9), si illuminerà la spia luminosa di accensione (9a) che segnala la macchina in funzione.
- Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di funzionamento per poter erogare un caffè, L'accensione della lampada (10a) conferma il raggiungimento della temperatura.

##### PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO CON PORTAFILTRO STANDARD


- Dopo aver eseguito il preriscaldamento, togliere il portafiltro (12), selezionare il filtro 1 tazza (14) se si vuole fare un caffè o il filtro 2 tazze (15) se si vogliono fare due caffè, ed inserirlo nel portafiltro.
- Riempire il filtro con uno o due misurini di caffè macinato (un misurino per ogni tazza di caffè), a seconda del filtro selezionato. Successivamente Livellare e premere il caffè con l'apposito pressino (16), senza premere troppo.
- Pulire il bordo del filtro da eventuali residui di caffè ed agganciare il portafiltro (12) al gruppo erogazione caffè (5) e spostarlo verso destra fino al suo bloccaggio per fissarlo al gruppo.
- Collocare sulla griglia (7), sotto


il portafiltro, una o due tazze preriscaldate ed azionare l'interruttore caffè/acqua calda (10). Il manometro (3) mostra la pressione d'esercizio.


- Una volta raggiunta la dose di caffè desiderata interrompere l'erogazione agendo nuovamente sull'interruttore (10) e lasciare il portafiltro agganciato.
- Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra verso sinistra.
- Eliminare il caffè usato tenendo il filtro inserito e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto.

 Il filtro 1 tazza è adatto per l'utilizzo delle cialde ESE.

- Dopo aver acceso la macchina, si consiglia di attendere circa 6 minuti per il raggiungimento della temperatura ideale di erogazione per il primo caffè
  - 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.

 Si consiglia un'erogazione massima di 30 secondi.

-  • Non toccare le superfici calde (caldaia, gruppo, 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.

##### PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO CON PORTAFILTRO PRESSURIZZATO


- Grazie allo speciale portafiltro pressurizzato meccanico potrete realizzare un ottimo caffè cremoso come al bar.
- Inserire il portafiltro (13) nel gruppo caldaia (5) e fissarlo ruotandolo da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio completo, in modo da poterlo preriscaldare. Lasciare la presa dal manico del portafiltro.
- 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 sia sufficiente.
- Premere l'interruttore generale (9).
- Attendere che la spia (14a) si accenda. L'apparecchio è ora alla temperatura giusta per l'erogazione dell'acqua.
- Togliere il portafiltro dal gruppo caldaia (5) ed inserire il filtro grande per caffè nel portafiltro.
- Riempire il filtro con uno o due

misurini di caffè macinato a seconda del numero di caffè da preparare (fig A). c.a. 1 misurino = 1 caffè c.a. 2 misurini = 2 caffè. La quantità e la pressatura della polvere di caffè influiscono direttamente sulla qualità e sull'aroma del caffè.

- Premere leggermente il caffè con il misurino e pulire il bordo superiore del portafiltro da eventuali residui di caffè (fig. B).
- Inserire il portafiltro nel gruppo caldaia (5) e posizionare una o due tazze preriscaldate sotto il portafiltro.
- Premere l'interruttore caffè (10). Al raggiungimento del quantitativo di caffè desiderato, spegnere l'interruttore caffè (10).
- Terminate le operazioni togliere il portafiltro, vuotare i fondi e sciacquare il portafiltro con acqua corrente.

#### 4-3. EROGAZIONE DEL VAPORE


- Il vapore può essere utilizzato per montare il latte per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

 **Attenzione! Pericolo di scottature!** All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.


Erogazione con turbo cappuccino (6):

- Preparare il caffè espresso come indicato nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze grandi.
- Con la macchina in temperatura, dirigere il tubo vapore sopra la griglia (7) ed aprire la manopola rubinetto "Acqua calda/vapore" (4) per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore;


- Quando comincerà ad uscire solo vapore, chiudere la manopola rubinetto vapore/acqua calda (4).
- Posizionare l'interruttore vapore (11) sulla posizione "I".
- Introdurre il latte freddo in un contenitore alto e stretto. Riempirlo con circa 100 ml di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare
- Dopo circa 15-20 secondi e quando la spia di raggiungimento della temperatura corretta (11a) si spegnerà, collocare il contenitore con latte freddo sotto il cappuccinatore (6), immergendo il cappuccinatore nel latte per alcuni millimetri.

 Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte e la tazza utilizzata devono essere freddi.

- Ruotare lentamente la manopola del rubinetto di erogazione vapore (4) in senso antiorario per far fuoriuscire il vapore e muovere lentamente il contenitore dal basso verso l'alto per ottenere una schiuma più cremosa.
- Una volta raddoppiato il volume del latte, immergere la lancia in profondità e riscaldare il latte fino a 60-65°C.
- Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, ruotare in senso antiorario la manopola vapore per interrompere l'erogazione del vapore e posare il contenitore del latte.
- Passare la lancia in un panno asciutto e pulito, poi spurgare nel panno in modo da eliminare i residui di latte all'interno.
- Posizionare la leva interruttore vapore (11) sulla posizione "0".
- Versare il latte emulsionato nelle tazze con il caffè espresso.

 Per il corretto funzionamento


della macchina si consiglia di limitare l'erogazione vapore ad un massimo di 60 secondi. Per motivi di igiene si consiglia di pulire il cappuccinatore dopo l'uso.


 La pressione del vapore aumenterà col ruotare della manopola.

#### 4-4. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON IL CAPPUCCINO AUTOMATIC (OPTIONAL)

La sostituzione del dispositivo turbo vapore (6) con il Cappuccino Automatic, deve avvenire prima della messa in servizio. Le operazioni da svolgere sono le seguenti:


- Allentare la ghiera filettata superiore (A) del turbo vapore (6) (Fig.D), ruotandola in senso antiorario
- Sfilare il dispositivo turbo vapore (6) dalla lancia Fig.. E vapore, tirando verso il basso.
- Inserire il Cappuccino Automatic sulla lancia vapore spingendo verso l'alto fino a quando la lancia appoggia al raccordo, ed avvitare la ghiera in senso orario. Preparare l'espresso nella tazza per il cappuccino.
- Successivamente, con la macchina pronta per l'erogazione del vapore, procedere come segue.
- Inserire il tubo di aspirazione (B) (Fig.E) del Cappuccino Automatic nel contenitore dove è stato introdotto il latte freddo.
- Porre la tazza con il caffè preparato precedentemente sotto il beccuccio del Cappuccino Automatic ed aprire il rubinetto vapore (4) in senso antiorario; inizia così l'erogazione di latte caldo emulsionato e ricco di schiuma.
- Per interrompere l'erogazione chiudere il rubinetto vapore (4) ruotandolo in senso orario.

 È possibile regolare la schiuma del latte agendo sullo spinotto (C) (Fig. E), del Cappuccino Automatic per avere la consistenza della crema desiderata. Per una crema con maggior volume, spostare lo spinotto verso l'alto.

 Per il corretto funzionamento della macchina si consiglia di limitare l'erogazione vapore ad un massimo di 60 secondi.


#### 4-5. EROGAZIONE ACQUA CALDA

- Assicurarsi di aver effettuato tutte operazioni riportate nel paragrafo 4.1
- Posizionare un recipiente sotto il turbo cappuccinatore (6)
- Aprire la manopola (4) e posizionare la leva interruttore caffè/acqua calda (10) sulla posizione "I"; In questo modo si otterrà immediatamente l'uscita di acqua dal turbo vapore (6).
- Raggiunta la quantità d'acqua desiderata, posizionare nuovamente la leva interruttore caffè/acqua calda sulla posizione "0" e chiudere la manopola (4).
- Dopo l'erogazione di acqua calda si raccomanda di controllare che il serbatoio (1) contenga acqua.

 L'acqua erogata fuoriesce ad una temperatura elevata. Operare con estrema cautela per evitare possibili ustioni.

#### 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

 Non immergere la macchina da caffè in acqua o altri liquidi.

Lasciare raffreddare la macchina da caffè prima di effettuare la pulizia.

#### 5-1. PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Per una buona conservazione delle superfici esterne occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare. Pulire con un panno morbido e umido.

#### 5-2. PULIZIA DEI COMPONENTI DELLA MACCHINA DA CAFFÈ

##### PULIZIA DEI FILTRI DEL CAFFÈ

Pulire i filtri del caffè regolarmente sotto l'acqua corrente. Se i fori risultano ostruiti pulirli con uno spillo o una spazzola.

##### PULIZIA DISPOSITIVO TURBO VAPORE

- Per evitare di alterare il sapore delle bevande da riscaldare e l'otturazione del foro del terminale del turbo vapore (6), dopo ogni uso, ruotare la manopola vapore per far fuoriuscire un po' di vapore e far defluire il latte rimasto al suo interno. Successivamente pulire con cura il dispositivo con un panno umido,
- Oltre la pulizia immediata dopo ogni impiego, si consiglia di sottoporre di tanto in tanto il turbo vapore ad una pulizia più accurata (Fig. G).
- Sfilare il canotto (E) del turbo vapore, tirando verso il basso.
- Svitare la ghiera filettata (A) ruotandola in senso antiorario, fino allo sganciamento della lancia vapore.
- 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 inserire l'iniettore (D) sulla lancia vapore sino alla battuta, avvitereghiera (A) in senso orario fino al termine della filettatura per agganciare l'iniettore.

- Infilare il canotto (E) sull'iniettore spingendolo verso l'alto.

#### PULIZIA DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC

- Mettere a fianco della macchina un bicchiere pieno d'acqua, nel quale immergere il tubo di Aspirazione.
- Procedere come per la normale preparazione di un cappuccino, lasciando scorrere l'acqua sporca in un recipiente idoneo.
- Per riposizionare il tubo vapore (12) seguire le istruzioni indicate al cap. 4.9.
- Oltre alla pulizia immediata dopo ogni impiego, sottoporre di tanto in tanto il Cappuccino Automatic ad una pulizia più accurata.
- Svitare la ghiera filettata (A) ruotandola in senso antiorario, fino allo sganciamento della lancia vapore (Fig. G).
- Togliere il coperchio (D), lo spinotto (C), il tubo (B) e lavare il tutto accuratamente in acqua corrente tiepida per eliminare i residui del latte o grumi induriti e rimontare i componenti in senso inverso.

#### PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE

- Si consiglia di sciacquare il gruppo erogatore attivando tasto di erogazione caffè/acqua calda (10), senza inserire il portafiltro

#### PULIZIA DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

- Si consiglia di effettuare una pulizia periodica del serbatoio acqua, estraendolo con attenzione dal suo alloggiamento mediante apposita maniglia e reinserendo poi al suo interno i tubi dell'acqua.

### 5-3. DECALCIFICAZIONE

- Si consiglia di decalcificare la macchina in base alla frequenza d'uso ed alla durezza dell'acqua, usando prodotti decalcificanti specifici che si trovano in commercio e presso i Centri Assistenza Autorizzati.
- Preparare in un contenitore una soluzione di acqua (1,5 litri) e decalcificante e scioglierlo accuratamente nell'acqua; successivamente versare la soluzione nel serbatoio acqua (1).
- Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato.
- Collocare un recipiente idoneo sotto al gruppo erogazione caffè (5) e sotto il dispositivo turbo vapore (6).
- Azionare l'interruttore caffè/acqua calda (10) nella posizione di acceso e lasciar scorrere la soluzione attraverso il gruppo erogazione caffè (5) per 15 secondi circa ed interrompere l'erogazione.
- Azionare l'interruttore vapore (11) e l'interruttore caffè/ acqua calda (10) nella posizione di acceso e ruotare con cautela la manopola erogazione vapore (4) e far uscire acqua dal turbo vapore (6) per alcuni secondi, dopo di che interrompere l'erogazione.
- Attendere qualche minuto e ripetere le operazioni fino a svuotare completamente il serbatoio
- Per eliminare i residui della soluzione e di calcare, rimuovere il serbatoio dell'acqua (1), risciacquare abbondantemente, riempirlo con acqua fresca e reinserirlo nell'apposita sede.
- Azionare l'interruttore caffè / acqua calda (10) nella posizione di acceso e continuare con l'erogazione fino a che il serbatoio non sia completamente vuoto.
- Ripetere i due punti precedenti un'altra volta.

## 6. CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO O ANOMALIE

PROBLEMA	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. Il termostato di sicurezza è da ripristinare</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 ostruita</li> <li>8. Fori del portafiltro otturati</li> <li>9. Calcare all'interno del circuito</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 4.1</li> <li>7. Pulire o sostituire la doccetta</li> <li>8. Pulire i fori del portafiltro</li> <li>9. Eseguire la decalcifica come da paragrafo 5.3</li> </ol>
Forte rumore della 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 4.1</li> </ol>



Il caffè esce a gocce	<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 tra il gruppo caldaia 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 e pressarlo adeguatamente</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 termostato non lavora entro i valori ottimali</li> <li>5. Calcare all'interno del circuito</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo 4.1-4.2</li> <li>2. Il portafiltro deve essere riscaldato contemporaneamente all'acqua, vedi paragrafo 4.1</li> <li>3. Scaldare adeguatamente le tazze sull'apposito scadatazze (2)</li> <li>4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA</li> <li>5. Eseguire la decalcifica come da paragrafo 5.3</li> </ol>
Il caffè esce troppo caldo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il termostato 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 4.4 – erogazione del vapore.</li> <li>2. Pulire il foro con l'ausilio di un ago</li> <li>3. Vedi paragrafo 4.1</li> <li>4. Riposizionare il turbo vapore</li> </ol>

Instructions for use of models

## GRAN CAFFÈ

Dear Customer,  
Thank you for having purchased one of our products, which has been manufactured using the latest technological innovations. By carefully following some simple instructions regarding the correct use of our product in compliance with the essential safety instructions indicated in this manual, you will be able to obtain the best performance and enjoy the remarkable reliability of this product over the years. In case of faults, please contact one of our Service Centres that are at your disposal from now on.

### SYMBOLS USED IN THIS MANUAL

Important information is indicated by these symbols. It is imperative that you comply with these instructions.



Please read the instructions manual carefully before using the appliance.



Caution! Particularly important and / or dangerous operations.



Information (useful for using the appliance).



Advice.



Operations that can be carried out by the user.



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

# CONTENTS

<b>1. INTRODUCTION TO THE MANUAL</b>	<b>20</b>
1-1. INTRODUCTION	20
<b>2. INSTRUCTIONS</b>	<b>20</b>
2-1. SAFETY INSTRUCTIONS	20
2-2. INTENDED USE OF THE MACHINE	22
2-3. DISPOSAL	22
<b>3. DESCRIPTION</b>	<b>22</b>
3-1. PRODUCT DESCRIPTION	22
<b>4. USE</b>	<b>23</b>
4-1. STARTING THE APPLIANCE	23
4-2. PREPARING ESPRESSO COFFEE	23
4-3. DISPENSING STEAM	25
4-4. PREPARING A CAPPUCCINO WITH THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER (OPTIONAL)	26
4-5. HOT WATER	26
<b>5. CLEANING AND MAINTENANCE</b>	<b>26</b>
5-1. CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE	27
5-2. CLEANING THE COFFEE MACHINE COMPONENTS	27
5-3. DESCALING	28
<b>6. TROUBLESHOOTING</b>	<b>29</b>

## 1. INTRODUCTION TO THE MANUAL

### 1-1. INTRODUCTION

This instructions manual is an integral part of the machine. It should be read carefully and kept readily available for reference for the entire service life of the machine.

The manual contains information regarding the proper use of the machine, its cleaning and maintenance. It also provides information about operations to be carried out that require particular attention and possible residual risks.

The manual reflects the technological innovations at the time it was drafted. The manufacturer reserves the right to make any necessary technical modifications to its products and to update the manuals with no obligation to revise previous versions.

LA PAVONI S.p.A. declines any liability for damage or injury that may be caused directly or indirectly to people or property due to:

- the failure to comply with all the requirements of current safety regulations
- incorrect installation
- defective power supply
- improper or incorrect use of the machine
- uses other than those specified in this manual
- lack of or incorrect maintenance
- unauthorised modifications or repairs
- the use of non original or non model-specific spare parts
- complete or partial failure to follow the instructions
- exceptional events

## 2. INSTRUCTIONS



### 2-1. SAFETY INSTRUCTIONS

- The user must comply with the safety regulations in force in the country where the machine is used, in addition to using common sense and the instructions provided in this manual.
- To ensure that machine works correctly and provides a long service, we recommend that you make sure that the environmental conditions are correct (room temperature should be between 5°C and 35°C). Avoid using the machine in places where jets of water are used or in outdoor environments that are exposed to the weather (sun, rain etc.).
- After removing the machine from its packaging, make sure that it is intact and has not been damaged.
- The packaging should be taken to a proper waste disposal centre. Under no circumstances should it be left unattended where children, animals or unauthorized persons may have access to it.
- Before switching on the machine, make sure that the power supply indicated on the data plate, located under the base of the machine, is the same as the one used in your country.
- The appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, unless appropriately supervised, or instructed on the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised at all times to ensure they do not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance of the appliance must not be performed by children, unless closely supervised.

- Never submerge the appliance in water.
- If the power cord is damaged, contact technical support to arrange for it to be replaced in order to avoid any possible hazards.
- This appliance may be used by children from the age of 8 provided they are supervised or instructed on the safe use of the appliance and they understand the associated risks.
- Cleaning and maintenance may be performed by children from the age of 8 as long as they are appropriately supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8 years.
- Children must never play with the appliance.
- The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, if they are supervised or instructed on the safe use of the appliance and if they understand the hazards involved.
- Disconnect the appliance from the power socket before assembly, disassembly and cleaning.
- Before connecting or disconnecting the machine, make sure that the ON/OFF switch is in the OFF position.
- Unplug the coffee machine before cleaning it and if you notice any fault.
- Let the coffee machine cool down before cleaning.
- Do not use the coffee machine without the tank fitted or if there is no water in the tank.
- Leave at least 3 cm of space between the coffee machine and any walls to the rear or side, and 15 cm clearance above the coffee machine.
- Danger of burns! The coffee machine generates heat and produces hot water and steam during its operation.
- Danger of burns! Do not touch the cup warmer shelf while the appliance is running.
- The surfaces of the appliance remain very hot after use due to residual heat. Do not touch the hot surfaces in order to avoid burns.
- Do not use the coffee machine with parts or accessories of other manufacturers.
- Only use original spare parts. The use of spare parts not approved by the manufacturer could lead to fires, electric shocks or personal injury.
- Only place the coffee machine on level and dry surfaces.
- Avoid getting the coffee machine wet and do not spray liquids onto it. In the event of contact with liquid, immediately switch off the power at the socket or main breaker and dry the appliance thoroughly: Electric shock hazard!
- Do not use harsh detergents or sharp objects to clean the coffee machine.
- Do not make any modifications to the appliance.
- Never try to put out a fire or flames

For this appliance:

- Read this user manual carefully before using the appliance.
- Switch off the appliance immediately after use.
- Do not leave the coffee machine unattended during use.
- Always disconnect the coffee machine from the power socket if it is left unattended and before assembly/disassembly of components or cleaning.

with water: turn off the appliance and remove the plug from the socket, and smother the flames with a fire blanket or other appropriate cover.

- Prevent the power cord from coming into contact with sharp edges.
- Never position the appliance above or near gas or electric hob burners when they are hot or in use, inside an oven or near other heat sources.
- Do not position the appliance near sinks or taps.
- Do not use the machine if it is not working properly or if the power cable or plug is damaged. Contact an authorised service centre to have the machine repaired / replaced.

## 2-2. INTENDED USE OF THE MACHINE

- This machine has been designed for the home preparation of espresso coffee using coffee blends, the production of hot water and/or steam.
- In order to use the machine properly, the user must carefully read and understand the instructions provided in this manual.

This appliance is intended for household use. Moreover, it cannot be used:

- in kitchen areas provided for employees in shops, offices or other work environments
- in farms/farm accommodation
- by guests in hotels, motels and other types of residential accommodation
- in bed and breakfast accommodation

Any improper use of the machine will void the warranty and relieve the manufacturer of all liability for damage to property and / or injury to persons.

Improper use includes: any use other than the one specified in the instructions manual

- any intervention carried out on the appliance that does not comply with the

instructions given in this manual

- any use following unauthorized modifications to components or safety devices
- use of the appliance outdoors.

## 2-3. DISPOSAL



Electrical appliances must not be disposed of together with household waste. Devices marked with this symbol are subject to European Directive 2012/19/ EU All waste electrical and electronic appliances must be disposed of separately from domestic waste and taken to authorised waste disposal facilities. Disposing of the used appliance correctly, will help to safeguard the environment and human health. For further information regarding the disposal of used appliances, please contact your local authority waste disposal department or the shop where the appliance was purchased.

## 3. DESCRIPTION

### 3-1. PRODUCT DESCRIPTION

1. Water tank
2. Cup warmer
3. Pressure gauge\*
4. Hot water / steam knob
5. Group head
6. Steam / hot water supply nozzle
7. Removable cup holder tray
8. Drip tray
9. Power on/off switch
- 9a Machine on light
10. Coffee / hot water dispensing switch
- 10a. Machine ready light
11. Steam switch
- 11.a. Steam switch light
12. Standard filter holder

13. Pressurized filter holder\*
14. Filter - 1 cup / pod\*
15. Filter - 2 cups\*
16. Coffee tamper\*
17. Automatic Cappuccino maker\*
18. Insert for pods
19. Coffee scoop

\*Standard only on some models

## 4. USE

### 4-1. STARTING THE APPLIANCE

- Open the cover and fill the tank (1) with fresh clean water, taking care not to exceed the maximum level of the tank.
- Turn on the machine by placing the on / off switch (9) to position "I". The lamp (9a) lights up to indicate that the machine is powered.
- Insert the filter holder into the group head.
- Open the steam / hot water knob (4).
- Move the coffee / hot water switch lever (10) to position "I". When water starts to come out of the turbo steam nozzle (6), move the hot water / coffee dispensing switch lever (10) to position "0" and close the knob (4).

After having done this, rinse the internal circuits:

- Insert the filter holder (12-13) into the group head (5).
- Place a container under the coffee dispensing spouts and press the coffee / hot water dispensing button (10).
- Repeat this process 5 times.
- After rinsing, wait for the machine to reach operating temperature. The light (10a) comes on to indicate that the temperature has been reached.
- After having done this, rinse the internal circuits:



To avoid having to repeat this procedure, we recommend that you check the level of water in the tank (1) to prevent emptying the machine's water circuit. If this does happen, repeat the above procedure.



Take care not to pour water onto the connector when filling the tank.



The operating temperature light (11a) will continue to switch on and off automatically during heating.

After having switched on the machine, wait about 6 minutes for it to heat up before making the first coffee.

### 4-2. PREPARING ESPRESSO COFFEE

Make sure that you have carried out all the operations indicated in section 4.1 "starting the appliance".


#### PRE-HEATING

- Make sure there is enough water in the tank (1).
- Insert the filter holder (12) into the group head, without a filter.
- Turn on the main switch (9), the power on light (9a) will come on to indicate that the machine is in operation.
- Wait until machine reaches the operating temperature in order to dispense a coffee. The light (10a) comes on to confirm that the temperature has been reached.

#### PREPARING ESPRESSO COFFEE USING A STANDARD FILTER HOLDER


- After pre-heating, remove the filter holder (12), select the 1-cup filter (14) if you wish to make one coffee or the 2-cup filter (15) if you wish to make two coffees and place it into the filter holder.


- Fill the filter with one or two measures of ground coffee (one measure per cup) according to the type of filter selected. Then level and press the coffee firmly but not excessively with the coffee tamper (16).
- Clean any coffee residues from the edge of the filter and insert the filter-holder (12) into the group head (5), moving it towards the right in order to lock it in position.
- Place one or two pre-warmed cups on the drip tray grid (7) under the filter holder and turn on the coffee / hot water switch (10). The pressure gauge (3) indicates the operating pressure.
- Once the required amount of coffee has been dispensed, stop delivery by turning off the switch (10) but do not remove the filter holder.
- Turn the handle from right to left to remove the filter holder.
- Empty the coffee grounds by leaving the filter inserted and tapping the filter holder while holding it upside down.


 The 1-cup filter is suitable for ESE pods.

- After having switched on the machine, wait about 6 minutes for it to heat up to the operating temperature before dispensing the first coffee
  - To obtain a good cup of coffee, it is important that you use a good quality, well roasted and correctly ground coffee.
  - The pump type espresso coffee machine requires finely ground coffee. If the coffee is too coarsely ground, the coffee will be light coloured and weak without froth and if the coffee is too finely ground the espresso will be dark and strong and have little froth.

- We recommend that you grind the coffee beans with a grinder immediately before making the coffee since the coffee quickly loses its aroma after it has been ground.

 We recommend that you dispense steam for a maximum of 30 seconds.

-  Do not touch the hot surfaces (boiler, group head, filter holder, steam supply nozzle) to avoid burns.
- Do not remove the filter holder while coffee is being dispensed to avoid possible burns.
- Under no circumstances place your hands under the group head or the steam supply nozzle as the liquids or steam delivered are hot and may cause burns.

 Do not remove the filter holder immediately after having dispensed coffee, wait for a few seconds to allow any residual pressure to be released in order to avoid possible burns.


#### PREPARING ESPRESSO COFFEE USING A PRESSURIZED FILTER HOLDER

- The special pressurized filter holder allows you to make an excellent creamy espresso coffee just like at the bar.
- Insert the filter holder (13) into the group head (5) and turn it from left to right until it locks in order to pre-heat it. Release the filter holder handle.
- The handle will now automatically move slightly back towards the left. This movement ensures that the filter holder will operate perfectly for a long time.

- Make sure that there is enough water in the tank for the amount of coffee required.
- Press the main switch (9).
- Wait for the light (14a) to turn on. The appliance has now reached the correct temperature for dispensing water.
- Remove the filter holder from the boiler unit (5) and place the large coffee filter into the filter holder.
- Fill the filter with one or two measures of ground coffee according to the number of cups to prepare (fig A). 1 measure = 1 coffee approx. 2 measures = 2 coffees approx. The quantity of coffee and the amount by which it is compacted directly affects the quality and flavour of the espresso.
- Press the coffee lightly using the scoop and then remove any coffee residues from the edge of the filter holder (Fig. B).
- Insert the filter holder into the group head (5) and place one or two preheated cups under the filter holder.
- Press the coffee switch (10). Once the required amount of coffee has been dispensed, turn off the coffee switch (10).
- After having made the coffee, remove the filter holder, empty the coffee grounds and rinse the filter holder under running water.


#### 4-3. DISPENSING STEAM

- Steam can be used for frothing the milk for making cappuccinos or to warm up drinks.

 Caution! Danger of burns! spurts of hot water may be ejected when you first start to dispense steam. The nozzle can become extremely hot. Do not touch it directly with your hands.

Using the turbo frothing nozzle (6):

- Prepare the espresso coffee in large cups as indicated in the previous sections.
- When the machine has reached the operating temperature, direct the steam nozzle towards the drip tray grid (7) and open the "Hot water / steam knob" (4) for a few seconds in order to remove any residual water from the steam nozzle.
- When only steam starts to come out, close the steam / hot water knob (4).
- Move the steam switch (11) to position "I".
- Place some cold milk in a tall, narrow container. Fill it with about 100 ml of milk for each cappuccino you want to prepare
- After about 15-20 seconds, when the temperature light (11a) switches off, place the container with cold milk under the frothing nozzle (6) and then immerse the frothing nozzle a few millimetres into the milk.

 For best results when making a cappuccino, the milk and the cup should be cold.

- Turn the steam knob (4) slowly anticlockwise to dispense the steam and slowly move the container up and down to obtain a creamier froth.
- Once the volume of milk has doubled, immerse the frothing nozzle completely and heat the milk to 60-65°C.
- Once the milk has been frothed, turn the steam knob anticlockwise to stop dispensing steam and remove the milk container.
- Wipe the steam nozzle with a clean, dry cloth and then drain it into cloth to eliminate any milk residues from inside.

- Move the steam lever switch (11) to position "0".
- Pour the frothed milk into the cups containing the espresso.



In order for the machine to operate correctly, do not dispense steam for more than 60 seconds. For reasons of hygiene, it is advisable to clean the frothing nozzle for cappuccino after use.



The more you turn the knob, the greater will be the steam pressure.

#### 4-4. PREPARING A CAPPUCCINO WITH THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER (OPTIONAL)

The turbo steam device (6) should be replaced with the Automatic Cappuccino maker before starting the machine. Proceed as follows:

- Loosen the upper locking ring (A) of the turbo steam nozzle (6) (Fig. D) by turning it anticlockwise
- Remove the turbo steam device (6) from the steam nozzle Fig. E by pulling it downwards.
- Insert the Automatic Cappuccino maker onto the steam nozzle by pushing it upwards until the nozzle rests against the fitting and tighten the locking ring by turning it clockwise. Prepare the espresso coffee in a cappuccino cup.
- Then, once the machine is ready to dispense steam, proceed as follows.
- Insert the suction tube (B) (Fig. E) of the Automatic Cappuccino maker into the container containing the cold milk.
- Place the cup containing the previously prepared coffee under the nozzle of the Automatic Cappuccino maker and open the steam knob (4) by turning it anticlockwise. This will start to dispense hot milk, with abundant

froth.

- To stop dispensing, close the steam knob (4) by turning it clockwise.



You can regulate the froth by adjusting the pin (C) (Fig. E), of the Automatic Cappuccino maker to get the required consistency of the froth. Move the pin upwards to obtain a froth with a greater volume.



In order for the machine to operate correctly, do not dispense steam for more than 60 seconds.

#### 4-5. HOT WATER

- Make sure that you have carried out all operations in section 4.1
- Place a container under the frothing nozzle (6)
- Open the knob (4) and move the coffee / hot water lever switch (10) to position "I". This will dispense water immediately from the turbo steam nozzle (6).
- Once the required amount of water has been dispensed, move the coffee / hot water lever back to position "0" and close the knob (4).
- After dispensing hot water, make sure that there is still water in the tank (1).



The water is dispensed at a very high temperature. Be careful to avoid possible scalding.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning or maintenance, unplug the power cable from the power outlet without pulling the cable.



Do not immerse the coffee machine in water or other liquids.

Let the coffee machine cool down before cleaning.

#### 5-1. CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

To keep the outer surface of the coffee machine in good condition, it should be cleaned regularly after use. Let the appliance cool down first. Clean with a soft, damp cloth.

#### 5-2. CLEANING THE COFFEE MACHINE COMPONENTS

##### CLEANING THE COFFEE FILTERS

Clean the coffee filters regularly under running water. If the holes are blocked, clean them with a pin or a brush.

##### CLEANING THE TURBO STEAM NOZZLE

- To avoid altering the taste of the drinks to be heated and to prevent the holes at the end of the turbo steam nozzle (6) from becoming clogged, after use, turn the steam knob to dispense a small amount of steam and remove any milk from the inside of the nozzle. Then clean thoroughly with a damp cloth.
- In addition to cleaning the steam nozzle immediately after each use, we recommend that every now and again you clean it more thoroughly (Fig. G).
- Remove the nozzle cover (E) by pulling it downwards.
- Turn the threaded locking ring (A) anticlockwise until the steam nozzle is released.
- Clean the injector (D) in warm water to remove any milk residues and, using a needle, clean the hole at the end of the steam nozzle that may have become blocked by hardened milk.
- After cleaning, reassemble as follows:
- Insert the threaded locking ring (A) and the grommets (B) and (C) onto the steam nozzle. Insert the injector

(D) as far as it will go onto the steam nozzle and tighten the locking ring (A) clockwise as far as possible in order to secure the injector in place.

- Push the nozzle cover (E) upwards onto the injector.

##### CLEANING THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER

- Place a full glass of water next to the machine in which to immerse the Suction tube.
- Proceed as if you were preparing a normal cappuccino, allowing the dirty water to drain into a suitable container.
- To replace the steam pipe (12), follow the instructions in section 4.9.
- In addition to cleaning the Automatic Cappuccino maker after each use, every now and again clean it more thoroughly.
- Turn the threaded locking ring (A) anticlockwise until the steam nozzle is released (Fig. G).
- Remove the cover (D), the pin (C) and the pipe (B) and wash them thoroughly under warm running water to eliminate residues or hardened lumps of milk. Then replace the components in the reverse order.

##### CLEANING THE GROUP HEAD

- It is recommended that you rinse the group head by turning on the coffee / hot water dispensing button (10) without the filter holder inserted

##### CLEANING THE WATER TANK

- It is recommended that you periodically clean the water tank by carefully removing it from its housing by its handle and then putting back the water pipes.

### 5-3. DESCALING

- We recommend that you descale the machine according to how often it is used and the water hardness, using specific, readily available descalers that can also be obtained from Authorised Service Centres.
- Dissolve the descaler in water (1.5 litres) and then pour the solution into the water tank **(1)**.
- Make sure the filter holder is not inserted.
- Place a suitable container under the group head **(5)** and under the turbo steam nozzle **(6)**.
- Turn on the coffee / hot water switch **(10)** and allow the solution to flow out of the group head **(5)** for about 15 seconds. Then turn off the coffee / hot water switch.
- Move the steam switch **(11)** and the coffee / hot water switch **(10)** to the on position and slowly open the steam knob **(4)** to allow water to exit from the turbo steam nozzle **(6)** for a few seconds and then stop.
- Wait a few minutes and repeat the above steps until the tank is completely empty
- To eliminate any residues of the solution and scale, remove the water tank **(1)**, rinse it thoroughly, refill it with clean water and put it back into the machine.
- Turn on the coffee / hot water switch **(10)** and dispense water until the tank is completely empty.
- Repeat the two previous points again.

## 6. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not work and the light of the ON/OFF switch does not turn on	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No power.</li> <li>2. The machine is not plugged in correctly</li> <li>3. The power cable is damaged</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power back on.</li> <li>2. Insert the plug correctly into the power socket</li> <li>3. Contact the SERVICE CENTRE for replacement</li> </ol>
The light on the ON/OFF switch is lit and the water does not heat up	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The safety thermostat needs to be reset</li> <li>2. The heating element is broken or burnt out</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contact the SERVICE CENTRE</li> <li>2. Contact the SERVICE CENTRE</li> </ol>
No coffee is dispensed	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No water in the tank</li> <li>2. The coffee is too finely ground</li> <li>3. There is too much coffee</li> <li>4. The coffee has been compacted too much.</li> <li>5. Steam switch on</li> <li>6. The circuit has not been filled</li> <li>7. Shower screen clogged</li> <li>8. Filter holder holes clogged</li> <li>9. Scale build up in the circuit</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Put water in the tank</li> <li>2. Replace with a coarser coffee blend</li> <li>3. Reduce the amount of coffee in the filter basket</li> <li>4. Tamp the coffee less</li> <li>5. Turn off the steam switch</li> <li>6. See section 4.1</li> <li>7. Clean or replace the shower screen</li> <li>8. Clean the holes of the filter holder</li> <li>9. Descale as indicated in section 5.3</li> </ol>
Loud noise coming from the pump	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No water in the tank</li> <li>2. The pump is not primed</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Put water in the tank.</li> <li>2. See section 4.1</li> </ol>
The coffee is dispensed in drops	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The coffee is too coarsely ground.</li> <li>2. There is not enough coffee.</li> <li>3. The coffee has not been compacted enough.</li> <li>4. The coffee is stale or unsuitable.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The coffee should be ground more finely</li> <li>2. Increase the amount of coffee</li> <li>3. Tamp the coffee more</li> <li>4. Replace the coffee</li> </ol>

The coffee leaks between the boiler unit and the filter holder	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The filter holder is not inserted correctly.</li> <li>2. There is too much coffee in the filter.</li> <li>3. The edge of the filter holder has not been cleaned.</li> <li>4. The group head gasket is worn.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insert it properly</li> <li>2. Reduce the amount of coffee</li> <li>3. Remove coffee residues from the edge of the filter holder</li> <li>4. Contact the SERVICE CENTRE</li> </ol>
No froth forms on the coffee	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The coffee blend is not suitable for this type of machine</li> <li>2. The grinding is unsuitable</li> <li>3. There is not enough coffee</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace the coffee.</li> <li>2. Adjust the coffee grind</li> <li>3. Increase the amount of coffee and compact it properly</li> </ol>
The coffee is too cold	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The machine had not reached the correct temperature</li> <li>2. The filter holder had not been pre-heated</li> <li>3. The cups have not been preheated</li> <li>4. The thermostat is not working within the required range</li> <li>5. Scale build up in the circuit</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Follow the instructions in section 4.1-4.2</li> <li>2. The filter holder should be heated at the same time as the water, see section 4.1</li> <li>3. Heat the cups properly on the cup warmer (2)</li> <li>4. Contact the SERVICE CENTRE</li> <li>5. Descale as indicated in section 5.3</li> </ol>
The coffee is too hot	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The thermostat is not working within the required range</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contact the SERVICE CENTRE</li> </ol>
The machine does not dispense steam	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The circuit has not been filled</li> <li>2. The hole at the end of the steam nozzle is clogged</li> <li>3. No water in the tank</li> <li>4. The turbo steam nozzle has not been inserted properly</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. See section 4.4 – dispensing steam.</li> <li>2. Clean the hole with a needle</li> <li>3. See section 4.1</li> <li>4. Insert the turbo steam nozzle properly</li> </ol>




Instructions pour l'utilisation des modèles


## GRAN CAFFÈ

Cher client,  
Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit, fabriqué selon les dernières innovations technologiques. En suivant scrupuleusement les opérations simples concernant l'utilisation correcte de notre produit dans le respect des exigences essentielles de sécurité indiquées dans ce manuel, vous obtiendrez les meilleures performances et vous pourrez vérifier la fiabilité remarquable de ce produit au fil des années. Si vous constatez des anomalies de fonctionnement, vous pouvez toujours compter sur le réseau des Services après-vente à votre disposition dès maintenant.

### SYMBOLES UTILISÉS DANS LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS


Les avertissements importants sont indiqués par ces symboles. Il est absolument nécessaire d'observer ces avertissements.


 Avant la mise en service, lisez attentivement le manuel d'instructions. Attention ! Opérations particulièrement importantes et/ou

 dangereuses.

 Informations (utiles afin d'utiliser l'appareil).

 Conseils.

 Interventions qui peuvent être effectuées par l'utilisateur.

 Interventions qui doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifié.

# SOMMAIRE

<b>1. INTRODUCTION AU MANUEL</b>	<b>34</b>
1-1. INTRODUCTION	34
<b>2. AVERTISSEMENTS</b>	<b>34</b>
2-1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	34
2-2. USAGE PRÉVU DE LA MACHINE	36
2-3. ÉLIMINATION	36
<b>3. DESCRIPTION</b>	<b>37</b>
3-1. DESCRIPTION DU PRODUIT	37
<b>4. UTILISATION</b>	<b>37</b>
4-1. MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL	37
4-2. PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO	38
4-3. DISTRIBUTION DE VAPEUR	39
4-4. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO AVEC L'ACCESSOIRE CAPPUCCINO AUTOMATIC (EN OPTION)	40
4-5. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	41
<b>5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>41</b>
5-1. NETTOYAGE DU CORPS	41
5-2. NETTOYAGE DES COMPOSANTS DE LA MACHINE À CAFÉ	41
5-3. DÉTARTRAGE	42
<b>6. CAUSES DE DYSFONCTIONNEMENT OU ANOMALIES</b>	<b>43</b>

## 1. INTRODUCTION AU MANUEL

### 1-1. INTRODUCTION

Ce manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine, il doit être lu attentivement et il doit toujours être disponible pour toute consultation ; il doit être conservé pendant toute la durée de vie de la machine.

À l'intérieur, il y a des informations concernant l'utilisation correcte de la machine, le nettoyage, l'entretien et il fournit des indications importantes pour l'exécution des opérations à effectuer avec une attention particulière et pour tout risque résiduel.

Le manuel reflète les innovations technologiques au moment de sa rédaction ; le fabricant se réserve le droit d'apporter toutes les modifications techniques nécessaires à ses produits et de mettre à jour les manuels sans obligation de revoir les versions précédentes.

LA PAVONI S.p.A. décline toute responsabilité pour tout dommage qui peuvent résulter directement ou indirectement aux personnes ou aux choses en raison :

- du non-respect de toutes les dispositions des normes de sécurité en vigueur ;
- d'une installation incorrecte ;
- des défauts d'alimentation ;
- d'un usage impropre ou incorrect de la machine ;
- d'une utilisation non conforme à ce qui est spécifié dans ce manuel ;
- de graves carences dans l'entretien ;
- des modifications sur la machine ou toute intervention non autorisée ;
- d'une utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques au modèle ;

- d'un non-respect total ou partiel des instructions ;
- d'événements exceptionnels.

## 2. AVERTISSEMENTS



### 2-1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- L'utilisateur doit respecter les normes de sécurité en vigueur dans le pays où la machine est utilisée, en plus des règles établies par le sens commun et les exigences figurant dans ce manuel.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de la machine et de conserver ses caractéristiques dans le temps, nous vous recommandons de vérifier les bonnes conditions environnementales (la température ambiante doit être comprise entre 5° et 35° C), en évitant l'utilisation de la machine dans des endroits où des jets d'eau sont utilisés ou dans des environnements externes soumis à des agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).
- Après avoir retiré la machine de son emballage, assurez-vous qu'elle est intacte et qu'elle n'a pas été endommagée.
- Les composants de l'emballage doivent être livrés aux centres d'élimination appropriés et en aucun cas laissés sans surveillance ou à la portée d'enfants, d'animaux ou de personnes non autorisées.
- Avant de démarrer la machine, vérifiez que la tension d'alimentation spécifiée sur la plaque des données située sous la base de la machine est celle utilisée dans votre pays.
- Cet appareil n'est pas indiqué pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles

n'aient été suivies et instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, contactez le service
- après-vente agréé pour son remplacement afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation de cet appareil est permise aux enfants âgés d'au moins 8 ans surveillés ou informés des précautions à prendre pour une utilisation en toute sécurité et s'ils en comprennent les risques connexes.
- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par des enfants âgés d'au moins 8 ans à condition qu'ils soient surveillés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles ne soient suivies ou instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et si elles sont conscientes des dangers qui y sont liés.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant d'effectuer les opérations
- de montage, de démontage et de nettoyage.

Pour cet appareil :

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation.
- Éteignez l'appareil immédiatement après l'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance alors qu'il est en marche.
- Débranchez toujours la machine à café de la prise de courant avant le montage et le démontage des composants et avant de la nettoyer.
- Avant de brancher et de débrancher la machine, assurez-vous que l'interrupteur d'allumage est en position éteint.
- Enlevez la fiche de la prise de courant avant d'effectuer le nettoyage en cas de panne.
- Laissez refroidir la machine à café avant d'effectuer le nettoyage.
- N'utilisez pas la machine à café sans eau dans le réservoir ou sans ce dernier.
- Laissez un espace d'au moins 3 cm entre la machine à café et les éventuels parois latérales ou arrières et laissez un espace d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- Risques de brûlures ! La machine à café génère de la chaleur et produit de l'eau chaude et de la vapeur durant le fonctionnement.
- Risques de brûlures ! Ne touchez pas le chauffe-tasses durant le fonctionnement.
- Les surfaces du produit restent très chaudes après l'utilisation à cause de la chaleur résiduelle. Ne touchez pas les surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
- N'utilisez pas la machine à café avec des pièces ou accessoires d'autres fabricants.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine du fabricant.

L'utilisation de pièces de rechange non recommandées par le fabricant pourrait provoquer des incendies, des secousses électriques ou des lésions aux personnes.

- Posez la machine à café sur des surfaces planes et sèches.
- Évitez de mouiller ou d'asperger des liquides sur la machine à café. En cas de contact avec des liquides, débranchez immédiatement le câble de la prise électrique et séchez minutieusement : Risques de secousses électriques !
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou d'objets coupants pour nettoyer la machine à café.
- N'apportez pas de modifications à l'appareil.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : éteignez l'appareil, enlevez la fiche de la prise de courant et couvrez la flamme avec un couvercle ou avec un couvercle ignifuge.
- Évitez que le câble d'alimentation entre en contact avec des arêtes vives.
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou près de réchauds à gaz ou électriques allumés, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne placez pas l'appareil près de robinets ou d'éviers.
- N'utilisez pas la machine si elle ne fonctionne pas correctement ou si le câble d'alimentation ou la fiche ont été endommagés. Contactez un centre d'assistance agréé pour réparer/ remplacer la machine.

## 2-2. USAGE PRÉVU DE LA MACHINE

- Cette machine est adaptée à la préparation domestique de café expresso avec mélange de café, pour prélever et distribuer de l'eau chaude et/ou de la vapeur.

- L'utilisateur doit avoir lu attentivement et bien compris les instructions figurant dans le manuel, afin de faire fonctionner correctement la machine.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage domestique. En outre, il ne peut pas être utilisé :

- dans la zone cuisine pour les employés de magasins, de bureaux et dans d'autres milieux de travail ;
- dans les fermes/gîtes ruraux ;
- par les clients des hôtels, des motels et des résidences ;
- dans les chambres d'hôtes.

En cas d'usage impropre, toute forme de garantie expire et le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et/ou aux biens.

On considère comme un usage impropre : toute utilisation autre que celle déclarée ;

- toute intervention sur l'appareil contraire aux indications données dans ce manuel ;
- toute utilisation après la manipulation des composants ou des dispositifs de sécurité ;
- l'utilisation de l'appareil à l'extérieur.

## 2-3. ÉLIMINATION

 Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères. Les appareils portant ce symbole sont soumis à la Directive européenne 2012/19/UE. Tous les appareils électriques et électroniques mis au rebut doivent être éliminés séparément des ordures ménagères, en les apportant dans les centres prévus à cet effet par le pays. En éliminant correctement l'appareil mis au rebut, on évitera des dommages à l'environnement et des risques pour la santé des personnes. Pour toute information concernant l'élimination du produit mis au rebut, adressez-vous à

l'administration communale, au bureau d'élimination ou au magasin dans lequel vous avez acheté l'appareil.

## 3. DESCRIPTION

### 3-1. DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Réservoir d'eau
2. Chauffe-tasses passif
3. Manomètre\*
4. Poignée vapeur/eau chaude
5. Groupe distribution
6. Distributeur de vapeur/eau chaude
7. Plateau repose-tasses amovible
8. Bac d'égouttage
9. Interrupteur on/off d'alimentation
- 9a Lampe de machine allumée
10. Interrupteur de distribution de café/eau chaude
- 10a. Lampe machine chaude
11. Interrupteur vapeur
- 11.a. Lampe interrupteur vapeur
12. Porte-filtre standard
13. Porte-filtre pressurisé\*
14. Filtre 1 tasse/dosettes\*
15. Filtre 2 tasses\*\*
16. Pressoir à café\*
17. Cappuccino Automatic\*
18. Joint d'étanchéité pour dosettes
19. Doseur café

\*Standard seulement sur certains modèles

## 4. UTILISATION

### 4-1. MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez le réservoir (1) avec de l'eau fraîche et propre, en prenant soin de ne pas dépasser le niveau maximum admis.
- Allumez la machine en plaçant l'interrupteur on/off (9) en position « I ». L'allumage de la lampe (9a) confirme l'alimentation électrique.

- Insérez le porte-filtre dans le groupe de distribution.
- Ouvrez la poignée vapeur/eau chaude (4).
- Tournez le levier de l'interrupteur de distribution de café/eau chaude (10) sur « I ». Lorsque de l'eau commence à s'écouler par le bec du turbo vapeur (6), tournez le levier de l'interrupteur café/eau chaude (10) sur « 0 » et fermez la poignée (4).

Ensuite, rincez les circuits internes :

- Insérez le porte-filtre (12-13) dans le groupe de distribution (5).
- Positionnez un récipient sous les becs de distribution du café et appuyez sur la touche de distribution de café/eau chaude (10).
- Répétez cette procédure 5 fois de suite.
- Après le rinçage, attendez que la machine atteigne sa température de fonctionnement. Lorsque la température est atteinte, la lampe (10a) s'allume.
- À ce stade, rincez les circuits internes :



Pour éviter de répéter ces opérations, il est conseillé de vérifier le niveau d'eau dans le récipient (1) afin d'éviter le vidage du circuit d'eau de la machine. Le cas échéant, il est nécessaire de répéter les opérations décrites ci-dessus.



Veillez à ne pas verser de l'eau sur le connecteur lorsque vous remplissez le réservoir.



Le voyant lumineux de température correcte (11a) continuera à s'éteindre et à s'allumer automatiquement pendant la période de chauffage.

Après avoir allumé la machine, pour le premier café, attendez environ 6 minutes pour obtenir le chauffage idéal.

#### 4-2. PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO

Assurez-vous d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 4.1 « Mise en service de l'appareil ».

##### PRÉCHAUFFAGE


- Vérifiez qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir (1).
- Insérez le porte-filtre (12) dans le groupe de distribution du café, sans le filtre.
- Actionnez l'interrupteur général (9), le voyant lumineux (9a) s'allumera, indiquant que la machine est en fonction.
- Attendez que la machine ait atteint sa température de fonctionnement avant de préparer un café. L'allumage de la lampe (10a) confirme que la température a été atteinte.


##### PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC PORTE-FILTRE STANDARD


- Après le préchauffage, enlevez le porte-filtre (12), sélectionnez le filtre 1 tasse (14) si vous voulez faire un café ou le filtre 2 tasses (15) si vous souhaitez préparer deux cafés, et insérez-le dans le porte-filtre.
- Remplissez le filtre avec une ou deux doses de café moulu (une dose par tasse de café), selon le filtre sélectionné. Ensuite, égalisez et pressez le café avec le pressoir prévu à cet effet (16), sans trop appuyer.
- Nettoyez les éventuels résidus de café sur le bord du filtre et accrochez le porte-filtre (12) au groupe de distribution du café (5) et déplacez-le vers la droite jusqu'au blocage pour le fixer au groupe.
- Placez une ou deux tasses préchauffées sur la grille (7)

sous le porte-filtre et actionnez l'interrupteur café/eau chaude (10). Le manomètre (3) indique la pression de fonctionnement.

- Lorsque la dose de café souhaitée est atteinte, interrompez la distribution en agissant de nouveau sur l'interrupteur (10) et laissez le porte-filtre accroché.
- Pour libérer le porte-filtre, tournez la poignée de droite à gauche.
- Éliminez le marc de café en maintenant le filtre en place et laissez le café s'écouler en tapotant le porte-filtre renversé.

 Le filtre 1 tasse est compatible avec les dosettes ESE.

-  Après avoir allumé la machine, il est conseillé d'attendre environ 6 minutes pour atteindre la température idéale de distribution pour le premier café.
  - Pour obtenir un excellent espresso, il est important d'utiliser un café d'excellente qualité bien torréfié et bien moulu.
  - La machine à café expresso à pompe nécessite l'utilisation d'un mélange finement moulu ; si la mouture est trop grossière, on obtient des cafés clairs et légers sans crème, si elle est trop fine, on produit un café noir effort avec peu de crème.
  - Il est conseillé de moulin le café avec un moulin au moment de l'utilisation, car, une fois moulu, il perd ses capacités aromatiques en peu de temps.

 Un temps de distribution maximum de 30 secondes est recommandé.



- Ne touchez pas les surfaces chaudes (chaudière, groupe, porte-filtre, buse vapeur) pour éviter les brûlures.
- Ne retirez pas le porte-filtre pendant la distribution du café, afin d'éviter d'éventuelles brûlures.
- Ne placez jamais vos mains sous le groupe et la buse vapeur, car les liquides ou la vapeur distribués sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.



Après la distribution du café, ne retirez pas immédiatement le porte-filtre, attendez quelques secondes pour faciliter l'élimination de toute pression résiduelle, afin d'éviter d'éventuelles brûlures.

##### PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO AVEC PORTE-FILTRE PRESSURISÉ

- Grâce au porte-filtre mécanique pressurisé, vous pourrez préparer un excellent café crémeux comme au bar.
- Insérez le porte-filtre (13) dans le groupe chaudière (5) et fixez-le en le tournant de gauche à droite jusqu'à ce qu'il soit complètement bloqué, afin qu'il puisse être préchauffé. Relâchez le manche du porte-filtre.
- Un système automatique ramène à présent la poignée du porte-filtre légèrement vers la gauche. Ce mouvement garantit le parfait fonctionnement du porte-filtre dans le temps.
- Vérifiez qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir.
- Appuyez sur l'interrupteur général (9).
- Attendez que le voyant (14a) s'allume. L'appareil est maintenant à la bonne température pour distribuer de l'eau.

- Enlevez le porte-filtre du groupe chaudière (5) et insérez le grand filtre à café dans le porte-filtre.
- Remplissez le filtre avec une ou deux doses de café moulu, selon le nombre de cafés à préparer (fig. A). environ 1 dose = 1 café environ 2 doses = 2 cafés. La quantité et la pression de la poudre de café ont une influence directe sur la qualité et l'arôme du café.
- Pressez légèrement le café avec le doseur et nettoyez le bord supérieur du porte-filtre pour éliminer les résidus de café (fig. B).
- Insérez le porte-filtre dans le groupe chaudière (5) et placez une ou deux tasses préchauffées sous le porte-filtre.
- Appuyez sur l'interrupteur café (10). Éteignez l'interrupteur café (10) lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte.
- Lorsque vous avez terminé, enlevez le porte-filtre, videz le marc et rincez le porte-filtre à l'eau courante.

#### 4-3. DISTRIBUTION DE VAPEUR

- La vapeur sert à faire mousser le lait pour le cappuccino mais aussi à réchauffer les boissons.




Attention ! Risques de brûlures ! De petites éclaboussures d'eau chaude peuvent se produire au début du processus de distribution. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : évitez de le toucher directement avec vos mains.

Distribution avec le turbo cappuccino (6) :

- Préparez le café expresso d'après les paragraphes précédents, en utilisant de grandes tasses.


- La machine étant chaude, dirigez le tuyau de vapeur au-dessus de la grille (7) et ouvrez le bouton du robinet « Eau chaude/vapeur » (4) pendant quelques instants, afin que l'eau résiduelle s'écoule par le tuyau de vapeur ;
- Lorsque seule de la vapeur commence à s'échapper, fermez la poignée du robinet de vapeur/eau chaude (4).
- Positionnez l'interrupteur vapeur (11) sur « I ».
- Introduisez le lait froid dans un récipient haut et étroit. Versez-y environ 100 ml de lait pour chaque cappuccino que vous souhaitez préparer
- Au bout d'environ 15-20 secondes et lorsque le voyant de température correcte (11a) s'éteint, placez le récipient contenant du lait froid sous l'accessoire à Cappuccino (6), en immergeant ce dernier de quelques millimètres dans le lait.


 Pour garantir un meilleur résultat lors de la préparation du cappuccino, le lait et la tasse utilisés doivent être froids.

- Tournez lentement la poignée du robinet de distribution de vapeur (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et déplacez lentement le récipient du bas vers le haut pour obtenir une mousse plus crémeuse.
- Lorsque le volume du lait a doublé, plongez profondément la buse et faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il atteigne 60-65°C.
- Une fois que vous avez obtenu l'émulsion souhaitée, tournez la poignée vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour interrompre la distribution de vapeur et posez le récipient du lait.
- Essuyez la buse avec un chiffon propre et sec, puis plongez dans le chiffon pour

éliminer les résidus de lait à l'intérieur.

- Tournez le levier de l'interrupteur vapeur (11) sur « 0 ».
- Versez le lait émulsionné dans les tasses avec l'expresso.

 Pour un fonctionnement correct de la machine, il est recommandé de limiter l'émission de vapeur à un maximum de 60 secondes. Pour des raisons d'hygiène, nous conseillons de nettoyer l'accessoire à cappuccino après utilisation.

 La pression de la vapeur augmente au fur et à mesure que l'on tourne le levier.


#### 4-4. PRÉPARATION DU CAPPUCCINO AVEC L'ACCESSOIRE CAPPUCCINO AUTOMATIC (EN OPTION)


Remplacez le dispositif turbo vapeur (6) par l'accessoire Cappuccino Automatic avant la mise en service. Les opérations à effectuer sont les suivantes :

- Desserrez la bague filetée supérieure (A) du turbo à vapeur (6) (Fig.D), en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Extrayez le dispositif turbo vapeur (6) de la buse Fig. E vapeur, en tirant vers le bas.
- Insérez l'accessoire Cappuccino Automatic sur la buse vapeur en poussant vers le haut jusqu'à ce que la buse se pose sur le raccord, et vissez la bague dans le sens des aiguilles d'une montre. Préparez l'expresso dans la tasse à cappuccino.
- Ensuite, lorsque la machine est prête à distribuer de la vapeur, procédez comme suit.
- Insérez le tuyau d'aspiration (B) (Fig.E) de l'accessoire Cappuccino Automatic dans le récipient contenant le lait froid.
- Placez la tasse avec le café préparé

précédemment sous le bec de l'accessoire Cappuccino Automatic et ouvrez le robinet vapeur (4) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; la distribution de lait émulsionné chaud et riche en mousse démarre.


- Pour interrompre la distribution, fermez le robinet de vapeur (4) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

 Il est possible de régler la mousse du lait en agissant sur le bouchon (C) (Fig. E), du Cappuccino Automatic pour obtenir une crème de la consistance souhaitée. Pour une crème avec plus de volume, déplacez le bouchon vers le haut.

 Pour un fonctionnement correct de la machine, il est recommandé de limiter l'émission de vapeur à un maximum de 60 secondes.


#### 4-5. DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

- Assurez-vous d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 4.1.
- Placez un récipient sous le turbo de l'accessoire à cappuccino (6).
- Ouvrez la poignée (4) et positionnez le levier de l'interrupteur café/eau chaude (10) sur « I » ; de cette façon, de l'eau s'écoulera immédiatement par le turbo vapeur (6).
- Lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte, tournez de nouveau le levier de l'interrupteur du café/eau chaude sur « 0 » et fermez la poignée (4).
- Après la distribution d'eau chaude, il est recommandé de vérifier que le réservoir (1) contient de l'eau.

 L'eau distribuée s'écoule à une température élevée. Faites preuve d'une extrême prudence pour éviter les brûlures.

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant, sans le tirer.

 N'immergez pas la machine à café dans de l'eau ou d'autres liquides. Laissez refroidir la machine à café avant d'effectuer le nettoyage.

### 5-1. NETTOYAGE DU CORPS

Pour une bonne conservation des surfaces extérieures, il faut les nettoyer régulièrement après chaque utilisation, une fois qu'elles ont refroidi. Nettoyez avec un chiffon doux et humide.

### 5-2. NETTOYAGE DES COMPOSANTS DE LA MACHINE À CAFÉ

#### NETTOYAGE DES FILTRES DU CAFÉ

Nettoyez les filtres du café régulièrement sous l'eau qui coule. Si les orifices sont obstrués, nettoyez-les à l'aide d'une épingle ou d'une brosse.

#### NETTOYAGE DU DISPOSITIF TURBO VAPEUR

- Pour éviter d'altérer le goût des boissons à chauffer et de boucher l'orifice du terminal du turbo vapeur (6), après chaque utilisation, tournez la poignée de vapeur pour libérer un peu de vapeur et permettre l'écoulement du lait resté à l'intérieur. Ensuite, nettoyez soigneusement l'appareil avec un chiffon humide.
- Outre le nettoyage immédiat après chaque utilisation, soumettez occasionnellement le turbo vapeur à un nettoyage plus minutieux (Fig. G).
- Extrayez le manchon (E) du turbo vapeur en tirant vers le bas.
- Dévissez la bague filetée (A) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'au

décrochage de la buse vapeur.

- Nettoyez l'injecteur (D) dans l'eau tiède pour éliminer les résidus de lait, en prenant soin d'utiliser une aiguille afin de libérer le trou du jet de vapeur des grumeaux de lait durci.
- Après le nettoyage, procédez au remontage comme suit :
- Insérez la bague filetée (A), le presse-rondelle (B) et la rondelle (C) sur la buse vapeur, insérez à fond l'injecteur (D) sur la buse vapeur, vissez la bague (A) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin du filetage pour accrocher l'injecteur.
- Insérez le manchon (E) sur l'injecteur en le poussant vers le haut.

#### NETTOYAGE DE L'ACCESSOIRE CAPPUCCINO AUTOMATIC

- Placez un grand verre d'eau à côté de la machine, dans lequel plonger le tuyau d'aspiration.
- Procédez comme pour la préparation normale d'un cappuccino, en laissant couler l'eau sale dans un récipient approprié.
- Pour repositionner le tuyau de vapeur (12), suivez les instructions indiquées au chap. 4.9.
- En plus d'un nettoyage immédiat après chaque utilisation, soumettez occasionnellement le Cappuccino Automatic à un nettoyage plus complet.
- Dévissez la bague filetée (A) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'au décrochage de la buse vapeur (Fig. G).
- Enlevez le couvercle (D), le bouchon (C), le tuyau (B) et lavez le tout soigneusement à l'eau tiède pour éliminer les résidus de lait ou de grumeaux durcis et remontez les composants dans l'ordre inverse.

#### NETTOYAGE DU GROUPE DISTRIBUTEUR

- Il est recommandé de rincer le groupe distributeur en actionnant la touche de distribution du café/eau chaude (10) sans insérer le porte-filtre.

#### NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE L'EAU

- Il est conseillé de nettoyer périodiquement le réservoir d'eau en l'extrayant soigneusement de son logement à l'aide de la poignée, puis en y réinsérant les tuyaux de l'eau.

#### **5-3. DÉTARTRAGE**

- Nous recommandons de détartrer la machine en fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau, en utilisant des produits détartrants spécifiques qui se trouvent dans le commerce et dans les centres d'assistance agréés.
- Dans un récipient, préparez une solution d'eau (1,5 litre) et de détartrant et dissolvez-le soigneusement dans l'eau ; puis versez la solution dans le réservoir d'eau (1).
- Assurez-vous que le porte-filtre ne soit pas accroché.
- Placez un récipient approprié sous le groupe de distribution du café (5) et sous le dispositif turbo vapeur (6).
- Positionnez l'interrupteur café/eau chaude (10) sur ON et laissez la solution s'écouler à travers le groupe de distribution du café (5) pendant environ 15 secondes, puis interrompez la distribution.
- Actionnez l'interrupteur vapeur (11) et l'interrupteur café/eau chaude (10) sur ON et tournez avec précaution la poignée de distribution de vapeur (4) et laissez l'eau s'écouler par le turbo vapeur (6) pendant quelques secondes, puis interrompez la distribution.
- Attendez quelques minutes et répétez les opérations jusqu'à ce que le

réservoir soit complètement vide.

- Pour éliminer les résidus de la solution et de calcaire, enlevez le réservoir d'eau (1), rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau fraîche et réinsérez-le dans son logement.
- Actionnez l'interrupteur café/eau chaude (10) sur ON et continuez la distribution jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
- Répétez les deux points précédents.

## **6. CAUSES DE DYSFONCTIONNEMENT OU ANOMALIES**

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La machine ne fonctionne pas et le voyant de l'interrupteur ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il n'y pas de courant.</li> <li>2. La fiche du câble d'alimentation n'est pas insérée correctement</li> <li>3. Le câble d'alimentation est endommagé</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rétablissez l'alimentation.</li> <li>2. Insérez correctement la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant</li> <li>3. Adressez-vous au SERVICE APRÈS-VENTE pour le remplacement</li> </ol>
Le voyant de l'interrupteur d'alimentation est allumé et l'eau ne chauffe pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le thermostat de sécurité doit être réinitialisé</li> <li>2. La résistance est interrompue ou grillée</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adressez-vous au Service après-vente</li> <li>2. Adressez-vous au Service après-vente</li> </ol>
Pendant la distribution le café ne coule pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir</li> <li>2. La mouture du café est trop fine</li> <li>3. La quantité de café est excessive</li> <li>4. Le café est trop pressé.</li> <li>5. Interrupteur vapeur actionné</li> <li>6. Le circuit n'a pas été chargé</li> <li>7. Douchette obstruée</li> <li>8. Orifices du porte-filtre bouchés</li> <li>9. Calcaire à l'intérieur du circuit</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez de l'eau dans le réservoir</li> <li>2. Remplacez par une mouture plus grossière</li> <li>3. Diminuez la quantité de café dans le filtre</li> <li>4. Pressez moins le café</li> <li>5. Désactivez l'interrupteur vapeur</li> <li>6. Consultez le paragraphe 4.1</li> <li>7. Nettoyez ou remplacez la douchette</li> <li>8. Nettoyez les orifices du porte-filtre</li> <li>9. Procédez au détartrage conformément au paragraphe 5.3.</li> </ol>

Bruit fort de la pompe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir</li> <li>2. La pompe n'est pas enclenchée</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Versez de l'eau dans le réservoir.</li> <li>2. Consultez le paragraphe 4.1</li> </ol>
Le café coule goutte à goutte	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La mouture du café est trop grossière.</li> <li>2. La quantité de café est insuffisante.</li> <li>3. Pressage du café insuffisant.</li> <li>4. Café vieux ou inapproprié.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le réglage de la mouture doit être plus fin</li> <li>2. Augmentez la dose de café</li> <li>3. Pressez plus le café</li> <li>4. Remplacez le café</li> </ol>
Le café coule entre le groupe chaudière et le porte-filtre	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le porte-filtre n'est pas inséré correctement.</li> <li>2. Quantité excessive de café dans le filtre.</li> <li>3. Le bord du porte-filtre n'a pas été nettoyé.</li> <li>4. Le joint d'étanchéité sous corps est usé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insérez-le correctement</li> <li>2. Diminuez la quantité de café</li> <li>3. Éliminez les résidus de café du bord du porte-filtre</li> <li>4. Adressez-vous au Service après-vente</li> </ol>
La crème ne se forme pas sur le café	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le mélange de café ne convient pas au type de machine</li> <li>2. La mouture n'est pas correcte</li> <li>3. La quantité de café est insuffisante</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez le café.</li> <li>2. Réglez la mouture du café</li> <li>3. Augmentez la dose de café et pressez-le correctement</li> </ol>
Le café coule trop froid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La machine n'était pas à la bonne température</li> <li>2. Le porte-filtre n'a pas été préchauffé</li> <li>3. Défaut de préchauffage des tasses</li> <li>4. Le thermostat ne fonctionne pas dans les limites optimales</li> <li>5. Calcaire à l'intérieur du circuit</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Respectez les instructions du paragraphe 4.1-4.2</li> <li>2. Le porte-filtre doit être chauffé en même temps que l'eau, voir le paragraphe 4.1.</li> <li>3. Chauffez correctement les tasses sur le chauffe-tasses (2) spécifique</li> <li>4. Adressez-vous au Service après-vente</li> <li>5. Procédez au détartrage conformément au paragraphe 5.3</li> </ol>

Le café coule trop chaud	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le thermostat ne fonctionne pas dans les limites optimales</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adressez-vous au Service après-vente</li> </ol>
La machine ne distribue pas de vapeur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le circuit n'a pas été chargé</li> <li>2. Le trou à l'extrémité du tube de vapeur est bouché</li> <li>3. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir</li> <li>4. Le turbo vapeur n'est pas inséré correctement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voir le paragraphe 4.4 - distribution de la vapeur.</li> <li>2. Nettoyez le trou à l'aide d'une aiguille</li> <li>3. Consultez le paragraphe 4.1</li> <li>4. Repositionnez le turbo vapeur.</li> </ol>


## GRAN CAFFÈ


Sehr geehrter Kunde


Wir danken Ihnen für den Kauf eines unserer Produkte, das entsprechend der neuesten technologischen Innovationen hergestellt wurde. Indem Sie die einfachen Vorgänge zur korrekten Verwendung unseres Produkts in Übereinstimmung mit den in diesem Handbuch angegebenen grundlegenden Sicherheitsanforderungen gewissenhaft befolgen, können Sie im Laufe der Jahre eine maximale Leistung erzielen und die bemerkenswerte Zuverlässigkeit dieses Produkts feststellen. Sollten Sie jegliche Störungen feststellen, können Sie jederzeit auf das Netzwerk unseres Kundendienstes zählen, das Ihnen ab sofort zur Verfügung steht.


### IN DIESEN ANLEITUNGEN VERWENDETE SYMBOLE


Wichtige Hinweise sind mit diesen Symbolen gekennzeichnet. Diese Warnhinweise müssen strengstens beachtet werden.


 Lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

 Achtung! Besonders wichtige und / oder gefährliche Arbeiten.

 Nützliche Informationen (für den Gebrauch des Gerätes).

 Empfehlungen.

 Eingriffe, die vom Benutzer durchgeführt werden können.

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

# INDEX

<b>1. EINFÜHRUNG ZUR BEDIENUNGSANLEITUNG</b>	<b>48</b>
1-1. EINLEITUNG	48
<b>2. WARNHINWEISE</b>	<b>48</b>
2-1. SICHERHEITSHINWEISE	48
2-2. VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE	50
2-3. ENTSORGUNG	50
<b>3. BESCHREIBUNG</b>	<b>51</b>
3-1. PRODUKTBSCHREIBUNG	51
<b>4. GEBRAUCH</b>	<b>51</b>
4-1. INBETRIEBNAHME DES GERÄTES	51
4-2. ZUBEREITUNG DES ESPRESSO	52
4-3. DAMPFAUSGABE	54
4-4. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO MIT DEM CAPPUCCINO AUTOMATIK-AUFSATZ (OPTIONAL)	55
4-5. HEISSWASSERZUBEREITUNG	55
<b>5. REINIGUNG UND WARTUNG</b>	<b>55</b>
5-1. REINIGUNG DES GEHÄUSES	56
5-2. REINIGUNG DER EINZELNEN KAFFEEMASCHINENTEILE	56
5-3. ENTKALKUNG	57
<b>6. URSACHEN FÜR FEHLFUNKTIONEN ODER STÖRUNGEN</b>	<b>58</b>



## 1. EINFÜHRUNG ZUR BEDIENUNGSANLEITUNG

### 1-1. EINLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung ist ein fester Bestandteil der Maschine und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite zur Einsichtnahme aufzubewahren.

Im Inneren befinden sich Informationen zum bestimmungsgemäßen Gebrauch der Maschine, zur Reinigung, Wartung und wichtige Hinweise zur Durchführung von Arbeiten, die mit besonderer Sorgfalt durchgeführt werden müssen, sowie zu etwaigen Restrisiken.

Die Bedienungsanleitung entspricht dem Stand der Technik und Wissenschaft zum Zeitpunkt der Erstellung. Der Hersteller behält sich das Recht vor, alle erforderlichen technischen Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen und die Bedienungsanleitung zu aktualisieren, ohne die Verpflichtung, auch frühere Versionen zu korrigieren.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung;
- die unsachgemäße Installation;
- Überspannungsschäden;
- unangemessene oder unkorrekte Nutzung des Geräts;
- Verwendung, die nicht den Angaben dieser Bedienungsanleitung entspricht;
- Schäden durch unsachgemäße Wartung, Handhabung und Pflege;
- Unbefugte Eingriffe durch nicht autorisierte Personen;
- die Verwendung von nicht originalen oder modellspezifischen Ersatzteilen;

- Missachtung der Herstelleranweisungen;
- außergewöhnliche Ereignisse.

## 2. WARNHINWEISE



### 2-1. SICHERHEITSHINWEISE

- Der Benutzer ist angehalten, die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise und Anforderungen des Einsatzlandes der Maschine zu befolgen
- Um die ordnungsgemäße Funktion der Maschine zu gewährleisten und ihre Eigenschaften über einen längeren Zeitraum zu erhalten, ist es ratsam, die richtigen Umgebungsbedingungen einzuhalten (Umgebungstemperatur min. +5 °C bis max. +35 °C), der Einsatz der Maschine ist nicht für Nassräumen vorgesehen oder im Freien, wo sie Witterungseinflüssen (Sonne, Regen usw.) ausgesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken der Maschine, dass diese unbeschädigt ist.
- Die Verpackungsbestandteile müssen bei den entsprechenden Entsorgungsstellen abgegeben werden und dürfen auf keinen Fall unbeaufsichtigt oder für Kinder, Tiere oder Unbefugte zugänglich sein.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme der Maschine, dass die auf dem Typenschild an der Unterseite der Maschine angegebene Versorgungsspannung mit der im Land verwendeten Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnis haben,

nur dann verwendet werden, wenn diese von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen und beaufsichtigt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich für den Ersatz
- an den Kundendienst, um jeder Gefahr vorzubeugen.
- Der Gebrauch dieses Gerätes ist Kindern über 8 Jahren nur erlaubt, wenn sie unter Aufsicht stehen oder mit den Sicherheitsvorschriften und den damit verbundenen Risiken vertraut sind.
- Die Reinigung und die Wartung darf von Kindern über 8 Jahren nur durchgeführt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder
- oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnis haben, nur dann verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Gerätes eingewiesen und über die damit verbundenen Gefahren in Kenntnis gesetzt wurden.
- Vor der Montage, dem Ausbau und der Reinigung das Gerät vom
- Stromnetz trennen.  
Für dieses Gerät:

- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch umgehend ausschalten.
- Das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Die Kaffeemaschine stets von der Steckdose trennen, bevor Teile montiert oder abmontiert werden, sowie vor der Reinigung des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich vor dem Ein-/Ausstecken des Netzsteckers der Maschine, dass der Betriebsschalter aus OFF (AUS) steht.
- Vor der Reinigung und im Falle eines Schadens den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Kaffeemaschine vor der Reinigung auskühlen lassen.
- Die Kaffeemaschine niemals mit leerem Wassertank oder ohne Tank verwenden.
- Mindestens einen Abstand von 3 cm zwischen Kaffeemaschine und eventuellen Seiten- oder Rückwänden sowie einen Abstand von mindestens 15 cm oberhalb der Kaffeemaschine lassen.
- Verbrennungsgefahr! Die Kaffeemaschine erzeugt Hitze und produziert heißes Wasser und Dampf während ihres Betriebs.
- Verbrennungsgefahr! Die Tassenabstellfläche während des Betriebs niemals berühren.
- Die Oberflächen des Produktes bleiben durch die Restwärme auch nach dem Gebrauch sehr heiß. Um Hautverbrennungen zu vermeiden, berühren Sie nicht die heißen Oberflächen.
- Die Kaffeemaschine nicht in Kombination mit Teilen oder Zubehör von anderen Herstellern verwenden.

- Ausschließlich die vom Hersteller angebotenen Originalersatzteile verwenden. Bei Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Die Kaffeemaschine nur auf trockene und ebene Oberflächen stellen.
- Es sollte vermieden werden, die Kaffeemaschine zu benässen oder mit Flüssigkeiten zu bespritzen. Kommen diese mit Flüssigkeiten in Berührung, müssen Sie das Kabel unverzüglich aus der Steckdose ziehen und sorgfältig abtrocknen. Stromschlaggefahr!
- Keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände zur Reinigung der Kaffeemaschine verwenden.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen: Zunächst das Gerät ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Vermeiden, dass das Stromkabel mit scharfen Kanten in Kontakt kommt.
- Das Gerät nicht über oder neben eingeschalteten Gas- oder Elektroherden, in Backöfen oder in der Nähe von Wärmequellen positionieren.
- Das Gerät niemals in der Nähe von Wasserhähnen oder Spülbecken aufstellen.
- Verwenden Sie die Maschine nicht bei einer Funktionsstörung, Beschädigung des Netzkabels oder des Netzsteckers. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um die Maschine zu reparieren / zu ersetzen.

## 2-2. VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE

- Diese Maschine ist für die häusliche

Zubereitung von espressokaffee mit Kaffeemischung, für die Entnahme und Ausgabe von heißem Wasser und/oder Dampf geeignet.

- Für eine korrekte Bedienung der Maschine ist es unbedingt notwendig, die Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Zudem darf es nicht verwendet werden:

- im Küchenbereich für die Geschäftsangestellten, in Büros und in anderen Arbeitsbereichen;
- auf Bauernhöfen/Agrotourismen;
- von Hotel- und Moteltästen und in Wohnanlagen;
- in Bed and Breakfasts.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

Als unsachgemäße Verwendung angesehen werden: Jede Verwendung, die von der angeführten abweicht;

- jeden Eingriff am Gerät, der von den Anweisungen in diesem Handbuch abweicht;
- jede Verwendung nach unbefugten Eingriffen an den Bauteilen oder Sicherheitsvorrichtungen;
- die Verwendung des Gerätes in Außenbereichen.

## 2-3. ENTSORGUNG



Die elektrischen Altgeräte dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen bei den vom Land vorgesehenen Sammelstellen vom Hausmüll getrennt entsorgt werden. Durch eine sachgemäße Entsorgung werden Umweltschäden und Gefahren für die Gesundheit von Personen

vermieden. Für weitere Informationen über die Entsorgung von Altgeräten wenden Sie sich an die Kommunalverwaltung, an das Entsorgungsamt oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

## 3. BESCHREIBUNG

### 3-1. PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Wassertank
2. Passiver Tassenwärmer
3. Pumpendruckmanometer\*
4. Dampf-/Heißwasser-Drehknebel
5. Brühgruppe
6. Ausgedüse für Dampf/Heißwasser
7. Abnehmbarer Tassenrost
8. Wasser-Auffangschale
9. EIN-/AUS-Schalter
- 9a Lampe Maschine eingeschaltet
10. Schalter für die Kaffee-/Heißwasserausgabe
- 10a. Lampe Maschine in Temperatur
11. Dampfschalter
- 11.a. Lampe Dampfschalter
12. Standard-Siebträger
13. Druckbeaufschlagter Siebträger\*
14. Filtereinsatz für 1 Espresso/Pads\*
15. Filtereinsatz für 2 Espresso\*
16. Tamper\*
17. Cappuccino Automatik-Aufsatz\*
18. Dichtung für Pads
19. Messlöffel für Kaffeemehl

\*Standardmäßig nur bei einigen Modellen

## 4. GEBRAUCH

### 4-1. INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

- Den Deckel des Wasserbehälters öffnen und den Behälter (1) mit frischem und sauberem Wasser auffüllen, wobei darauf geachtet werden muss, den zulässigen

Höchststand nicht zu überschreiten.

- Die Maschine einschalten, indem der EIN/AUS-Schalter (9) auf „I“ gestellt wird. Das Aufleuchten der Lampe (9a) bestätigt den Anschluss an die Stromversorgung.
- Den Siebträger in die Brühgruppe einsetzen.
- Den Dampf-/Heißwasser-Drehknebel (4) öffnen.
- Den Schalterhebel für die Kaffee-/Heißwasserausgabe (10) in Position „I“ stellen. Wenn aus dem Auslauf des Turbo-Dampfventils (6) Wasser ausläuft, den Schalterhebel für die Kaffee-/Heißwasserausgabe (10) in Position „0“ stellen und den Drehknebel (4) schließen.

Nach Beendigung dieser Vorgänge ist mit der Spülung der internen Kreisläufe fortzufahren:

- Den Siebträger (12-13) in die Brühgruppe (5) einsetzen.
- Einen Behälter unter die Ausläufe für die Kaffeeausgabe stellen und die Taste für die Kaffee-/Heißwasserausgabe (10) drücken.
- Diesen Vorgang 5 Mal wiederholen.
- Nach erfolgter Spülung abwarten, dass die Maschine die Betriebstemperatur erreicht. Das Erreichen der Temperatur wird von der aufleuchtenden Lampe (10a) angezeigt.
- Nun ist mit der Spülung der internen Kreisläufe fortzufahren:



Um eine Wiederholung derartiger Vorgänge zu vermeiden, empfiehlt es sich, den Wasserstand im Behälter (1) zu überprüfen, damit einer Entleerung des Wasserkreislaufs der Maschine vorgebeugt werden kann. Sollte letzterer Fall auftreten, müssen die oben genannten Vorgänge wiederholt werden.



Darauf achten, bei der Befüllung des Behälters kein Wasser auf den Steckverbinder zu gießen.



Die Kontrolllampe für das Erreichen der korrekten Temperatur (**11a**) schaltet sich während der Aufheizphase weiterhin automatisch ein und aus.

Nach Einschalten der Maschine und vor der Zubereitung des ersten Kaffees etwa 6 Minuten abwarten, damit sie die ideale Aufheiztemperatur erreicht.

#### 4-2. ZUBEREITUNG DES ESPRESSO

Sicherstellen, dass alle im Abschnitt 4.1 „Inbetriebnahme des Gerätes“ beschriebenen Vorgänge durchgeführt wurden.

##### VORHEIZEN

- Sicherstellen, dass im Behälter (1) eine ausreichende Wassermenge vorhanden ist.
- Den Siebträger (12) ohne Filtereinsatz in die Brühgruppe einsetzen.
- Den Hauptschalter (9) einschalten; die entsprechende Kontrolllampe (9a) leuchtet auf und zeigt an, dass die Maschine in Betrieb ist.
- Für die Kaffeeausgabe abwarten, bis die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat. Das Aufleuchten der Lampe (10a) bestätigt das Erreichen der Temperatur.

##### ZUBEREITUNG DES ESPRESSO MIT STANDARD-SIEBTRÄGER

- Nach beendetem Aufheizen den Siebträger (12) herausnehmen, den Filtereinsatz für 1 Espresso (14), wenn ein Kaffee zubereitet werden soll, oder für 2 Espresso (15), wenn zwei Espresso zubereitet werden sollen, auswählen und in den Siebträger einsetzen.

- Den Filtereinsatz je nach ausgewähltem Filtereinsatz mit einem oder zwei Messlöffeln gemahlenem Kaffee (ein Messlöffel pro Espressotasse) füllen. Das Kaffeemehl glatt streichen und mit dem entsprechenden Tamper (16) nicht übermäßig festdrücken.
- Den Rand des Filters vom restlichen Kaffee reinigen und den Siebträger (12) in die Brühgruppe (5) einsetzen und bis zum Anschlag nach rechts verschieben, um ihn in der Brühgruppe einrasten zu lassen.
- Eine oder zwei vorgewärmte Tassen auf den Tassenrost (7) unterhalb des Siebträgers stellen und den Schalter für die Kaffee-/Heißwasserausgabe (10) einschalten. Der Druckmesser (3) zeigt den Betriebsdruck an.
- Sobald die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, die Ausgabe durch erneutes Einwirken auf den Schalter (10) unterbrechen und den Siebträger in der Brühgruppe eingehakt lassen.
- Zum Aushaken des Siebträgers den Griff von rechts nach links drehen.
- Den gebrauchten Kaffee entfernen, indem der Siebträger mit eingesetztem Filtereinsatz umgekehrt auf den Rand des Abfallbehälters geschlagen wird.



Der Filtereinsatz für 1 Tasse ist für die Benutzung von ESE-Pads geeignet.



- Nach Einschalten der Maschine etwa 6 Minuten abwarten, damit sie die ideale Temperatur für die Zubereitung des ersten Kaffees erreicht
  - Um einen ausgezeichneten Espresso zu erhalten, ist es wichtig, einen gut gerösteten und richtig gemahlene Kaffee von ausgezeichneter Qualität zu verwenden.

- Für die Espressomaschine mit Pumpe muss eine fein gemahlene Mischung verwendet werden. Wenn der Mahlgrad zu grob ist, erhalten Sie helle und leichte Kaffees ohne Crema. Ist die Kaffeemischung zu fein, erhalten Sie dunkle und starke Kaffees mit wenig Crema.
- Es empfiehlt sich, den Kaffee nur kurz vor der Verwendung mit einer Mühle zu mahlen, da gemahlener Kaffee schon nach kurzer Zeit sein Aroma verliert.



Die Ausgabe sollte nicht länger als 30 Sekunden andauern.



- Um Hautverbrennungen zu vermeiden, berühren Sie nicht die heißen Oberflächen (Kessel, Brühgruppe, Siebträger, Dampfmaschine).
- Um Hautverbrennungen zu vermeiden, Entfernen Sie nicht den Siebträger während der Kaffeeausgabe.
- Halten Sie niemals Ihre Hände unter den Siebträger oder die Dampfmaschine, da die abgegebenen Flüssigkeiten oder der Dampf sehr heiß sind und Hautverbrennungen verursachen können.



- Um Hautverbrennungen zu vermeiden nehmen Sie den Siebträger nach dem Brühvorgang des Kaffees nicht sofort heraus, sondern warten Sie einige Sekunden, bis der Kesseldruck entwichen ist.


##### ZUBEREITUNG DES ESPRESSO MIT DRUCKBEAUFSCHLAGTEM SIEBTRÄGER

- Dank des speziellen druckbeaufschlagten mechanischen Siebträgers können Sie einen ausgezeichneten cremigen Kaffee wie in der Bar zubereiten.
- Setzen Sie den Siebträger (13) in die Brühgruppe (5) ein und drehen Sie ihn bis zum Anschlag von links nach rechts, um ihn zu fixieren und vorwärmen zu können. Den Griff des Siebträgers loslassen.
- Ein automatisches System verschiebt den Griff des Siebträgers wieder leicht nach links. Diese Bewegung garantiert den perfekten Betrieb des Siebträgers über lange Zeit.
- Sicherstellen, dass im Behälter eine ausreichende Wassermenge vorhanden ist.
- Den Hauptschalter (9) drücken.
- Abwarten, bis die Kontrolllampe (14a) aufleuchtet. Das Gerät hat nun die richtige Temperatur für die Heißwasserausgabe erreicht.
- Den Siebträger aus der Brühgruppe (5) nehmen und den großen Kaffeefilter in den Siebträger einsetzen.
- Den Filtereinsatz je nach Anzahl der zuzubereitenden Kaffees mit einem oder zwei Messlöffeln gemahlenem Kaffee füllen (Abb. A). 1 Messlöffel = 1 Espresso. 2 Messlöffel = 2 Espresso. Die Menge und Pressart des Kaffeepulvers haben direkten Einfluss auf die Qualität und das Aroma des Kaffees.
- Den Kaffee leicht mit dem Messlöffel pressen und den oberen Rand des Siebträgers von eventuellen Kaffeerückständen befreien (Abb. B).
- Den Siebträger in die Brühgruppe (5) einsetzen und eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Siebträger stellen.

- Den Schalter für die Kaffeeausgabe (10) drücken. Den Schalter für die Kaffeeausgabe (10) ausschalten, nachdem die gewünschte Kaffeemenge erhalten wurde.
- Nach Abschluss der Vorgänge den Siebträger herausnehmen, den Kaffeesatz beseitigen und den Siebträger unter laufendem Wasser abspülen.

#### 4-3. DAMPFAUSGABE


- Der Dampf kann zum Aufschäumen der Milch für den Cappuccino sowie zum Erwärmen von Getränken verwendet werden.

 **Achtung! Verbrennungsgefahr!** Am Anfang der Ausgabe können kurzer Heißwasserspritzer erzeugt werden. Die Heißwasserdüse kann hohe Temperaturen erreichen: Nicht mit den Händen anfassen.


Ausgabe mit Turbo-Milchaufschäumer(6):


- Den Espresso wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben zubereiten und dabei große Tassen verwenden.
- Bei in Temperatur stehender Maschine die Dampfmaschine auf den Tassenrost (7) stellen und kurz den „Heißwasser-/Dampf“-Hahn (4) öffnen, um das restliche Wasser aus der Dampfmaschine auslaufen zu lassen;
- Sobald nur noch Dampf austritt, den Dampf-/Heißwasser-Hahn (4) schließen.
- Den Dampfschalter (11) in die Position „I“ stellen.
- Kalte Milch in einen hohen und schmalen Behälter geben. Mit ca. 100 ml Milch für jeden zuzubereitenden Cappuccino füllen
- Nach etwa 15-20 Sekunden und

nachdem die Kontrolllampe der korrekten Temperatur (11a) erloschen ist, den Behälter mit der kalten Milch unter den Milchaufschäumer (6) stellen und den Milchaufschäumer um einige Millimeter in die Milch tauchen.

 Um ein perfektes Ergebnis bei der Zubereitung des Cappuccinos zu gewährleisten, sollte sowohl die Milch als auch die Tasse kalt sein.

- Das Dampfventil (4) leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen, um Dampf abzugeben, und den Behälter langsam von unten nach oben bewegen, um einen cremigen Milchschaum zu erhalten.
- Sobald sich das Milchvolumen verdoppelt hat, die Dampfmaschine ganz tief eintauchen und die Milch auf 60-65 °C erhitzen.
- Nach Erhalt der gewünschten Emulsion das Dampfventil gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Dampfmaschine zu unterbrechen, und den Milchbehälter abstellen.
- Die Dampfmaschine mit einem trockenen und sauberen Tuch abwischen und eventuelle, im Innern zurückgebliebene Milchrückstände in das Tuch ausspritzen lassen.
- Den Dampfschalter (11) in die Position „0“ stellen.
- Die aufgeschäumte Milch in die Tassen mit dem zuvor zubereiteten Espresso gießen.


 Für eine korrekte Funktionsweise der Maschine empfiehlt es sich, die Dampfmaschine auf eine Höchstdauer von 60 Sekunden zu beschränken. Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch zu reinigen.

 Der Dampfdruck erhöht sich durch Drehen des Drehknebels.


#### 4-4. ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO MIT DEM CAPPUCCINO AUTOMATIK-AUFSATZ (OPTIONAL)

Der Austausch des herkömmlichen Turbo-Dampfventils (6) durch den Cappuccino Automatik-Aufsatz muss vor Inbetriebnahme erfolgen. Die auszuführenden Vorgänge sind:

- Den oberen Gewinding (A) des Turbo-Dampfventils (6) (Abb. D) lösen und gegen den Uhrzeigersinn drehen
- Das Turbo-Dampfventil (6) nach unten aus der Lanze ziehen (Abb. E).
- Den Cappuccino Automatik-Aufsatz auf die Dampfmaschine setzen und nach oben drücken, bis die Lanze am Anschluss aufliegt, und die Ringmutter im Uhrzeigersinn festschrauben. Den Espresso für den Cappuccino in der Tasse zubereiten.
- Bei für die Dampfmaschine bereiter Maschine muss dann folgendermaßen vorgegangen werden.
- Das Ansaugrohr (B) (Abb. E) des Cappuccino Automatik-Aufsatzes in den Behälter einfügen, in den die kalte Milch gefüllt wurde.
- Die Tasse mit dem zuvor gebrühten Kaffee unter den Auslauf des Cappuccino Automatik-Aufsatzes stellen und den Dampfhebel (4) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen. So beginnt die Ausgabe der aufgeschäumten heißen und schaumreichen Milch.
- Am Ende des Vorgangs den Dampfhebel (4) im Uhrzeigersinn schließen.


 Der Milchschaum kann durch Einwirken auf den Stift (C) (Abb. E) des Cappuccino Automatik-Aufsatzes reguliert werden, um die gewünschte Konsistenz

des Milchschaums zu erhalten. Bewegen Sie für einen Schaum mit größerem Volumen den Stab nach oben.

 Für eine korrekte Funktionsweise der Maschine empfiehlt es sich, die Dampfmaschine auf eine Höchstdauer von 60 Sekunden zu beschränken.

#### 4-5. HEISSWASSERZUBEREITUNG

- Sicherstellen, dass alle im Abschnitt 4.1 beschriebenen Vorgänge durchgeführt wurden
- Einen Behälter unter den Turbo-Milchaufschäumer (6) stellen
- Den Drehknebel (4) öffnen und den Schalterhebel für die Kaffee-/Heißwasserausgabe (10) in Position „I“ stellen. Auf diese Weise wird das Wasser unverzüglich aus dem Turbo-Dampfventil (6) ausgegeben.
- Nachdem die gewünschte Wassermenge erhalten wurde, den Schalterhebel für die Kaffee-/Heißwasserausgabe erneut in die Position „0“ stellen und den Drehknebel (4) schließen.
- Nach erfolgter Heißwasserausgabe sollte überprüft werden, ob im Behälter (1) ausreichend Wasser enthalten ist.

 Das ausgegebene Wasser tritt bei übermäßiger Temperatur heraus. Besonders vorsichtig vorgehen, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

#### 5. REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung das Netzkabel aus der Steckdose, ohne am Kabel zu ziehen.



Die Kaffeemaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.  
Die Kaffeemaschine vor der Reinigung auskühlen lassen.

## 5-1. REINIGUNG DES GEHÄUSES

Die Außenflächen nach jeder Verwendung regelmäßig reinigen, um sie in gutem Zustand zu erhalten, wobei darauf zu achten ist, sie zuvor abkühlen zu lassen. Mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.

## 5-2. REINIGUNG DER EINZELNEN KAFFEEMASCHINENTEILE

### REINIGUNG DER KAFFEESIEBE

Die Kaffeesiebe regelmäßig unter fließendem Wasser abspülen. Wenn die Löcher verstopft sind, diese mit einer Nadel oder Bürste reinigen.

### REINIGUNG DES TURBO-DAMPFVENTILS

- Den Dampfhebel nach jedem Gebrauch drehen, um etwas Dampf und die im Innern enthaltenen Milchrückstände aus dem Turbo-Dampfventil (6) auszuspülen. Auf diese Weise wird vermieden, dass sich der Geschmack der zu erhitzenden Getränke ändert und die Löcher am Ende des Dampfventils verstopfen. Daraufhin die Vorrichtung mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Neben der allgemeinen Reinigung nach jeder Verwendung sollte das Turbo-Dampfventil gelegentlich einer gründlicheren Reinigung unterzogen werden (Abb. G).
- Den Trompeteneinsatz (E) des Turbo-Dampfventils nach unten hin herausziehen.
- Den Gewinding (A) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lockern, bis sich die Dampfpflanze löst.
- Die Einspritzdüse (D) in lauwarmem

Wasser von eventuellen Milchrückständen reinigen und mit einer Nadel das Loch des Dampfstrahls befreien, sofern es von Verkrustungen verstopft ist.

- Nach der Reinigung sind die Teile folgendermaßen wieder einzubauen:
- Den Gewinding (A), den Gumminiederhalter (B) und den Gummi (C) auf die Dampfpflanze und , die Einspritzdüse (D) bis zum Anschlag auf die Dampfpflanze setzen und den Gewinding (A) im Uhrzeigersinn bis zum Ende des Gewindes anschrauben, um die Einspritzdüse einzuhaken.
- Den Trompeteneinsatz (E) auf die Einspritzdüse setzen und nach oben drücken.

### REINIGUNG DES CAPPUCCINO AUTOMATIK-AUFSATZES

- Stellen Sie ein volles Glas Wasser neben die Maschine und fügen Sie das Ansaugrohr ein.
- Gehen Sie wie bei der normalen Zubereitung eines Cappuccinos vor und lassen Sie das zur Reinigung durchlaufende Wasser in einen geeigneten Behälter fließen.
- Zum erneuten Anbringen der Dampfpflanze (12) müssen die im Kapitel 4.9 angeführten Anweisungen beachtet werden.
- Zu der allgemeinen Reinigung hinaus, sollte der Cappuccino Automatik-Aufsatz gelegentlich einer gründlicheren Reinigung unterzogen werden.
- Den Gewinding (A) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lockern, bis die Dampfpflanze gelöst ist (Abb. G).
- Die Abdeckung (D), den Stift (C) und die Düse (B) entfernen und alles gründlich in lauwarmem Wasser spülen, um die Milchrückstände oder Verkrustungen zu entfernen, und die Bauteile in

umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.

### REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE

- Es wird empfohlen, die Brühgruppe durch Einschalten der Taste für die Kaffee-/Heißwasserausgabe (10) zu spülen, ohne dabei den Siebträger einzusetzen

### REINIGUNG DES WASSERTANKS

- Es wird empfohlen, eine regelmäßige Reinigung des Wasserbehälters vorzunehmen. Hierzu muss dieser vorsichtig an seinem Griff aus seiner Aufnahme herausgezogen werden und die Wasserleitungen sind in sein Inneres einzuführen.

## 5-3. ENTKALKUNG

- Es wird empfohlen, die Maschine entsprechend der Verwendungshäufigkeit und der Wasserhärte mit handelsüblichen oder bei den autorisierten Kundendienstzentren erhältlichen Entkalkungsmitteln für Haushalts-Kaffeemaschinen zu entkalken.
- Einen Behälter mit einer Lösung aus Wasser (1,5 Liter) und Entkalkungsmittel zubereiten und diese gut auflösen. Daraufhin die Lösung in den Wasserbehälter (1) gießen.
- Sicherstellen, dass der Siebträger nicht eingehakt ist.
- Einen geeigneten Behälter unter die Brühgruppe (5) und unter das Turbo-Dampfventil (6) stellen.
- Den Schalter für die Kaffee-/Heißwasserausgabe (10) in die eingeschaltete Position schalten, die Lösung 15 Sekunden lang durch die Brühgruppe (5) laufen lassen und die Ausgabe unterbrechen.
- Den Dampfschalter (11) einschalten, den Schalter für die Kaffee-/

Heißwasserausgabe (10) in eingeschaltete Position stellen und den Drehknebel für die Dampfausgabe (4) vorsichtig drehen, um einige Sekunden lang Wasser aus dem Turbo-Dampfventil (6) auszulassen. Danach die Ausgabe unterbrechen.

- Einige Minuten abwarten und die Vorgänge wiederholen, bis der Behälter vollkommen geleert ist
- Um Lösungs- und Kalkrückstände zu entfernen, den Wasserbehälter (1) herausnehmen, sorgfältig spülen, mit frischem Wasser füllen und wieder in die entsprechende Aufnahme setzen.
- Den Schalter für die Kaffee-/Heißwasserausgabe (10) in die eingeschaltete Position stellen und mit der Ausgabe fortfahren, bis der Behälter vollkommen leer ist.
- Die beiden vorherigen Schritte ein weiteres Mal wiederholen.

## 6. URSACHEN FÜR FEHLFUNKTIONEN ODER STÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine funktioniert nicht und die Kontrolllampe des Schalters leuchtet nicht auf.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kein Strom.</li> <li>2. Der Stecker des Netzkabels ist nicht richtig eingesteckt</li> <li>3. Das Netzkabel ist beschädigt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stromversorgung wiederherstellen.</li> <li>2. Den Stecker des Netzkabels richtig in die Steckdose einstecken.</li> <li>3. Wenden Sie sich für den Austausch an einen KUNDENDIENST.</li> </ol>
Die Kontrollleuchte des Schalters ist eingeschaltet und das Wasser wird nicht heiß	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Sicherheits-Thermostats muss zurückgesetzt werden</li> <li>2. Das Heizelemt ist unterbrochen oder defekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST</li> <li>2. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST</li> </ol>
Während der Ausgabe kommt kein Kaffee heraus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kein Wasser im Behälter</li> <li>2. Der Kaffee ist zu fein gemahlen</li> <li>3. Die Kaffeemenge ist zu viel</li> <li>4. Der Kaffee ist zu stark gepresst.</li> <li>5. Dampfschalter aktiviert</li> <li>6. Die Ausgabe konnte nicht erfolgen.</li> <li>7. Brühkopf verstopft</li> <li>8. Löcher des Siebträgers verstopft</li> <li>9. Kalkablagerungen im Innern des Kreislaufs</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wassertank befüllen</li> <li>2. Durch eine gröbere Mahlung ersetzen</li> <li>3. Die Kaffeemenge im Filtereinsatz verringern</li> <li>4. Das Kaffeemehl weniger anpressen</li> <li>5. Dampfschalter ausschalten</li> <li>6. Siehe Abschnitt 4.1</li> <li>7. Den Brühkopf reinigen oder austauschen</li> <li>8. Die Löcher des Siebträgers reinigen</li> <li>9. Die Entkalkung wie im Abschnitt 5.3 beschrieben durchführen</li> </ol>
Die Pumpe erzeugt ein lautes Geräusch	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wassertank ist leer.</li> <li>2. Die Pumpe schaltet sich nicht ein</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wasserbehälter befüllen.</li> <li>2. Siehe Abschnitt 4.1</li> </ol>
Der Kaffee läuft nur tröpfchenweise heraus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Kaffee wurde zu grob gemahlen.</li> <li>2. Die Kaffeemenge ist unzureichend.</li> <li>3. Der Kaffee ist nicht ausreichend gepresst.</li> <li>4. Kaffee alt oder nicht geeignet.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Kaffeemehl muss feiner sein</li> <li>2. Die Kaffeedosis erhöhen</li> <li>3. Das Kaffeemehl stärker anpressen</li> <li>4. Verwenden Sie anderen frisch gemahlene Kaffee</li> </ol>

Der Kaffee läuft zwischen der Brühgruppe und dem Siebträger heraus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Siebträger wurde nicht korrekt eingesetzt.</li> <li>2. Übermäßige Kaffeemenge im Filtereinsatz.</li> <li>3. Der Rand des Siebträgers wurde nicht gesäubert.</li> <li>4. Die Dichtung der Brühgruppe ist</li> </ol>	<p>verschlissen.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Korrekt einsetzen</li> <li>2. Die Kaffeemenge verringern</li> <li>3. Die Kaffee-Rückstände vom Rand des Siebträgers entfernen</li> <li>4. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST</li> </ol>
Es bildet sich keine Crema auf dem Kaffee	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Kaffeemischung ist nicht für den Maschinentyp geeignet</li> <li>2. Der Mahlgrad ist nicht richtig</li> <li>3. Die Kaffeemenge ist unzureichend</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Kaffee austauschen.</li> <li>2. Den Mahlgrad des Kaffees einstellen</li> <li>3. Die Kaffeemengen erhöhen und auf angemessene Weise pressen</li> </ol>
Der Kaffee ist zu kalt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Maschine hatte nicht die richtige Temperatur</li> <li>2. Fehlende Vorwärmung des Siebträgers</li> <li>3. Fehlende Vorwärmung der Tassen</li> <li>4. Das Thermostat arbeitet nicht innerhalb der optimalen Werte</li> <li>5. Kalkablagerungen im Innern des Kreislaufs</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Angaben in Abschnitt 4.1-4.2 befolgen</li> <li>2. Der Siebträger muss gleichzeitig mit dem Wasser erwärmt werden, siehe Abschnitt 4.1</li> <li>3. Die Tassen auf der entsprechenden Tassenabstellfläche (2) auf angemessene Weise erwärmen</li> <li>4. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST</li> <li>5. Die Entkalkung wie im Abschnitt 5.3 beschrieben durchführen</li> </ol>
Der Kaffee ist zu heiß	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Thermostat arbeitet nicht innerhalb der optimalen Werte</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST</li> </ol>
Die Maschine erzeugt keinen Dampf	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Ausgabe konnte nicht erfolgen.</li> <li>2. Die Öffnung am Ende der Dampfpflanze/Düse ist verstopft</li> <li>3. Wassertank ist leer.</li> <li>4. Das Turbo-Dampfventil wurde nicht richtig eingesetzt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siehe Abschnitt 4.4 – Dampfausgabe.</li> <li>2. Die Öffnung mithilfe einer Nadel reinigen</li> <li>3. Siehe Abschnitt 4.1</li> <li>4. Das Turbo-Dampfventil wieder anbringen</li> </ol>


Instructies voor het gebruik van de modellen


## GRAN CAFFÈ


Beste klant,  
Bedankt voor de aankoop van ons product, ontworpen op basis van de nieuwste technologische ontwikkelingen. Door de eenvoudige handelingen voor het juiste gebruik van ons product zorgvuldig uit te voeren en de belangrijkste veiligheidseisen die in deze handleiding worden aangegeven in acht te nemen, kunt u het beste uit het product halen en jaar na jaar de uitzonderlijke betrouwbaarheid ervan ervaren. Mocht de machine toch niet goed werken, dan kunt u altijd rekenen op het netwerk van servicecentra die direct tot uw beschikking staan.


### SYMBOLEN DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN GEBRUIKT


Belangrijke waarschuwingen worden met deze symbolen aangeduid. Inachtneming van deze waarschuwingen is absoluut noodzakelijk.


 Lees voor ingebruikname de gebruiksaanwijzing aandachtig door.

 Let op! Bijzonder belangrijke en/of gevaarlijke handelingen.

 Informatie (handig voor het gebruik van het apparaat).

 Suggesties.

 Handelingen die door de gebruiker kunnen worden uitgevoerd.

 Handelingen die uitsluitend door een gekwalificeerde technicus mogen worden uitgevoerd.

# INHOUDSOPGAVE

## 1. INLEIDING OP DE HANDLEIDING 62

1-1. INLEIDING 62

## 2. WAARSCHUWINGEN 62

2-1. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN 62

2-2. BEOOGD GEBRUIK VAN DE MACHINE 64

2-3. VERWIJDERING 64

## 3. BESCHRIJVING 65

3-1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT 65

## 4. GEBRUIK 65

4-1. INBEDRIJFSTELLING VAN HET APPARAAT 65

4-2. BEREIDING VAN ESPRESSOKOFFIE 66

4-3. STOOMAFGIFTE 67

4-4. BEREIDING VAN CAPPUCCINO MET  
DE CAPPUCCINO AUTOMATIC (OPTIONEEL) 68

4-5. AFGIFTE VAN HEET WATER 69

## 5. REINIGING EN ONDERHOUD 69

5-1. REINIGING VAN DE BEHUIZING 69

5-2. REINIGING VAN DE ONDERDELEN VAN DE KOFFIEMACHINE 69

5-3. ONTKALKEN 70

## 6. OORZAKEN VAN GEBREKEN OF STORINGEN 71

## 1. INLEIDING OP DE HANDLEIDING

### 1-1. INLEIDING

Deze handleiding maakt deel uit van de machine en moet zorgvuldig worden doorgelezen en te allen tijde kunnen worden geraadpleegd; de handleiding moet gedurende de gehele levenscyclus van de machine.

Er staat informatie in over het juiste gebruik van de machine, de reiniging, het onderhoud en belangrijke instructies voor het uitvoeren van handelingen die met bijzondere zorg moeten worden uitgevoerd en voor eventuele restrisico's. De handleiding is gebaseerd op de technologische ontwikkelingen ten tijde van de totstandkoming ervan; de fabrikant behoudt zich het recht voor om noodzakelijke technische wijzigingen in diens producten aan te brengen en de handleidingen bij te werken zonder de verplichting om eerdere versies te herzien.

LA PAVONI S.p.A. wijst elke verantwoordelijkheid af voor schade die direct of indirect voortvloeit uit personen of zaken als gevolg van:

- de veronachtzaming van alle eisen van de veiligheidsvoorschriften;
- verkeerde installatie;
- stroomstoringen;
- oneigenlijk of onjuist gebruik van de machine;
- gebruik dat niet in overeenstemming is met wat er in deze handleiding staat;
- gebrekkig of onjuist onderhoud;
- wijzigingen aan de machine of welke ongeoorloofde ingreep dan ook;
- gebruik van niet-originele of niet-modelspecifieke onderdelen;
- het geheel of gedeeltelijk niet naleven

van de instructies;  
• uitzonderlijke omstandigheden.

## 2. WAARSCHUWINGEN



### 2-1. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- De gebruiker moet zich houden aan de veiligheidsvoorschriften die gelden in het land waar het apparaat wordt gebruikt, naast de regels die op het gezond verstand gebaseerd zijn en de voorschriften die in deze handleiding worden voorgeschreven.
- Om een goede werking van de machine te garanderen en ervoor te zorgen dat de eigenschappen ervan behouden blijven, is het raadzaam de juiste omgevingscondities te controleren (de omgevingstemperatuur moet tussen 5° en 35 °C liggen). Het gebruik van de machine op plaatsen waar waterstralen worden gebruikt of in een buitenomgeving die onderhevig is aan weersinvloeden (zon, regen, enz.) moet worden vermeden.
- Controleer na het uitpakken van de machine of deze intact en onbeschadigd is.
- Verpakkingsonderdelen moeten bij de juiste afvalverwijderingscentra worden ingeleverd en mogen in geen geval onbeheerd of binnen het bereik van kinderen, dieren of onbevoegden worden achtergelaten.
- Controleer voor ingebruikname van de machine of de voedingsspanning die op het typeplaatje aan de onderkant van de machine staat, de voedingsspanning is die in het land wordt gebruikt.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten,

of door personen die geen ervaring hebben bij het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van een persoon die voor hun veiligheid instaat.

- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het apparaat niet in water onderdompelen.
- Neem onmiddellijk contact op met een servicecentrum als de voedingskabel beschadigd is om elk gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van dit apparaat is toegestaan voor kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of ze instructies verkregen hebben over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's begrijpen.
- De reiniging en het onderhoud kunnen worden uitgevoerd door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of door personen die geen ervaring en kennis hebben bij het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van een persoon die voor hun veiligheid instaat en ze zich van de aanverwante gevaren bewust zijn.
- Haal voor elke reiniging, montage en demontage de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Voor dit apparaat:

- Lees deze handleiding voor gebruik aandachtig alvorens het apparaat te gebruiken.
- Schakel het apparaat direct na het gebruik uit.
- Het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd laten.
- De koffiemachine altijd van het stopcontact loskoppelen voordat er onderdelen gemonteerd of gedemonteerd worden en voorafgaand op de reiniging.
- Zorg ervoor dat de aan/uit-schakelaar in de uit-stand staat voordat u de machine aansluit of loskoppelt.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat de reiniging wordt uitgevoerd en in geval van een defect.
- Laat de koffiemachine afkoelen voordat u de reiniging uitvoert.
- Het apparaat nooit zonder water in het reservoir of zonder reservoir gebruiken.
- Laat een ruimte van ten minste 3 cm tussen de koffiemachine en eventuele zij- of achterwanden en van ten minste 15 cm boven de koffiemachine.
- Gevaar voor brandwonden! De koffiemachine genereert tijdens de werking warmte en produceert heet water en stoom.
- Gevaar voor brandwonden! Tijdens de werking de verwarmplaat van de kopjes niet aanraken.
- De oppervlakken van het product blijven lang na het gebruik nog heel warm. Raak hete oppervlakken niet aan om brandwonden te voorkomen.
- De koffiemachine niet gebruiken in combinatie met onderdelen of accessoires van andere fabrikanten.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen van de fabrikant. Het gebruik van reserveonderdelen



die niet door de fabrikant worden aanbevolen zou brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel kunnen veroorzaken.

- Plaats de koffiemachine alleen op vlakke en droge oppervlakken.
- Voorkom dat de koffiemachine nat wordt en sproei er geen vloeistof op. In geval van contact met vloeistoffen, onmiddellijk de kabel uit het stopcontact verwijderen en het apparaat goed drogen: Gevaar voor elektrische schokken!
- Voor de reiniging van de koffiemachine geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen gebruiken.
- Geen wijzigingen op het apparaat aanbrengen.
- Nooit proberen vlammen/brand te blussen met water: schakel het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en bedek de vlam met een deksel of een blusdeken.
- Voorkom dat de voedingskabel in contact komt met scherpe randen.
- Het apparaat niet boven of in de nabijheid van ingeschakelde gasfornuizen of kookplaten, in een oven of dicht bij warmtebronnen plaatsen.
- Het apparaat niet in de buurt van kranen of gootstenen plaatsen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt of als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Neem contact op met een erkend servicecentrum voor de reparatie/vervanging van de machine.

## 2-2. BEOOGD GEBRUIK VAN DE MACHINE

- Deze machine is geschikt voor de huishoudelijke bereiding van espressokoffie met koffiemelange, voor de afname en afgifte van heet water en/of stoom.

- De gebruiker moet de instructies in de handleiding zorgvuldig hebben gelezen en goed hebben begrepen om de machine goed te laten werken.

Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd. Bovendien mag dit apparaat niet worden gebruikt:

- in de keuken van werknemers in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op (vakantie)boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en wooncomplexen;
- in bed and breakfasts.

Bij oneigenlijk gebruik vervalt elke vorm van garantie en wijst de fabrikant alle verantwoordelijkheid af voor persoonlijk letsel of materiële schade.

Onder oneigenlijk gebruik wordt verstaan: elk gebruik anders dan wat is aangegeven;

- elke ingreep aan het apparaat die in strijd is met de aanwijzingen in deze handleiding,
- elk gebruik na geknoei met onderdelen of veiligheidsvoorzieningen;
- het gebruik van het apparaat buitenshuis.

## 2-3. VERWIJDERING

 Elektrische apparaten mogen niet samen met het huishoudelijke afval verwijderd worden. Voor de apparaten met dit symbool is de Europese Richtlijn 2012/19/ EU van toepassing. Alle elektrische en elektronische apparaten die niet meer worden gebruikt, mogen niet bij het huisvuil worden gestopt, maar moeten worden gescheiden en naar een erkend afvalverwijderingscentrum worden gebracht. Door een correcte verwijdering van het apparaat worden gezondheids- en milieurisico's vermeden. Voor nadere inlichtingen

omtrent de verwijdering van het afgedankte apparaat, informeer u bij uw Gemeente, de milieustraat of de winkel waar het apparaat gekocht werd.

## 3. BESCHRIJVING

### 3-1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

1. Waterreservoir
2. Passieve kopjeswarmer
3. Manometer\*
4. Stoom-/heetwaterknop
5. Zetgroep
6. Afgiftepomp stoom/heet water
7. Verwijderbaar kopjesblad
8. Lekbak
9. Aan/uit-schakelaar
- 9a. Lampje machine ingeschakeld
10. Schakelaar koffie-/heetwaterafgifte
- 10a. Lampje machine op temperatuur
11. Stoomschakelaar
- 11.a. Lampje stoomschakelaar
12. Standaard filterdrager
13. Drukfilterdrager\*
14. 1-kopsfilter/filter voor pads\*
15. 2-kopsfilter\*
16. Koffiester\*
17. Cappuccino Automatic\*
18. Pakking voor pads
19. Maatschepje

\*Standaard op sommige modellen


## 4. GEBRUIK


### 4-1. INBEDRIJFSTELLING VAN HET APPARAAT


- Open het deksel van het waterreservoir en vul het reservoir (1) met schoon en vers water zonder het toegestane maximumniveau te overschrijden.
- Schakel de machine in door de aan/uit-schakelaar (9) in stand "I" te zetten. Als het lampje (9a) gaat branden, staat de

machine onder spanning.

- Breng de filterdrager aan in zetgroep.
  - Draai de stoom-/heetwaterknop (4) open.
  - Plaats de hendel van de schakelaar voor koffie-/heetwaterafgifte (10) op "I". Plaats de hendel van de schakelaar voor koffie-/heetwaterafgifte (10) op "0" en draai de knop (4) dicht als water uit de uitloop van het stoompijpje (6) begint te lopen.
- Spoel de interne circuits als deze handelingen zijn verricht:
- Breng de filterdrager (12-13) aan in zetgroep (5).
  - Plaats een bak onder de koffietuitjes en druk op de toets koffie-/heetwaterafgifte (10).
  - Herhaal deze procedure 5 keer.
  - Wacht na het spoelen tot de machine de werkingstemperatuur bereikt. De temperatuur is bereikt als het lampje (10a) gaat branden.
  - Spoel nu de interne circuits:

 Het wordt aanbevolen om het waterniveau in de reservoir (1) te controleren om te vermijden dat het watercircuit van de machine leeg raakt en deze handelingen herhaald moeten worden. Herhaal de bovenstaande handelingen als dit het geval is.

 Let goed op tijdens het vullen van het reservoir om te vermijden dat water op de connector terecht komt.

 Tijdens het opwarmen schakelt het lampje correcte temperatuur bereikt (11a) automatisch continu in en uit.

Wacht na het inschakelen ongeveer 6 minuten tot de machine perfect

opgewarmd is, voor het zetten van het eerste kopje koffie.

#### 4-2. BEREIDING VAN ESPRESSOKOFFIE

Controleer of alle handelingen uit paragraaf 4.1 “inbedrijfstelling van het apparaat” zijn verricht.


##### VOORVERWARMING


- Controleer of er voldoende water in het reservoir (1) zit.
- Breng de filterdrager (12) zonder filter aan in zetgroep.
- Druk op de hoofdschakelaar (9). Het lampje (9a) gaat branden om aan te geven dat de machine werkt.
- Wacht tot de machine de werkingstemperatuur bereikt om koffie te kunnen zetten. Het lampje (10a) gaat branden als de temperatuur bereikt is.


##### BEREIDING VAN ESPRESSOKOFFIE MET EEN STANDAARD FILTERDRAGER


- Verwijder de filterdrager (12), selecteer het 1-kopsfilter (14) als u één kopje koffie wilt zetten, of het 2-kopsfilter (15) als u twee kopjes koffie wilt zetten, en breng het in de filterdrager aan, als de voorverwarming afgerond is.
- Vul het filter met één of twee schepjes gemalen koffie (één schepje per kopje koffie), afhankelijk van het geselecteerde filter. Strijk de koffie glad en druk hem iets aan met de specifieke koffiestamper (16).
- Verwijder eventuele koffieresten van de filterrand, plaats de filterdrager (12) in de zetgroep (5) en beweeg hem naar rechts om hem in de zetgroep vast te zetten.
- Plaats één of twee voorverwarmde kopjes op het rooster (7) onder de filterdrager en druk op de schakelaar koffie/heet water (10). De manometer (3) toont de werkdruk.

- Onderbreek de afgifte door opnieuw op de schakelaar (10) te drukken als de gewenste hoeveelheid koffie is gezet. Houd de filterdrager op diens plaats.
- Verwijder de filterdrager door de handgreep van rechts naar links te bewegen.
- Verwijder de gebruikte koffie door het filter op diens plaats te houden, de filterdrager om te draaien en deze leeg te kloppen.

 Het 1-kopsfilter is geschikt voor het gebruik van ESE-pads.


-  Wacht na het inschakelen ongeveer 6 minuten tot de machine de ideale temperatuur voor het zetten van het eerste kopje koffie heeft bereikt
  - Voor een optimale espresso is het belangrijk om juist gebrande en goed gemalen koffie van een uitstekende kwaliteit te gebruiken.
  - De espressomachine met pomp vereist het gebruik van een fijn gemalen melange; als de maling te grof is, krijgt u lichte en slappe koffie zonder crema, als deze te fijn is krijgt u donkere en sterke koffie met weinig crema.
  - Het wordt aanbevolen om de koffie op het moment van gebruik te malen met een koffiemolen, omdat reeds gemalen koffie binnen korte tijd zijn aroma verliest.

 Aanbevolen wordt een afgifte van maximaal 30 seconden.

-  Raak hete oppervlakken (filterdrager, ketel, stoombuisje, zetgroep) niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Verwijder de filterdrager niet

tijdens de afgifte van koffie om brandwonden te voorkomen.

- Plaats in geen geval uw handen onder de zetgroep en het stoombuisje, want de vloeistof of stoom die eruit komt is erg heet en kan brandwonden veroorzaken.

 Verwijder na afgifte van de koffie de filterdrager niet onmiddellijk, maar wacht enkele seconden om eventuele restdruk te laten ontsnappen om brandwonden te voorkomen.

##### BEREIDING VAN ESPRESSOKOFFIE MET EEN PRESSURIZED FILTERDRAGER

- Dankzij de speciale mechanische pressurized filterdrager kunt heerlijke romige koffie zetten, net als in een bar wordt geserveerd.
- Plaats de filterdrager (13) in de zetgroep (5) en zet hem vast door hem van links naar rechts te bewegen tot de filterdrager volledig is vastgezet en kan worden opgewarmd. Laat de handgreep van de filterdrager los.
- Een automatisch systeem verplaatst de handgreep van de filterdrager automatisch naar links. Deze beweging waarborgt dat de filterdrager ook na verloop van tijd perfect zal werken.
- Controleer of voldoende water aanwezig is in het reservoir.
- Druk op de hoofdschakelaar (9).
- Wacht tot het lampje (14a) gaat branden. Het apparaat heeft nu de juiste temperatuur voor de afgifte van water bereikt.
- Verwijder de filterdrager uit de zetgroep (5) en breng het grote koffiefilter aan in de filterdrager.
- Vul het filter met één of twee schepjes gemalen koffie, afhankelijk van het te bereiden aantal kopjes koffie (afb. A):

ongeveer 1 schepje = 1 kopje koffie  
ongeveer 2 schepjes = 2 kopje koffie.  
De hoeveelheid gemalen koffie en het aandrukken ervan zijn direct van invloed op de kwaliteit en het aroma van de koffie.

- Druk de koffie iets aan met het schepje en verwijder eventuele koffieresten van de bovenste rand van de filterdrager (afb. B).
- Plaats de filterdrager in de zetgroep (5) en plaats één of twee voorverwarmde kopjes onder de filterdrager.
- Druk op de schakelaar koffie (10). Schakel de schakelaar koffie (10) uit als de gewenste hoeveelheid koffie is bereikt.
- Verwijder de filterdrager aan het einde van de handelingen, verwijder het koffiedik en spoel de filterdrager onder stromend water schoon.

#### 4-3. STOOMAFGIFTE


- Gebruik de stoom voor het opschuimen van melk voor een cappuccino of het opwarmen van dranken.

 Let op! Gevaar voor brandwonden! Bij het begin van het afgifteproces kan er wat heet water spatten. Het afgiftepijpje kan erg heet worden: raak het niet rechtstreeks met uw handen aan.


Afgifte met pijpje van de cappuccinomaker (6):

- Bereid de espressokoffie zoals in de vorige paragrafen is beschreven, maar gebruik in dit geval grote koppen.
- Draai het stoompijpje boven het rooster (7), als de machine op temperatuur is en draai de knop “Heet water/stoom” (4) een aantal seconden open, om waterresten uit het stoompijpje te laten stromen;


- Draai de knop heet water/stoom (4) dicht zodra uitsluitend stoom uitkomt.
- Plaats de stoomschakelaar (11) op "I".
- Schenk de koude melk in een hoge, smalle kan. Vul de kan met ongeveer 100 ml melk voor elke te bereiden cappuccino
- Plaats de kan gevuld met koude melk onder de cappuccinomaker (6) als ongeveer 15-20 seconden zijn verstreken en het lampje correcte temperatuur bereikt (11a) uitgaat, en dompel de cappuccinomaker enkele millimeters onder in de melk.

 De melk en het gebruikte kopje moeten koud zijn om het beste resultaat te behalen tijdens de bereiding van de cappuccino.

- Draai de stoomknop (4) langzaam tegen de klok in om stoom te produceren en beweeg het kannaetje langzaam op en neer om een romige schuim te krijgen.
- Als het volume van de melk is verdubbeld, het pijpje dieper plaatsen om de melk te verwarmen tot 60-65°C.
- Als de gewenste hoeveelheid/ kwaliteit schuim is bereikt, draait u de stoomknop linksom om de stoomafgifte te onderbreken en zet u de kan neer.
- Maak het pijpje schoon met een droge en schone doek. Laat het pijpje vervolgens ontlichten en vang eventuele melkresten op in een doek.
- Plaats de hendel van de stoomschakelaar (11) op "0".
- Giet de melkemulsie in de koppen met de espressokoffie.

 Voor een correcte werking van de machine wordt aanbevolen om de stoomafgifte niet langer dan 60 seconden te laten duren.


Om hygiënische redenen is het raadzaam om het schuimpijpje na gebruik te reinigen.

 De stoomdruk neemt toe naarmate aan de knop wordt gedraaid.


#### 4-4. BEREIDING VAN CAPPUCCINO MET DE CAPPUCCINO AUTOMATIC (OPTIONEEL)

Het vervangen van het stoompijpje (6) door de Cappuccino Automatic moet vóór ingebruikname plaatsvinden. De volgende handelingen moeten worden verricht:

- Draai de bovenste schroefdraadmoer (A) van het stoompijpje (6) (Afb.D) linksom los
- Verwijder het stoompijpje (6) van het stoombuisje, Afb. E, door het omlaag te trekken.
- Plaats de Cappuccino Automatic op het stoombuisje door het naar boven te duwen tot het tegen het verbindingstuk aan zit. Draai de moer daarna rechtsom vast. Bereid de espressokoffie in de kop voor de cappuccino.
- Verricht de volgende handelingen als de machine gereed is om stoom af te geven.
- Plaats de aanzuigslang (B) (Afb.E) van de Cappuccino Automatic in de kan gevuld met koude melk.
- Plaats de kop met de eerder gezette koffie onder de uitloop van de Cappuccino Automatic en draai de stoomknop (4) linksom open; de afgifte van warme, schuimige melkemulsie gaat nu van start.
- Om de afgifte te onderbreken, draait u de stoomknop (4) rechtsom dicht.


 De consistentie van het melkschuim kan geregeld worden door aan de pin (C) (Afb. E) van de

Cappuccino Automatic te draaien tot de gewenste consistentie van het schuim is verkregen. Beweeg de pin omhoog voor dikker schuim.

 Voor een correcte werking van de machine wordt aanbevolen om de stoomafgifte niet langer dan 60 seconden te laten duren.


#### 4-5. AFGIFTE VAN HEET WATER

- Controleer of alle handelingen zijn verricht zoals beschreven in paragraaf 4.1
- Plaats een bakje onder het cappuccino-pijpje (6)
- Draai de knop (4) open en plaats de hendel van de schakelaar voor koffie/ heet water (10) op "I". Op deze manier stroomt onmiddellijk water uit het stoompijpje (6).
- Plaats de hendel van de schakelaar voor koffie/heet water weer op "0" en draai de knop (4) dicht als de gewenste hoeveelheid water is bereikt.
- Controleer na de afgifte van heet water of nog steeds water aanwezig is in het reservoir (1).

 Het afgegeven water is heet. Wees bijzonder voorzichtig om mogelijke brandwonden te vermijden.

#### 5. REINIGING EN ONDERHOUD

Trek, zonder eraan te trekken, het netsnoer uit het stopcontact voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

 De koffiemachine niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen. Laat de koffiemachine afkoelen

voordat u de reiniging uitvoert.

#### 5-1. REINIGING VAN DE BEHUIZING

Voor een goed behoud moeten de externe oppervlakken regelmatig na ieder gebruik en nadat ze zijn afgekoeld gereinigd worden. Reinig met een zachte vochtige doek.

#### 5-2. REINIGING VAN DE ONDERDELEN VAN DE KOFFIEMACHINE

##### REINIGING VAN DE KOFFIEFILTERS

Maak de koffiefilters regelmatig schoon door ze onder stromend water te spoelen. Verstopte gaatjes kunnen met een naald of een borstel gereinigd worden.

##### REINIGING VAN HET STOOMPIJPJE

- Draai aan de stoomknop voor een beetje stoom en eventuele melkresten te verwijderen, om te voorkomen dat de smaak van de op te warmen dranken wijzigt of dat de opening aan het uiteinde van het stoompijpje (6) verstopt raakt. Maak het geheel vervolgens grondig schoon met een vochtige doek,
- Naast de normale reiniging, direct na ieder gebruik, is een nog grondigere reiniging van het stoompijpje af en toe vereist (Afb. G).
- Verwijder het buisje (E) van het stoompijpje door het naar beneden te trekken.
- Draai de schroefdraadmoer (A) los door deze linksom te draaien tot het stoombuisje loskomt.
- Maak de injector (D) schoon in lauwwarm water om melkresten te verwijderen. Maak de opening voor de stoomstraal schoon met een naald als deze door opgedroogde melk verstopt is.
- Hermonteer als volgt na de reiniging:
- Breng de schroefdraadmoer (A), het

aandrukringetje (B) en het rubberen ringetje (C) aan op het stoombuisje. Breng de injector (D) helemaal aan op het stoombuisje. Zet de injector vast door de moer (A) helemaal rechtsom vast te draaien.

- Breng het buisje (E) aan op de injector door het omhoog te drukken.

#### REINIGING VAN DE CAPPUCCINO AUTOMATIC

- Zet een glas gevuld met water naast de machine en zet er de aanzuigslang in.
- Ga te werk zoals bij de normale bereiding van een cappuccino, maar laat het vuile water in een apart bakje lopen.
- Volg de stappen beschreven in hfst. 4.9 om het stoompijpje (12) terug te plaatsen.
- Naast de reiniging direct na ieder gebruik, moet u de Cappuccino Automatic af en toe ook grondiger reinigen.
- Draai de schroefdraadmoer (A) los door deze linksom te draaien totdat het stoombuisje loskomt (Afb. G).
- Verwijder het deksel (D), de pin (C), het pijpje (B) en was alles grondig af in lauw stromend water om melkresten of uitgeharde klonten te verwijderen. Zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer in elkaar.

#### REINIGING VAN DE ZETGROEP

- Het wordt aanbevolen om de zetgroep te spoelen met een druk op de toets koffie-/heetwaterafgifte (10), zonder dat u de filterdrager aanbrengt

#### REINIGING VAN HET WATERRESERVOIR

- Het wordt aanbevolen om het waterreservoir regelmatig te reinigen door het bij de handgreep omhoog te lichten en te verwijderen. Breng

de waterslangen daarna weer in het reservoir aan.

#### 5-3. ONTKALKEN

- Het wordt aanbevolen om de machine afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de waterhardheid te ontkalken, door gebruik te maken van specifieke, in de handel en bij erkende servicecentra verkrijgbare ontkalkingsmiddelen.
- Bereid in een beker een oplossing van water (1,5 liter) en ontkalkingsmiddel voor door het ontkalkingsmiddel goed te laten oplossen. Giet deze oplossing vervolgens in het waterreservoir (1).
- Zorg ervoor dat de filterdrager niet is aangebracht.
- Plaats een geschikte opvangbak onder de zetgroep (5) en het stoompijpje (6).
- Zet de schakelaar voor koffie/heet water (10) op "aan". Laat de oplossing ongeveer 15 seconden door de zetgroep (5) stromen en onderbreek de afgifte.
- Zet de stoomschakelaar (11) en de schakelaar voor koffie/heet water (10) op "aan". Draai voorzichtig aan de stoomknop (4) en laat enkele seconden water uit het stoompijpje (6) stromen. Onderbreek vervolgens de afgifte.
- Wacht een aantal minuten en herhaal de handelingen tot het reservoir leeg is
- Verwijder oplossings- en kalkresten door het waterreservoir (1) te verwijderen, grondig te spoelen, met vers water te vullen en weer terug te plaatsen.
- Zet de schakelaar voor koffie/heet water (10) op "aan" en onderbreek de afgifte pas als het reservoir helemaal leeg is.
- Herhaal de vorige twee punten nogmaals.

## 6. OORZAKEN VAN GEBREKEN OF STORINGEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De machine werkt niet en het lampje in de schakelaar gaat niet aan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er is geen stroom.</li> <li>2. De stekker van het netsnoer zit er niet goed in</li> <li>3. Het netsnoer is beschadigd</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stroom weer aanzetten.</li> <li>2. Steek de stekker van het netsnoer goed in het stopcontact</li> <li>3. Neem contact op met het SERVICECENTRUM voor vervanging</li> </ol>
Het indicatielampje van de stroomschakelaar brandt en het water wordt niet warm	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De veiligheidsthermostaat moet worden gereset</li> <li>2. Het verwarmingselement is onderbroken of doorgebrand</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Neem contact op met het SERVICECENTRUM</li> <li>2. Neem contact op met het SERVICECENTRUM</li> </ol>
Tijdens de afgifte komt er geen koffie uit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geen water in het reservoir</li> <li>2. De koffie is te fijn gemalen</li> <li>3. Te grote hoeveelheid koffie</li> <li>4. De koffie is te hard aangedrukt.</li> <li>5. Stoomschakelaar ingeschakeld</li> <li>6. Het circuit is niet gevuld</li> <li>7. Sproeikop verstopt</li> <li>8. Gaatjes van de filterdrager verstopt</li> <li>9. Kalk in het circuit</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Gebruik een grovere maling</li> <li>3. Verminder de hoeveelheid koffie in het filter</li> <li>4. Druk de koffie minder hard aan</li> <li>5. Schakel de stoomschakelaar uit</li> <li>6. Zie paragraaf 4.1</li> <li>7. Reinig of vervang de sproeikop</li> <li>8. Maak de gaatjes van de filterdrager schoon</li> <li>9. Ontkalk volgens de aanwijzingen van paragraaf 5.3</li> </ol>
De pomp maakt lawaai	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Er zit geen water in het reservoir</li> <li>2. De pomp zuigt niet aan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vul het reservoir met water.</li> <li>2. Zie paragraaf 4.1</li> </ol>

De koffie wordt druppelsgewijs afgegeven	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De koffie is te grof gemalen.</li> <li>2. Er zit te weinig koffie in.</li> <li>3. De koffie is niet genoeg aangedrukt.</li> <li>4. Oude of ongeschikte koffie.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De maling moet fijner worden ingesteld</li> <li>2. Gebruik meer koffie</li> <li>3. Druk de koffie steviger aan</li> <li>4. Gebruik andere koffie</li> </ol>
De koffie lekt eruit tussen de ketelgroep en de filterdrager	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De filterdrager is niet goed aangebracht.</li> <li>2. Te veel koffie in het filter.</li> <li>3. De rand van de filterdrager is niet schoon.</li> <li>4. De pakking van de zetgroep is versleten.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats op de juiste wijze</li> <li>2. Gebruik minder koffie</li> <li>3. Verwijder de koffieresten van de rand van de filterdrager</li> <li>4. Neem contact op met het SERVICECENTRUM</li> </ol>
Er komt geen crema op de koffie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De koffiemelange is niet geschikt voor het type machine</li> <li>2. De maling is niet goed</li> <li>3. Er zit te weinig koffie in</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gebruik andere koffie.</li> <li>2. Stel de koffiemaling anders in</li> <li>3. Gebruik meer koffie en druk deze goed aan</li> </ol>
De afgegeven koffie is te koud	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De machine was nog niet op de juiste temperatuur</li> <li>2. De filterdrager is niet voorverwarmd</li> <li>3. De kopjes zijn niet voorverwarmd</li> <li>4. De thermostaat werkt niet binnen de optimale waarden</li> <li>5. Kalk in het circuit</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Volg de instructies uit paragraaf 4.1-4.2</li> <li>2. De filterdrager moet tegelijk met het water worden verwarmd, zie paragraaf 4.1</li> <li>3. Verwarm de kopjes goed voor op de kopjeswarmer (2)</li> <li>4. Neem contact op met het SERVICECENTRUM</li> <li>5. Ontkalk volgens de aanwijzingen van paragraaf 5.3</li> </ol>
De afgegeven koffie is te heet	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De thermostaat werkt niet binnen de optimale waarden</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Neem contact op met het SERVICECENTRUM</li> </ol>
De machine geeft geen stoom	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het circuit is niet gevuld</li> <li>2. De spuitmond van het stoompijpje is verstopt</li> <li>3. Er zit geen water in het reservoir</li> <li>4. Het stoompijpje is niet goed geplaatst</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zie paragraaf 4.4 – stoomafgifte.</li> <li>2. Prik het gaatje door met behulp van een naald</li> <li>3. Zie paragraaf 4.1</li> <li>4. Plaats het stoompijpje terug</li> </ol>


## GRAN CAFFÈ


Estimado/a cliente:


Gracias por comprar uno de nuestros productos fabricados en línea con las últimas innovaciones tecnológicas. Si cumple rigurosamente con las sencillas operaciones acerca del correcto uso de nuestro producto de acuerdo con los requisitos esenciales de seguridad que se indican en este manual, podrá obtener el máximo rendimiento y comprobar la extraordinaria fiabilidad del producto a lo largo de los años. En caso de anomalías durante el funcionamiento, no dude en ponerse en contacto con la red de Centros de Asistencia que a partir de este momento están a su disposición.

### SÍMBOLOS UTILIZADOS EN LAS INSTRUCCIONES


Las advertencias importantes incluyen estos símbolos. Es estrictamente necesario respetar estas advertencias.


 Antes de la puesta en funcionamiento, lea atentamente el manual de instrucciones.

 ¡Atención! Operaciones especialmente importantes y/o peligrosas.

 Información (útil para el uso del aparato).

 Sugerencias.

 Operaciones que puede llevar a cabo el usuario.

 Operaciones que solo puede llevar a cabo un técnico cualificado.

# ÍNDICE

## 1. INTRODUCCIÓN AL MANUAL 86

1-1. INTRODUCCIÓN 86

## 2. ADVERTENCIAS 86

2-1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 86

2-2. USO PREVISTO DE LA MÁQUINA 88

2-3. ELIMINACIÓN 88

## 3. DESCRIPCIÓN 89

3-1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 89

## 4. USO 89

4-1. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO 89

4-2. PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRESO 90

4-3. SALIDA DEL VAPOR 91

4-4. PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO CON EL CAPPUCCINO AUTOMÁTICO (OPCIONAL) 92

4-5. SALIDA DEL AGUA CALIENTE 93

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 93

5-1. LIMPIEZA DEL CUERPO 93

5-2. LIMPIEZA DE LOS COMPONENTES DE LA CAFETERA 93

5-3. DESCALCIFICACIÓN 94

## 6. CAUSAS DE MAL FUNCIONAMIENTO O ANOMALÍAS 95

## 1. INTRODUCCIÓN AL MANUAL

### 1-1. INTRODUCCIÓN

Este manual de instrucciones es parte integrante de la máquina, debe leerse con atención y siempre debe encontrarse disponible para su consulta. Debe conservarse durante toda la vida útil de la máquina.

En su interior, incluye información acerca del uso correcto de la máquina, la limpieza y el mantenimiento, y proporciona indicaciones importantes para la realización de operaciones que deben llevarse a cabo con especial atención y para posibles riesgos residuales.

El manual refleja las innovaciones tecnológicas existentes en el momento de su redacción; el fabricante se reserva el derecho de introducir todas las modificaciones técnicas necesarias en sus productos y de actualizar los manuales sin necesidad de revisar las versiones anteriores.

LA PAVONI S.p.A. declina toda responsabilidad por los posibles daños que puedan producirse directa o indirectamente a personas o cosas, como resultado:

- del incumplimiento de todos los requisitos de las normas de seguridad vigentes;
- de una instalación incorrecta;
- de fallos de alimentación;
- de un uso indebido o incorrecto de la máquina;
- de un uso que no respete lo indicado en este manual;
- de deficiencias graves en el mantenimiento;
- de modificaciones en la máquina o de cualquier operación no autorizada;
- del uso de recambios no originales o

- específicos para el modelo;
- del incumplimiento total o parcial de las instrucciones;
- circunstancias excepcionales.

## 2. ADVERTENCIAS



### 2-1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- El usuario debe respetar las normas de seguridad vigentes en el país en el que se utiliza la máquina, así como las reglas de sentido común y los requisitos que se incluyen en este manual.
- Para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina y el mantenimiento de sus características a lo largo del tiempo, se recomienda comprobar que las condiciones ambientales sean las adecuadas (la temperatura ambiente debe estar comprendida entre 5 y 35 °C), evitando utilizar la máquina en lugares en los que se utilicen chorros de agua o en ambientes exteriores sometidos a los agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).
- Tras el desembalaje, asegúrese de que la máquina esté intacta y no haya sufrido ningún daño.
- Los componentes del embalaje se deben entregar a las estaciones de eliminación correspondientes y bajo ningún concepto deben dejarse sin vigilancia o al alcance de los niños, animales o personas no autorizadas.
- Antes de poner la máquina en funcionamiento, compruebe que la tensión de alimentación especificada en la placa de datos colocada debajo de la base de la máquina corresponda con la tensión que se utiliza en su país.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia

y conocimientos, a menos que estén vigilados y hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- Nunca sumerja el accesorio en agua.
- Si el cable de alimentación eléctrica está deteriorado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para solicitar su sustitución y evitar cualquier peligro.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años solo si están vigilados por un adulto o si han sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos derivados del mismo.
- La limpieza y el mantenimiento pueden ser realizados por niños a partir de los 8 años siempre que estén vigilados por un adulto.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato puede ser utilizado por personas con reducidas capacidades físicas,
- sensoriales o mentales o sin experiencia y conocimientos solo si están vigiladas o han sido instruidas sobre el uso del aparato en condiciones seguras y si comprenden el peligro que corren.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de cualquier operación de
- montaje, desmontaje y limpieza.

Para este aparato:

- Antes de utilizar el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones.
- Apague el aparato inmediatamente después de su uso.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento.
- Desenchufe siempre la cafetera de la toma de corriente antes del montaje y el desmontaje de sus componentes y antes de proceder a su limpieza.
- Antes de conectar y desconectar la máquina, asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición de apagado.
- Desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de efectuar la limpieza y en caso de avería.
- Deje enfriar la cafetera antes de proceder a su limpieza.
- No utilice la cafetera sin agua en el depósito o sin el depósito.
- Deje un espacio de al menos 3 centímetros entre la cafetera y las eventuales paredes laterales o posteriores y deje un espacio libre de al menos 15 cm por encima de la misma.
- ¡Peligro de quemaduras! La cafetera emite calor y genera agua caliente y vapor durante su funcionamiento.
- ¡Peligro de quemaduras! No toque el calentador de tazas durante el funcionamiento.
- Las superficies del producto permanecen muy calientes después del uso debido al calor residual. No toque las superficies calientes para evitar quemaduras.
- No utilice la cafetera en combinación con partes o accesorios de otros fabricantes.
- Utilice exclusivamente recambios

originales del fabricante. El uso de piezas de recambio no aconsejadas por el fabricante podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

- Apoye la cafetera únicamente sobre superficies planas y secas.
- Evite mojar o proyectar líquidos sobre la cafetera. En caso de contacto con líquidos, desconecte inmediatamente el cable de la toma eléctrica y séquelo cuidadosamente: ¡Peligro de descargas eléctricas!
- No utilice detergentes agresivos u objetos cortantes para limpiar la cafetera.
- No modifique el aparato.
- No intente apagar nunca una llama/incendio con agua: apague el aparato, desenchúfelo y cubra la llama con una tapa o con una manta ignífuga.
- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con aristas vivas.
- No coloque el aparato sobre hornillos de gas o eléctricos encendidos o en sus proximidades, ni tampoco dentro de un horno o cerca de fuentes de calor.
- No coloque el aparato cerca de grifos o lavabos.
- No utilice la máquina si no funciona correctamente o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Diríjase a un centro de asistencia autorizado para la reparación/sustitución de la máquina.

## 2-2. USO PREVISTO DE LA MÁQUINA

- Esta máquina es apta para la preparación doméstica de café expreso con mezcla de café, para la extracción y para el suministro de agua caliente y/o vapor.
- El usuario debe leer con atención y comprender perfectamente las

instrucciones incluidas en el manual para poder utilizar la máquina correctamente.

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.

Tampoco puede utilizarse:

- en la zona de cocina por los empleados de tiendas, oficinas y en otros ambientes de trabajo;
- en granjas e instalaciones de turismo rural;
- por los clientes en hoteles, moteles y ambientes residenciales;
- en bed and breakfast.

En caso de uso indebido, se anula toda forma de garantía y el fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas y/o objetos.

Se considera uso indebido: cualquier uso diferente al indicado;  
- cualquier operación realizada en el aparato que no respete las indicaciones incluidas en este manual,  
- cualquier uso tras la manipulación de los componentes o de los dispositivos de seguridad;  
- el uso del aparato en el exterior.

## 2-3. ELIMINACIÓN



Los aparatos eléctricos no deben eliminarse junto con los residuos domésticos. Los aparatos que incluyen este símbolo están sujetos a la Directiva europea 2012/19/UE. Todos los aparatos eléctricos y electrónicos desechados deben separarse de los demás residuos domésticos para su eliminación y se deben entregar a los centros correspondientes previstos por el Estado. Una eliminación correcta del aparato desechado evitará daños al medio ambiente y riesgos para la salud de las personas. Para más información sobre la eliminación del aparato desechado, diríjase a la

Administración municipal, a la Oficina de recogida de residuos o a la tienda en la que ha comprado el aparato.

## 3. DESCRIPCIÓN

### 3-1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Depósito de agua
2. Calientatazas pasivo
3. Manómetro\*
4. Palanca del vapor/agua caliente
5. Dispensador
6. Surtidor de vapor/agua caliente
7. Bandeja apoya tazas extraíble
8. Bandeja de goteo
9. Interruptor on/off de alimentación
- 9a. Luz de máquina encendida
10. Interruptor de salida de café/agua caliente
- 10a. Luz de máquina en temperatura
11. Interruptor de vapor
- 11.a. Luz del interruptor de vapor
12. Portafiltro estándar
13. Portafiltro presurizado\*
14. Filtro de 1 taza/cápsulas\*
15. Filtro 2 tazas\*
16. Prensador para café\*
17. Cappuccino Automatic\*
18. Junta para cápsulas
19. Medidor de café

\*De serie solo en algunos modelos

## 4. USO

### 4-1. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

- Abra la tapa del depósito de agua y llene el depósito (1) con agua fresca y limpia, con cuidado de no superar el nivel máximo permitido.
- Encienda la máquina poniendo el interruptor on/off (9) en la posición «I». La luz encendida (9a) confirma la alimentación eléctrica.

- Introduzca el portafiltro en el dispensador.
- Abra la palanca del vapor/agua caliente (4).
- Coloque la palanca del interruptor de salida de café/agua caliente (10) en la posición «I». Cuando empiece a salir el agua de la boquilla del turbo de vapor (6), coloque la palanca del interruptor de salida de café/agua caliente (10) en la posición «0» y cierre la palanca (4).

Una vez realizadas estas operaciones, enjuague los circuitos internos:

- Introduzca el portafiltro (12-13) en el dispensador (5).
- Ponga el contenedor debajo de las boquillas de salida del café y presione la tecla de salida de café/agua caliente (10).
- Repita este procedimiento 5 veces.
- Una vez finalizado el enjuague, espere hasta que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento. La luz (10a) se enciende para indicar que se ha alcanzado la temperatura.
- A continuación, enjuague los circuitos internos:



Para evitar repetir tales operaciones, se recomienda controlar el nivel de agua del recipiente (1) para evitar que se vacíe el circuito hídrico de la máquina. Si así fuera, deberían repetirse las operaciones mencionadas anteriormente.



Preste atención cuando llene el depósito para no verter agua en el conector.



El indicador de alcance de la temperatura correcta (11a) seguirá apagándose y encendiéndose automáticamente durante el periodo de calentamiento.



Una vez encendida la máquina, para realizar el primer café, espere unos 6 minutos para obtener el nivel de calentamiento ideal.

## 4-2. PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRESO

Asegúrese de haber realizado todas las operaciones indicadas en el apartado 4.1 «puesta en funcionamiento del aparato».

### PRECALENTAMIENTO


- Controle que la cantidad de agua del depósito (1) sea suficiente.
- Introduzca el portafiltro (12) en el dispensador de café, sin el filtro.
- Accione el interruptor general (9), se iluminará el indicador luminoso de encendido (9a) que indica que la máquina está en funcionamiento.
- Espere hasta que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento para poder suministrar un café. La luz encendida (10a) confirma que se ha alcanzado la temperatura.

### PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRESO CON EL PORTAFILTRO ESTÁNDAR


- Una vez efectuado el precalentamiento, quite el portafiltro (12), seleccione el filtro 1 taza (14) si desea hacer un café o el filtro 2 tazas (15) si desea hacer dos cafés, e introdúzcalo en el portafiltro.
- Llene el filtro con uno o dos medidores de café molido (un medidor por cada taza de café), en función del filtro seleccionado. A continuación, nivele y preense el café con el prensador correspondiente (16), sin prensarlo demasiado.
- Limpie el borde del filtro para eliminar posibles residuos de café, enganche el portafiltro (12) al dispensador de café (5) y desplácelo hacia la derecha hasta bloquearlo para fijarlo al dispensador.
- Coloque una o dos tazas precalentadas


sobre la rejilla (7), debajo del portafiltro, y accione el interruptor de café/agua caliente (10). El manómetro (3) muestra la presión de trabajo.


- Una vez alcanzada la dosis de café deseada, interrumpa el suministro pulsando de nuevo el interruptor (10) y deje el portafiltro enganchado.
- Para desenganchar el portafiltro, gire la empuñadura de derecha a izquierda.
- Elimine el café utilizado manteniendo el filtro introducido y deje salir el café dando golpes al portafiltro colocado boca abajo.

 El filtro 1 taza es apto para el uso de las cápsulas ESE.

- Después de encender la máquina, se recomienda esperar unos 6 minutos para alcanzar la temperatura ideal de suministro para el primer café
  - Para obtener un óptimo café expreso, es importante utilizar café de alta calidad, bien tostado y molido correctamente.
  - La máquina para café expreso con bomba requiere el uso de una mezcla molida fina. Si la molienda es demasiado gruesa, se obtendrán cafés de color claro, ligeros y sin crema; en cambio, si es demasiado fina, se obtendrán cafés oscuros, fuertes y con poca crema.
  - Se recomienda moler el café con un molinillo de muelas cuando se vaya a utilizar, ya que, una vez molido, pierde al poco tiempo sus capacidades aromáticas.

 Se recomienda un suministro máximo de 30 segundos.

-  No toque las superficies calientes (caldera, dispensador, portafiltro, varita de vapor) para evitar quemaduras.
  - No quite el portafiltro durante la salida del café para evitar posibles quemaduras.
  - No coloque en ningún momento las manos debajo del dispensador y la varita de vapor, ya que los líquidos o el vapor suministrados están sobrecalentados y pueden provocar quemaduras.

 Cuando haya salido el café, no retire inmediatamente el portafiltro; espere algunos segundos para contribuir a la eliminación de la posible presión restante, lo que le evitará posibles quemaduras.


### PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRESO CON EL PORTAFILTRO PRESURIZADO

- Gracias al especial portafiltro presurizado es posible realizar un óptimo café cremoso como el de los bares.
- Introduzca el portafiltro (13) en el dispensador de la caldera (5) y fíjelo girándolo de izquierda a derecha hasta bloquearlo por completo para poder precalentarlo. Suelte el mango del portafiltro.
- Un sistema automático llevará ligeramente el mango del portafiltro hacia la izquierda. Este movimiento garantiza el funcionamiento perfecto del portafiltro a lo largo del tiempo.
- Asegúrese de que la cantidad de agua del depósito sea suficiente.
- Pulse el interruptor general (9).
- Espere hasta que se encienda el indicador (14a). Ahora el aparato se encuentra a la temperatura adecuada para suministrar el agua.

- Retire el portafiltro del dispensador de la caldera (5) e introduzca el filtro grande para café en el portafiltro.
- Llene el filtro con uno o dos medidores de café molido en función del número de cafés que vaya a preparar (fig A). aprox. 1 medidor = 1 café aprox. 2 medidores = 2 cafés. La cantidad y el prensado del café en polvo influyen directamente en la calidad y en el aroma del café.
- Preense ligeramente el café con el medidor y limpie el borde superior del portafiltro para eliminar posibles residuos de café (fig. B).
- Introduzca el portafiltro en el dispensador de la caldera (5) y coloque una o dos tazas precalentadas debajo del portafiltro.
- Pulse el interruptor de café (10). Al alcanzar la cantidad de café deseada, apague el interruptor de café (10).
- Una vez finalizadas las operaciones, quite el portafiltro, vacíe los posos y enjuague el portafiltro con agua corriente.

### 4-3. SALIDA DEL VAPOR


- El vapor se puede utilizar para montar la leche para el capuchino o para calentar las bebidas.

 ¡Atención! ¡Peligro de quemaduras! Al iniciar el suministro se pueden producir breves salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evite tocarlo directamente con las manos.

Suministro con el turbo de capuchino (6):


- Prepare el café expreso como se indica en los apartados anteriores, utilizando tazas grandes.


- Con la máquina en temperatura, dirija el tubo de vapor sobre la rejilla (7) y abra la palanca del grifo de "Agua caliente/vapor" (4) durante algunos instantes, para permitir que el agua residual salga del tubo de vapor;
- Cuando empiece a salir solo vapor, cierre la palanca del grifo de vapor/agua caliente (4).
- Coloque el interruptor de vapor (11) en la posición «I».
- Introduzca la leche fría en un recipiente alto y estrecho. Llénelo con aproximadamente 100 ml de leche por cada capuchino que desee preparar
- Unos 15-20 segundos después, cuando se apague el indicador de alcance de la temperatura correcta (11a), coloque el recipiente con la leche fría debajo del capuchinador (6), sumergiendo el capuchinador en la leche unos milímetros.

 Para garantizar un mejor resultado en la preparación del capuchino, la leche y la taza utilizada deben estar fríos.

- Gire lentamente la palanca del grifo de vapor (4) en sentido antihorario para que salga el vapor y mueva lentamente el recipiente de abajo hacia arriba para obtener una espuma más cremosa.
- Una vez duplicado el volumen de leche, sumerja la varita hasta la parte más profunda y caliente la leche hasta los 60-65 °C.
- Una vez obtenida la emulsión deseada, girar en sentido antihorario la palanca de vapor para interrumpir la salida del vapor y coloque el recipiente de la leche.
- Limpie la varita con un paño limpio y seco y, después, purgue el paño para eliminar cualquier residuo de leche de su interior.
- Coloque la palanca del interruptor de

- vapor (11) en la posición «0».
- Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café expreso.

 Para el funcionamiento correcto de la máquina, se recomienda limitar el suministro de vapor hasta un máximo de 60 segundos. Por razones de higiene se recomienda limpiar el capuchinador después de cada uso.

 La presión del vapor aumentará al girar la palanca.


#### 4-4. PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO CON EL CAPPUCCINO AUTOMÁTICO (OPCIONAL)


La sustitución del dispositivo de turbo de vapor (6) con el Cappuccino Automatic se debe llevar a cabo antes de la puesta en funcionamiento. Se deben realizar las siguientes operaciones:

- Afloje el anillo roscado superior (A) del turbo de vapor (6) (Fig.D), girándolo en sentido antihorario
- Extraiga el dispositivo de turbo de vapor (6) de la varita Fig. E de vapor, tirándolo hacia abajo.
- Introduzca el Cappuccino Automatic en la varita de vapor, empujando hacia arriba hasta que esta se apoye en el conector, y enrosque el anillo de fijación en sentido horario. Prepare el café expreso en la taza para el capuchino.
- A continuación, con la máquina lista para la salida del vapor, realice lo siguiente.
- Introduzca el tubo de aspiración (B) (Fig.E) del Cappuccino Automatic en el recipiente en el que se ha introducido la leche fría.
- Coloque la taza con el café previamente preparado debajo de la

boquilla del Cappuccino Automatic y abra el grifo de vapor (4) en sentido antihorario; de esta manera comienza a salir leche caliente emulsionada y llena de espuma.


- Para interrumpir su salida, cierre el grifo de vapor (4) girándolo en sentido horario.

 Es posible regular la espuma de la leche mediante la cruceta (C) (Fig. E), del Cappuccino Automatic para conseguir la consistencia deseada de la crema. Para una crema con más volumen, desplace hacia arriba la cruceta.

 Para el funcionamiento correcto de la máquina, se recomienda limitar el suministro de vapor hasta un máximo de 60 segundos.


#### 4-5. SALIDA DEL AGUA CALIENTE

- Asegúrese de haber realizado todas las operaciones indicadas en el apartado 4.1
- Coloque un recipiente debajo del tubo del capuchinador (6)
- Abra la palanca (4) y coloque la palanca del interruptor de café/agua caliente (10) en la posición «I»; de esta manera se obtendrá inmediatamente la salida del agua del turbo de vapor (6).
- Una vez alcanzada la cantidad de agua deseada, coloque de nuevo la palanca del interruptor de café/agua caliente en la posición «0» y cierre la palanca (4).
- Tras la salida del agua caliente, se recomienda controlar que el depósito (1) contenga agua.

 El agua sale a una temperatura elevada. Actúe con la máxima precaución para evitar posibles quemaduras.

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de cualquier operación de limpieza y mantenimiento, quite el cable de alimentación de la toma de corriente sin estirarlo.

 No sumerja la cafetera en agua u otros líquidos. Deje enfriar la cafetera antes de proceder a su limpieza.

### 5-1. LIMPIEZA DEL CUERPO

Para una buena conservación de las superficies externas, es preciso limpiarlas regularmente al término de cada uso, una vez que se hayan enfriado. Limpie con un paño suave y húmedo.

### 5-2. LIMPIEZA DE LOS COMPONENTES DE LA CAFETERA

#### LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE CAFÉ

Limpie los filtros de café regularmente bajo agua corriente. Si los agujeros se encuentran obstruidos, límpielos con un alfiler o un cepillo.

#### LIMPIEZA DEL DISPOSITIVO DE TURBO DE VAPOR

- Para evitar la alteración del sabor de las bebidas que se van a calentar y la obstrucción del agujero del terminal del turbo de vapor (6), gire la palanca de vapor después de cada uso para que salga un poco de vapor y la leche que se haya quedado en su interior. A continuación, limpie con cuidado el dispositivo con un paño húmedo,
- Además de la limpieza inmediata después de cada uso, se recomienda realizar cada cierto tiempo una limpieza más minuciosa del turbo de vapor (Fig. G).
- Extraiga el tubo (E) del turbo de vapor tirándolo hacia abajo.

- Desenrosque el anillo roscado (A) girándolo en sentido antihorario hasta que se desenganche la varita de vapor.
- Limpie el inyector (D) con agua templada para eliminar los residuos de leche, procurando liberar, con una aguja, el agujero del chorro de vapor si estuviera obstruido a causa de los grumos de leche endurecida.
- Tras la limpieza, vuelva a montarlo de la siguiente manera:
- Introduzca el anillo roscado (A), el racor prensagoma (B) y la goma (C) en la varita de vapor, introduzca el inyector (D) en la varita de vapor hasta el tope, enrosque el anillo de fijación (A) en sentido horario hasta el final del roscado para enganchar el inyector.
- Introduzca el tubo (E) en el inyector empujándolo hacia arriba.

#### LIMPIEZA DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC

- Ponga al lado de la máquina un vaso lleno de agua, en el cual se debe sumergir el tubo de aspiración.
- Realice los mismos pasos que para la preparación normal de un capuchino, dejando que fluya el agua sucia en un recipiente adecuado.
- Para volver a colocar el tubo de vapor (12), siga las instrucciones indicadas en el cap. 4.9.
- Además de la limpieza inmediata después de cada uso, realice cada cierto tiempo una limpieza más minuciosa del Cappuccino Automatic.
- Desenrosque el anillo roscado (A) girándolo en sentido antihorario hasta que se desenganche la varita de vapor (Fig. G).
- Retire la tapa (D), la cruceta (C) y el tubo (B), y lávelo todo minuciosamente con agua corriente templada para eliminar residuos de leche o grumos endurecidos; después, vuelva a montar los componentes en sentido inverso.

#### LIMPIEZA DEL DISPENSADOR

- Se recomienda enjuagar el dispensador activando la tecla de salida de café/agua caliente (10), sin introducir el portafiltro

#### LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

- Se recomienda limpiar periódicamente el depósito de agua, extrayéndolo con cuidado de su posición mediante el asa correspondiente e introduciendo posteriormente los conductos de agua en su interior.

#### 5-3. DESCALCIFICACIÓN

- Se recomienda descalcificar la máquina dependiendo de la frecuencia de uso y de la dureza del agua, utilizando productos descalcificadores específicos que se encuentran en el mercado y en los Centros de Asistencia autorizados.
- Prepare en un recipiente una solución de agua (1,5 litros) y descalcificador y disuelva con cuidado este último en el agua; a continuación, vierta la solución en el depósito de agua (1).
- Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado.
- Coloque un recipiente adecuado debajo del dispensador de café (5) y del dispositivo de turbo de vapor (6).
- Accione el interruptor de café/agua caliente (10) en la posición de encendido, deje que la solución fluya a través del dispensador de café (5) durante aproximadamente 15 segundos e interrumpa el suministro.
- Accione el interruptor de vapor (11) y el interruptor de café/agua caliente (10) en la posición de encendido, gire con cuidado la palanca de suministro de vapor (4) y deje salir agua del turbo de vapor (6) durante algunos segundos; a continuación, interrumpa el suministro.

- Espere algunos minutos y repita las operaciones hasta que el depósito se vacíe por completo
- Para eliminar los residuos de solución y de cal, extraiga el depósito de agua (1), enjuáguelo con abundante agua, llénelo con agua fresca y vuelva a introducirlo en el lugar correspondiente.

- Accione el interruptor de café/agua caliente (10) en la posición de encendido y continúe el suministro hasta que el depósito se vacíe por completo.
- Vuelva a repetir los dos puntos anteriores.

## 6. CAUSAS DE MAL FUNCIONAMIENTO O ANOMALÍAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no funciona y la luz testigo del interruptor no se enciende	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falta de corriente.</li> <li>2. El enchufe del cable de alimentación no se ha introducido correctamente</li> <li>3. El cable de alimentación está dañado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restablezca la corriente.</li> <li>2. Introduzca correctamente el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente</li> <li>3. Diríjase al CENTRO DE ASISTENCIA para la sustitución</li> </ol>
La luz testigo del interruptor de encendido está encendida y el agua no se calienta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se debe restablecer el termostato de seguridad</li> <li>2. La resistencia se ha interrumpido o quemado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diríjase al CENTRO DE ASISTENCIA</li> <li>2. Diríjase al CENTRO DE ASISTENCIA</li> </ol>
No sale café durante el suministro	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falta agua en el depósito</li> <li>2. El café molido es demasiado fino</li> <li>3. La cantidad de café es excesiva</li> <li>4. El café está demasiado prensado.</li> <li>5. Interruptor de vapor accionado</li> <li>6. No se ha cargado el circuito</li> <li>7. Vertedor obstruido</li> <li>8. Agujeros del portafiltro obstruidos</li> <li>9. Cal en el interior del circuito</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduzca agua en el depósito</li> <li>2. Sustituya con una molienda más gruesa</li> <li>3. Disminuya la cantidad de café en el filtro</li> <li>4. Prese menos el café</li> <li>5. Extraiga el interruptor de vapor</li> <li>6. Vea apartado 4.1</li> <li>7. Limpie o sustituya el vertedor</li> <li>8. Limpie los agujeros del portafiltro</li> <li>9. Realice la descalcificación como se indica en el apartado 5.3</li> </ol>
Ruido fuerte de la bomba	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falta agua en el depósito</li> <li>2. La bomba no está activada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduzca agua en el depósito.</li> <li>2. Vea apartado 4.1</li> </ol>

<p>El café gotea</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El café molido es demasiado grueso.</li> <li>2. La cantidad de café es insuficiente.</li> <li>3. Prensado insuficiente del café.</li> <li>4. Café viejo o inadecuado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La regulación de la molienda debe ser más fina</li> <li>2. Aumente la dosis de café</li> <li>3. Prensé más el café</li> <li>4. Sustituya el café</li> </ol>
<p>El café sale entre el dispensador de la caldera y el portafiltro</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El portafiltro no se ha introducido correctamente.</li> <li>2. Excesiva cantidad de café en el filtro.</li> <li>3. No se ha limpiado el borde del portafiltro.</li> <li>4. La junta portafiltros está desgastada.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdúzcalo correctamente</li> <li>2. Disminuya la cantidad de café</li> <li>3. Quite los residuos de café del borde del portafiltro</li> <li>4. Diríjase al CENTRO DE ASISTENCIA</li> </ol>
<p>No se forma crema en el café</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La mezcla de café no es apta para el tipo de máquina</li> <li>2. La molienda no es correcta</li> <li>3. La cantidad de café es insuficiente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sustituya el café.</li> <li>2. Regule la molienda del café</li> <li>3. Aumente la dosis del café y prénselo adecuadamente</li> </ol>
<p>El café sale demasiado frío</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La máquina no estaba a la temperatura adecuada</li> <li>2. No se ha precalentado el portafiltro</li> <li>3. No se han precalentado las tazas</li> <li>4. El termostato no opera dentro de los valores óptimos</li> <li>5. Cal en el interior del circuito</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Respete las indicaciones incluidas en el apartado 4.1-4.2</li> <li>2. El portafiltro debe calentarse al mismo tiempo que el agua, vea apartado 4.1</li> <li>3. Caliente bien las tazas en el calentatazas correspondiente (2)</li> <li>4. Diríjase al CENTRO DE ASISTENCIA</li> <li>5. Realice la descalcificación como se indica en el apartado 5.3</li> </ol>
<p>El café sale demasiado caliente</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El termostato no opera dentro de los valores óptimos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diríjase al CENTRO DE ASISTENCIA</li> </ol>
<p>La máquina no suministra vapor</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No se ha cargado el circuito</li> <li>2. El agujero del terminal del tubo de vapor está obstruido</li> <li>3. Falta agua en el depósito</li> <li>4. El turbo de vapor no se ha introducido correctamente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vea apartado 4.4 – salida del vapor.</li> <li>2. Limpie el agujero con la ayuda de una aguja</li> <li>3. Vea apartado 4.1</li> <li>4. Vuelva a colocar el turbo de vapor</li> </ol>


Instruções para a utilização dos modelos


## GRAN CAFFÈ


Caro cliente,  
Obrigado por adquirir um dos nossos produtos, fabricado de acordo com as últimas inovações tecnológicas. Seguindo escrupulosamente as simples operações relativas à utilização correta do nosso produto em conformidade com as recomendações essenciais de segurança indicadas neste manual, poderá obter o máximo desempenho e verificar a notável fiabilidade deste produto ao longo dos anos. Caso encontre alguma anomalia no seu funcionamento, pode sempre contar com a rede de Centros de Assistência Técnica que estão à sua disposição a partir de agora.

### SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTAS INSTRUÇÕES


Os avisos importantes trazem estes símbolos. É absolutamente necessário acatar esses avisos.


 Antes de colocar em funcionamento o aparelho, leia atentamente o manual de instruções.

 Atenção! Operações particularmente importantes e/ou perigosas.

 Informações (úteis para a utilização do aparelho).

 Sugestões.

 Intervenções que podem ser efetuadas pelo utilizador.

 Intervenções que devem ser efetuadas exclusivamente por um técnico qualificado.

# ÍNDICE

<b>1. INTRODUÇÃO AO MANUAL</b>	<b>90</b>
1-1. INTRODUÇÃO	90
<b>2. AVISOS</b>	<b>90</b>
2-1. AVISOS DE SEGURANÇA	90
2-2. UTILIZAÇÃO PREVISTA DA MÁQUINA	92
2-3. ELIMINAÇÃO	92
<b>3. DESCRIÇÃO</b>	<b>93</b>
3-1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	93
<b>4. UTILIZAÇÃO</b>	<b>93</b>
4-1. COLOCAÇÃO DO APARELHO EM FUNCIONAMENTO	93
4-2. PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO	94
4-3. DISPENSA DE VAPOR	95
4-4. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO COM O CAPPUCCINO AUTOMATIC (OPCIONAL)	96
4-5. DISPENSA DE ÁGUA QUENTE	97
<b>5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b>	<b>97</b>
5-1. LIMPEZA DA ESTRUTURA	97
5-2. LIMPEZA DOS COMPONENTES DA MÁQUINA DE CAFÉ	97
5-3. DESCALCIFICAÇÃO	98
<b>6. CAUSAS DE MAU FUNCIONAMENTO OU ANOMALIAS</b>	<b>99</b>

## 1. INTRODUÇÃO AO MANUAL

### 1-1. INTRODUÇÃO

Este manual de instruções é parte integrante da máquina, deve ser lido cuidadosamente, estar sempre disponível para consulta e ser mantido durante toda a vida operativa da máquina.

No interior, há informações sobre a utilização correta da máquina, a limpeza, a manutenção e são fornecidas indicações importantes para a realização de operações a efetuar com atenção especial e para eventuais riscos residuais.

O manual reflete as inovações tecnológicas no momento da sua elaboração; o fabricante reserva-se o direito de efetuar quaisquer alterações técnicas necessárias aos seus produtos e de atualizar os manuais sem a obrigação de rever as versões anteriores.

LA PAVONI S.p.A. declina qualquer responsabilidade por eventuais danos que possam ser direta ou indiretamente causados a pessoas ou coisas como resultado:

- da não observância de todas as recomendações das normas de segurança em vigor;
- de uma instalação incorreta;
- de falhas na alimentação elétrica;
- de utilização imprópria ou incorreta da máquina;
- de utilização não compatível com o estabelecido neste manual;
- de graves faltas de manutenção;
- de modificações na máquina ou qualquer intervenção não autorizada;
- do uso de peças sobresselentes não originais ou específicas para o modelo;
- do desrespeito total ou parcial às

- instruções;
- de eventos excepcionais.

## 2. AVISOS



### 2-1. AVISOS DE SEGURANÇA

- O utilizador deve cumprir as normas de segurança em vigor no país onde a máquina é utilizada, para além das regras ditadas pelo senso comum e as recomendações contidas neste manual.
- A fim de garantir o correto funcionamento da máquina e a manutenção das suas características ao longo do tempo, recomenda-se verificar as condições ambientais adequadas (a temperatura ambiente deve estar entre 5 °C e 35 °C), evitando a utilização da máquina em locais onde são utilizados jatos de água ou em ambientes exteriores sujeitos a agentes atmosféricos (sol, chuva, etc.).
- Depois de desembalar a máquina, certifique-se de que está intacta e que não apresenta danos.
- Os componentes da embalagem devem ser depositados nos contentores de separação de lixo apropriados e em nenhum caso devem ser deixados sem vigilância ou ao alcance de crianças, animais ou pessoas não autorizadas.
- Antes de colocar a máquina em funcionamento, verifique se a tensão de alimentação elétrica especificada na placa de identificação por baixo da base da máquina é aquela em utilização no país.
- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não possuam experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas

ou instruídas, no que diz respeito à utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem vigilância.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, contacte o serviço de
- assistência técnica para a sua substituição a fim de evitar qualquer perigo.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade se supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e se compreenderem os riscos relacionados.
- A limpeza e a manutenção podem ser realizadas por crianças a partir dos 8 anos se supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo afastado do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas,
- sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não possuam experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas, no que diz respeito à utilização segura do aparelho e se estiverem conscientes dos relativos perigos.
- Extraia a ficha do aparelho da tomada de corrente antes de efetuar todas as operações de
- montagem, desmontagem e limpeza.

Para este aparelho:

- Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.
- Desligue imediatamente o aparelho depois da utilização.
- Não deixe o aparelho sem vigilância se estiver a funcionar.
- Desligue sempre a máquina de café da tomada antes da montagem e da desmontagem das componentes e antes de a limpar.
- Antes de ligar e desligar a máquina, certifique-se de que o interruptor de ligação está na posição de desligado.
- Retire a ficha da tomada de corrente antes de efetuar a limpeza e em caso de avaria.
- Deixe arrefecer a máquina de café antes de a limpar.
- Não utilize a máquina de café sem água no depósito ou sem o depósito.
- Deixe um espaço de pelo menos 3 cm entre a máquina de café e eventuais paredes laterais ou posteriores e deixe um espaço de pelo menos 15 cm por cima da máquina de café.
- Perigo de queimaduras! A máquina de café gera calor e produz água quente e vapor durante o funcionamento.
- Perigo de queimaduras! Não toque no aquecedor de chávenas durante o funcionamento.
- As superfícies do produto permanecem muito quentes após a utilização devido ao calor residual. Não toque nas superfícies quentes a fim de evitar queimaduras.
- Não utilize a máquina de café em combinação com partes ou acessórios de outros produtores.
- Utilize exclusivamente peças de reposição do produtor. A utilização de peças de reposição não aconselhadas pelo produtor poderá provocar

incêndios, choques elétricos ou lesões às pessoas.

- Coloque a máquina de café somente sobre superfícies planas e secas.
- Evite de molhar ou borrifar líquidos sobre a máquina de café. No caso de contacto com líquidos, retire imediatamente o cabo da tomada e enxugue com cuidado. Perigo de choques elétricos!
- Não utilize detergentes agressivos ou objetos cortantes para limpar a máquina de café.
- Não efetue modificações ao aparelho.
- Nunca tente desligar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e cubra a chama com uma tampa ou com uma manta ignífuga.
- Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com arestas vivas.
- Não coloque o aparelho por cima ou perto de fogões a gás ou elétricos ligados, no interior de um forno ou em proximidade de fontes de calor.
- Não coloque o aparelho perto de torneiras ou lava-loiças.
- Não utilize a máquina se esta não funcionar corretamente ou se o cabo de alimentação ou a ficha tiverem sido danificados. Contacte um centro de assistência técnica autorizado para a reparação/substituição da máquina.

## 2-2. UTILIZAÇÃO PREVISTA DA MÁQUINA

- Esta máquina é adequada para a preparação doméstica de café expresso com mistura de café, para extração e dispensa de água quente e/ou vapor.
- O utilizador deve ter lido cuidadosamente e compreendido bem as instruções contidas no manual, a fim de utilizar a máquina corretamente.

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Além disso, não pode ser utilizado:

- na zona da cozinha dos funcionários de lojas, escritórios e noutros ambientes de trabalho;
- em quintas/casas de turismo rural;
- por clientes em hotéis, motéis e residenciais;
- nos alojamentos com pequeno-almoço.

Em caso de utilização indevida, qualquer forma de garantia perderá o seu efeito e o fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a pessoas e/ou bens.

Qualquer outra utilização para além da declarada é considerada imprópria;

- qualquer intervenção no aparelho que seja contrária às indicações oferecidas neste manual;
- qualquer utilização após adulteração de componentes ou dos dispositivos de segurança;
- o uso do aparelho em ambientes exteriores.

## 2-3. ELIMINAÇÃO



Os aparelhos elétricos velhos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Os aparelhos que trazem este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/UE. Todos os aparelhos elétricos e eletrónicos desmontados devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico, encaminhando-os para os centros apropriados previstos pelas autoridades camarárias. Ao eliminar corretamente o aparelho desmontado, evitará danos ao meio ambiente e riscos à saúde humana. Para obter mais informações sobre a eliminação do aparelho desmontado, contacte a administração camarária, o centro de recolha ou a loja onde adquiriu o produto.

## 3. DESCRIÇÃO

### 3-1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Depósito de água
2. Aquecedor de chávenas passivo
3. Manómetro\*
4. Manípulo de vapor/água quente
5. Unidade de dispensa
6. Dispensador de vapor/água quente
7. Bandeja de apoio das chávenas removível
8. Recipiente de recolha de gotas
9. Interruptor on/off de alimentação
- 9a Lâmpada da máquina acesa
10. Interruptor de dispensa de café/água quente
- 10a. Lâmpada da máquina em temperatura
11. Interruptor de vapor
- 11.a. Lâmpada do interruptor do vapor
12. Porta-filtro padrão
13. Porta-filtro pressurizado\*
14. Filtro de 1 chávena/pastilhas\*
15. Filtro 2 chávenas\*
16. Prensa para café\*
17. Cappuccino Automatic\*
18. Junta para pastilhas
19. Medidor de café

\*De série apenas em alguns modelos

## 4. UTILIZAÇÃO

### 4-1. COLOCAÇÃO DO APARELHO EM FUNCIONAMENTO

- Abra a tampa do depósito de água e encha o depósito (1) com água fresca e limpa, tendo o cuidado de não exceder o nível máximo permitido.
- Ligue a máquina, colocando o interruptor on/off (9) na posição "I". O acendimento da lâmpada (9a) confirma a alimentação elétrica.
- Insira o porta-filtro na unidade de dispensa.
- Abra o manípulo de vapor/água quente (4).

- Coloque a alavanca do interruptor de dispensa de café/água quente (10) na posição "I". Quando a água começar a sair pelo bico do tubo de vapor (6), coloque a alavanca do interruptor de dispensa do café/água quente (10) na posição "0" e feche o manípulo (4).

Após ter realizado estas operações, proceda ao enxaguamento dos circuitos internos:

- Insira o porta-filtro (12-13) na unidade de dispensa (5).
- Posicione um recipiente por baixo dos bicos de dispensa do café e pressione o botão de dispensa de café/água quente (10).
- Repita este processo 5 vezes.
- Uma vez terminado o enxaguamento, aguarde que a máquina atinja a temperatura de funcionamento. A lâmpada (10a) acesa indica que foi atingida a temperatura.
- Neste ponto, proceda ao enxaguamento dos circuitos internos:



Para evitar repetir estas operações, é aconselhável verificar o nível de água no recipiente (1) para evitar o esvaziamento do circuito de água da máquina. No caso de isto ocorrer, as operações acima mencionadas devem ser repetidas.



Preste atenção ao encher o depósito para não verter água sobre o conector.



A luz indicadora de atingimento da temperatura correta (11a) continuará a apagar-se e a acender-se automaticamente durante o período de aquecimento.

Após ter ligado a máquina, para o primeiro café, aguarde cerca de 6 minutos para o aquecimento ideal.

## 4-2. PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

Certifique-se de que efetuou todas as operações descritas na secção 4.1 "colocação do aparelho em funcionamento".


### PRÉ-AQUECIMENTO


- Verifique se a quantidade de água no depósito (1) é suficiente.
- Insira o porta-filtro (12) na unidade de dispensa de café, sem o filtro.
- Acione o interruptor geral (9), acenderá a luz indicadora de acendimento (9a), que indica que a máquina está em funcionamento.
- Aguarde que a máquina atinja a temperatura de funcionamento para ser possível dispensar um café. O acendimento da lâmpada (10a) confirma que a temperatura foi atingida.


### PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO COM PORTA-FILTRO PADRÃO


- Após ter realizado o pré-aquecimento, retire o porta-filtro (12), selecione o filtro 1 chávena (14) se quiser fazer um café ou o filtro 2 chávenas (15) se quiser fazer dois cafés, e insira-o no porta-filtro.
- Encha o filtro com um ou dois copos de medição de café moído (um copo de medição por cada chávena de café), dependendo do filtro selecionado. Em seguida, nivele e pressione o café com o calcador apropriado (16), sem pressionar demasiado.
- Limpe a borda do filtro de eventuais resíduos de café e encaixe o porta-filtro (12) na unidade de dispensa de café (5) e mova-o para a direita até ao seu bloqueio para o fixar na unidade.
- Coloque na grelha (7) sob o porta-filtro, uma ou duas chávenas pré-aquecidas e acione o interruptor de café/água quente (10). O manómetro (3) mostra a pressão de exercício.

- Uma vez atingida a dose de café desejada, interrompa a dispensa atuando novamente no interruptor (10) e deixe o porta-filtro encaixado.
- Para desencaixar o porta-filtro, rode o punho da direita para a esquerda.
- Elimine o café usado mantendo o filtro inserido e faça com que o café saia batendo o porta-filtro virado ao contrário.

 O filtro para 1 chávena é adequado para a utilização com pastilhas ESE.


-  Após ter ligado a máquina, recomenda-se aguardar cerca de 6 minutos para atingir a temperatura ideal de dispensa para o primeiro café.
  - Para obter um excelente café expresso é importante utilizar um café bem torrado e moído, de excelente qualidade.
  - A máquina de café expresso com bomba exige a utilização de uma mistura moída fina; se a moagem for muito grossa, obter-se-á um café claro e leve sem creme, se for muito fina, um café escuro e forte com pouco creme.
    - É aconselhável moer o café com um moinho no momento da sua utilização porque, uma vez moído, perde as suas capacidades aromáticas num curto espaço de tempo.

 Recomenda-se um tempo máximo de dispensa de 30 segundos.

-  Não toque nas superfícies quentes (caldeira, unidade, porta-filtro, tubo de vapor) para evitar queimaduras.
  - Não remova o porta-filtro

durante a preparação do café, para evitar possíveis queimaduras.

- Não coloque as mãos por debaixo da unidade e do tubo de vapor sob nenhuma circunstância, pois os líquidos ou o vapor dispensado estão sobreaquecidos e podem causar queimaduras.

 Após a dispensa do café, não remova imediatamente o porta-filtro, aguarde por alguns segundos para a eliminação de qualquer pressão residual a fim de evitar possíveis queimaduras.

### PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO COM SUPORTE DE FILTRO PRESSURIZADO


- Graças ao porta-filtro especial pressurizado mecânico, ser-lhe-á possível fazer um excelente café cremoso como no bar.
- Insira o porta-filtro (13) na unidade da caldeira (5) e fixe-o rodando-o da esquerda para a direita até ficar completamente bloqueado, de modo a poder ser pré-aquecido. Solte a pega do cabo do porta-filtro.
- Um sistema automático coloca agora o cabo do porta-filtro ligeiramente para a esquerda. Este movimento garante o perfeito funcionamento do porta-filtro ao longo do tempo.
- Assegure-se de que a quantidade de água no depósito é suficiente.
- Prima o interruptor geral (9).
- Aguarde até que a luz indicadora (14a) acenda. O aparelho está agora à temperatura certa para a dispensa de água.
- Retire o porta-filtro da unidade da caldeira (5) e insira o filtro grande para café no porta-filtro.
- Encha o filtro com um ou dois copos de medição de café moído, de acordo

com o número de cafés a serem preparados (fig. A). aprox. 1 copo de medição = 1 café aprox. 2 copos de medição = 2 cafés. A quantidade e a prensagem do pó de café tem uma influência direta na qualidade e no aroma do café.

- Pressione ligeiramente o café com o copo de medição e limpe a borda superior do porta-filtro de quaisquer resíduos de café (Fig. B).
- Insira o porta-filtro na unidade da caldeira (5) e coloque uma ou duas chávenas pré-aquecidas sob o porta-filtro.
- Prima o interruptor do café (10). Quando tiver atingido a quantidade de café desejada, desligue o interruptor do café (10).
- Quando as operações terminarem, retire o porta-filtro, esvazie as borras e enxague o porta-filtro com água corrente.

## 4-3. DISPENSA DE VAPOR

- O vapor pode ser utilizado para criar espuma no leite para o cappuccino, mas também para o aquecimento de bebidas.

 Atenção! Perigo de queimaduras! Podem ocorrer salpicos rápidos de água quente no início do processo de dispensa. O tubo dispensador pode atingir altas temperaturas: evite tocá-lo diretamente com as mãos.


Dispensa com o tubo de cappuccino (6):

- Prepare o café expresso como descrito nos parágrafos anteriores, utilizando chávenas grandes.
- Com a máquina em temperatura, dirija o tubo de vapor sobre a grelha (7) e abra o manípulo da torneira "Água quente/vapor" (4) durante alguns instantes, para que a água residual





saia pelo tubo de vapor;

- Quando começar a sair apenas vapor, feche o manípulo da torneira de vapor/água quente (4).
- Coloque o interruptor do vapor (11) na posição "I".
- Coloque o leite frio num recipiente alto e estreito. Encha-o com cerca de 100 ml de leite para cada cappuccino que queira preparar
- Após cerca de 15-20 segundos e quando a luz indicadora de atingimento da temperatura correta (11a) se apagar, coloque o recipiente com leite frio sob o cappuccinador (6), mergulhando o cappuccinador no leite em alguns milímetros.

 Para assegurar um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite e a chávena utilizados devem estar frios.

- Rode lentamente o manípulo da torneira de dispensa de vapor (4) no sentido anti-horário para fazer sair o vapor e mova lentamente o recipiente de baixo para cima para obter uma espuma mais cremosa.
- Uma vez que o volume de leite tenha duplicado, mergulhe a lança em profundidade e aqueça o leite a 60-65 °C.
- Quando tiver obtido a emulsão desejada, rode o manípulo de vapor no sentido anti-horário para interromper a dispensa de vapor e pouse o recipiente de leite.
- Limpe a lança com um pano limpo e seco, depois purgue no pano para eliminar os resíduos de leite no seu interior.
- Coloque a alavanca do interruptor do vapor (11) na posição "0".
- Verta o leite emulsionado nas chávenas com o café expresso.


 Para o correto funcionamento da máquina, é aconselhável limitar a dispensa de vapor a um máximo de 60 segundos. Para razões de higiene aconselha-se limpar o cappuccinador após a utilização.


 A pressão do vapor aumentará à medida que o manípulo for rodado.

#### 4-4. PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO COM O CAPPUCCINO AUTOMATIC (OPCIONAL)

A substituição do dispositivo do tubo do vapor tradicional (6) pelo Cappuccino Automatic deve ocorrer antes da colocação em funcionamento. As operações a efetuar são as seguintes:


- Afrouxe o aro roscado superior (A) do turbo do vapor (6) (Fig.D), rodando-o no sentido anti-horário
- Retire o dispositivo do tubo do vaporizador (6) da lança Fig. E de vapor, puxando para baixo.
- Introduza o Cappuccino Automatic na lança do vapor empurrando para cima até que a lança se apoie no encaixe, e aperte o aro no sentido horário. Prepare o café expresso na chávena para o cappuccino.
- Em seguida, com a máquina pronta para a dispensa do vapor, proceda como se segue.
- Insira o tubo de aspiração (B) (Fig.E) do Cappuccino Automático no recipiente onde foi introduzido o leite frio.
- Coloque a chávena com o café previamente preparado sob o bico do Cappuccino Automatic e abra a torneira de vapor (4) no sentido anti-horário; assim começa a dispensa do leite quente emulsionado e espumoso.
- Para interromper a dispensa, feche a torneira do vapor (4) no sentido horário.

 É possível regular a espuma do leite atuando sobre o pino (C) (Fig. E), do Cappuccino Automatic para ter a consistência do creme pretendida. Para um creme com mais volume, mova o pino para cima.

 Para o correto funcionamento da máquina, é aconselhável limitar a dispensa de vapor a um máximo de 60 segundos.


#### 4-5. DISPENSA DE ÁGUA QUENTE

- Certifique-se de que efetuou todas as operações descritas na secção 4.1
- Coloque um recipiente sob o tubo cappuccinador (6)
- Abra o manípulo (4) e coloque a alavanca do interruptor do café/água quente (10) na posição "I"; desta forma obterá imediatamente a saída de água do tubo do vapor (6).
- Quando a quantidade de água desejada tiver sido atingida, coloque novamente a alavanca do interruptor do café/água quente na posição "0" e feche o manípulo (4).
- Após a dispensa de água quente é recomendado verificar se o depósito (1) contém água.

 A água dispensada sai a uma temperatura elevada. Tenha muito cuidado para evitar possíveis queimaduras.

### 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de qualquer operação de limpeza e manutenção, retire o cabo de alimentação da tomada pela ficha, sem o puxar.

 Não imerja a máquina de café em água ou outros líquidos.

Deixe arrefecer a máquina de café antes de a limpar.

#### 5-1. LIMPEZA DA ESTRUTURA

Para uma boa conservação das superfícies exteriores, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, depois de as ter deixado arrefecer. Limpe com um pano macio e húmido.

#### 5-2. LIMPEZA DOS COMPONENTES DA MÁQUINA DE CAFÉ

##### LIMPEZA DOS FILTROS DO CAFÉ

Limpe os filtros do café regularmente com o jato da torneira. Se as aberturas estiverem obstruídas limpe-as com um alfinete ou uma escova.

##### LIMPEZA DO DISPOSITIVO DO TUBO DE VAPOR

- Para evitar alterar o sabor das bebidas a serem aquecidas e o entupimento do orifício do terminal do tubo de vapor (6), após cada utilização, rode o manípulo de vapor para libertar um pouco de vapor e deixar escorrer o leite deixado no interior. Em seguida, limpe cuidadosamente o dispositivo com um pano húmido.
- Além da limpeza imediata após cada utilização, é aconselhável submeter de vez em quando o tubo de vapor a uma limpeza mais cuidada (Fig. G).
- Retire a manga de borracha (E) do tubo de vapor puxando-o para baixo.
- Desaperte o aro roscado (A) rodando-o no sentido anti-horário, até que a lança do vapor se desprenda.
- Limpe o injetor (D) de resíduos de leite em água quente, tendo o cuidado de usar uma agulha para libertar o orifício do jato de vapor de quaisquer grumos de leite endurecido.
- Após a limpeza, volte a montar da seguinte forma:

- Insira o aro roscado (A), o prensa-borracha (B) e a borracha (C) na lança de vapor, insira o injetor (D) na lança de vapor até ao batente, aparafuse o aro (A) no sentido horário até ao fim da rosca para prender o injetor.
- Introduza a manga de borracha (E) no injetor empurrando-a para cima.

#### LIMPEZA DO CAPPUCCINO AUTOMATIC

- Coloque um copo cheio de água ao lado da máquina para mergulhar o tubo de aspiração.
- Atue como para a preparação normal de um cappuccino, deixando a água suja fluir num recipiente próprio.
- Para reposicionar o tubo de vapor (12), siga as instruções indicadas no cap. 4.9.
- Para além da limpeza imediatamente após cada utilização, submeta o Cappuccino Automatic a uma limpeza mais cuidadosa de tempos em tempos.
- Desaperte o aro roscado (A) rodando-o no sentido anti-horário, até que a lança de vapor se desprenda (Fig. G).
- Remova a tampa (D), o pino (C), o tubo (B) e lave tudo cuidadosamente em água corrente morna para remover os resíduos de leite ou grumos endurecidos e volte a montar os componentes no sentido inverso.

#### LIMPEZA DA UNIDADE DE DISPENSA

- É aconselhável enxaguar a unidade de dispensa ativando o botão de dispensa do café/água quente (10), sem inserir o porta-filtro

#### LIMPEZA DO DEPÓSITO DA ÁGUA

- É aconselhável realizar a limpeza periódica do depósito de água, retirando-o cuidadosamente do seu compartimento por meio da pega e depois reintroduzindo os tubos de água no seu interior.

### 5-3. DESCALCIFICAÇÃO

- Recomenda-se descalcificar a máquina de acordo com a frequência de utilização e a dureza da água, usando produtos descalcificantes específicos encontrados no mercado e nos Centros de Assistência Autorizados.
- Prepare uma solução de água (1,5 litros) e descalcificante num recipiente e dissolvê-la cuidadosamente na água; em seguida, verta a solução no depósito de água (1).
- Assegure-se de que o porta-filtro não está encaixado.
- Coloque um recipiente adequado sob a unidade de dispensa do café (5) e sob o dispositivo do tubo do vapor (6).
- Acione o interruptor do café/água quente (10) para a posição de ligado deixe a solução fluir através da unidade de dispensa do café (5) durante aproximadamente 15 segundos e interrompa a dispensa.
- Acione o interruptor do vapor (11) e o interruptor do café/água quente (10) para a posição de ligado e rode cuidadosamente o manípulo de dispensa do vapor (4) e deixe a água sair pelo tubo do vapor (6) durante alguns segundos, depois interrompa a dispensa.
- Aguarde alguns minutos e repita as operações até que o depósito fique completamente vazio
- Para eliminar os resíduos da solução e de calcário, retire o depósito da água (1), enxague-o bem, encha-o com água fresca e volte a inseri-lo no respetivo compartimento.
- Acione o interruptor do café/água quente (10) para a posição de ligado e continuar a dispensa até o depósito fique completamente vazio.
- Repita os dois pontos anteriores uma vez mais.

## 6. CAUSAS DE MAU FUNCIONAMENTO OU ANOMALIAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não funciona e a luz indicadora do interruptor não se acende	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falha elétrica.</li> <li>2. A ficha do cabo de alimentação não está introduzida corretamente</li> <li>3. O cabo de alimentação está danificado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restabeleça a alimentação elétrica.</li> <li>2. Introduza a ficha do cabo de alimentação corretamente na tomada elétrica</li> <li>3. Contacte o CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA para a substituição</li> </ol>
A luz indicadora do interruptor de ligação está acesa e a água não aquece	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O termostato de segurança deve ser reajustado</li> <li>2. A resistência está interrompida ou queimada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contacte o CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA</li> <li>2. Contacte o CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA</li> </ol>
Durante a dispensa, não sai café	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falta de água no depósito</li> <li>2. O café está moído demasiado fino</li> <li>3. A quantidade de café é excessiva</li> <li>4. O café está muito prensado.</li> <li>5. Interruptor de vapor acionado</li> <li>6. O circuito não foi carregado</li> <li>7. Ralo obstruído</li> <li>8. Orifícios do porta-filtro entupidos</li> <li>9. Calcário dentro do circuito</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque água no depósito</li> <li>2. Substitua por uma moagem mais grossa</li> <li>3. Reduza a quantidade de café no filtro</li> <li>4. Calque menos o café</li> <li>5. Desligue o interruptor de vapor</li> <li>6. Veja o parágrafo 4.1</li> <li>7. Limpe ou substitua o ralo</li> <li>8. Limpe os orifícios do porta-filtro</li> <li>9. Realize a descalcificação de acordo com o parágrafo 5.3</li> </ol>
Ruído alto da bomba	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Não há água no depósito</li> <li>2. A bomba não está ligada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque água no depósito.</li> <li>2. Veja o parágrafo 4.1</li> </ol>


O café sai em gotas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O café está moído demasiado grosso.</li> <li>2. A quantidade de café é insuficiente.</li> <li>3. Prensagem insuficiente do café.</li> <li>4. Café velho ou impróprio.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A regulação da moagem deve ser mais fina</li> <li>2. Aumente a dose de café</li> <li>3. Calque mais o café</li> <li>4. Substitua o café</li> </ol>
O café sai entre a unidade da caldeira e o porta-filtro	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O porta-filtro não está introduzido corretamente.</li> <li>2. Quantidade excessiva de café no filtro.</li> <li>3. A borda do porta-filtro não foi limpa.</li> <li>4. A junta inferior do corpo está gasta.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduza-o corretamente</li> <li>2. Diminua a quantidade de café</li> <li>3. Remova os resíduos de café da borda do porta-filtro</li> <li>4. Contacte o CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA</li> </ol>
Não se forma creme no café	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A mistura de café não é adequada para o tipo de máquina</li> <li>2. A moagem não é correta</li> <li>3. A quantidade de café é insuficiente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Substitua o café.</li> <li>2. Regule a moagem do café</li> <li>3. Aumente a dose de café e calque-o adequadamente</li> </ol>
O café sai muito frio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A máquina não estava na temperatura certa</li> <li>2. Falta de pré-aquecimento do porta-filtro</li> <li>3. Falha no pré-aquecimento das chávenas</li> <li>4. O termóstato não funciona dentro dos valores ideais</li> <li>5. Calcário dentro do circuito</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Respeite as indicações apresentadas no parágrafo 4.1-4.2</li> <li>2. O porta-filtro deve ser aquecido ao mesmo tempo que a água, consulte o parágrafo 4.1</li> <li>3. Aqueça devidamente as chávenas no respetivo aquecedor de chávenas (2)</li> <li>4. Contacte o CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA</li> <li>5. Realize a descalcificação de acordo com o parágrafo 5.3</li> </ol>
O café sai muito quente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O termóstato não funciona dentro dos valores ideais</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contacte o CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA</li> </ol>
A máquina não dispensa vapor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O circuito não foi carregado</li> <li>2. O orifício no terminal do tubo de vapor está obstruído</li> <li>3. Não há água no depósito</li> <li>4. O tubo de vapor não foi introduzido corretamente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Consulte o parágrafo 4.4 – dispensa de vapor.</li> <li>2. Limpe o orifício com uma agulha</li> <li>3. Veja o parágrafo 4.1</li> <li>4. Reposicione o tubo de vapor</li> </ol>

## GRAN CAFFÈ


Bästa kund,  
Vi vill tacka för att du köpt en av våra produkter, som framställts i enlighet med de senaste tekniska uppfinningarna. Genom att noggrant följa dessa enkla åtgärder för korrekt användning av produkten som överensstämmer med grundläggande säkerhetsföreskrifter, kommer du att få ut maximal prestanda av din produkt och kan dra nytta av dess utomordentliga tillförlitlighet under många år framöver. Vid eventuella felfunktioner står vårt nätverk av serviceverkstäder från och med nu till ditt förfogande.

### SYMBOLER SOM ANVÄNDS I DESSA ANVISNINGAR


Viktiga föreskrifter markeras med dessa symboler. Det är absolut nödvändigt att följa dessa föreskrifter.


 Läs bruksanvisningarna noggrant innan du börjar använda produkten.

 Varning! Särskilt viktiga och/eller farliga moment.

 Information (användbara för användning av apparaten).

 Råd:

 Ingreppsmoment som kan utföras av användaren.

 Ingreppsmoment som endast får utföras av en behörig tekniker.

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

## 1. INTRODUKTION TILL BRUKSANVISNINGEN 104

1-1. INTRODUKTION 104

## 2. ANVISNINGAR 104

2-1. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER 104

2-2. AVSEDD ANVÄNDNING AV MASKINEN 106

2-3. BORTSKAFFANDE 106

## 3. BESKRIVNING 106

3-1. BESKRIVNING AV PRODUKTEN 106

## 4. ANVÄNDNING 107

4-1. SÄTTA APPARATEN I DRIFT 107

4-2. TILLREDNING AV ESPRESSOKAFFE 107

4-3. MATA UT ÅNGA 109

4-4. BRYGGA CAPPUCCINO MED CAPPUCCINO AUTOMATIC (TILLVAL) 110

4-5. MATA UT VARMT VATTEN 110

## 5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 110

5-1. RENGÖRING AV HÖLJE 111

5-2. RENGÖRING AV KAFFEMASKINENS DELAR 111

5-3. AVKALKNING 111

## 6. ORSAKER TILL FELFUNKTION OCH ANOMALIER 113

## 1. INTRODUKTION TILL BRUKSANVISNINGEN

### 1-1. INTRODUKTION

Denna bruksanvisning utgör en viktig del av maskinen. Den ska läsas noggrant, alltid finnas tillgänglig för konsultation och ska sparas under hela maskinens brukbarhetstid.

I bruksanvisningen finner du information om korrekt användning av maskinen, rengöring och underhåll. Dessutom innehåller den viktiga instruktioner för arbetsmoment som ska utföras med extra försiktighet, samt information om kvarstående risker. Bruksanvisningen återspeglar de tekniska uppfinningarna vid det tillfälle den framställdes, och tillverkaren förbehåller sig rätten att tillämpa alla nödvändiga tekniska ändringar på sina produkter och att uppdatera bruksanvisningarna, utan någon skyldighet att revidera även tidigare versioner.

LA PAVONI S.p.A. fransäger sig allt ansvar för eventuella direkta eller indirekta skador på personer eller föremål som uppstår till följd av:

- underlåtenhet att följa samtliga föreskrifter i gällande säkerhetsstandarder;
- felaktig installation;
- felaktig strömtillförsel;
- olämplig eller felaktig användning av maskinen;
- användning som inte överensstämmer med specifikationerna i denna bruksanvisning;
- allvarliga brister gällande underhållet;
- ändringar på maskinen eller icke godkända ingrepp;
- användning av reservdelar som inte är original eller inte specifikt avsedda för

- den aktuella modellen;
- total eller partiell underlåtenhet att följa anvisningarna;
- exceptionella händelser.

## 2. ANVISNINGAR



### 2-1. SÄKERHETSFORESKRIFTER

- Användaren måste följa gällande säkerhetsföreskrifter i det land maskinen används, utöver regler som fastställs av vanligt sunt förnuft och föreskrifterna i denna bruksanvisning.
- För att säkerställa att maskinen fungerar korrekt och att dess specifikationer förblir oförändrade över tid rekommenderar vi att användaren kontrollerar att miljövillkoren är korrekta (rumstemperaturen ska ligga mellan 5° och 35° C). Vi avråder från att använda maskinen på platser där man använder vattenstrålar eller i utomhusmiljöer som utsätts för väderpåverkan som sol, regn, etc.
- När maskinen packats upp ur emballaget, kontrollera att den är intakt och inte skadats.
- Emballagets delar ska lämnas på till syftet avsedda återvinningsstationer och får aldrig lämnas utan uppsikt eller inom räckhåll för barn, djur eller obehöriga personer.
- Innan maskinen tas i bruk kontrollera att den matningsspänning som anges på dekalen som sitter under maskinens bas motsvarar den spänning som används i det aktuella landet.
- Användning av denna apparat är inte tillåten för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person med ansvar för deras

säkerhet.

- Barn ska hållas under uppsyn för att garantera att de inte leker med apparaten.
- Barn får endast utföra rengörings- eller underhållsarbete på apparaten under överinsyn av en vuxen.
- Apparaten får aldrig sänkas ner i vatten.
- Om nätsladden skadas kontakta omedelbart den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att sladden byts ut, för att undvika eventuella fara.
- Barn över 8 år får använda denna apparat om de övervakas eller instrueras angående en säker användning av apparaten och om de förstår de risker som är förbundna med användningen.
- Rengöring och underhåll får utföras av barn som är 8 år eller äldre endast förutsatt att de hålls under uppsikt.
- Se till att apparaten och nätsladden är utom räckhåll för barn som är under 8 år.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga
- eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras angående en säker användning av apparaten och om de förstår de faror som är förbundna med användningen.
- Koppla ur apparaten från eluttaget innan du börjar
- montera, ta isär och rengöra apparaten.

För denna apparat gäller att:

- Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

- Stäng alltid av apparaten direkt efter användning.
- Lämna inte apparaten oövervakad när den är i drift.
- Koppla alltid ur kaffemaskinen ur eluttaget innan du monterar eller tar loss delar samt innan du rengör den.
- Kontrollera att startbrytaren är ställd till avstängt läge, innan maskinen kopplas till eller från.
- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du gör rent apparaten och om det är något fel på den.
- Låt kaffemaskinen svalna innan rengöring.
- Använd inte kaffemaskinen om det inte finns vatten i behållaren eller om behållaren inte sitter på plats.
- Lämna ett fritt utrymme på minst 3 cm mellan kaffemaskinen och eventuella väggar på sidorna eller bakom, och lämna ett fritt utrymme på minst 15 cm ovanför kaffemaskinen.
- Fara för brännskador! Kaffemaskinen genererar värme och framställer varmvatten och ånga under drift.
- Fara för brännskador! Rör inte vid koppvärmaren under drift.
- Produktens ytor förblir mycket varma efter användning, på grund av restvärmen. För att undvika skållskador, rör inte vid de varma ytorna.
- Använd inte kaffemaskinen i kombination med delar eller tillbehör från andra tillverkare.
- Använd endast tillverkarens originalreservdelar. Att använda andra reservdelar än de som rekommenderas av tillverkaren kan ge upphov till bränder, elektriska stötar eller andra personskador.
- Placera alltid kaffemaskinen på en plan och torr yta.
- Blöt inte ner och spruta inte någon

vätska på kaffemaskinen. Vid kontakt med vätska ska man omedelbart dra ut sladden från eluttaget och torka noggrant: Fara för elstöt!

- Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa föremål för att rengöra kaffemaskinen.
- Gör inga ändringar på apparaten.
- Försök aldrig släcka en låga eller en brand med vatten. Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur eluttaget och täck över lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Se till att nätsladden inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av gas- eller elspisar som är i drift, inne i en ugn eller i närheten av värmekällor.
- Placera inte apparaten i närheten av kranar eller vaskar.
- Använd inte maskinen om den inte fungerar korrekt eller om strömsladden eller stickkontakten är skadade. Kontakta en behörig serviceverkstad för reparation/byte av maskinen.

## 2-2. AVSEDD ANVÄNDNING AV MASKINEN

- Denna maskin är avsedd att användas i hushållsmiljö för tillredning av espressokaffe med kaffebländning, för utsläpp och dispensering av varmvatten och/eller ånga.
- För att kunna använda maskinen på korrekt sätt ska användaren ha läst och förstått samtliga anvisningar i bruksanvisningen.

Denna apparat är avsedd uteslutande för hemmabruk. Den får inte användas:  
- i kök avsedda för personal i affärer, på kontor och andra arbetsplatser;  
- inom lantbruk/lantligt semesterboende;  
- av kunder på hotell, motell eller andra

liknande boende;  
- på inrättningar för bed and breakfast.

Vid felaktig användning förfaller alla former av garanti och tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador på personer och/eller föremål.

All användning som skiljer sig från den fastställda betraktas som felaktig användning;  
- ingrepp på apparaten som strider mot anvisningarna i denna bruksanvisning,  
- all användning av maskinen efter mixtrande med komponenter eller säkerhetsanordningar;  
- användning av apparaten utomhus.

## 2-3. BORTSKAFFANDE



Uttjänta elektriska apparater får inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Apparater med denna symbol lyder under det europeiska direktivet 2012/19/EU. Uttjänta elektriska och elektroniska apparater ska bortskaffas separat från hushållsavfall och lämnas in till en lämplig återvinningsstation. Genom att bortskaffa den uttjänta apparaten korrekt, undviker du miljöskador och hälsorisker för personer. För ytterligare information om bortskaffande av den uttjänta apparaten, kontakta de lokala myndigheterna, avfallshanteringskontoret eller affären där du köpte apparaten.

## 3. BESKRIVNING

### 3-1. BESKRIVNING AV PRODUKTEN

1. Vattentank
2. Koppvärmare
3. Manometer\*
4. Vred för ånga/varmvatten
5. Brygggrupp
6. Munstycke för ånga/varmvatten
7. Avtagbar kopphållarbricka

8. Dropptråg
9. Strömbrytare on/off
- 9a Maskinens lampa är tänd
10. Brytare för utmatning av kaffe/varmvatten
- 10a. Lampa för maskin i rätt temperatur
11. Brytare för ånga
- 11.a. Lampa för brytare av ånga
12. Standardfilterhållare
13. Filterhållare med tryck\*
14. Filter för 1kopp/kuddar\*
15. Filter för 2 koppar\*
16. Kaffepress\*
17. Cappuccino Automatic\*
18. Tätning för kuddar
19. Kaffemått

\*Standard endast på vissa modeller

## 4. ANVÄNDNING

### 4-1. SÄTTA APPARATEN I DRIFT

- Öppna locket till vattenbehållaren och fyll den (1) med färskt och rent vatten. Se till att inte överskridamarkeringen för godkänd max. nivå.
- Sätt igång maskinen genom att ställa on/off-brytaren (9) till läget "I". Lampan (9a) tänds för att markera att maskinen är strömsatt.
- Sätt i filterhållaren i brygggruppen.
- Öppna vredet för ånga/varmvatten (4).
- Ställ brytaren för utmatning av kaffe/varmvatten (10) till läget "I". När vatten börjar rinna ut från ångpipen turbo (6), ställ brytaren för kaffe/varmvatten (10) till läget "0" och stäng vredet (4).

Efter att ha gjort dessa åtgärder, fortsätt med att skölja de inre kretsarna:

- Sätt i filterhållaren (12-13) i brygggruppen (5).
- Placera en behållare under kaffepiparna och tryck på knappen för utmatning av kaffe/varmvatten (10).
- Upprepa denna procedur 5 gånger.
- När sköljningen av avslutad, vänta tills

maskinen uppnår drifttemperatur. Tänd lampa (10a) betyder att temperaturen är uppnådd.

- Fortsätt med att skölja de inre kretsarna:



För att slippa upprepa åtgärderna rekommenderar vi att kontrollera vattennivån i behållaren (1) och på så sätt undvika att behöva tömma av maskinens vattenkrets. Om detta händer måste ovannämnda åtgärder upprepas.



Var försiktig när du fyller behållaren för att inte spilla vatten på kontakten.



Lampan för korrekt uppnådd temperatur (11a) fortsätter att släckas och tändas automatiskt under uppvärmningen.

Efter att maskinen har satts på för det första kaffet, vänta cirka 6 minuter för perfekt uppvärmning.

### 4-2. TILLREDNING AV ESPRESSOKAFFE


Säkerställ att alla moment i avsnitt 4.1 "Sätta apparaten i drift" har utförts.

### FÖRVÄRMNING

- Kontrollera att det finns tillräckligt med vatten i behållaren (1).
- Sätt i filterhållaren (12) i brygggruppen, utan filtret.
- Aktivera huvudströmbrytaren (9), startbrytarens lampa tänds (9a) för att signalera att maskinen är i funktion.
- Vänta tills maskinen når drifttemperaturen för att brygga kaffet. Lampan (10a) tänds för att markera att temperaturen är uppnådd.

## TILLREDNING AV ESPRESSOKAFFE MED STANDARDFILTERHÅLLARE


- Efter förvärmning, ta loss filterhållaren (12), välj filtret för 1 kopp (14) om du vill brygga en kopp eller filtret för 2 koppar (15) om du vill brygga två koppar. Sätt i filtret i filterhållaren.
- Fyll filtret med ett eller två mått malt kaffe (ett mått per kaffekopp), beroende på valt filter. Släta ut och tryck samman kaffet med hjälp av pressen (16). Tryck inte för mycket.
- Rengör kanten på filtret från eventuella kafferester och haka fast filterhållaren (12) i brygggruppen (5) och för den åt höger för att sätta fast den ordentligt i gruppen.
- Placera en eller två förvärmda koppar på gallret (7), under filterhållaren och aktivera brytaren för kaffe/varmvatten (10). Manometern (3) visar drifttrycket.
- När önskad kaffemängd har erhållits, avbryt utmatningen genom att återställa brytaren (10) och låt filterhållaren sitta kvar.
- Lossa filterhållaren genom att vrida handtaget från höger till vänster.
- Med filtret isatt, ta bort använt kaffe genom att hålla filterhållaren upp och ned och slå ut kaffet.


 Filtret för 1 kopp används för ESE-kuddar.


- Efter att maskinen har satts på rekommenderar vi att vänta i cirka 6 minuter för att nå den idealiska temperaturen för utmatning av det första kaffet
  - För att få en god kopp espresso är det viktigt att använda ett kaffe av god kvalitet, välrostat och korrekt malt.
  - Espressomaskinen med pump ska användas uteslutande med finmalda blandningar; om

malningen är alltför grov blir kaffet tunt och ljust och utan crema, och om blandningen är alltför finmalad blir kaffet mörkt och starkt, med lite crema.

- Vi rekommenderar att mala kaffet direkt före användning eftersom det förlorar sin arom kort efter att det malts.

 Vi rekommenderar att dispensereringen begränsas till maximalt 30 sekunder.

-  Rör inte vid de varma ytorna (kokare, brygggrupp, filterhållare, ångmunstycke), för att förhindra brännskador.
- Ta inte loss filterhållaren medan kaffet strömmar ut, för att undvika eventuella skållskador.
- Placera inte under några omständigheter händerna under gruppen eller ångmunstycket, eftersom vätskor och ångor som strömmar ut är överhettade och kan orsaka skållskador.

 Ta inte bort filterhållaren direkt när kaffet runnit ut, utan vänta några sekunder så att eventuellt resttryck hinner försvinna. På så sätt förhindras risken för möjliga brännskador.


## TILLREDNING AV ESPRESSOKAFFE MED TRYCKSATT FILTERHÅLLARE

- Tack vare den speciella mekaniska trycksatta filterhållaren kan du brygga ett utsökt krämigt kaffe, precis som på baren.
- Sätt i filterhållaren (13) i brygggruppen (5) och haka fast den genom att vrida den från vänster till höger tills den sitter ordentligt för att sedan kunna förvärma den. Släpp filterhållarhandtaget.

- Det automatiska systemet för nu filterhållarhandtaget mot vänster. Denna rörelse garanterar attfilterhållaren fungerar perfekt över tid.
- Säkerställ att det finns tillräckligt med vatten i behållaren.
- Tryck på huvudströmbrytaren (9).
- Vänta tills lampan (14a) tänds. Apparaten har nu nått den rätta temperaturen för utmatning av vatten.
- Ta loss filterhållaren från brygggruppen (5) och sätt i det stora kaffefiltret i filterhållaren.
- Fyll filtret med ett eller två mått malt kaffe, beroende på hur många kaffekoppar som ska bryggas .(fig A) cirka: 1 mått = 1 kaffekopp cirka. 2 mått = 2 kaffekoppar. Kaffepulvrets mängd och pressning påverkar direkt kaffets arom och kvalitet.
- Tryck försiktigt samman kaffet med måttet och rengör den övre kanten på filterhållaren från eventuella kafferester (fig. B).
- Sätt i filterhållaren i brygggruppen (5) och placera en eller två förvärmda koppar under filterhållaren.
- Tryck på brytaren för kaffe (10). När du när önskad kaffemängd stänger du av brytaren för kaffet (10).
- Lossa till sist filterhållaren, töm den och skölj filterhållaren under rinnande vatten.


## 4-3. MATA UT ÅNGA

- Ångan kan användas för att skumma mjölken till cappuccino men även för förvärmning av drycker.

 Varning! Fara för brännskador! När vätskan börjar strömma ut kan det stänka lite vatten. Dispenseringslangen kan bli mycket varm: undvik att röra den med bara händerna.


Utmatning med turbo cappuccino (6):


- Tillred espressokaffet enligt anvisningarna i tidigare avsnitt, använd stora koppar.
- När maskinen har nått korrekt temperatur, dra ångröret över gallret (7) och öppna vredet till kranen "varmvatten/ånga" (4) i någon sekund för att tömma ut restvatten från ångröret;
- När endast ånga kommer ut från ångröret, stäng vredet till kranen ånga/varmvatten (4).
- Ställ brytaren för ånga (11) till läget "I".
- Häll den kalla mjölken i en hög och smal behållare. Fyll behållaren med cirka 100 ml mjölk för varje cappuccino som ska bryggas
- Efter cirka 15-20 sekunder och när lampan för korrekt nådd temperatur (11a) släcks, placera behållaren med kall mjölk under mjölkskummaren (6) och sänk ner den någon millimeter i mjölken.

 För att säkerställa att cappuccinon tillreds på bästa sätt, ska mjölken och koppen vara kall.

- Vrid långsamt vredet för kranen till ångutmatning (4) moturs för att släppa ut ånga och för långsamt behållaren nerifrån och upp för att få ett krämigt skum.
- När mjölken har dubblats i volym, sänk ner mjölkskummaren hela vägen och varm mjölken till 60-65 °C.
- När du har fått önskat resultat, vrid ångvredet moturs för att stoppa ångutmatningen och lägg ner mjölkbehållaren.
- Torka av mjölkskummaren med en ren, torr trasa och töm ut alla mjölkrester.
- Ställ brytaren för ånga (11) till läget "0".
- Häll mjölkblandningen i koppen med

espresson.


 För att maskinen ska fungera korrekt rekommenderar vi att begränsa ångutmatningen till högst 60 sekunder. Av hygieniska skäl rekommenderar vi att man rengör mjölkskummaren efter varje användning.


 Vrid på vredet för att öka ångtrycket.

#### 4-4. BRYGGA CAPPUCCINO MED CAPPUCCINO AUTOMATIC (TILLVAL)

Om ångröret turbo (6) ska bytas ut mot Cappuccino Automatic ska detta göras innan maskinen startas. De moment som ska utföras är som följer:


- Lossa den övre gängade ringen (A) på ångröret turbo (6) (Fig.D), genom att vrida den moturs
- Ta bort ångröret turbo (6) från munstycket Fig. Och ånga genom att dra nedåt.
- För på Cappuccino Automatic på ångmunstycket och tryck uppåt tills munstycket stöder mot kopplingen. Dra åt ringen i medurs riktning. Brygg espresso i cappuccino-kopp.
- Med maskinen redo för ångutmatning, fortsätt på följande sätt.
- För ner slangen (B) (Fig.E) för Cappuccino Automatic i behållaren med kall mjölk.
- Placera koppen med det tidigare bryggda kaffet under pipen på Cappuccino Automatic och öppna ångkranen (4) genom att vrida moturs; det matas ut en varm mjölkblandning med ett rikt skum.
- För att stoppa utmatningen, stäng ångkranen (4) genom att vrida kranen medurs.

 Mjölkskummet kan regleras med hjälp av stiftet (C) (Fig. E) på Cappuccino Automatic. Skruva i enlighet med önskad konsistens på creman. Önskas en crema med större volym, för stiftet uppåt.

 För att maskinen ska fungera korrekt rekommenderar vi att begränsa ångutmatningen till högst 60 sekunder.


#### 4-5. MATA UT VARMT VATTEN

- Säkerställ att alla moment i avsnitt 4.1 har utförts
- Placera en behållare under mjölkskummaren turbo (6)
- Öppna vredet (4) och ställ brytaren för kaffe/varmvatten (10) till läget "I"; på detta sätt rinner vattnet direkt ut från ångröret turbo (6).
- När önskad vattenmängd erhållits, ställ på nytt brytaren för kaffe/varmvatten till läget "0" och stäng vredet (4).
- Efter utmatning av varmvatten rekommenderar vi att kontrollera att det finns vatten i behållaren (1).

 Vattnet som strömmar ut är mycket varmt. Var väldigt försiktig för att undvika eventuella brännskador.

#### 5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Innan något rengörings- eller underhållsarbete inleds ska strömsladden kopplas ut från vägguttaget. Dra inte i sladden.

 Sänk inte ner kaffemaskinen i vatten eller annan vätska. Låt kaffemaskinen svalna innan rengöring.

#### 5-1. RENGÖRING AV HÖLJE

För att bevara de externa ytorna i gott skick, rengör dem efter varje användningstillfälle, efter att de har svalnat. Rengör med en mjuk och fuktig trasa.

#### 5-2. RENGÖRING AV KAFFEMASKINENS DELAR

##### RENGÖRING AV KAFFEFILTER

Rengör regelbundet kaffefiltren under rinnande vatten. Om hålen är tilltäppta ska de rengöras med en nål eller en borste.

##### RENGÖRING AV ÅNGRÖRET TURBO

- För att undvika förändringar i smaken på de drycker som ska värmas och för att förhindra att hålen i änden på ångmunstycket turbo (6) täpps igen, vrid ångvredet för att släppa ut lite ånga och låt mjölk som blivit kvar inuti rinna ut. Rengör därefter noggrant anordningen med en fuktig trasa.
- Utöver rengöringen direkt efter varje användning rekommenderar vi att då och då genomgå en grundligare rengöring (Fig. G).
- Ta bort tuben (E) från ångröret turbo genom att dra nedåt.
- Lossa den gängade ringen (A) genom att vrida i moturs riktning tills ångmunstycket hakas loss.
- Rengör munstycket (D) från mjölkrester i ljummet vatten. Använd en nål och avlägsna från anghålen rester av mjölk eller klumpar som hårdnat.
- Efter rengöringen, sätt tillbaka delarna på följande sätt:
- Sätt den gängade ringen (A), gummihylsan (B) och gummiringen (C) på ångmunstycket och för in munstycket (D) tills det tar emot. Skruva ringen (A) medurs tills änden på gängan hakar fast munstycket.

- Sätt tuben (E) på munstycket genom att trycka den uppåt.

##### RENGÖRING AV CAPPUCCINO AUTOMATIC

- Placera ett glas fyllt med vatten bredvid maskinen och sänk ner slangen.
- Fortsätt som vid normal beredning av en cappuccino och töm ut det smutsiga vattnet i en lämplig behållare.
- Följ anvisningarna i kap. 4.9 för att sätta tillbaka ångröret (12) på plats.
- Utöver rengöring direkt efter varje användning ska Cappuccino Automatic då och då genomgå en grundligare rengöring.
- Lossa den gängade ringen (A) genom att vrida moturs tills ångmunstycket lossar (Fig. G).
- Ta bort locket (D), stiftet (C), röret (B) och diska allt noggrant under ljummet rinnande vatten för att avlägsna rester av mjölk eller klumpar som hårdnat, och sätt tillbaka komponenterna i omvänd ordning.

##### RENGÖRING AV BRYGGGRUPP

- Vi rekommenderar att skölja brygggruppen genom att aktivera knappen för utmatning av kaffe/varmvatten (10), utan att sätta i filterhållaren

##### RENGÖRING AV VATTENBEHÅLLARE

- Vi rekommenderar att regelbundet rengöra vattenbehållaren. Dra försiktigt ut den från höljet i handtaget och sätt sedan i vattenrören igen.

#### 5-3. AVKALKNING

- Vi rekommenderar att avkalka maskinen i enlighet med användningsfrekvens och vattnets hårdhet. Använd specifika avkalkningsmedel som finns



tillgängliga i handeln och hos behöriga serviceverkstäder.

- Bered en behållare med en lösning av vatten (1,5 liter) och avkalkningsmedel. Lös ordentligt upp avkalkningsmedlet i vattnet och håll lösningen i vattenbehållaren **(1)**.
- Säkerställ att filterhållaren är borttagen.
- Placera en lämplig behållare under bryggruppen för kaffe **(5)** och under ångröret turbo **(6)**.
- Sätt brytaren för kaffe/varmvatten **(10)** till ON och låt lösningen strömma genom bryggruppen för kaffe **(5)** i cirka 15 sekunder och avbryt därefter utmatningen.
- Sätt brytaren för ånga **(11)** och för kaffe/varmvatten **(10)** till ON och vrid försiktigt på vredet för utmatning av ånga **(4)**, låt vatten rinna ut från ångröret turbo **(6)** i några sekunder och avbryt därefter utmatningen.
- Vänta någon minut och upprepa momenten tills behållaren är tom
- För att avlägsna alla rester från lösningen och från kalk, ta bort vattenbehållaren **(1)**, skölj grundligt och fyll med färskt vatten och sätt tillbaka på avsedd plats.
- Sätt brytaren för kaffe/varmvatten **(10)** till ON och fortsätt med utmatningen tills behållaren är helt tom.
- Upprepa de två föregående punkterna en gång till.

## 6. ORSAKER TILL FELFUNKTION OCH ANOMALIER

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Maskinen fungerar inte och brytarens lampa tänds inte.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ingen strömtillförsel.</li><li>2. Strömladdens kontakt är inte korrekt ikopplad</li><li>3. Strömladden är skadad</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Återställ strömmen.</li><li>2. Sätt i strömladdens kontakt korrekt i vägguttaget</li><li>3. Kontakta en SERVICEVERKSTAD för byte</li></ol>
Startbrytarens lampa är tänd och vattnet blir inte varmt	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Säkerhetstermostaten måste återställas</li><li>2. Värmeelementet har avbrutits eller bränts</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontakta en SERVICEVERKSTAD</li><li>2. Kontakta en SERVICEVERKSTAD</li></ol>
Det kommer inte ut något kaffe under utmatning	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Det saknas vatten i behållaren</li><li>2. Kaffet är för finmalet</li><li>3. Det finns för mycket kaffe</li><li>4. Kaffet har pressats för mycket.</li><li>5. Brytare för ångaktivering</li><li>6. Kretsen har inte fyllts</li><li>7. Munstycket är igensatt</li><li>8. Filterhållarens hål är igentäppta</li><li>9. Det finns kalk inuti kretsen</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fyll på vatten i tanken</li><li>2. Byt ut mot en grövre malningsgrad</li><li>3. Minska mängden kaffe i filtret</li><li>4. Pressa kaffet mindre</li><li>5. Koppla ur brytaren för ånga</li><li>6. Se avsnitt 4.1</li><li>7. Rengör eller byt ut munstycket</li><li>8. Rengör hålen i filterhållaren</li><li>9. Utför avkalkningen som beskrivs i avsnitt 5.3</li></ol>
Pumpen avger ett högt ljud	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Det saknas vatten i tanken</li><li>2. Pumpen har inte aktiverats</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Fyll på vatten i behållaren.</li><li>2. Se avsnitt 4.1</li></ol>
Kaffet kommer ut droppvis	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kaffet är för grovmalet.</li><li>2. Det finns inte tillräckligt mycket kaffe.</li><li>3. Kaffet är inte tillräckligt pressat.</li><li>4. Kaffet är gammalt eller inte lämpligt.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Byt ut mot en mer finmald kaffeblandning</li><li>2. Öka kaffedosen</li><li>3. Pressa kaffet mer</li><li>4. Byt ut kaffet</li></ol>

Det läcker ut kaffe mellan kokare och filterhållare

1. Filterhållaren sitter inte rätt.
2. För mycket kaffe i filtret.
3. Kanten på filterhållaren har inte rengjorts.
4. Tätningen är utsliten.

1. Sätt fast på korrekt sätt
2. Minska mängden kaffe
3. Ta bort kafferester från kanten på filterhållaren
4. Kontakta en SERVICEVERKSTAD

Det bildas ingen crema på kaffet

1. Den aktuella kaffeblandningen är inte lämplig för denna typ av maskin
2. Malningsgraden är olämplig
3. Det finns inte tillräckligt mycket kaffe

1. Byt ut kaffet.
2. Justera kaffets malningsgrad
3. Öka kaffedosen och pressa det ordentligt

Kaffet är för kallt när det kommer ut

1. Maskinen har inte nått korrekt temperatur
2. Filterhållaren har inte värmts upp
3. Kopporna har inte värmts upp
4. Termostaten arbetar inte inom optimala värden
5. Det finns kalk inuti kretsen

1. Följ anvisningarna i avsnitt 4.1-4.2
2. Filterhållaren ska värmas samtidigt som vattnet, se avsnitt 4.1
3. Värm kopporna på den avsedda koppvärmaren (2)
4. Kontakta en SERVICEVERKSTAD
5. Utför avkalkningen som beskrivs i avsnitt 5.3

Kaffet är för varmt när det kommer ut

1. Termostaten arbetar inte inom optimala värden

1. Kontakta en SERVICEVERKSTAD

Maskinen släpper inte ut ånga

1. Kretsen har inte fyllts
2. Hålet i ångrörets ände är igensatt
3. Det saknas vatten i tanken
4. Ångröret turbo sitter inte rätt

1. Se avsnitt 4.4 – utmatning av ånga.
2. Rengör hålet med hjälp av en nål
3. Se avsnitt 4.1
4. Sätt ångröret turbo på plats







## GRAN CAFFÈ

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку изделия нашего производства, изготовленного с применением новейших технологий. Чтобы достичь наилучших рабочих характеристик и обеспечить длительную и надежную работу аппарата, строго соблюдайте простые действия по его правильной эксплуатации в соответствии с основными правилами безопасности, указанными в настоящем руководстве. При обнаружении неисправностей вы всегда можете обратиться в сеть сервисных центров, работники которых окажут вам необходимую помощь.

### СИСТЕМА СИМВОЛОВ В ИНСТРУКЦИЯХ

В важных предупреждениях приводятся данные символы. Необходимо всегда соблюдать их.

	Внимательно ознакомьтесь с руководством перед тем, как вводить аппарат в эксплуатацию.
	Внимание! Особо важные и/или опасные операции.
	Полезная для эксплуатации аппарата информация.
	Рекомендации.
	Операции, которые могут быть выполнены пользователем.
	Работы, которые должны осуществляться исключительно квалифицированным специалистом.

# ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>1. ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>118</b>
1-1. ВВЕДЕНИЕ	118
<b>2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ</b>	<b>118</b>
2-1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	118
2-2. НАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ	120
2-3. УТИЛИЗАЦИЯ	121
<b>3. ОПИСАНИЕ</b>	<b>121</b>
3-1. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	121
<b>4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b>	<b>121</b>
4-1. ЗАПУСК АППАРАТА	121
4-2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО	122
4-3. ПОДАЧА ПАРА	124
4-4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО ПОСРЕДСТВОМ АВТОКАПУЧИНАТОРА (ПРИОБРЕТАЕТСЯ ОТДЕЛЬНО)	125
4-5. ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ	125
<b>5. ЧИСТКА И УХОД</b>	<b>126</b>
5-1. ОЧИСТКА КОРПУСА	126
5-2. ОЧИСТКА КОМПОНЕНТОВ КОФЕМАШИНЫ	126
5-3. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ	127
<b>6. ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ИЛИ СБОЕВ В РАБОТЕ</b>	<b>128</b>

## 1. ВВЕДЕНИЕ

### 1-1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство является неотъемлемой частью машины. Внимательно прочитайте его и бережно храните для будущих просмотров на протяжении всего срока службы машины.

В руководстве содержится информация о правильной эксплуатации, очистке и уходу за машиной, а также предоставляются указания относительно остаточных рисков и различных операций, которые должны выполняться с особым вниманием. В руководстве отражен технологический уровень, существующий на момент его выпуска; производитель оставляет за собой право вносить все необходимые технические изменения в свою продукцию и обновлять руководство без обязательного пересмотра предыдущих версий.

LA PAVONI S.p.A. снимает с себя всякую ответственность за возможный ущерб, который может быть прямым или косвенным образом нанесен людям или имуществу по следующим причинам:

- несоблюдение всех предписаний действующих требований безопасности;
- неправильная установка;
- сбой в питании;
- неправильная эксплуатация или использование машины не по назначению;
- эксплуатация с нарушением инструкций из настоящего руководства;
- серьезные недостатки в уходе;
- внесение изменений в машину или

любые иные несанкционированные операции;

- использование неоригинальных или не предназначенных для данной модели запчастей;
- полное или частичное несоблюдение инструкций;
- исключительные события.

## 2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



### 2-1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Пользователь должен соблюдать требования безопасности, действующие в стране эксплуатации машины, а также правила, диктуемые здравым смыслом, и предписания из настоящего руководства.
- Для обеспечения правильной работы машины и сохранения ее характеристик во времени рекомендуется проверить наличие надлежащих условий окружающей среды (температура в помещении должна находиться в пределах от 5 до 35 °C), не эксплуатировать машину в местах, где используются струи воды, или снаружи, где она может подвергаться воздействию атмосферных факторов (солнце, дождь и т. д.).
- Вынув машину из упаковки, проверьте ее целостность и отсутствие повреждений.
- Сдайте компоненты упаковки в специализированные центры по утилизации. Ни в коем случае не оставляйте их без присмотра или в местах, куда имеют доступ дети, животные или неуполномоченные лица.
- Перед вводом машины в эксплуатацию проверьте,

чтобы напряжение питания, указанное на идентификационной табличке на основании машины, соответствовало напряжению страны использования оборудования.

- Данный прибор не могут использовать лица (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, либо не имеющие опыта или не знающие, как использовать электрические приборы, за исключением случаев, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Дети не должны оставаться без присмотра, чтобы не допускать их игр с электроприбором.
- Очистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- В случае повреждения кабеля электропитания обратитесь в уполномоченный сервисный центр для его замены, чтобы предотвратить опасные ситуации.
- Данным аксессуаром могут пользоваться дети от 8-ми лет, если они находятся под присмотром или были обучены правилам безопасного использования прибора и понимают связанные с этим риски.
- Очистку и уход могут выполнять дети от 8-ми лет, если они находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не разрешайте детям играть с

аппаратом.

- Аппаратом могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо без опыта и должных знаний, но только если они находятся под контролем ответственного за них лица или были обучены им безопасной эксплуатации аппарата и знают о связанных с этим опасностях.
- Отсоедините аппарат от сети электропитания перед выполнением
- монтажа, демонтажа и очистки.

Для этого аппарата:

- Перед использованием прибора следует внимательно прочитать данную инструкцию.
- Выключайте прибор сразу же после окончания использования.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Обязательно отключайте кофемашину из электрической розетки перед установкой и снятием аксессуаров или перед очисткой.
- Перед тем как подсоединить и отсоединить машину, убедитесь в том, что выключатель находится в положении «выключено».
- Вынимайте вилку кофемашины из электрической розетки перед его очисткой и в случае поломки.
- Перед выполнением очистки кофемашины дождитесь ее охлаждения.
- Не используйте кофемашину, если в бачке нет воды или без бачка.
- Оставьте пространство минимум 3 см между кофемашиной и боковыми или задними стенами, а также пространство минимум 15 см над кофемашиной.

- Опасность ожогов! Кофемашина генерирует тепло и производит горячую воду и горячий пар во время работы.
- Опасность ожогов! Не касайтесь полки для нагрева чашек во время работы.
- После использования кофемашины ее поверхности остаются очень горячими из-за остаточного тепла. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, чтобы предотвратить ожоги.
- Не используйте кофемашину в сочетании с частями и аксессуарами других производителей.
- Используйте только оригинальные запчасти от производителя. Использование не рекомендованных производителем запасных частей может привести к пожару, поражению электрическим током и травмированию.
- Устанавливайте кофемашину только на ровные и сухие поверхности.
- Старайтесь не мочить и не брызгать жидкость на кофемашину. При попадании жидкости на кофемашину немедленно выньте шнур электропитания из розетки и тщательно протрите машину. Опасность удара электрическим током!
- Не используйте агрессивные моющие средства или режущие предметы для очистки кофемашины.
- Не вносите изменения в прибор.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор, извлеките штепсельную вилку из розетки и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Избегайте контакта провода электропитания с острыми краями.

- Не ставьте прибор на или рядом с включенными газовыми или электрическими плитами, внутрь печей или поблизости от источников тепла.
- Не устанавливайте аппарат вблизи водопроводных кранов или мойки.
- Не используйте машину, если она работает неисправно или повреждены кабель либо разъем питания. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр для ремонта/замены машины.

## 2-2. НАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ

- Данная машина предназначена для домашнего приготовления эспрессо из кофейного купажа, для забора и подачи горячей воды и/или пара.
- Для правильной работы с машиной пользователь должен внимательно прочитать и понять инструкции, приведенные в данном руководстве.

Этот аппарат предназначен исключительно для домашнего использования. Кроме того, аппарат нельзя использовать:

- в кухонной зоне для персонала магазинов, в офисах и других рабочих помещениях;
- на фермах/в агротуристических хозяйствах;
- гостям в гостиницах, отелях и жилых резиденциях;
- в структурах B&B.

Использование не по назначению ведет к утрате любой гарантии, при этом производитель освобождается от любой ответственности за причиненный людям ущерб и/или повреждение имущества.


Использование не по назначению считается: любое использование, отличающееся от заявленного;

- выполнение на аппарате любых

работ, не предусмотренных настоящим руководством;

- любая эксплуатация после несанкционированного вскрытия компонентов или предохранительных устройств;
- эксплуатация аппарата на открытом воздухе.

## 2-3. УТИЛИЗАЦИЯ

 Электрическое оборудование не должно утилизироваться вместе с бытовыми отходами.

На приборы с данным символом распространяется действие европейской директивы 2012/19/UE. Все электрическое и электронное оборудование должно утилизироваться отдельно от бытовых отходов. Сдайте его в один из специальных центров, предусмотренных государством. Правильная утилизация отслужившего срок прибора позволит предотвратить ущерб окружающей среде и здоровью людей. Для получения более подробной информации по утилизации аппарата обращайтесь в муниципальные органы, в центр по утилизации или в магазин, в котором вы его приобрели.

## 3. ОПИСАНИЕ

### 3-1. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Бачок для воды
2. Полка для чашек с пассивным подогревом
3. Манометр\*
4. Ручка подачи пара/горячей воды
5. Группа подачи
6. Насадка подачи пара/горячей воды
7. Съёмная подставка для чашек
8. Дренажный лоток
9. Выключатель питания вкл/выкл
- 9а. Индикатор включенной машины

10. Выключатель подачи кофе/горячей воды
- 10а. Индикатор нагретой машины
11. Выключатель пара
- 11.а. Индикатор выключателя пара
12. Стандартный держатель фильтра
13. Держатель фильтра под давлением\*
14. Фильтр на 1 чашку (чалды)\*
15. Фильтр на 2 чашки\*
16. Темпер для кофе\*
17. Автокапучинатор\*
18. Уплотнение для чалд
19. Мерная ложка для кофе


\*В стандартной комплектации на некоторых моделях


## 4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


### 4-1. ЗАПУСК АППАРАТА

- Откройте крышку бачка для воды и заполните бачок (1) свежей и чистой водой; не превышайте максимальный разрешенный уровень.
  - Включите машину, установив выключатель вкл./выкл. (9) в положение «I». При подаче тока включается индикатор (9а).
  - Вставьте держатель фильтра в группу подачи.
  - Откройте ручку подачи пара/горячей воды (4).
  - Установите рычажок выключателя подачи кофе/горячей воды (10) в положение «I». Как только из носика трубки быстрого пара (6) начнет выходить вода, переведите рычажок выключателя подачи кофе/горячей воды (10) в положение «0» и закройте ручку (4).
- После этого промойте внутренние контуры:
- Вставьте держатель фильтра (12-13) в группу подачи (5).

- Установите контейнер под носиками подачи кофе и нажмите кнопку подачи кофе/горячей воды **(10)**.
- Повторите эту операцию 5 раз.
- Завершив промывку, подождите, пока машина не нагреется до рабочей температуры. На достижение рабочей температуры указывает включение индикатора **(10a)**.
- После этого промойте внутренние контуры:

 Чтобы не повторять указанные выше операции и предотвратить опорожнение водяного контура машины, рекомендуется проверять уровень воды в бачке **(1)**. Если опорожнение все же произойдет, нужно будет вновь выполнить указанные выше операции..

 При заполнении бачка следите за тем, чтобы вода не попала на разъем.

 Индикатор достижения правильной температуры **(11a)** будет автоматически выключаться и включаться в течение нагрева.

Для приготовления первого кофе после включения машины подождите примерно 6 минут, которые необходимы для достижения идеальной температуры.

#### 4-2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Убедитесь в том, что были выполнены все действия, указанные в параграфе 4.1 «Запуск аппарата».

##### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

- Проконтролируйте, чтобы в бачке


- (1)** было достаточное количество воды.
- Вставьте держатель фильтра **(12)** без фильтра в группу подачи.
- Нажмите на главный выключатель **(9)**. Включится световой индикатор **(9a)**, который загорается во время работы машины.
- Подождите, пока машина не достигнет рабочей температуры для раздачи кофе. Как только это произойдет, включится индикатор **(10a)**.


##### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО ПОСРЕДСТВОМ СТАНДАРТНОГО ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА

- После предварительного нагрева машины извлеките держатель фильтра **(12)**, выберите фильтр для одной чашки кофе **(14)** или фильтр для двух чашек кофе **(15)**, а затем вставьте его в держатель фильтра.
- Засыпьте в фильтр одну или две мерные ложки молотого кофе в зависимости от выбранного фильтра. Одна мерная ложка соответствует одной чашке кофе. Выровняйте кофе и утрамбуйте его соответствующим темпером **(16)**, не прилагая чрезмерных усилий.
- Уберите с края фильтра возможные остатки кофе, вставьте держатель фильтра **(12)** в группу подачи кофе **(5)** и сдвиньте его вправо до блокировки для закрепления на группе.
- Расположите решетку **(7)** под держателем фильтра, поставьте на нее одну или две предварительно прогретые чашки и нажмите на рычажок выключателя подачи кофе/горячей воды **(10)**. Манометр **(3)** показывает рабочее давление.
- Как только вы получите нужную порцию кофе, вновь нажмите на


рычажок выключателя **(10)**, чтобы остановить раздачу. Оставьте держатель фильтра в группе.


- Для отсоединения держателя фильтра поверните ручку справа налево.
- Не убирая фильтр, извлеките использованный кофе, а затем постучите перевернутым держателем фильтра, чтобы удалить остатки кофе.

 Фильтр на 1 чашку подходит для использования чалд ESE.

 • Для приготовления первого кофе после включения машины рекомендуется подождать примерно 6 минут, которые необходимы для достижения идеальной температуры.


- Чтобы получить отличный эспresso, важно использовать хорошо обжаренный и правильно помолотый высококачественный кофе.
- Для кофемашины эспresso с насосом необходимо использовать кофе мелкого помола. Если помол слишком грубый, кофе получится светлым и легким, без пенки, если слишком мелкий – темным, с резким вкусом и скудной пенкой.
- Рекомендуется молоть кофе на жерновых кофемолках в момент приготовления кофе, так как после помола он очень быстро теряет свой аромат.

 Максимальная продолжительность подачи не должна превышать 30 секунд.

 • Не касайтесь горячих поверхностей (бойлера, группы,

держателя фильтра, трубки пара) во избежание получения ожогов.

- Не снимайте держатель фильтра во время подачи кофе, чтобы предотвратить ожоги.
- Категорически запрещается подставлять руки под группу и трубку пара, поскольку подаваемые горячие жидкости или пар могут причинить ожоги.

 После подачи кофе не следует сразу убирать держатель фильтра: во избежание ожогов подождите несколько секунд, необходимых для стравливания возможного остаточного давления.

##### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО ПОСРЕДСТВОМ ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА ПОД ДАВЛЕНИЕМ


- Благодаря специальному механическому держателю фильтра под давлением можно приготовить отличный кремообразный кофе, как в бачке.
- Чтобы предварительно нагреть держатель фильтра **(13)**, вставьте его в группу бойлера **(5)** и закрепите движением слева направо до полной блокировки. Отпустите ручку держателя фильтра.
- Автоматическая система слегка переместит ручку держателя фильтра влево. Это движение обеспечит безупречную работу держателя фильтра в течение длительного времени.
- Проконтролируйте, чтобы в бачке было достаточное количество воды.
- Нажмите на главный выключатель **(9)**.
- Дождитесь включения индикатора **(14a)**. Теперь аппарат нагреет до

необходимой температуры и готов к подаче воды.

- Отсоедините держатель фильтра от группы бойлера (5) и вставьте большой кофейный фильтр в держатель фильтра.
- Засыпьте в фильтр одну или две мерные ложки молотого кофе в зависимости от количества приготавливаемых порций (рис. А). 1 мерная ложка соответствует примерно 1 порции кофе 2 мерные ложки соответствуют примерно 2 порциям кофе. Количество и степень трамбовки молотого кофе напрямую влияют на его качество и аромат.
- Слегка утрамбуйте кофе мерной ложкой, а затем уберите с верхнего края держателя фильтра остатки кофе (Рис. В).
- Вставьте держатель фильтра в группу бойлера (5) и расположите под ним одну или две предварительно подогретые чашки.
- Нажмите на выключатель кофе (10). Получив нужное количество кофе, выключите выключатель кофе (10).
- После этого снимите держатель фильтра, удалите кофейную гущу и промойте держатель проточной водой.


#### 4-3. ПОДАЧА ПАРА

- Пар можно использовать не только для взбивания молока при приготовлении капучино, но и для нагрева различных напитков.

 **Внимание!** Опасность ожогов! В начале подачи, в течение короткого времени, может разбрызгиваться горячая вода. Трубка подачи может достигать высокой температуры, поэтому не следует трогать ее руками.

Подача через трубку быстрого пара для капучино (6):


- Приготовьте в большой чашке эспрессо, как указано в предыдущих параграфах.
- Поддерживая рабочую температуру в машине, направьте трубку пара на решетку (7) и откройте на несколько секунд ручку крана подачи пара/горячей воды (4), чтобы дать вытечь оставшейся воде из трубки.
- Как только из нее начнет выходить только пар, закройте ручку крана подачи пара/горячей воды (4).
- Установите выключатель пара (11) в положение «I».
- Влейте холодное молоко в высокую и узкую емкость. Для приготовления одной порции капучино необходимо примерно 100 мл молока.
- По истечении примерно 15-20 секунд и сразу же после отключения индикатора достижения правильной температуры (11а), поставьте емкость с холодным молоком под насадку для капучино (6) и погрузите ее в молоко на несколько миллиметров.


 Для обеспечения наилучшего результата при приготовлении капучино молоко и чашка должны быть холодными.

- Медленно, против часовой стрелки, поверните ручку крана подачи пара (4), чтобы выпустить пар, а затем не спеша перемещайте емкость снизу вверх для формирования более кремообразной пены.
- После того как объем молока увеличится вдвое, погрузите трубку в емкость до упора и нагрейте молоко до 60-65 °С.
- Получив нужную кремообразную текстуру, поверните против

часовой стрелки ручку пара, чтобы остановить подачу пара; отставьте емкость с молоком в сторону.

- Чистой сухой тканью протрите трубку и выдуйте оставшееся в ней молоко на эту же ткань.
- Установите рычажок выключателя пара (11) в положение «0».
- Влейте молоко в чашки с приготовленным эспрессо.

 Для правильной работы машины не рекомендуется подавать пар более 60 секунд. Для поддержания гигиены рекомендуется очищать насадку для капучино после каждого использования.

 Давление пара увеличивается с поворотом ручки.


#### 4-4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО ПОСРЕДСТВОМ АВТОКАПУЧИНАТОРА (ПРИБОРАЕТСЯ ОТДЕЛЬНО)


Перед запуском машины замените трубку быстрого пара (6) на автокапучинатор. Для этого выполните следующие действия:

- Ослабьте верхнюю резьбовую гайку (А) трубки быстрого пара (6) (Рис. D), поворачивая ее против часовой стрелки.
- Снимите устройство быстрого пара (6) с трубки пара (Рис. E), потянув его вниз.
- Наденьте автокапучинатор на трубку подачи пара, проталкивая его вверх до тех пор, пока трубка не упрется в фитинг, после чего заверните гайку по часовой стрелке. Приготовьте эспрессо в чашке для капучино.
- Затем, при готовой к подаче пара машине, выполните следующие действия:

- Вставьте всасывающую трубку (В) (Рис. E) автокапучинатора в емкость с холодным молоком.


- Подставьте чашку с ранее приготовленным кофе под носик автокапучинатора и, поворачивая против часовой стрелки, откройте кран подачи пара (4) для подачи теплого и вспененного молока с густой пенкой.
- Для остановки подачи закройте кран подачи пара (4), повернув его по часовой стрелке.

 Молочную пенку можно регулировать при помощи втулки (С) (Рис. E) автокапучинатора, чтобы получать кремообразную пенку нужной консистенции. Для получения более объемной пенки переместите втулку вверх.

 Для правильной работы машины не рекомендуется подавать пар более 60 секунд.


#### 4-5. ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

- Убедитесь в том, что были выполнены все действия, указанные в параграфе 4.1.
- Подставьте емкость под трубку быстрого пара (6) для капучино.
- Для мгновенной подачи воды из трубки быстрого пара (6) откройте ручку (4) и переведите рычажок выключателя подачи кофе/горячей воды (10) в положение "I".
- Получив нужное количество воды, снова установите рычажок выключателя подачи кофе/горячей воды в положение «0» и закройте ручку (4).
- Рекомендуется проверять наличие воды в бачке (1) после раздачи горячей воды.

 Вода выходит под высокой температурой. Действуйте максимально осторожно во избежание ожогов.

## 5. ЧИСТКА И УХОД

Прежде чем приступить к очистке и обслуживанию, выньте кабель питания из розетки, не дергая его.

 Не погружайте кофемашину в воду или в другие жидкости. Перед выполнением очистки кофемашины дождитесь ее охлаждения.

### 5-1. ОЧИСТКА КОРПУСА

Чтобы обеспечить сохранность внешних поверхностей, необходимо регулярно очищать их после каждого использования аппарата, предварительно дав им остыть. Протрите поверхности мягкой влажной салфеткой.

### 5-2. ОЧИСТКА КОМПОНЕНТОВ КОФЕМАШИНЫ

#### ОЧИСТКА ФИЛЬТРОВ ДЛЯ КОФЕ

Регулярно промывайте фильтры для кофе под проточной водой. Если отверстия окажутся забитыми, очистите их шпилькой или щеткой.

#### ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА БЫСТРОГО ПАРА

• После каждого использования устройства поверните ручку подачи пара, чтобы выпустить немного пара и очистить внутреннюю часть от остатков молока. Это позволит сохранить вкус нагреваемых напитков и предотвратить засорение отверстия наконечника трубки быстрого пара (6). Затем тщательно очистите само

устройство при помощи влажной ткани.

- Необходимо не только сразу же очищать устройство после каждого использования, но и периодически выполнять глубокую очистку трубки быстрого пара (Рис. G).
- Потяните вниз и снимите наконечник (E) трубки быстрого пара.
- Отворачивайте резьбовую гайку (A) против часовой стрелки вплоть до отцепления трубки пара.
- Очистите узел сопла (D) от остатков молока в теплой воде; иголкой осторожно прочистите отверстие сопла от сгустков молока.
- Очистив устройство, вновь соберите его следующим образом:
- Наденьте резьбовую гайку (A), прижим (B) и уплотнительное кольцо (C) на трубку пара, а затем вставьте на нее до упора узел сопла (D). По часовой стрелке заверните гайку (A) до конца резьбы, чтобы закрепить узел сопла.
- Установите на узел сопла наконечник (E), протолкнув его вверх.

#### ОЧИСТКА АВТОКАПУЧИНАТОРА

- Поставьте сбоку машины полный стакан воды и опустите в него всасывающую трубку.
- Выполните те же действия, что и для приготовления капучино, дав грязной воде стечь в соответствующую емкость.
- Для правильного расположения трубки пара (12) следуйте инструкциям из главы 4.9.
- Помимо незамедлительной очистки после каждого использования, время от времени более глубоко очищайте автокапучинатор:

- Отворачивайте резьбовую гайку (A) против часовой стрелки вплоть до отцепления трубки пара (Рис. G).
- Снимите крышку (D), втулку (C), трубку (B) и тщательно промойте их теплой проточной водой, чтобы удалить остатки молока или затвердевшие сгустки; затем верните компоненты на свои места, выполнив указанные действия в обратном порядке.

#### ОЧИСТКА ГРУППЫ ПОДАЧИ

- Рекомендуется промывать группу подачи без вставленного держателя фильтра, нажимая кнопку подачи кофе/горячей воды (10).

#### ОЧИСТКА БАЧКА ДЛЯ ВОДЫ

- Рекомендуется периодически очищать бачок для воды. Для этого, взявшись за специальную ручку, осторожно выньте бачок из гнезда, промойте, а затем вновь вставьте в него трубки для воды.

### 5-3. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

- Накипь в машине удаляется в зависимости от интенсивности ее использования и жесткости воды при помощи специальных средств, которые имеются в продаже либо приобретаются в уполномоченных сервисных центрах.
- Подготовьте емкость с водой (1,5 литра) и тщательно растворите в ней средство для удаления накипи. После этого залейте полученный раствор в бачок для воды (1).
- Убедитесь в том, что держатель фильтра не установлен.
- Подставьте подходящую емкость под группу подачи кофе (5) и под устройство быстрого пара (6).
- Установите выключатель подачи кофе/горячей воды (10) в положение

«включено», в течение примерно 15 секунд пропускайте раствор через группу подачи кофе (5), а затем прекратите подачу.

- По истечении этого времени переместите выключатель пара (11) и выключатель подачи кофе/горячей воды (10) в положение «включено», а затем осторожно поверните ручку подачи пара (4), чтобы в течение нескольких секунд дать вытечь воде из трубки быстрого пара (6), после чего прекратите подачу.
- Подождите несколько минут, а затем повторяйте вышеуказанные действия до полного опорожнения бачка.
- Чтобы убрать остатки раствора и накипи, снимите бачок для воды (1), обильно промойте его, а затем заполните свежей водой и вновь установите в специальное гнездо.
- Установите выключатель подачи кофе/горячей воды (10) в положение «включено» и продолжайте подачу воды до полного опорожнения бачка.
- Повторите последние два пункта еще один раз.



## 6. ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ИЛИ СБОЕВ В РАБОТЕ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Машина не работает, и индикатор выключателя не загорается	<ol style="list-style-type: none"> <li>Отсутствие тока</li> <li>Неправильно вставлена вилка кабеля питания</li> <li>Поврежден кабель питания</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Возобновите подачу тока.</li> <li>Правильно вставьте вилку кабеля питания в розетку.</li> <li>Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР для замены.</li> </ol>
Индикатор выключателя горит, но вода не нагревается	<ol style="list-style-type: none"> <li>Необходимо переустановить предохранительный термостат</li> <li>Разомкнута электрическая цепь ТЭНа, или он перегорел</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.</li> <li>Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.</li> </ol>
Во время раздачи не выходит кофе	<ol style="list-style-type: none"> <li>В бачке нет воды</li> <li>Кофе слишком мелкого помола</li> <li>Чрезмерное количество кофе</li> <li>Кофе слишком сильно спрессован</li> <li>Включен выключатель пара</li> <li>Контур не под давлением</li> <li>Дисперсионный экран засорен</li> <li>Отверстия держателя фильтра забиты</li> <li>Накипь внутри контура</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Залейте воду в бачок.</li> <li>Замените на кофе более крупного помола.</li> <li>Уменьшите количество кофе в фильтре.</li> <li>Уменьшите степень трамбовки кофе.</li> <li>Отключите выключатель пара.</li> <li>См. параграф 4.1.</li> <li>Очистите или замените дисперсионный экран.</li> <li>Очистите отверстия держателя фильтра</li> <li>Выполните процедуру удаления накипи, приведенную в параграфе 5.3.</li> </ol>
Сильный шум в насосе	<ol style="list-style-type: none"> <li>Нет воды в бачке</li> <li>Насос не включился</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Залейте воду в бачок.</li> <li>См. параграф 4.1.</li> </ol>

Кофе подается каплями	<ol style="list-style-type: none"> <li>Кофе слишком крупного помола</li> <li>Недостаточное количество кофе</li> <li>Кофе недостаточно спрессован</li> <li>Старый или неподходящий кофе</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Отрегулируйте более мелкий помол.</li> <li>Увеличьте дозу кофе.</li> <li>Увеличьте степень трамбовки кофе.</li> <li>Замените кофе.</li> </ol>
Кофе выходит из участка между группой бойлера и держателем фильтра	<ol style="list-style-type: none"> <li>Держатель фильтра вставлен неправильно</li> <li>Слишком много кофе в фильтре</li> <li>Не был очищен край держателя фильтра</li> <li>Изношено уплотнение под чашкой держателя</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Вставьте правильно.</li> <li>Уменьшите количество кофе.</li> <li>Очистите край держателя фильтра от остатков кофе.</li> <li>Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.</li> </ol>
На кофе не образуется пенка	<ol style="list-style-type: none"> <li>Купаж кофе не подходит к типу машины</li> <li>Неправильный помол</li> <li>Недостаточное количество кофе</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Замените кофе.</li> <li>Отрегулируйте помол кофе.</li> <li>Увеличьте дозу кофе и правильно его утрамбуйте.</li> </ol>
Кофе выходит слишком холодным	<ol style="list-style-type: none"> <li>Неправильная температура машины</li> <li>Не был предварительно нагрет держатель фильтра</li> <li>Чашки не были предварительно нагреты</li> <li>Термостат не работает в оптимальном диапазоне значений</li> <li>Накипь внутри контура</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Выполните указания, приведенные в параграфе 4.1-4.2.</li> <li>Держатель фильтра должен нагреваться одновременно с водой, см. параграф 4.1.</li> <li>Должным образом подогрейте чашки на специальной полке для подогрева чашек (2).</li> <li>Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.</li> <li>Выполните процедуру удаления накипи, приведенную в параграфе 5.3.</li> </ol>
Кофе выходит слишком горячим	<ol style="list-style-type: none"> <li>Термостат не работает в оптимальном диапазоне значений</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.</li> </ol>
Машина не подает пар	<ol style="list-style-type: none"> <li>Контур не под давлением</li> <li>Засорено отверстие насадки трубки пара</li> <li>Нет воды в бачке</li> <li>Трубка быстрого пара вставлена неправильно</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>См. параграф 4.3 «Подача пара».</li> <li>Прочистите отверстие иглой.</li> <li>См. параграф 4.1.</li> <li>Правильно вставьте трубку быстрого пара.</li> </ol>

## GRAN CAFFÈ

Kære kunde,

Tak for at have købt et af vores produkter, som er fremstillet i overensstemmelse med den seneste teknologiske udvikling. Ved nøje at følge de enkle handlinger, der vedrører korrekt anvendelse af vores produkt, i overensstemmelse med de væsentlige sikkerhedskrav, der er angivet i denne manual, vil du opnå maksimal ydelse og opleve dette produkts bemærkelsesværdige pålidelighed gennem årene. Hvis du oplever uregelmæssigheder i funktionen, kan du altid regne med det tilgængelige netværk af servicecentre.

### SYMBOLER ANVENDT I VEJLEDNINGEN

Vigtige advarsler er angivet med følgende symboler. Det er yderst vigtigt at overholde disse advarsler.



Læs brugsanvisningen omhyggeligt før ibrugtagning.



Advarsel! Særligt vigtige og/eller farlige operationer.



Oplysninger (nyttige til brug af maskinen).



Forslag.



Indgreb, der kan udføres af brugeren.



Indgreb, der udelukkende må udføres af en kvalificeret tekniker.

# INDHOLDSFORTEGNELSE

## 1. INTRODUKTION TIL MANUALEN 132

1-1. INTRODUKTION 132

## 2. BEMÆRKNINGER 132

2-1. SIKKERHEDSANVISNINGER 132

2-2. TILSIGTET ANVENDELSE AF MASKINEN 134

2-3. BORTSKAFFELSE 134

## 3. BESKRIVELSE 134

3-1. BESKRIVELSE AF PRODUKTET 134

## 4. BRUG 135

4-1. IBRUGTAGNING AF APPARATET 135

4-2. TILBEREDNING AF ESPRESSOKAFFE 135

4-3. DAMPUDLEDNING 137

4-4. TILBEREDNING AF CAPPUCCINO MED CAPPUCCINO AUTOMATIC (EKSTRAUDSTYR) 138

4-5. UDLEDNING AF VARMT VAND 138

## 5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 138

5-1. RENGØRING AF DEN UDVENDIGE STRUKTUR 138

5-2. RENGØRING AF KAFFEMASKINENS DELE 139

5-3. AFKALKNING 139

## 6. ÅRSAGER TIL FUNKTIONSFEJL OG ANOMALIER 141

## 1. INTRODUKTION TIL MANUALEN

### 1-1. INTRODUKTION

Denne brugsanvisning er en integreret del af maskinen, den skal læses omhyggeligt og altid være tilgængelig til læsning; den skal opbevares i hele maskinens levetid.

Manualen indeholder oplysninger om korrekt brug af maskinen, rengøring og vedligeholdelse og giver vigtige indikationer til udførelse af indgreb, der skal udføres med særlig opmærksomhed og om eventuelle resterende risici.

Manualen afspejler den teknologiske udvikling på skrivetidspunktet; producenten forbeholder sig retten til at foretage alle nødvendige tekniske ændringer på produkterne og til at opdatere manualerne uden forpligtelse til også at gennemgå tidligere versioner.

LA PAVONI S.p.A. frasiger sig ethvert ansvar for enhver skade, der direkte eller indirekte kan påføres mennesker eller ting som konsekvens af:

- manglende overholdelse af alle bestemmelserne i de nuværende sikkerhedsstandarder;
- forkert installation;
- strømforsyningsfejl;
- utilsigtet eller forkert brug af maskinen;
- brug, der ikke er i overensstemmelse med specifikationerne i denne manual;
- alvorlige mangler i vedligeholdelse;
- ændringer på maskinen eller enhver uautoriseret indgriben;
- brug af uoriginale eller ikke-specifikke reservedele til modellen;
- manglende eller delvis overholdelse af instruktionerne;
- ekstraordinære hændelser.

## 2. BEMÆRKNINGER



### 2-1. SIKKERHEDSANVISNINGER

- Brugeren skal overholde de gældende sikkerhedsstandarder i det land, hvor maskinen bruges, samt sine sunde fornuft og overholde forskrifterne i denne manual.
- For at garantere, at maskinen fungerer korrekt og bevare dens egenskaber over tid, anbefales det at kontrollere for rigtige miljøforhold, (omgivelsestemperaturen skal være mellem 5 og 35 °C), og undgå at bruge maskinen på steder, hvor der bruges vandstråler eller udendørs, hvor den udsættes for vejrliget (sol, regn osv.).
- Når maskinen er pakket ud af emballagen, skal man sikre sig, at den er intakt og ikke er blevet beskadiget.
- Emballagen skal leveres til de relevante bortskaffelsescentre og må under ingen omstændigheder efterlades uden opsyn eller inden for børns, dyrs eller uautoriserede personers rækkevidde.
- Før man starter maskinen, skal man kontrollere, at strømforsyningsspændingen, der er angivet på typeskiltet placeret under maskinens bund, er den, der bruges i landet.
- Apparatet må ikke benyttes af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand.
- Hvis el-ledningen er beskadiget skal

det tekniske servicecenter kontaktes

- med anmodning om udskiftning, så mulige farer kan undgås.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år, hvis de er overvåget eller instrueret i sikker brug af apparatet, og hvis de forstår de involverede risici.
- Rengøring og vedligeholdelse kan udføres af børn fra 8 år, hvis de er overvåget.
- Hold apparatet og det ledning uden for børns rækkevidde, som ikke er fyldt 8 år.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må anvendes af personer med nedsatte fysiske,
- sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueret i sikker brug af apparatet og farerne, som er forbundet hermed.
- Afbryd apparatet fra strømkvikket inden
- afmontering, montering og rengøring.

Til dette apparat:

- Læs denne manual grundigt inden du bruger apparatet første gang.
- Sluk for apparatet straks efter brug.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er i funktion.
- Afbryd altid kaffemaskinen fra stikket før komponenterne afmonteres og monteres eller før rengøring.
- Før man tilslutter og frakobler maskinen, skal man sørge for, at tænd-/slukkontakten er i slukket position.
- Fjern stikket fra stikkontakten inden apparatet gøres rent, eller hvis det er defekt.
- Lad kaffemaskinen afkøle, inden den gøres rent.
- Brug ikke kaffemaskinen uden vand i

beholderen eller uden beholder.

- Hold altid en afstand på mindst 3 cm mellem kaffemaskinen og eventuelle side- eller bagvægge, og hold mindst 15 cm frirum over kaffemaskinen.
- Fare for forbrænding! Kaffemaskinen bliver varm, og producerer varmt vand og damp, når den er i funktion.
- Fare for forbrænding! Rør ikke ved kopvarmepladen, mens apparatet er tændt.
- Produktets overflader forbliver meget varme efter brug på grund af restvarme. Rør ikke ved de varme overflader for at undgå forbrændinger.
- Brug ikke kaffemaskinen i kombination med dele eller tilbehør fra andre producenter.
- Brug kun originale reservedele fra producenten. Brugen af reservedele, som ikke er anbefalet af producenten, kan forårsage brand, elektriske stød eller personkvæstelser.
- Stil kun kaffemaskinen på plane og tørre overflader.
- Undgå, at kaffemaskinen bliver våd eller ramt af væskesprøjt. I tilfælde af kontakt med væsker skal el-ledningen omgående trækkes ud af stikkontakten, og apparat tørres omhyggeligt: Fare for elektrisk stød!
- Brug ikke aggressive rengøringsmidler eller skarpe genstande til rengøring af kaffemaskinen.
- Udfør aldrig ændringer ved apparatet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, fjern stikket fra stikkontakten, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Undgå, at el-ledningen kommer i kontakt med skarpe kanter.
- Placer aldrig apparatet over eller i nærheden af tænde gas- eller el-blus, inde i en ovn eller i nærheden af

varmekilder.

- Placer ikke apparatet i nærheden af vandhaner eller køkkenvaske.
- Brug ikke maskinen, hvis den ikke fungerer korrekt eller, hvis elledningen eller stikkontakten er beskadiget. Ret henvendelse til et servicecenter for reparation/udskiftning af maskinen.

## 2-2. TILSIGTET ANVENDELSE AF MASKINEN

- Denne maskine er velegnet til tilberedning i private husholdninger af espressokaffe med en kaffeblanding, udledning og levering af varmt vand og/eller damp.
- Brugeren skal omhyggeligt have læst og forstået instruktionerne i manualen for at få maskinen til at fungere korrekt.

Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Desuden må det ikke anvendes:

- i personalekøkkener i forretninger, kontorer og andre arbejdsmiljøer
- i bondegårdsferieboliger og lign
- af kunder på hoteller, moteller og beboelsesområder
- i bed & breakfaste.

Enhver form for garanti bortfalder i tilfælde af utilsigtet brug, og producenten frasiger sig ethvert ansvar for skader på mennesker og/eller ting.

Følgende betragtes som utilsigtet brug: enhver anden brug end den tilsigtede

- ethvert indgreb på apparatet, der ikke er i henhold til indikationerne i denne manual
- enhver anvendelse efter manipulation med komponenter eller sikkerhedsanordninger
- brug ikke apparatet udendørs.

## 2-3. BORTSKAFFELSE



Elektriske apparater må ikke bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald. Apparater, med dette symbol er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle kasserede elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes separat fra husholdningsaffald ved at levere dem til myndighedernes specielle centre. Ved korrekt bortskaffelse af det kasserede apparat undgår man miljøskader og risici for menneskers sundhed. For yderligere oplysninger om bortskaffelse af det kasserede apparat bør man kontakte den kommunale myndighed, bortskaffelseskontoret eller butikken, hvor apparatet blev købt.

## 3. BESKRIVELSE

### 3-1. BESKRIVELSE AF PRODUKTET

1. Vandbeholder
2. Passiv kopvarmer
3. Manometer\*
4. Dampknap/varmtvandsknap
5. Udledningsenhed
6. Damp-/varmtvandsudløb
7. Aftagelig kopbakke
8. Drypbakke
9. Strømforsyningskontakt on/off
- 9a Lampe maskine tændt
10. Kontakt for udledning af kaffe/varmt vand
- 10a. Lampe maskine har nået temperatur
11. Dampkontakt
- 11.a. Lampe dampkontakt
12. Standard filterholder
13. Filterholder under tryk\*
14. Filter 1 kop/pods\*
15. Filter 2 kopper\*
16. Stempel til kaffe\*
17. Cappuccino Automatic\*
18. Tætning til pods
19. Kaffemåleske

\*Kun som standard på enkelte modeller

## 4. BRUG

### 4-1. IBRUGTAGNING AF APPARATET

- Åben låget til vandbeholderen, fyld beholderen (1) op med frisk, rent vand. Pas på, at vandet ikke overstiger det tilladte maksimumsniveau.
- Tænd maskinen ved at sætte on/off-kontakten (9) til positionen "I". Lampen (9a) tænder og bekræfter strømforsyningen.
- Sæt filterholderen i udledningsenheden.
- Åbn dampknap/varmtvandsknap (4).
- Sæt kontakten for udledning af kaffe/varmt vand (10) på position "I". Når der begynder at komme vand ud af damprøret (6), sættes kontakten for udledning af kaffe/varmt vand (10) på position "0" og knappen (4) lukkes.

Fortsæt herefter med at skylle de indvendige kredsløb:

- Sæt filterholderen (12-13) i udledningsenheden (5).
- Placer en beholder under kaffeudløbende, og tryk på knappen for udledning af kaffe/varmt vand (10).
- Gentag denne procedure 5 gange.
- Efter afsluttet skylning skal man afvente, at maskinen når driftstemperaturen. Lampen (10a) tænder, når driftstemperaturen er nået.
- Fortsæt nu med at skylle de indvendige kredsløb:



For at undgå at skulle gentage denne procedure, anbefales det at kontrollere vandniveauet i beholderen (1), så maskinens vandkredsløb ikke tømmes. Hvis det skulle ske, skal ovennævnte procedure gentages.



Vær forsigtig når du fylder beholderen, så du ikke spilder vand på stikket.



Kontrollampen for korrekt nået temperatur (11a) vil fortsætte med at slukke og tænde automatisk i opvarmningsperioden.

Efter at have tændt maskinen, skal du vente ca. 6 minutter med at lave den første kop kaffe, for at maskinen når den ideelle temperatur.

### 4-2. TILBEREDNING AF ESPRESSOKAFFE

Sørg for, at have udført alle de handlinger, der er anført i afsnit 4.1 "Ibrugtagning af apparatet".


### FOROPVARMNING

- Kontrollér, at vandmængden i beholderen (1) er tilstrækkelig.
- Sæt filterholderen (12) i kaffeudledningsenheden, uden filter.
- Tænd for hovedafbryderen (9), kontrollampen for tænding (9a) lyser, hvilket angiver, at maskinen fungerer.
- Vent på, at maskinen når driftstemperaturen for at brygge en kop kaffe. Lampen (10a) lyser, når temperaturen er nået.


### TILBEREDNING AF ESPRESSOKAFFE MED STANDARD FILTERHOLDER

- Fjern filterholderen (12) efter opvarmning, vælg 1 kop-filteret (14), hvis du vil lave en kop kaffe, eller filtret til 2 kopper (15), hvis du vil lave to kopper kaffe, og sæt det i filterholderen.
- Fyld filtret med en eller to måleskefulde formålet kaffe (en måleske for hver kop kaffe), alt efter det valgte filter. Niveller og tryk derefter kaffen med stemplet (16), uden at trykke for hårdt.


- Rengør filterets kant for eventuelle kafferester og hægt filterholderen (12) på kaffeudledningsenheden (5), flyt den mod højre indtil den blokeres, for at fastgøre den til selve enheden.
- Sæt en eller to forvarmede kopper på risten (7) under filterholderen og tænd for kaffe/varmtvandskontakten (10). Trykmåleren (3) viser driftstrykket.
- Når den ønskede mængde er nået, skal man afbryde udledningen ved at slukke for kontakten (10) og lade filterholderen blive siddende.
- Tag filterholderen af ved at dreje håndtaget fra højre mod venstre.
- Fjern den brugte kaffe ved at lade filteret sidde i holderen, og få kaffen ud ved at banke filterholderen med undersiden opad.

 1 kop-filteret er velegnet til brug af ESE-pods.

- Efter at have tændt for maskinen anbefales det at vente ca. 6 minutter med at lave den første kop kaffe, for at maskinen når den ideelle temperatur
- For at få en fremragende espresso er det vigtigt at bruge en kaffe af god kvalitet, der er godt ristet og korrekt formalet.
- Espresso-kaffemaskinen med pumpe kræver brug af en fint formalet blanding; hvis kaffen er malet for groft får du lys og let kaffe uden creme, hvis den er for fint malet en mørk og kraftig kaffe med lidt creme.
- Det anbefales at male kaffen med en kaffemølle, når den skal bruges, da kaffe hurtigt mister sin aroma efter formaling.

 Det anbefales ikke at lukke vand ud i mere end 30 sekunder ad gangen

- Rør ikke ved de varme overflader (kedel, enhed, filterholder, dampdysen) for at undgå forbrændinger.
- Fjern ikke filterholderen, mens du brygger kaffe, for at undgå forbrændinger.
- Placer aldrig hænderne under enheden og dampdysen, da væske eller den udledede damp er overophedet og kan forårsage forbrændinger.

 Efter kaffebrygning må man ikke straks fjerne filterholderen, vent et par sekunder for at gøre det lettere at fjerne resterende tryk og undgå mulige forbrændinger.


#### TILBEREDNING AF ESPRESSOKAFFE MED FILTERHOLDER UNDER TRYK

- Takket være den mekaniske filterholder under tryk kan du lave en fremragende cremet kaffe ligesom på en café.
- Sæt filterholderen (13) i kedelenheden (5) og fastgør den ved at flytte den fra venstre mod højre indtil den sidder helt fast, så den kan forvarmes. Slip grebet i filterholderens håndtag.
- Et automatisk system fører nu filterholderens håndtag lidt tilbage mod venstre. Denne bevægelse sikrer, at filterholderen fungerer perfekt over tid.
- Sørg for, at vandmængden i beholderen er tilstrækkelig.
- Tryk på hovedafbryderen (9).
- Afvent at kontrollampen (14a) tænder. Apparatet er nu på den korrekte temperatur til udledning af vand.
- Tag filterholderen af kedelenheden (5) og sæt det store filter til kaffe i filterholderen.
- Fyld filtret med en eller to måleskefulde formalet kaffe, afhængigt af hvor mange kopper kaffe, du vil

- tilberede (fig. A). ca. 1 måleske = 1 kop kaffe ca. 2 måleskeer = 2 kopper kaffe. Mængden og trykket af kaffepulveret har direkte indvirkning på kaffens kvalitet og aroma.
- Tryk kaffen let med måleskeen og rengør filterholderens øverste kant for eventuelle kafferester (fig. B).
- Sæt filterholderen i kedelenheden (5) og sæt en eller to forvarmede kopper under filterholderen.
- Tryk på kaffekontakten (10). Sluk kaffekontakten (10) når den ønskede mængde kaffe er i koppen.
- Fjern derefter filterholderen, tøm den for kaffegrums og skyl filterholderen under rindende vand.

#### 4-3. DAMPUDLEDNING


- Dampen kan bruges til at opskumme mælken til cappuccino, men også til at opvarme drikke.

 Advarsel! Fare for forbrænding! I starten af udledningen kan der forekomme korte sprøjt af varmt vand. Udledningsrøret kan nå høje temperaturer: undlad at røre det direkte med hænderne.


Udledning med cappuccino-rør (6):


- Tilbered espressokaffen som angivet i de forrige afsnit, men ved brug af store kopper.
- Når maskinen er opvarmet, sættes damprøret over risten (7), åbn knappen til "varmtvands-/damp"-hanen (4) et øjeblik, for at udlede overskydende vand fra damprøret.
- Når der kun kommer damp ud, lukkes knappen til varmtvands-/damp-hanen (4).
- Sæt dampkontakten (11) på position "I".
- Hæld kold mælk i en høj, smal beholder. Hæld ca. 100 ml mælk i for hver cappuccino, der skal tilberedes

- Efter ca. 15-20 sekunder, og når kontrollampen for korrekt nået temperatur (11a) slukker, sættes beholderen med kold mælk under cappuccinatoren (6), sænk cappuccinatoren nogle millimeter ned i mælken.

 Mælken og den anvendte kop skal være kolde for at sikre det bedste resultat ved tilberedning af cappuccino.

- Drej langsomt knappen til dampudledning (4) mod uret, så dampen kan komme ud, og bevæg langsomt beholderen op og ned for at opnå et cremet skum.
- Når mælkens volumen er fordoblet, sænk dysen helt ned i beholderen, og varm mælken op til 60-65°C.
- Når den ønskede emulsion er opnået, drejes dampknappen mod urets retning for at afbryde dampudledningen, sæt mælkebeholderen ned.
- Tør dysen af med en tør og ren klud, sprøjt derefter ned i kluden for at fjerne indvendige mælkerester.
- Sæt dampkontakten (11) på position "0".
- Hæld den opskummede mælk i kopperne med espressokaffen.

 For at maskinen kan fungere korrekt, anbefaler vi at begrænse dampudledningen til maksimum 60 sekunder. Af hygiejniske grunde anbefales det at rengøre dampkanalen efter hver brug.

 Damptrykket stiger, når knappen drejes.

#### 4-4. TILBEREDNING AF CAPPUCCINO MED CAPPUCCINO AUTOMATIC (EKSTRAUDSTYR)

- Damprørsenheden (6) skal udskiftes med Cappuccino Automatic, før den tages i brug. Indgrebene, der skal udføres, er følgende:
- Løsn den gevindskårne klemring (A) på damprøret (6) (Fig.D) ved at dreje den mod uret
  - Træk damprørsenheden (6) af dampdysen Fig.E ved at trække nedad.
  - Sæt Cappuccino Automatic på dampdysen, og skub den opad, indtil dysen rører beslaget, og skru klemringen med uret. Tilbered espressokaffen i koppen til cappuccino.
  - Følg derefter nedenstående fremgangsmåde med maskinen klar til at udlede damp.
  - Sæt Cappuccino Automatics sugerør (B) (Fig.E) ned i beholderen, som mælken er hældt i.
  - Sæt koppen med den tidligere tilberedte kaffe under tuden på Cappuccino Automatic, og åbn damphanen (4) mod uret; således begynder udledningen af varm, godt opskummet mælk.
  - Luk damphanen (4) ved at dreje den med uret for at afslutte udledning.



Det er muligt at justere mælkeskummet ved at dreje på stiften (C) (Fig. E) på Cappuccino Automatic for at opnå den ønskede cremekonsistens. Flyt stiften opad for en creme med større fylde.



For at maskinen kan fungere korrekt, anbefaler vi at begrænse dampudledningen til maksimum 60 sekunder.

#### 4-5. UDLEDNING AF VARMT VAND

- Sørg for, at have udført alle de handlinger, der er anført i afsnit 4.1
- Placér en beholder under cappuccinatorens rør (6)
- Åbn knappen (4) og sæt kontakten for udledning af kaffe/varmt vand (10) på position "I". På denne måde kommer der straks vand ud af damprøret (6).
- Når den ønskede vandmængde er nået, sættes kontakten for udledning af kaffe/varmt vand igen på position "0", og knappen (4) lukkes.
- Efter udledning af varmt vand anbefales det at kontrollere, at beholderen (1) indeholder vand.



Der kommer vand ud ved høj temperatur. Arbejd meget forsigtigt for at undgå mulige forbrændinger.

### 5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøring og vedligeholdelse skal stikket tages ud af stikkontakten uden at trække i ledningen.



Sænk ikke kaffemaskinen i vand eller andre væsker. Lad kaffemaskinen afkøle, inden den gøres rent.

#### 5-1. RENGØRING AF DEN UDVENDIGE STRUKTUR

For at sikre velbevarede udvendige overflader skal de gøres rent efter hver brug. Vent til overfladerne er afkølede. Anvend en blød, fugtig klud.

#### 5-2. RENGØRING AF KAFFEMASKINENS DELE

##### RENGØRING AF KAFFEFILTRE

Skyl jævnlige kaffefiltrene under rindende vand. Hvis hullerne er tilstoppede, skal de renses med en knappenål eller en børste.

##### RENGØRING AF DAMPRØRSENHED

- Drej dampknappen for at lade lidt damp løbe ud og skylle mælkeresterne bort fra røret efter hver brug for at undgå at ændre smagen på de drikke, der skal opvarmes, og for at undgå, at hullerne i enden afdamprøret (6), tilstopper. Rengør derefter enheden grundigt med en fugtig klud.
- Ud over umiddelbar rengøring efter hver brug anbefales det at damprøret ind imellem rengøres mere grundigt (Fig. G).
- Tag damprørets bøsning (E) af ved at trække nedad.
- Skru den gevindskårne klemring (A) af ved at dreje den mod uret, indtil dampdysen løsnes.
- Rengør injektoren (D) for mælkerester i lunken vand og sørg for at frigøre hullet til dampstrålen med en nål, hvis det er tilstoppet med klumper af hærde mælk.
- Genmonter som følger efter rengøring:
- Indsæt den gevindskårne klemring (A), gummitætningen (B) og gummiringen (C) på dampdysen, indsæt injektoren (D) til endestoppet på dampdysen, skru ringmøtrikken (A) med uret, indtil enden af gevindet for at fastgøre injektoren.
- Indsæt bøsningen (E) på injektoren ved at skubbe den opad.

##### RENGØRING AF CAPPUCCINO AUTOMATIC

- Sæt et fyldt glas vand ved siden af

maskinen, og sænk sugerøret ned i det.

- Fortsæt som ved normal tilberedning af en cappuccino, så det snavsede vand løber ned i en egnet beholder.
- Følg instruktionerne angivet i kapitel 4.9 for at sætte damprøret (12) på plads.
- Ud over umiddelbar rengøring efter hver brug skal Cappuccino Automatic ind imellem rengøres mere grundigt.
- Skru den gevindskårne klemring (A) af ved at dreje den mod uret, indtil dampdysen løsnes (Fig. G).
- Fjern dækslet (D), stiften (C), røret (B), og vask alt grundigt i lunken rindende vand for at fjerne mælkerester eller hærdede klumper og saml komponenterne igen i omvendt rækkefølge.

##### RENGØRING AF UDLØBSENHED

- Det anbefales at skylle udledningsenheden ved at trykke på knappen for udledning af kaffe/varmt vand (10), uden at sætte filterholderen i

##### RENGØRING AF VANDBEHOLDEREN

- Det anbefales at rengøre vandbeholderen regelmæssigt ved at tage den forsigtigt ud af dens sæde med håndtaget og derefter sætte vandrørene ind igen.

#### 5-3. AFKALKNING

- Vi anbefaler at afkalke maskinen alt efter hvor ofte den bruges og, hvor hårdt vandet er ved hjælp af specifikke afkalkningsprodukter, som fås i butikkerne og hos de autoriserede servicecentre.
- Forbered en opløsning af vand (1,5 liter) og afkalkningsmiddel i en beholder og opløs den forsigtigt i vandet; hæld derefter opløsningen i

vandbeholderen (1).

- Sørg for, at filterholderen ikke er sat på.
- Sæt en egnet beholder under kaffeudledningsenheden (5) og under dampørserenheden (6).
- Sæt kaffe/varmtvandskontakten (10) i tændt position, og lad opløsningen løbe igennem kaffeudledningsenheden (5) i ca. 15 sekunder og afbryd udledningen.
- Sæt dampkontakten (11) og kaffe/varmtvandskontakten (10) i tændt position og drej forsigtigt dampudledningsknappen (4), lad vand løbe ud af dampørret (6) i nogle sekunder og afbryd derefter udledningen.
- Vent nogle minutter og gentag så proceduren indtil beholderen er helt tom
- For at fjerne rester af opløsningen og kalk skal man fjerne vandbeholderen (1), skylle den med rigeligt vand, fylde den med frisk vand og sætte den i dens sæde igen.
- Sæt kaffe/varmtvandskontakten (10) i tændt position og fortsæt med udledning indtil beholderen er helt tom.
- Gentag de to forrige punkter en gang til.

## 6. ÅRSAGER TIL FUNKTIONSFEJL OG ANOMALIER

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Maskinen fungerer ikke, og afbryderens kontrollampe lyser ikke	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Der mangler strøm.</li><li>2. Elledningens stik er ikke sat rigtigt i</li><li>3. Elledningen er beskadiget</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gendan strømmen.</li><li>2. Sæt elledningens stik rigtigt i stikkontakten</li><li>3. Kontakt SERVICECENTERET for udskiftning</li></ol>
Tænd-/slukkontakts kontrollampe er tændt, og vandet opvarmes ikke	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sikkerhedstermostaten skal gendannes</li><li>2. Varmelegemet er afbrudt eller brændt af</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontakt SERVICECENTERET</li><li>2. Kontakt SERVICECENTERET</li></ol>
Der kommer ikke kaffe ud under brygning	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Der mangler vand i vandbeholderen</li><li>2. Kaffen er malet for fint</li><li>3. Kaffemængden er for stor</li><li>4. Kaffen er trykket for hårdt.</li><li>5. Dampkontakt slået til</li><li>6. Kredsløbet er ikke fyldt</li><li>7. Sien er tilstoppet</li><li>8. Filterholderens huller er tilstoppede</li><li>9. Kalk inden i kredsløbet</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hæld vand i vandbeholderen</li><li>2. Udskift med en grovere malingsgrad</li><li>3. Reducér mængde kaffe i filteret</li><li>4. Stamp kaffen mindre</li><li>5. Sluk dampkontakten</li><li>6. Se afsnit 4.1</li><li>7. Rengør eller udskift sien</li><li>8. Rengør filterholderens huller</li><li>9. Udfør en afkalkning som angivet i afsnittet 5.3</li></ol>
Kraftig støj fra pumpen	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Der mangler vand i vandbeholderen</li><li>2. Pumpen er ikke primet</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hæld vand i vandbeholderen.</li><li>2. Se afsnit 4.1</li></ol>
Kaffen kommer ud i dråber	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kaffen er malet for groft.</li><li>2. Kaffemængden er utilstrækkelig.</li><li>3. Kaffen er ikke trykket tilstrækkeligt.</li><li>4. Kaffen er for gammel eller uegnet.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Regulér til en finere malingsgrad</li><li>2. Øg mængden af kaffe</li><li>3. Tryk kaffepulveret hårdere</li><li>4. Udskift kaffen</li></ol>

Kaffen kommer ud mellem kedelenheden og filterholderen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Filterholderen er ikke sat korrekt i maskinen.</li> <li>2. For stor mængde kaffe i filteret.</li> <li>3. Filterholderens kant er ikke ren.</li> <li>4. Underdelens tætning er slidt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sæt den rigtigt i</li> <li>2. Reducér mængden af kaffe</li> <li>3. Fjern kafferester fra filterholderens kant</li> <li>4. Kontakt SERVICECENTERET</li> </ol>
Kaffen er uden creme	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kaffeblandingen er ikke egnet til maskintypen</li> <li>2. Malingsgraden er ikke korrekt</li> <li>3. Kaffemængden er utilstrækkelig</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Udskift kaffen.</li> <li>2. Justér kaffemalingsgraden</li> <li>3. Øg mængden af kaffe og tryk den tilstrækkelig</li> </ol>
Kaffen er for kold	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maskinen havde ikke den rette temperatur</li> <li>2. Filterholder ikke forvarmet</li> <li>3. Kopper ikke forvarmet</li> <li>4. Termostaten fungerer ikke indenfor de optimale værdier</li> <li>5. Kalk inden i kredsløbet</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gentag anvisningerne i afsnit 4.1-4.2</li> <li>2. Filterholderen skal opvarmes samtidig med vandet, se afsnit 4.1</li> <li>3. Opvarm kopperne tilpas på kopvarmeren (2)</li> <li>4. Kontakt SERVICECENTERET</li> <li>5. Udfør en afkalkning som angivet i afsnittet 5.3</li> </ol>
Kaffen er for varm	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Termostaten fungerer ikke indenfor de optimale værdier</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontakt SERVICECENTERET</li> </ol>
Maskinen udleder ikke damp	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kredsløbet er ikke fyldt</li> <li>2. Hullet i enden af damprøret er tilstoppet</li> <li>3. Der mangler vand i vandbeholderen</li> <li>4. Damprøret er ikke isat korrekt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se afsnit 4.4 – dampudledning.</li> <li>2. Rens hullet med en nål</li> <li>3. Se afsnit 4.1</li> <li>4. Sæt damprøret på plads</li> </ol>









## GRAN CAFFÈ

Szanowny Kliencie, dziękujemy Ci za zakup naszego produktu, który opracowano zgodnie z najnowszymi innowacjami technologicznymi. Poprzez ściśle przestrzeganie prostych czynności dotyczących prawidłowego użytkowania naszego produktu zgodnie z zasadniczymi zaleceniami w zakresie bezpieczeństwa podanymi w niniejszej instrukcji, będziesz mógł korzystać z jego maksymalnej wydajności i przekonać się o jego wysokiej niezawodności w miarę upływu lat. W razie napotkania nieprawidłowości w działaniu będziesz mógł skontaktować się z jednym z Centrów Serwisowych, które od teraz jest do Twojej dyspozycji.

### SYMBOLE UŻYTE W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI

Ważne ostrzeżenia zawierają niniejsze symbole. Należy koniecznie przestrzegać niniejszych ostrzeżeń.

	Przed uruchomieniem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Uwaga! Szczególnie ważne i/lub niebezpieczne czynności.
	Informacje (przydatne w celu korzystania z urządzenia).
	Zalecenia.
	Czynności, które może przeprowadzać sam użytkownik.
	Interwencje, które musi przeprowadzać wyłącznie technik posiadający kwalifikacje.

# SPIS TREŚCI

<b>1. WSTĘP DO INSTRUKCJI</b>	<b>146</b>
1-1. WPROWADZENIE	146
<b>2. OSTRZEŻENIA</b>	<b>146</b>
2-1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	146
2-2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA	148
2-3. UTYLIZACJA	148
<b>3. OPIS</b>	<b>149</b>
3-1. OPIS PRODUKTU	149
<b>4. UŻYTKOWANIE</b>	<b>149</b>
4-1. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA	149
4-2. PRZYGOTOWYWANIE KAWY ESPRESSO	150
4-3. WYTWARZANIE PARY	151
4-4. PRYZYRĄDZANIE CAPPUCINO PRZY UŻYCIU SYSTEMU „CAPPUCINO AUTOMATIC” (OPCJA)	152
4-5. DOZOWANIE GORĄCEJ WODY	153
<b>5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>153</b>
5-1. CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH	153
5-2. CZYSZCZENIE KOMPONENTÓW EKSPRESU DO KAWY	153
5-3. ODKAMIENIANIE	154
<b>6. PRZYCZYNY BRAKU DZIAŁANIA LUB NIEPRAWIDŁOWOŚCI</b>	<b>155</b>

## 1. WSTĘP DO INSTRUKCJI

### 1-1. WPROWADZENIE

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia, należy ją uważnie przeczytać, powinna też pozostawać zawsze do dyspozycji, aby ewentualnie móc ponownie zapoznać się z jej treścią; należy ją przechowywać przez cały okres eksploatacji urządzenia.

Znajdują się w niej informacje dotyczące prawidłowego użytkownika, czyszczenia i konserwacji urządzenia, a także ważne wskazówki na temat, jeśli chodzi o wykonywanie czynności wymagających szczególnej uwagi i ewentualnego ryzyka resztkowego. Instrukcja ta odzwierciedla innowacje technologiczne dostępne w momencie jej redagowania; producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia wszelkich zmian technicznych niezbędnych w jego produktach i do aktualizowania instrukcji bez obowiązku weryfikacji poprzednich wersji.

Firma LA PAVONI S.p.A. nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia, które mogą bezpośrednio lub pośrednio dotyczyć osób lub mienia w efekcie:

- nieprzestrzegania wszystkich zaleceń obowiązujących przepisów bezpieczeństwa;
- nieprawidłowej instalacji;
- wad zasilania;
- nieprzewidzianego lub nieprawidłowego użytkownika maszyny;
- użytkowania niezgodnego z tym wskazanym w niniejszej instrukcji;
- poważnych braków w konserwacji;
- modyfikacji maszyny lub jakichkolwiek nieupoważnionych interwencji;
- użytkowania nieoryginalnych lub

nieprzeznaczonych dla danego modelu części zamiennych;

- całkowitego lub nawet częściowego nieprzestrzegania instrukcji;
- zdarzeń wyjątkowych.

## 2. OSTRZEŻENIA



### 2-1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Użytkownik powinien przestrzegać przepisów bezpieczeństwa obowiązujących w kraju użytkownika urządzenia, a także zasad podyktowanych zdrowym rozsądkiem i zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- W celu zagwarantowania prawidłowego działania urządzenia i zachowania jego właściwości w czasie, zaleca się sprawdzenie właściwych warunków otoczenia (temperatura otoczenia musi zawierać się w przedziale od 5° do 35°C), unikając używania urządzenia w miejscach, w których wykorzystywane są strumienie wody lub w środowiskach zewnętrznych narażonych na działanie czynników atmosferycznych (słońce, deszcz itp.).
- Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy się upewnić, że jest ono nienaruszone i że nie uległo żadnym uszkodzeniom.
- Komponenty opakowania powinny zostać przekazane do specjalnych punktów utylizacji odpadów i w żadnym wypadku nie należy ich zostawiać bez nadzoru lub w zasięgu dzieci, zwierząt lub osób nieupoważnionych.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie zasilania podane na tabliczce znamionowej pod podstawą maszyny jest zgodne

z napięciem stosowanym w kraju użytkownika.

- Urządzenia nie mogą używać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych, lub osoby nieposiadające doświadczenia chyba, że będą one nadzorowane lub zostaną pouczone na temat bezpiecznego użytkownika przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Jeśli kabel zasilania elektrycznego jest uszkodzony, w celu uniknięcia możliwego ryzyka należy skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Urządzenia mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użytkowaniu i związanym z nim ryzykiem.
- Dzieci powyżej 8 roku życia mogą czyścić i konserwować urządzenie pod warunkiem, że są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych lub osoby nieposiadające doświadczenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkownika oraz są świadome związanego z tym ryzyka.
- Przed przystąpieniem do montażu, demontażu lub czyszczenia wyłączyć urządzenie z gniazdka prądu.

Informacje na temat niniejszego urządzenia:

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie.
- Podczas eksploatacji urządzenia nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Przed montażem i demontażem komponentów oraz przed czyszczeniem ekspresu do kawy należy ją zawsze odłączyć od gniazdka prądu.
- Przed podłączeniem i odłączeniem urządzenia należy się upewnić, że włącznik jest ustawiony w położeniu wyłączenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia i w razie usterki wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać, aż ekspres do kawy ostygnie.
- Nigdy nie używać ekspresu do kawy bez zbiornika lub, gdy nie ma w nim wody.
- Pozostawić przynajmniej 3 cm przestrzeni pomiędzy ekspresem do kawy a ewentualnymi bocznymi lub tylnymi ścianami oraz przynajmniej 15 cm nad urządzeniem.
- Ryzyko oparzenia! Podczas funkcjonowania ekspresu do kawy wytwarza ciepło i produkuje gorącą wodę oraz parę.
- Ryzyko oparzenia! Nie dotykać podgrzewacza filiżanek podczas funkcjonowania.
- Powierzchnie produktu pozostają bardzo gorące po użyciu ze względu na ciepło resztkowe. Nie dotykać gorących powierzchni, aby uniknąć poparzeń.
- Nie stosować ekspresu do kawy w połączeniu z częściami lub akcesoriami innego produktu.

- Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez producenta. Zastosowanie nieoryginalnych części zamiennych może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub innych obrażeń.
- Ustawić ekspres do kawy wyłącznie na płaskiej i suchej powierzchni.
- Nie zmoczyć ekspresu do kawy i nie spryskiwać cieczami. W przypadku kontaktu z cieczą, natychmiast wyjąć kabel z gniazdka elektrycznego i dokładnie wytrzeć: Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nie stosować żrących detergentów lub tnących przedmiotów do czyszczenia ekspresu do kawy.
- Nie modyfikować urządzenia.
- Nigdy nie próbować gasić płomienia i/ lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i nakryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Nie dopuścić, aby kabel zasilający wchodził w kontakt z ostrymi krawędziami.
- Nie umieszczać urządzenia na kuchni gazowej lub elektrycznej, lub w jej pobliżu, wewnątrz piekarnika lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu kranów lub zlewozmywaków.
- Nie używać maszyny, jeśli nie działa ona prawidłowo lub jeśli przewód zasilania bądź wtyczka zostały uszkodzone. Zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego w celu dokonania naprawy/wymiany urządzenia.

## 2-2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do przyrządzania w domowych warunkach espresso z mieszanki kawy, do dozowania gorącej wody i/ lub wytwarzania pary.

- Użytkownik powinien uważnie, ze zrozumieniem przeczytać instrukcje zawarte w podręczniku, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Poza tym nie można go stosować:
- w kuchni dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy;
  - w gospodarstwach rolnych/ agroturystycznych;
  - w hotelach, motelach i apartamentach na wynajem;
  - w obiektach typu Bed and Breakfast.

W przypadku niewłaściwego użycia urządzenia wszelkie formy gwarancji tracą ważność, a producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób i/ lub uszkodzenia mienia.

Za użytkowanie niewłaściwe uważa się: wszelkie sposoby użytkowania inne niż deklarowane; wszelkie interwencje na urządzeniu, które są sprzeczne z zaleceniami podanymi w niniejszym podręczniku; - każde użytkowanie po naruszeniu komponentów lub urządzeń bezpieczeństwa; - użytkowanie urządzenia w środowisku zewnętrznym.

## 2-3. UTYLIZACJA



Urządzenia elektryczne nie mogą być usuwane wraz z odpadami domowymi. Urządzenia opatrzone tym symbolem podlegają europejskiej dyrektywie 2012/19/UE. Wszystkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, przekazując je do odpowiednich ośrodków zapewnianych przez Państwo. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia pozwoli uniknąć szkód w stosunku do środowiska i zagrożeń dla zdrowia osób. W celu uzyskania

dalszych informacji na temat utylizacji wycofanego urządzenia skontaktować się z administracją gminy, biurem utylizacji lub sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.

## 3. OPIS

### 3-1. OPIS PRODUKTU

1. Zbiornik na wodę
2. Tacka do pasywnego podgrzewania filiżanek
3. Manometr\*
4. Pokrętko pary/gorącej wody
5. Blok zaparzący
6. Dozownik pary/gorącej wody
7. Wyjmowana podstawka na filiżanki
8. Tacka ociekowa
9. Włącznik/wyłącznik zasilania
- 9a. Zaświecona lampka urządzenia
10. Włącznik dozowania kawy/gorącej wody
- 10a. Lampka temperatury roboczej urządzenia
11. Włącznik pary
- 11.a. Lampka włącznika pary
12. Standardowy uchwyt filtra
13. Ciśnieniowy uchwyt filtra\*
14. Filtr na 1 filiżankę/saszetki\*
15. Filtr na 2 filiżanki\*
16. Tamper do kawy\*
17. Cappuccino Automatic\*
18. Uszczelka do saszetek
19. Miarka do kawy

\*Standardowo tylko w niektórych modelach

## 4. UŻYTKOWANIE

### 4-1. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Otworzyć pokrywę zbiornika na wodę i napełnić zbiornik (1) czystą wodą pitną, uważając, aby nie przekroczyć maksymalnego dopuszczalnego

poziomu.

- Uruchomić urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik (9) w położeniu „I”. Zaświecona lampka (9a) potwierdza, że urządzenie jest zasilane elektrycznie.
- Włożyć uchwyt filtra do bloku zaparzącego.
- Otworzyć pokrętko pary/gorącej wody (4).
- Ustawić dźwignię włącznika dozowania kawy/gorącej wody (10) w położeniu „I”. Gdy z wylewki rurki pary (6) zacznie wypływać woda, ustawić dźwignię włącznika dozowania kawy/gorącej wody (10) w położeniu „0” i zamknąć pokrętko (4).

Po wykonaniu tych czynności przepłukać obwody wewnętrzne:

- Włożyć uchwyt filtra (12 – 13) do bloku zaparzącego (5).
- Pod wylewkami, z których wypływa kawa, umieścić pojemnik i nacisnąć przycisk dozowania kawy/gorącej wody (10).
- Powtórzyć taką procedurę 5 razy.
- Po zakończeniu płukania poczekać, aż urządzenie osiągnie temperaturę roboczą. O osiągnięciu temperatury roboczej świadczy zaświecona lampka (10a).
- W tym momencie rozpocząć przepłukiwanie obwodów wewnętrznych:



Aby uniknąć powtarzania tego typu czynności, zaleca się sprawdzić poziom wody w zbiorniku (1), aby uniknąć opróżnienia obwodu wodnego urządzenia. Wówczas powyższe czynności należy powtórzyć.



Podczas napełniania zbiornika należy uważać, aby nie rozlać wody na złącze.

**i** Lampka informująca o osiągnięciu prawidłowej temperatury (**11a**) będzie dalej automatycznie wyłączać się i włączać podczas etapu nagrzewania się urządzenia.

Po włączeniu urządzenia, przed zaparzeniem pierwszej kawy, należy odczekać około 6 minut na idealne nagrzanie się urządzenia.

## 4-2. PRZYGOTOWYWANIE KAWY ESPRESSO

Upewnić się, że wykonano wszystkie czynności wymienione w punkcie 4.1 „Uruchamianie urządzenia”.

### WSTĘPNE NAGRZEWANIE

- Sprawdzić, czy ilość wody w zbiorniku (**1**) jest wystarczająca.
- Włożyć uchwyt filtra (**12**) do bloku zaparzania kawy, bez filtra.
- Uruchomić wyłącznik główny (**9**): zaświeci się lampka sygnalizacyjna (**9a**), która informuje, że urządzenie działa.
- Poczekać, aż urządzenie osiągnie temperaturę roboczą, aby móc zaparzyć kawę. Zaświecenie się lampki (**10a**) potwierdza osiągnięcie temperatury.

### PRZYGOTOWYWANIE KAWY ESPRESSO ZE STANDARDOWYM UCHWYTEM FILTRA

- Po wykonaniu wstępnego nagrzewania należy wyjąć uchwyt filtra (**12**), wybrać filtr na 1 filiżankę (**14**), jeśli zamierza się zaparzyć jedną kawę lub filtr na 2 filiżanki (**15**), jeśli zamierza się zaparzyć dwie kawy, i włożyć go do uchwyty filtra.
- Wypełnić filtr jedną lub dwoma miarkami kawy mielonej (jedna miarka na każdą filiżankę kawy), w zależności od wybranego filtra. Następnie wyrównać i docisnąć kawę za pomocą specjalnego tampera (**16**),

- nie dociskając zbyt mocno.
- Wyczyścić krawędź filtra z ewentualnych pozostałości kawy i przymocować uchwyt filtra (**12**) do bloku zaparzającego (**5**) i przesunąć go w prawo do momentu zablokowania się, aby przymocować go do bloku.
- Umieścić na kratce (**7**), pod uchwytem filtra, jedną lub dwie wstępnie podgrzane filiżanki i uruchomić wyłącznik kawy/gorącej wody (**10**). Manometr (**3**) wskazuje ciśnienie robocze.
- Po osiągnięciu żądanej ilości kawy przerwać dozowanie, naciskając ponownie wyłącznik (**10**) i pozostawić uchwyt filtra przymocowany.
- Aby odłączyć uchwyt filtra, należy obrócić rękojeść od prawej do lewej.
- Usunąć zużytą kawę, pozostawiając filtr na miejscu i powodując wydostawanie się kawy poprzez uderzenie odwróconym uchwytem filtra.

**i** Filtr na 1 filiżankę jest przeznaczony do stosowania saszetek ESE.

- Po uruchomieniu urządzenia należy odczekać około 6 minut, aby uzyskać idealną temperaturę zaparzania pierwszej kawy.
  - Aby uzyskać doskonałą kawę espresso, należy używać kawy o wysokiej jakości, mocno palonej i prawidłowo zmielonej.
  - Ten ekspres ciśnieniowy do kawy espresso wymaga stosowania mieszanki drobno zmielonej; jeżeli mieszanka jest zbyt grubo zmielona, kawa będzie miała jasny kolor i będzie słaba, a na jej powierzchni nie powstanie pianka, natomiast jeśli będzie zbyt drobna, powstanie ciemna, mocna

kawa, z niewielką ilością pianki.

- Zaleca się zmielenie kawy młynkiem tuż przed użyciem urządzenia, ponieważ zmielona kawa w krótkim czasie traci swoje właściwości aromatyczne.

**i** Zaleca się dozować parę maksymalnie przez 30 sekund.

- Nie dotykać gorących powierzchni (bojler, blok zaparzający, obudowa filtra, dysza pary), aby uniknąć oparzeń.
- Nie wyjmować obudowy filtra podczas zaparzania kawy, aby uniknąć oparzeń.
- Absolutnie nie wkładać rąk pod blok zaparzający i dyszę pary, ponieważ płyny lub dozowana para są gorące i mogą spowodować oparzenia.

**i** Po zaparzeniu kawy nie wyjmować od razu obudowy filtra, poczekać kilka sekund, aby umożliwić usunięcie ciśnienia resztkowego i uniknąć możliwych oparzeń.

### PRZYGOTOWYWANIE KAWY ESPRESSO Z CIŚNIENIOWYM UCHWYTEM FILTRA

- Dzięki specjalnemu ciśnieniowemu uchwytowi filtra typu mechanicznego można przyrządzić kawę z idealną pianką, zupełnie jak w kawiarni.
- Włożyć uchwyt filtra (**13**) do zespołu bojlera (**5**) i przymocować go, obracając od lewej do prawej aż do całkowitego zablokowania, aby nastąpiło jego wstępne nagrzanie się. Puścić rękojeść uchwyty filtra.
- System automatyczny w tym momencie przestawia rękojeść uchwyty filtra delikatnie na lewą stronę. Ruch ten zapewnia idealne działanie uchwyty filtra w miarę upływu czasu.

- Upewnić się, że ilość wody w zbiorniku jest wystarczająca.
- Nacisnąć główny wyłącznik (**9**).
- Poczekać, aż lampka (**14a**) zaświeci się. Urządzenie ma teraz odpowiednią temperaturę, aby dozować wodę.
- Wyjąć uchwyt filtra z zespołu bojlera (**5**) i włożyć do uchwyty filtra duży filtr do kawy.
- Wypełnić filtr jedną lub dwoma miarkami kawy mielonej, w zależności od liczby kaw, jaką zamierza się przyrządzić (rys. A), ok. 1 miarka = 1 kawa, ok. 2 miarki = 2 kawy. Ilość i stopień docisnięcia kawy mielonej mają bezpośredni wpływ na jakość i aromat kawy.
- Docisnąć delikatnie kawę miarką i wyczyścić górną krawędź uchwyty filtra z ewentualnych pozostałości kawy (rys. B).
- Włożyć uchwyt filtra do zespołu bojlera (**5**) i ustawić pod uchwytem filtra jedną lub dwie wstępnie podgrzane filiżanki.
- Nacisnąć główny wyłącznik (**10**). Po osiągnięciu żądanej ilości kawy wyłączyć wyłącznik kawy (**10**).
- Po zakończeniu czynności wyjąć uchwyt filtra, usunąć fusy i przepłukać filtr pod bieżącą wodą.


## 4-3. WYTWARZANIE PARY

- Z pary można korzystać w celu spienienia mleka do cappuccino, ale też w celu podgrzania napojów.

**i** Uwaga! Ryzyko oparzenia! Na początku dozowania może dojść do krótkich rozbryzów gorącej wody. Rurka dozująca może osiągać wysokie temperatury; należy unikać bezpośredniego dotykania jej dłońmi.


Przyrządzanie kawy z wykorzystaniem rurki do cappuccino (**6**):


- Przygotować kawę espresso, jak przedstawiono w poprzednich punktach, używając dużych filiżanek.
- Gdy urządzenie osiągnie temperaturę, skierować rurkę pary nad kratkę (7) i otworzyć na chwilę pokrętko „gorącej wody/pary” (4), aby z rurki pary wydostała się pozostała w niej woda;
- Gdy zacznie się wydobywać tylko para, zamknąć pokrętko pary/gorącej wody (4).
- Ustawić włącznik pary (11) w położeniu „I”.
- Wlać zimne mleko do wysokiego i wąskiego naczynia. Wypełnić je około 100 ml mleka na każde cappuccino, które zamierza się przyrządzić.
- Po około 15 – 20 sekundach, kiedy lampka informująca o osiągnięciu prawidłowej temperatury (11a) zgaśnie, umieścić pojemnik z mlekiem pod dyszą do spieniania mleka (6), zanurzając ją w mleku na kilka milimetrów.

 Aby uzyskać lepszy rezultat przy przyrządzaniu cappuccino, mleko i używana filiżanka powinny być zimne.

- Obrócić powoli pokrętko pary (4) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wydobywała się para i powoli poruszać pojemnikiem od dołu do góry w celu uzyskania bardziej kremowej pianki.
- Po podwojeniu objętości mleka zanurzyć dyszę głębiej i podgrzać mleko do temperatury 60 – 65°C.
- Po osiągnięciu żądanej emulsji obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby przerwać wytwarzanie pary i położyć pojemnik z mlekiem.
- Przetrzeć dyszę suchą i czystą ściereczką, następnie uwolnić parę do ściereczki, aby usunąć z dyszy pozostałości mleka.

- Ustawić dźwignię włącznika pary (11) w położeniu „0”.
- Wlać spienione mleko do filiżanki z kawą espresso.

 Aby urządzenie działało prawidłowo, zaleca się ograniczyć dozowanie pary do maksymalnie 60 sekund. Ze względów higienicznych zaleca się czyszczenie dyszy do spieniania mleka po każdym użyciu.

 Ciśnienie pary będzie wzrastać wraz z obracaniem pokrętła.

#### 4-4. PRZYRZĄDZANIE CAPPUCCINO PRZY UŻYCIU SYSTEMU „CAPPUCCINO AUTOMATIC” (OPCJA)


Wymiany rurki pary (6) na system „Cappuccino Automatic” należy dokonać przed uruchomieniem urządzenia.


Należy wykonać następujące czynności:

- Poluzować górne pokrętko gwintowane (A) rurki pary (6) (Rys. D), obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Zsunąć rurkę pary (6) z dyszy Rys. E, ciągnąc ją w dół.
- Nałożyć system „Cappuccino Automatic” na dyszę pary, pchając do góry, dopóki dysza nie oprze się o złączkę i wkręcić pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Przyrządzić espresso do filiżanki na cappuccino.
- Następnie, gdy urządzenie będzie gotowe do wytwarzania pary, wykonać poniższe czynności.
- Włożyć rurkę zasysającą (B) (Rys. E) systemu „Cappuccino Automatic” do pojemnika, do którego wlewo zimne mleko.
- Ustawić filiżankę z przygotowaną wcześniej kawą pod wylewką systemu „Cappuccino Automatic” i

otworzyć zawór pary (4) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara; rozpoczyna się w ten sposób dozowanie zemulgowanego mleka z dużą ilością pianki.


- Aby przerwać dozowanie, należy zamknąć zawór pary (4), obracając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

 Piankę mleka można regulować za pomocą sworznia (C) (Rys. E) systemu „Cappuccino Automatic”, aby uzyskać pożądaną konsystencję pianki. Aby pianka miała większą objętość, należy przesunąć sworznień do góry.

 Aby urządzenie działało prawidłowo, zaleca się ograniczyć dozowanie pary do maksymalnie 60 sekund.


#### 4-5. DOZOWANIE GORĄCEJ WODY

- Upewnić się, że wykonano wszystkie czynności wymienione w punkcie 4.1.
- Umieść pojemnik pod rurką dyszy do spieniania mleka (6).
- Otworzyć pokrętko (4) i ustawić dźwignię włącznika kawy/gorącej wody (10) w położeniu „I”; w ten sposób z rurki pary od razu będzie wydobywać się woda (6).
- Po osiągnięciu żądanej ilości wody ustawić ponownie dźwignię włącznika kawy/gorącej wody w położeniu „0” i zamknąć pokrętko (4).
- Po dozowaniu gorącej wody zaleca się sprawdzić, czy zbiornik (1) zawiera wodę.

 Dozowana woda ma wysoką temperaturę. Należy postępować ostrożnie, aby uniknąć oparzeń.

## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności polegającej na czyszczeniu i konserwacji należy wyjąć przewód zasilania z gniazodka prądowego, nie ciągnąc za niego.

 Nie zanurzać ekspresu w wodzie lub innych płynach. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać, aż ekspres do kawy ostygnie.

### 5-1. CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH

Aby utrzymać zewnętrzne powierzchnie w dobrym stanie należy regularnie je czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż urządzenie ostygnie. Czyścić miękką i wilgotną szmatką.

### 5-2. CZYSZCZENIE KOMPONENTÓW EKSPRESU DO KAWY

#### CZYSZCZENIE FILTRÓW KAWY

Regularnie czyścić filtry kawy pod bieżącą wodą. Jeżeli otwory są zatkane wyczyścić je szpilką lub szczotką.

#### CZYSZCZENIE RURKI PARY

- Aby uniknąć zmiany smaku podgrzewanych napojów i blokowania się otworu na końcówce rurki pary (6), należy po każdym użyciu obrócić pokrętko pary tak, aby wydostała się z niej odrobina pary i wylało pozostałe wewnątrz niej mleko. Następnie starannie wyczyścić urządzenie wilgotną ściereczką.
- Oprócz każdorazowego czyszczenia rurki pary tuż po jej użyciu, zaleca się co pewien czas wyczyścić ją dokładniej (Rys. G).
- Zsunąć tuleję (E) rurki pary, ciągnąc ją w dół.
- Odkręcić pokrętko gwintowane (A), obracając nim w kierunku przeciwnym

do ruchu wskazówek zegara aż do odłączenia dyszy pary.

- Wyczyścić wtryskiwacz (D) letnią wodą, usuwając pozostałości mleka i starając się za pomocą igły udroźnić otwór dyszy pary, który może być zablokowany stwardniałymi grudkami mleka.
- Po czyszczeniu zmontować elementy w następujący sposób:
- Nałożyć pokrętkę gwintowane (A), przelotkę (B) oraz pierścienią gumowy (C) na dyszę pary, nałożyć wtryskiwacz (D) na dyszę pary aż do oporu, przykręcić pokrętkę (A) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do końca gwintu, aby przymocować wtryskiwacz.
- Nałożyć tuleję (E) na wtryskiwacz, dociskając ją do góry.

#### CZYSZCZENIE SYSTEMU „CAPPUCCINO AUTOMATIC”

- Postawić obok urządzenia szklanę pełną wody, w której należy zanurzyć rurkę zasysającą.
- Postępować jak w przypadku normalnej procedury przyrządzania cappuccino, pozwalając, aby brudna woda wydostawała się do odpowiedniego pojemnika.
- W celu odpowiedniego ustawienia rurki pary (12), należy przestrzegać instrukcji wskazanych w rozdz. 4.9.
- Oprócz każdorazowego czyszczenia systemu „Cappuccino Automatic” tuż po jego użyciu, co pewien czas należy wyczyścić go dokładnie.
- Odkręcić gwintowaną nakrętkę pierścieniową (A), obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zwolnienia dyszy pary (Rys. G).
- - Wyjąć pokrywę (D), sworzeń (C), rurkę (B) i umyć całość dokładnie pod bieżącą, letnią wodą, aby usunąć

pozostałości mleka lub grudki, po czym zamontować poszczególne komponenty, wykonując te same czynności w odwrotnej kolejności.

#### CZYSZCZENIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO

- Zaleca się przepłukiwać blok zaparządzający, naciskając przycisk dozowania kawy/gorącej wody (10), bez wkładania uchwyty filtra.

#### CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA WODĘ

- Zaleca się wykonywać okresowe czyszczenie zbiornika na wodę, wyjmując go ostrożnie z jego gniazda za pomocą specjalnego uchwyty i wkładając na miejsce do jego wnętrza rurki wody.

#### **5-3. ODKAMIENIANIE**

- Zaleca się przeprowadzanie odkamieniania urządzenia w zależności od częstotliwości użytkowania i od twardości stosowanej wody, przy użyciu specjalnych produktów odkamieniających dostępnych na rynku i w autoryzowanych centrach serwisowych.
- Przygotować w pojemniku roztwór wody (1,5 litra) i odkamieniacza oraz dokładnie rozpuścić odkamieniacz; następnie włączyć roztwór do zbiornika wody (1).
- Upewnić się, że uchwyt filtra nie jest przymocowany.
- Umieścić odpowiedni pojemnik pod blokiem zaparządzającym (5) i pod rurką pary (6).
- Uruchomić włącznik kawy/gorącej wody (10) i pozwolić, aby roztwór przepływał przez blok zaparządzający (5) przez około 15 sekund i przerwać dozowanie.
- Uruchomić włącznik pary (11) i włącznik kawy/gorącej wody (10) oraz obrócić ostrożnie pokrętkę dozowania

pary (4) i spowodować dozowanie wody przez rurkę pary (6) przez kilka sekund, a następnie przerwać dozowanie.

- Poczekać kilka minut i powtórzyć czynności, aby całkowicie opróżnić zbiornik.
- Aby usunąć pozostałości roztworu i odkamieniacza, należy wyjąć zbiornik

na wodę (1), dokładnie go przepłukać, wypełnić czystą wodą i włożyć z powrotem do jego gniazda.

- Uruchomić włącznik kawy/gorącej wody (10) i kontynuować dozowanie, dopóki zbiornik nie będzie całkowicie pusty.
- Powtórzyć dwa poprzednie punkty kolejno raz.

### **6. PRZYCZYNY BRAKU DZIAŁANIA LUB NIEPRAWIDŁOWOŚCI**

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa i lampka sygnalizacyjna przelotki nie zapala się.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Brak prądu.</li><li>2. Wtyczka przewodu zasilania nie została włożona prawidłowo.</li><li>3. Przewód zasilania jest uszkodzony.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przywrócić zasilanie.</li><li>2. Włożyć prawidłowo wtyczkę przewodu zasilania do gniazdka prądowego</li><li>3. Zwrócić się do CENTRUM SERWISOWEGO w celu dokonania wymiany</li></ol>
Lampka sygnalizacyjna włącznika jest zaświecona, a woda nie podgrzewa się.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Termostat bezpieczeństwa wymaga zresetowania.</li><li>2. Grzałka jest przerwana lub przepalona.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zwrócić się do CENTRUM SERWISOWEGO</li><li>2. Zwrócić się do CENTRUM SERWISOWEGO</li></ol>
Podczas dozowania nie wydobywa się kawa.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. W zbiorniku nie ma wody.</li><li>2. Kawa jest zbyt drobno zmielona.</li><li>3. Za duża ilość kawy.</li><li>4. Kawa jest zbyt mocno dociśnięta.</li><li>5. Uruchomiony włącznik pary</li><li>6. Obwód nie został napełniony.</li><li>7. Sitko zablokowane</li><li>8. Zablokowane otwory uchwyty filtra</li><li>9. Kamień w obwodzie</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Włączyć wodę do zbiornika</li><li>2. Zmienić na kawę zmieloną grubiej</li><li>3. Zmniejszyć ilość kawy w filtrze</li><li>4. Delikatniej docisnąć kawę</li><li>5. Wyłączyć włącznik pary</li><li>6. Patrz punkt 4.1.</li><li>7. Wyczyścić lub wymienić sitko</li><li>8. Wyczyścić otwory uchwyty filtra</li><li>9. Wykonać odkamienianie zgodnie z punktem 5.3</li></ol>
Wysoki hałas generowany przez pompę	<ol style="list-style-type: none"><li>1. W zbiorniku nie ma wody.</li><li>2. Pompa nie jest zalana.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Włączyć wodę do zbiornika.</li><li>2. Patrz punkt 4.1.</li></ol>

Kawa wydobywa się kroplami.

1. Kawa jest zbyt grubo zmielona.
2. Ilość kawy jest niewystarczająca.
3. Kawa nie została dostatecznie dociśnięta.
4. Zwietrzała lub nieodpowiednia kawa.

1. Regulacja mielenia powinna być ustawiona na mielenie drobniejsze
2. Zwiększyć dawkę kawy
3. Mocniej docisnąć kawę
4. Zmienić kawę

Kawa wypływa pomiędzy zespołem bojlera a uchwytem filtra.

1. Uchwyt filtra nie jest włożony prawidłowo.
2. Nadmierna ilość kawy w filtrze.
3. Krawędź uchwytu filtra nie została wyczyszczona.
4. Uszczelka pod pokrywą jest zużyta.

1. Włożyć go w sposób prawidłowy
2. Zmniejszyć ilość kawy
3. Usunąć pozostałości kawy z krawędzi uchwytu filtra
4. Zwrócić się do CENTRUM SERWISOWEGO

Na kawie nie powstaje pianka.

1. Mieszanka kawy nie nadaje się do tego rodzaju urządzenia.
2. Stopień zmielenia kawy nie jest prawidłowy.
3. Ilość kawy jest niewystarczająca

1. Zmienić kawę.
2. Wyregulować stopień zmielenia kawy
3. Zwiększyć ilość kawy i odpowiednio ją docisnąć

Wydobywająca się kawa jest zbyt zimna.

1. Urządzenie nie miało odpowiedniej temperatury.
2. Brak wstępnego nagrzania uchwytu filtra
3. Brak wstępnego podgrzania filiżanek
4. Termostat nie działa w zakresie optymalnych wartości
5. Kamień w obwodzie

1. Przestrzegać wskazówek podanych w punktach 4.1 – 4.2
2. Uchwyt filtra powinien być podgrzewany wspólnie z wodą, patrz punkt 4.1.
3. Podgrzać odpowiednio filiżanki na specjalnej tacce do podgrzewania filiżanek (2).
4. Zwrócić się do CENTRUM SERWISOWEGO
5. Wykonać odkamienianie zgodnie z punktem 5.3

Wydobywająca się kawa jest zbyt ciepła.

1. Termostat nie działa w zakresie optymalnych wartości

1. Zwrócić się do CENTRUM SERWISOWEGO

Urządzenie nie wytwarza pary.

1. Obwód nie został napełniony.
2. Otwór końcówki rurki pary jest zapchany.
3. W zbiorniku nie ma wody.
4. Rurka pary nie została włożona prawidłowo.

1. Patrz punkt 4.4 – wytwarzanie pary.
2. Wyczyścić otwór za pomocą igły
3. Patrz punkt 4.1.
4. Ustawić odpowiednio rurkę pary







Käyttöohjeet malleille

## GRAN CAFFÈ

Hyvä asiakas,  
Kiitämme sinua uusimpien teknologisten innovaatioiden mukaisesti valmistetun tuotteen hankinnan johdosta. Noudattamalla huolella tässä ohjekirjassa annettuja yksinkertaisia käyttöohjeita, oleellisten turvamääräysten mukaisesti, saat tuotteen parhaan suorituskyvyn ja merkittävän luotettavuuden vuosien ajaksi. Mikäli toiminnassa esiintyy häiriöitä, voit kääntyä aina huoltoverkoston puoleen, joka on tästä lähtien käytettävissäsi.

### KÄYTTÖOHJEISSA KÄYTETYT MERKIT

Tärkeät varoitukset on merkitty näillä merkeillä. Näiden varoitusten noudattaminen on ehdottomasti tarpeen.

	Ennen tuotteen käyttöönottoa, lue ohjekirja huolella läpi.
	Varoitus! Erityisen tärkeät ja/tai vaaralliset toimenpiteet.
	Tietoja (hyödyllisiä laitteen käytön kannalta).
	Neuvoja
	Toimenpiteet, jotka voidaan suorittaa käyttäjän toimesta.
	Toimenpiteet, jotka saa suorittaa yksinomaan pätevä teknikko.

# SISÄLTÖ

<b>1. JOHDANTO OHJEKIRJAAN</b>	<b>182</b>
1-1. JOHDANTO	182
<b>2. VAROITUKSIA</b>	<b>182</b>
2-1. TURVALLISUUSVAROITUKSET	182
2-2. KEITTIMEN KÄYTTÖTARKOITUS	184
2-3. HÄVITTÄMINEN	184
<b>3. KUVAUS</b>	<b>184</b>
3-1. TUOTTEEN KUVAUS	184
<b>4. KÄYTTÖ</b>	<b>185</b>
4-1. KEITTIMEN KÄYTTÖÖNOTTO	185
4-2. ESPRESSOKAHVIN VALMISTAMINEN	185
4-3. HÖYRYN ANNOSTELU	187
4-4. CAPPUCCINON VALMISTUS CAPPUCCINO AUTOMATICIA KÄYTTÄMÄLLÄ (LISÄVARUSTE)	188
4-5. KUUMAN VEDEN ANNOSTELU	188
<b>5. PUHDISTUS JA HUOLTO</b>	<b>188</b>
5-1. RUNGON PUHDISTUS	189
5-2. KAHVINKEITTIMEN OSIEN PUHDISTUS	189
5-3. KALKINPOISTO	189
<b>6. VIANMÄÄRITYS</b>	<b>191</b>



## 1. JOHDANTO OHJEKIRJAAN

### 1-1. JOHDANTO

Tämä ohjekirja kuuluu oleellisena osana keittimeen, se on luettava huolella ja sen on oltava aina käytettävissä siihen tutustumista varten. Sitä on säilytettävä keittimen koko käyttöajan ajan.

Sen sisältä löytyy tietoja keittimen oikeaan käyttöön, puhdistukseen, huoltoon ja siinä annetaan tärkeitä tietoja koskien toimenpiteitä, jotka on suoritettava äärimmäisen huolellisesti sekä mahdollisista jäännösriskeistä. Ohjekirja vastaa sen laadintahetkellä voimassa olevia teknologisia innovaatioita; valmistaja pidättää oikeuden tehdä kaikki tarvittavat tekniset muutokset tuotteilleen ja päivittää ohjekirjoja ilman velvoitusta edellisten tuotteiden päivitykseen.

LA PAVONI S.p.A. ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka voivat koitua välittömästi tai välillisesti henkilöille tai esineille seuraavista syistä:

- kaikkien voimassa olevien turvallisuussääntöjen noudattamatta jättäminen
- väärä asennus
- virransyöttöviat
- keittimen epäasianmukainen tai väärinkäyttö
- tässä ohjekirjassa osoitettuun nähden epäyhdenmukainen käyttö
- huoltoa on huomattavasti laiminlyöty
- keittimeen on tehty muutoksia tai valtuuttamattomia toimenpiteitä
- ei-alkuperäisten tai ei-mallikohtaisten varaosien käyttö
- ohjeiden noudattamatta jättäminen osittain tai kokonaan
- luonnonmullistukset.

## 2. VAROITUKSIA



### 2-1. TURVALLISUUSVAROITUKSET

- Käyttäjän on noudatettava keittimen käyttömaassa voimassa olevia turvamääräyksiä hyvän käytännön sanelemien ja tässä ohjekirjassa annettujen määräysten ohella.
- Keittimen oikean toiminnan ja sen ominaisuuksien säilyttämiseksi ajan myötä on suositeltavaa tarkastaa, että ympäristön olosuhteet ovat oikeat (ympäristön lämpötilan tulee olla 5-35 °C välillä), välttäen keittimen käyttöä tiloissa, joissa käytetään vesisuihkuja tai ulkotiloissa, joissa se altistuu sääolosuhteille (aurinko, sade jne.).
- Kun keitin otettu pois pakkauksesta varmista, että se on ehjä eikä siinä esiinny vahinkoja.
- Pakkausmateriaalit tulee toimittaa asianmukaisiin käsittelykeskuksiin eikä niitä saa missään tapauksessa jättää ilman valvontaa tai lasten, eläinten tai valtuuttamattomien henkilöiden saataville.
- Ennen keittimen käyttöönottoa, tarkista että keittimen alustan alle asetetussa arvokilvessä osoitettu syöttöjännite vastaa keittimen käyttömaassa käytössä olevaa jännitettä.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on fyysisiä, henkisiä tai älyllisiä rajoitteita, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heitä valvo tai ohjaa aikuiset henkilöt, jotka ovat vastuussa heidän turvallisuudestaan.
- Lapsia tulee valvoa, jotta voidaan varmistaa etteivät he leiki laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota yhteyttä

- valtuutettuun huoltokeskukseen sen vaihtoa varten ja mahdollisten vaarojen syntymisen välttämiseksi.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta ellei heidän toimintaansa valvota tai laitteen turvallista käyttöä opeteta ja käyttöön liittyviä riskejä ymmärretä.
- 8-vuotiaat lapset voivat suorittaa laitteen puhdistuksen ja huollon jos heidän toimintaansa valvotaan.
- Pidä laite ja siihen kuuluva johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä keittimellä.
- Laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on fyysisiä,
- henkisiä tai älyllisiä rajoitteita, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa sen käytöstä jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät siitä koituvat vaarat.
- Kytke laite irti pistorasiasta ennen
- asennus-, purku- ja puhdistustoimenpiteitä.

Laitteeseen liittyen:

- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöopas huolellisesti läpi.
- Sammuta laite välittömästi käytön jälkeen.
- Älä jätä laitetta valvomatta kun se toimii.
- Kytke kahvinkeitin irti pistorasiasta ennen osien asennus- ja purkutoimenpiteitä ja ennen puhdistustoimenpiteiden suorittamista.
- Ennen kuin keitin kytketään sähkövirtaan tai siitä pois, varmista että virtakatkaisin on sammutetussa asennossa.
- Kytke pistoke irti pistorasiasta ennen sen puhdistamista ja vian syntyessä.
- Anna kahvinkeitimen jäähtyä ennen

sen puhdistamista.

- Älä käytä kahvinkeitintä jos vettä ei ole säiliössä tai ilman säiliötä.
- Jätä kahvinkeitimen ja mahdollisten sivulla tai takana olevien seinien väliin vähintään 3 cm ja päälle vähintään 15 cm tyhjää tilaa.
- Palovammojen vaara! Kahvinkeitin kuumenee toiminnan aikana ja kehittää kuumaa vettä ja höyryä.
- Palovammojen vaara! Älä koske kuppien lämmitystasoa toiminnan aikana.
- Pinnat pysyvät erittäin kuumina käytön jälkeen jälkilämmön vuoksi. Älä koske kuumiin pintoihin palovammojen välttämiseksi.
- Älä käytä kahvinkeitintä yhdessä muiden valmistajien toimittamia osia tai lisävarusteita.
- Käytä vain valmistajan toimittamia alkuperäisiä lisävarusteita. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipaloja, sähköiskuja tai henkilövahinkoja.
- Aseta kahvinkeitin vain tasaisille ja kuiville pinnoille.
- Vältä kahvinkeitimen kastamista tai nesteiden ruiskuttamista keittimen päälle. Jos laite joutuu kosketuksiin nesteiden kanssa, irrota johto välittömästi irti pistorasiasta ja kuivaa se huolella: Sähköiskujen vaara!
- Älä käytä aggressiivisiä pesuaineita tai leikkaavia esineitä kahvinkeitimen puhdistamiseen.
- Älä tee muutoksia laitteeseen.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/ tulipaloa vedellä: sammuta laite, ota pistoke irti pistorasiasta ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Vältä virtajohtojen joutumista kosketuksiin terävien kulmien kanssa.
- Älä aseta laitetta päällä olevien kaasui-

tai sähköliesien päälle, uunin sisälle tai lämmönlähteiden läheisyyteen.

- Älä sijoita laitetta vesihanojen tai pesuallaiden läheisyyteen.
- Älä käytä laitetta jos se ei toimi oikein tai jos virtajohto tai pistoke ovat vahingoittuneet. Käänny valtuutetun huoltokeskuksen puoleen keittimen korjaamista/vaihtoa varten.

## 2-2. KEITTIMEN KÄYTTÖTARKOITUS

- Tämä keitin soveltuu espressokahvin valmistukseen kotikäytössä kahvisekoituksesta sekä kuuman veden ja/tai höyryn ottoon tai annosteluun.
- Käyttäjän on luettava ja ymmärrettävä kaikki ohjekirjassa annetut ohjeet keittimen oikean toiminnan kannalta.

Tämä keitin on tarkoitettu yksinomaan kotitalouskäyttöön. Sitä ei saa käyttää:  
- kaupan työntekijöille tarkoitettun keittiön alueella, toimistoissa ja muissa työtiloissa  
- maataloilla/maatilamatkailupaikoissa  
- hotelleissa, motelleissa ja vuokrahuoneistoissa asiakkaiden toimesta  
- aamiaismajoituspaikoissa (B&B).

Väärinkäyttö aiheuttaa takuun täydellisen raukeamisen eikä valmistaja ota vastuuta henkilö- ja/tai aineellisista vahingoista.

Väärinkäyttönä on pidettävä: kaikkia käyttäjiä, jotka poikkeavat ilmoitetuista käytöistä  
- kaikkia laitteessa suoritettavia toimenpiteitä, jotka poikkeavat tässä ohjekirjassa annetuista ohjeista  
- kaikkia käyttäjiä komponenttien tai turvalaitteiden peukalointien jälkeen  
- laitteen käyttöä ulkotiloissa.

## 2-3. HÄVITTÄMINEN



Vanhoja sähkölaitteita ei saa hävittää yhdessä kotitalousjätteiden kanssa. Laitteet joihin on kiinnitetty tämä symboli ovat eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alaisia. Kaikki käytöstä poistetut sähkö- ja elektroniset laitteet tulee hävittää erikseen kotitalousjätteistä toimittamalla ne valtion järjestämiin kierrätyspisteisiin. Hävittämällä oikein käytöstä poistettu laite vältetään ympäristölle ja käyttäjien terveydelle aiheutuvia vaaroja. Laitteen hävittämiseen kuuluvia tietoja varten käänny kunnantoinimiston, jätehuoltotoimiston tai sen liikkeen puoleen, josta laite hankittiin.

## 3. KUVAUS

### 3-1. TUOTTEEN KUVAUS

1. Vesisäiliö
2. Passiivinen kuppilämmitin
3. Painemittari\*
4. Höyrynuppi / kuuman veden nuppi
5. Annosteluyksikkö
6. Kuuman veden / höyryn suutin
7. Irrotettava teräksinen kuppialusta
8. Tippa-allas
9. Virransyötön on/off-katkaisin
- 9a Lamppu keitin päällä
10. Kahvin / kuuman veden annostelukytkin
- 10a. Lamppu keitin on saavuttanut lämpötilan
11. Höyrykytkin
- 11.a. Höyrykytkimen lamppu
12. Vakiosuodatinkuppi
13. Paineistettu suodatinkuppi\*
14. Suodatin 1 kupillinen/kahvinapit\*
15. Suodatin 2 kupillista\*
16. Kahvitampperi\*
17. Cappuccino Automatic\*
18. Tiiviste kahvinapeille
19. Mittalusikka

\*Vakiovarusteena vain joissakin malleissa

## 4. KÄYTTÖ

### 4-1. KEITTIMEN KÄYTTÖÖNOTTO

- Avaa vesisäiliön kansi ja täytä säiliö (1) makealla ja puhtaalla vedellä. Älä ylitä sallittua maksimirajaa.
- Käynnistä keitin asettamalla on/off-katkaisin (9) asentoon "I". Lampun syttyminen (9a) vahvistaa sähkövirran paikallaolon.
- Laita suodatinkuppi annosteluyksikköön.
- Avaa höyrynuppi / kuuman veden nuppi (4).
- Aseta kahvin / kuuman veden annostelukytkimen vipu (10) asentoon "I". Kun turbosuuttimesta (6) alkaa tulla vettä, aseta kahvin/kuuman veden annostelukytkimen vipu (10) asentoon "0" ja sulje nuppi (4).

Kun nämä toimenpiteet on suoritettu, suorita sisäisten piirien huuhtelu:

- Laita suodatinkuppi (12-13) annosteluyksikköön (5).
- Aseta astia kahvisuuttimien alle ja paina kahvin/kuuman veden annostelunäppäintä (10).
- Toista tämä menettely 5 kertaa.
- Kun huuhtelu on päättynyt odota, että keitin saavuttaa toimintalämpötilan. Lämpötilan saavuttamisesta osoittaa palava lamppu (10a).
- Suorita sitten sisäisten piirien huuhtelu:



Välttääksesi kyseisten toimenpiteiden toistamista, tarkista säiliön (1) vesitaso, jotta keittimen vesipiirin tyhjeneminen voitaisiin estää. Jos näin kuitenkin tapahtuu, edellä mainitut toimenpiteet tulee toistaa.



Kun säiliötä täytetään, kiinnitä huomiota ettei vettä kaadeta liittimen päälle.



Oikean lämpötilan saavuttamiseen kuuluva merkkivalo (11a) sammuu ja syttyy automaattisesti kuumennusjakson aikana.

Kun keitin on laitettu päälle, ensimmäistä kahvia varten odota noin 6 minuuttia, kunnes ihanteellinen lämpötila saavutetaan.

### 4-2. ESPRESSOKAHVIN VALMISTAMINEN

Varmista, että kaikki kappaleessa 4.1 "keittimen käyttöönotto" annetut toimenpiteet on suoritettu.

#### ESILÄMMITYS


- Tarkista, että säiliössä (1) oleva vesimäärä on riittävä.
- Laita suodatinkuppi (12) kahvin annosteluyksikköön ilman suodatinta.
- Laita yleiskatkaisin (9) päälle, käynnistykseen liittyvä merkkivalo syttyy (9a), joka osoittaa, että keitin toimii.
- Odota, että keitin saavuttaa toimintalämpötilan kahvin annostelua varten. Lampun (10a) syttyminen vahvistaa, että lämpötila on saavutettu.

#### ESPRESSOKAHVIN VALMISTAMINEN VAKIOSUODATINKUPILLA

- Kun esilämmitys on suoritettu, ota pois suodatinkuppi (12), valitse 1 kahvin suodatin (14) jos haluat valmistaa yhden kahvikupillisen tai 2 kahvin suodatin (15) jos haluat valmistaa kaksi kahvikupillista ja laita se suodatinkuppiin.
- Täytä suodatin yhdellä tai kahdella mittalusikallisella kahvijauhalla (yksi mittalusikallinen jokaista kahvikuppia kohti), valitun

suodattimen mukaan. Tasoita sitten kahvijauhe asianmukaista tampperia (16) käyttämällä painamatta sitä kuitenkaan liikaan.


- Puhdista suodattimen reuna mahdollisista kahvijäämistä ja kiinnitä suodatinkuppi (12) kahvin annosteluysikköön (5) ja siirrä sitä oikealle, kunnes se lukittuu sen kiinnitystä varten yksikköön.
- Sijoita ritilän (7) päälle suodatinkupin alle yksi tai kaksi esilämmitettyä kuppia ja laita kahvin/kuuman veden kytkin päälle (10). Painemittari (3) näyttää käyttöpainetta.
- Kun haluttu kahviannos on saavutettu, keskeytä annostelu käyttämällä kytkintä uudelleen (10) ja jättämällä suodatinkuppi paikoilleen.
- Suodatinkupin irrottamiseksi, käännä kahvaa oikealta vasemmalle.
- Poista käytetty kahvi pitämällä suodatinta paikoillaan ja poista kahvi koputtamalla ylösalaisin käännettyä suodatinkuppia.

 1 kahvikupillisen suodatin soveltuu käytettäväksi kahvinapeilla ESE.


- Kun keitin on laitettu päälle, odota noin 6 minuuttia, kunnes ihanteellinen lämpötila saavutetaan ensimmäisen kahvin annostelua varten
- Erinomaisen espressokahvin aikaansaamiseksi on tärkeää käyttää hyvälaatuista, hyvin paahdettua ja oikein jauhettua kahvia.
- Pumpulla varustettu espressokeitin vaatii hienoksi jauhetun kahviseoksen käyttöä. Jos jauhatusta on liian karkeaa, tuloksena on vaalea kahvi ilman vahtoa. Jos taas jauhatusta on liian

hienoa, tuloksena on tumma ja vahva kahvi jossa pieni määrä vahtoa.

- Kahvin jauhatusta suositellaan kahvimyllyllä jauheen käyttöhetkellä, sillä kahvi menettää arominsa lyhyen ajan kuluessa sen jauhatuksesta.

 On suositeltavaa annostella korkeintaan 30 sekuntia.

- Älä koske kuumia pintoja (säiliö, yksikkö, suodatinkuppi, höyryputki) palovammojen välttämiseksi.
- Älä ota suodatinkuppia pois kahvin annostuksen aikana mahdollisten palovammojen välttämiseksi.
- Älä missään tapauksessa laita käsiä yksikön ja höyryputken alle, sillä nesteet tai annosteltu höyry ovat hyvin kuumia ja voivat aiheuttaa palovammoja.

 Kahvin annostelun jälkeen, älä ota suodatinkuppia välittömästi pois. Odota muutama sekunti jäännöspaineen tyhjentämiseksi mahdollisten palovammojen syntymisen välttämiseksi.

#### ESPRESSOKAHVIN VALMISTAMINEN PAINESTETULLA SUODATINKUPILLA


- Erityisen mekaanisen paineistetun suodatinkupin ansiosta voit valmistaa erinomaisen kahvin cremalla baarin tapaan.
- Aseta suodatinkuppi (13) säiliöyksikköön (5) ja kiinnitä se kääntämällä sitä oikealta vasemmalle, kunnes se lukittuu paikoilleen siten, että se voidaan esilämmittää. Jätä suodatinkupin kahva.
- Automaattinen järjestelmä vie suodatinkupin kahvan nyt kevyesti

vasempaan suuntaan. Tämä liike takaa suodatinkupin täydellisen toiminnan ajan myötä.

- Tarkista, että säiliössä oleva vesimäärä on riittävä.
- Paina yleiskatkaisinta (9).
- Odota, että merkkivalo (14a) syttyy. Laitteen lämpötila on nyt oikea veden annostelua varten.
- Ota suodatinkuppi pois säiliöyksiköstä (5) ja laita suuri kahvisuodatin suodatinkuppiin.
- Täytä suodatin yhdellä tai kahdella mittalusikallisella kahvijauhetta valmistettavan kahvimäärän mukaan (kuva A) noin 1 mittalusikka = 1 kahvi noin 2 mittalusikkaa = 2 kahvia. Kahvijauheen määrä ja puristaminen vaikuttavat suoraan kahvimäärään ja aromiin.
- Paina kahvia kevyesti mittalusikalla ja puhdista suodatinkupin yläreuna mahdollisista kahvijäämistä (kuva B).
- Laita suodatinkuppi (5) säiliöyksikköön ja aseta yksi tai kaksi esilämmitettyä kuppia suodatinkupin alle.
- Paina kahvin kytkintä (10). Kun haluttu kahvimäärä saavutetaan, sammuta kahvin kytkin (10).
- Kun toimenpiteet ovat päättyneet, ota suodatinkuppi pois, tyhjennä kahvinpurut ja huuhtelee suodatinkuppi juoksevalla vedellä.


#### 4-3. HÖYRYN ANNOSTELU

- Höyryä voidaan käyttää maidon vaahdottamiseksi cappuccinoa varten mutta myös juomien kuumentamiseen.

 Varoitus! Palovammojen vaara! Annostelun alussa voi esiintyä lyhyitä kuumavesisuihkeitä. Annosteluputki voi saavuttaa korkeita lämpötiloja: vältä siihen koskemista suoraan käsillä.

Annostelu turbo-cappuccinolla (6):


- Valmista espressokahvi edellä olevissa kappaleissa annettujen ohjeiden mukaan käyttämällä suuria kuppeja.
- Keitin lämpötilassa, suuntaa höyryputki ritilän (7) päälle ja avaa "Kuuma vesi/höyryhanan" nuppi (4) hetkeksi siten, että jäljelle jäävä vesi poistuu höyryputkesta;
- Kun pelkkää höyryä alkaa tulla ulos, sulje kuuma vesi / höyryhanan nuppi (4).
- Asemoi höyrykytkin (11) asentoon "I".
- Kaada kylmää maitoa korkeaan ja kapeaan astiaan. Täytä se noin 100 ml:lla maitoa jokaista valmistettavaa cappuccinoa kohti
- Noin 15-20 sekunnin kuluttua ja kun oikean lämpötilan saavuttamista osoittava merkkivalo (11a) sammuu, aseta astia jossa kylmää maitoa cappuccinatorin (6) alle upottamalla cappuccinatorin maitoon muutaman millimetrin verran.


 Jotta paras tulos saavutettaisiin cappuccinatorin valmistuksessa, maidon ja käytetyn kupin tulee olla kylmiä.

- Käännä höyrynuppiä (4) hitaasti vastapäivään saadaksesi höyryn ulos ja liikuta astiaa hitaasti alhaalta ylöspäin kiinteän vaahdon aikaansaamiseksi.
- Kun maidon tilavuus on kaksinkertaistunut, upota syvälle ja lämmitä maito 60-65 °C:een.
- Kun haluttu vahto on saatu, käännä höyrynuppiä vastapäivään höyryn annostuksen keskeyttämiseksi ja laita maitoastia alas.
- Pyyhi putki kuivalla ja puhtaalla liinalla, tyhjennä höyryä sitten liinaan siten, että putken sisällä olevat maitojäämät saataisiin pois.
- Asemoi höyrykytkimen vipu (11)

asentoon "0".

- Kaada vaahdotettu maito espressokahvia sisältäviin kuppeihin.


 Keittimen oikeaa toimintaa varten höyryn annostus on rajoitettava korkeitaan 60 sekuntiin. Puhdista cappuccinatore aina käytön jälkeen.


 Höyrypaine kasvaa nuppia käännettäessä.

#### 4-4. CAPPUCCINON VALMISTUS CAPPUCCINO AUTOMATICIA KÄYTTÄMÄLLÄ (LISÄVARUSTE)

Höyryturbolaitteen vaihtaminen Cappuccino Automaticiin (6) on tehtävä ennen käyttöönottoa. Suoritettavat toimenpiteet ovat seuraavat:


- Löysennä höyryturbon (6) (kuva D) ylempää kierremutteria (A) kääntämällä sitä vastapäivään
- Vedä höyryturbolaite (6) pois höyryputkesta kuva E vetämällä sitä alasuuntaan.
- Aseta Cappuccino Automatic höyryputkeen työntämällä sitä yläsuuntaan, kunnes putki asettuu vasten liitintä ja ruuvaa rengasta myötäpäivään. Valmistelesse espresso cappuccinolle tarkoitettuun kuppiin.
- Sen jälkeen keitin valmiina höyryn annostelua varten, jatka seuraavassa osoitetulla tavalla.
- Laita Cappuccino Automaticin imuputki (B) (kuva E) astiaan, johon on laitettu kylmää maitoa.
- Aseta edellä valmistettu kahvikupillinen Cappuccino Automatic alle ja avaa höyryhanaa (4) vastapäivään; näin alkaa emulgoidun, kuuman ja paljon vaahtoa sisältävän maidon annostelu.
- Annostelun keskeyttämiseksi sulje höyryhana (4) kääntämällä sitä myötäpäivään.

 Maitovaahtoa voidaan säätää käyttämällä Cappuccino Automatic -laitteessa olevaa tappia (C) (kuva E), jolloin vaahdolle voidaan säätää haluttu koostumus. Tilavuudeltaan suuremman vaahdon aikaansaamiseksi, liikuta tappia yläsuuntaan.

 Keittimen oikeaa toimintaa varten höyryn annostus on rajoitettava korkeitaan 60 sekuntiin.


#### 4-5. KUUMAN VEDEN ANNOSTELU

- Varmista, että kaikki kappaleessa 4.1 annetut toimenpiteet on suoritettu
- Aseta astia cappuccinatoren putken alle (6)
- Avaa nuppi (4) ja asemoi kahvin/kuuman veden vipu (10) asentoon "I"; Tällä tavoin vesi tulee välittömästi ulos höyryturbosta (6).
- Kun haluttu vesimäärä saavutetaan, asemoi kahvin/kuuman veden kytkimen vipu uudelleen asentoon "0" ja sulje nuppi (4).
- Kuumen veden annostelun jälkeen on suositeltavaa tarkastaa, että säiliössä (1) on vettä.

 Annostellun veden lämpötila on korkea. Toimi erittäin varovaisesti mahdollisten palovammojen välttämiseksi.

### 5. PUHDISTUS JA HUOLTO

Ennen minkä tahansa puhdistus- ja huoltotoimenpiteen suorittamista, irrota virtajohto pistorasiasta siitä vetämättä.

 Älä upota kahvinkeitintä veteen tai muihin nesteisiin. Anna kahvinkeitimen jäähtyä ennen sen puhdistamista.

#### 5-1. RUNGON PUHDISTUS

Hyvän kunnon kannalta ulkopinnat on puhdistettava säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen kun ne ovat jäähtyneet.

Puhdista pehmeällä ja kostealla liinalla.

#### 5-2. KAHVINKEITTIMEN OSIEN PUHDISTUS

##### KAHVISUODATTIMIEN PUHDISTUS

Puhdista kahvisuodattimet säännöllisesti juoksevan veden alla. Jos aukot ovat tukossa, puhdista ne neulalla tai harjalla.

##### HÖYRYTURBOLAITTEEN PUHDISTUS

- Vältäaksesi kuumennettävien juomien maun muuttumista ja höyryturbon päässä olevan aukon tukkeutumista (6), käännä höyrynuppia jokaisen käytön jälkeen saadaksesi höyryn ja sen sisälle jääneen maidon ulos. Puhdista laite sitten huolella kostealla liinalla.
- Jokaisen käytön jälkeisen puhdistuksen lisäksi, puhdista höyryturbo toisinaan huolellisemmin (kuva G).
- Ota pois höyryturbon putki (E) vetämällä sitä alasuuntaan.
- Ruuvaa kierremutteri (A) auki kääntämällä sitä vastapäivään, kunnes höyryputki irtoaa.
- Puhdista ruiskutusputki (D) maitojäämistä haalealla vedellä vapauttamalla neulalla höyrysuihkun aukko, joka on tukkeutunut kovettuneiden maitojäämien vuoksi.
- Puhdistuksen jälkeen asenna osat takaisin seuraavalla tavalla:
- Aseta kierremutteri (A), kumipuristin (B) ja kumi (C) höyryputkeen, aseta ruiskutusputki (D) höyryputkeen rajaliikkeeseen asti, ruuvaa kierremutteria (A) myötäpäivään kierteiden loppuun ruiskutusputtimen kiinnittämiseksi.

- Työnnä putki (E) ruiskutusputtimeen työntämällä sitä yläsuuntaan.

##### CAPPUCCINO AUTOMATICIN PUHDISTAMINEN

- Laita keittimen viereen täynnä vettä oleva juomalasi, johon imuputki.
- Toimi normaalin cappuccinon valmistamisen tapaan, antamalla likaisen veden virrata sopivaan astiaan.
- Asemoi höyryputki (12) uudelleen noudattamalla luvussa 4.9 annettuja ohjeita.
- Jokaisen käytön jälkeisen puhdistuksen lisäksi, puhdista Cappuccino Automatic toisinaan huolellisemmin.
- Ruuvaa kierremutteri (A) auki kääntämällä sitä vastapäivään, kunnes höyryputki irtoaa (kuva G).
- Ota pois kansi (D), tappi (C), putki (B) ja pese ne huolella haalealla vedellä poistaaksesi maitojäämät tai kovettumat ja asenna komponentit takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

##### ANNOSTELUYKSIKÖN PUHDISTUS

- Huuhtelesse annosteluyksikkö painamalla kahvin/kuuman veden annostelunäppäintä (10) asettamatta suodatinkuppia

##### VESISÄILIÖN PUHDISTUS

- Puhdista vesisäiliö säännöllisesti vetämällä se varovaisesti pois paikoiltaan tarkoituksenmukaista kahvaa käyttämällä ja asettamalla sen sisälle sitten vesiputket.

#### 5-3. KALKINPOISTO

- Keittimen kalkinpoistoa suositellaan sen käyttötiheydestä ja käytössä olevan veden kovuudesta riippuen, käyttäen erityisiä myynnissä ja valtuutetuissa huoltokeskuksissa olevia kalkinpoistoaineita.
- Valmistelesse astia jossa veden (1,5 litraa)

ja kalkinpoistoaineen seos ja liuota se huolella veteen; kaada seos sitten vesisäiliöön (1).

- Varmista että suodatinkuppi ei ole kiinni.
- Aseta sopiva astia kahvin annosteluyksikön (5) ja höyryturbolaitteen (6) alle.
- Laita kahvin/kuuman veden kytkin (10) päällä olevaan asentoon ja anna liuoksen virrata kahvin annosteluüksikön (5) kautta noin 15 sekuntia ja keskeytä annostelu.
- Laita höyrykytkin (11) ja kahvin/kuuman veden kytkin (10) päällä olevaan asentoon ja käännä höyryn annostelunuppia varovaisesti (4) ja anna veden tulla ulos höyryputkesta (6) muutaman sekunnin ajan jonka jälkeen keskeytä annostelu.
- Odota muutama minuutti ja toista toimenpiteet, kunnes säiliö tyhjenee kokonaan
- Liuoksen ja kalkkijäämien poistamiseksi ota vesisäiliö (1) pois, huuhtelee se runsaalla vedellä, täytä makealla vedellä ja aseta takaisin asianmukaiseen paikkaan.
- Laita kahvin/kuuman veden kytkin (10) päällä olevaan asentoon ja jatka annostelua, kunnes säiliö on kokonaan tyhjä.
- Toista edellä annetut kaksi kohtaa uudelleen.

## 6. VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Keitin ei toimi ja virtakatkaisimen merkkivalo ei syty.	1. Virta puuttuu. 2. Virtajohtoa ei ole asetettu oikein paikoilleen 3. Liitäntäkaapeli on vahingoittunut	1. Kytke virta takaisin päälle. 2. Aseta pistoke oikein pistorasiaan. 3. Käännä HUOLTOKESKUKSEN puoleen vaihtoa varten
Virtakatkaisimen merkkivalo palaa ja vesi ei kuumene.	1. Turvatermostaatin toiminta on palautettava ennalleen 2. Vastus on katkennut tai palanut.	1. Käännä HUOLTOKESKUKSEN puoleen 2. Käännä HUOLTOKESKUKSEN puoleen
Annostelun aikana kahvia ei valu	1. Vesi puuttuu säiliöstä 2. Kahvi on jauhettu liian hienoksi 3. Kahvia on liikaa 4. Kahvi on liian puristettua. 5. Höyrykytkin päällä 6. Piiriä ei ole ladattu 7. Suihku tukossa 8. Suodatinkupin aukot tukossa 9. Kalkkia piirin sisällä	1. Kaada vettä säiliöön 2. Vaihda karkeampaan jauhatukseen 3. Vähennä kahvin määrää suodattimessa 4. Paina kahvia vähemmän 5. Kytke höyrykytkin pois päältä 6. Katso kappale 4.1 7. Puhdista tai vaihda suodatinlevy 8. Puhdista suodatinkupin aukot 9. Suorita kalkinpoisto kappaleessa 5.3 osoitetulla tavalla
Kovaa melua pumpusta	1. Vesi puuttuu säiliöstä 2. Pumppu ei ole käynnistynyt	1. Kaada vettä säiliöön. 2. Katso kappale 4.1

Kahvia valuu tiputtamalla	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kahvi on jauhettu liian karkeaksi.</li> <li>2. Kahvin määrä ei ole riittävä.</li> <li>3. Kahvia ei ole puristettu riittävästi.</li> <li>4. Kahvi on vanhaa tai sopimatonta.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kahvin jauhatuksen säädön on oltava hienempi</li> <li>2. Lisää kahviannosta</li> <li>3. Paina kahvia enemmän</li> <li>4. Vaihda kahvi</li> </ol>
Kahvia valuu säiliöyksikön ja suodatinkupin välistä	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suodatinkuppia ei ole asetettu oikein paikoilleen.</li> <li>2. Kahvia on liikaa suodattimessa.</li> <li>3. Suodatinkupin reunaa ei ole puhdistettu.</li> <li>4. Suodatinlevyn tiiviste on kulunut.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aseta se oikein paikalleen</li> <li>2. Vähennä kahvin määrää</li> <li>3. Ota kahvijäämät pois suodatinkupin reunalta</li> <li>4. Käänny HUOLTOKESKUKSEN puoleen</li> </ol>
Kahviin ei muodostu vaahtoa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kahviseos ei sovellu keittimen tyypille</li> <li>2. Jauhatus ei ole oikea</li> <li>3. Kahvin määrä ei ole riittävä</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vaihda kahvi.</li> <li>2. Säädä jauhatusta</li> <li>3. Lisää kahviannosta ja paina se oikein</li> </ol>
Annosteltu kahvi on liian kylmää	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Keittimen lämpötila ei ollut oikea</li> <li>2. Suodatinkuppia ei ole esilämmitetty</li> <li>3. Kupit eivät ole lämmenneet</li> <li>4. Termostaatti ei työskentele ihanteellisten arvojen sisällä</li> <li>5. Kalkkia piirin sisällä</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noudata kappaleessa 4.1 - 4.2 annettuja ohjeita</li> <li>2. Suodatinkuppi on lämmitettävä yhtä aikaa veden kanssa, katso kappale 4.1</li> <li>3. Lämmitä kupit kunnolla asianmukaisen kuppitelineen (2) päällä</li> <li>4. Käänny HUOLTOKESKUKSEN puoleen</li> <li>5. Suorita kalkinpoisto kappaleessa 5.3 osoitetulla tavalla</li> </ol>
Annosteltu kahvi on liian kuumaa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Termostaatti ei työskentele ihanteellisten arvojen sisällä</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Käänny HUOLTOKESKUKSEN puoleen</li> </ol>
Keitin ei annostelee höyryä	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Piiriä ei ole ladattu</li> <li>2. Höyryputken päässä oleva aukko on tukossa</li> <li>3. Vesi puuttuu säiliöstä</li> <li>4. Höyryturboa ei ole asetettu oikein paikoilleen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katso kappale 4.4 - höyryn annostelu.</li> <li>2. Puhdista tukkeutunut aukko neulalla</li> <li>3. Katso kappale 4.1</li> <li>4. Asemoi höyryturbo uudelleen</li> </ol>

Instruksjoner for bruk av modellene

## GRAN CAFFÈ

Kjære kunde,  
Vi takker for at du kjøpte et av våre produkter, laget i samsvar med de nyeste teknologiske innovasjoner. Ved å følge de enkle operasjonene for riktig bruk av vårt produkt i samsvar med de viktige sikkerhetskravene som er angitt i denne håndboken, vil du oppnå maksimal ytelse og oppdage hvor pålitelig dette produktet er. Dersom det skulle oppstå driftsproblemer, er våre servicesentre nå tilgjengelige for deg.

### SYMBOLER BRUKT I DISSE INSTRUKSJONENE

Viktige advarsler har disse symbolene. Det er svært viktig å følge disse advarslene.



Les nøye bruksanvisningen før maskinen settes i drift.



Vær oppmerksom! Svært viktige og/eller farlige handlinger.



Informasjon (nyttige ved bruk av maskinen).



Råd:



Handlinger som kan utføres av brukeren.



Handlinger som kun må utføres av en kvalifisert tekniker.

# INNHOOLD

## 1. INTRODUKSJON TIL HÅNDBOKEN 174

1-1. INNLEDNING 174

## 2. ADVARSLER 174

2-1. SIKKERHETSREGLER 174

2-2. TILTENKT BRUK AV MASKINEN 176

2-3. KASSERING 176

## 3. BESKRIVELSE 176

3-1. BESKRIVELSE AV PRODUKTET 176

## 4. BRUK 177

4-1. SETTE APPARATET I DRIFT 177

4-2. TILBEREDELSE AV ESPRESSOKAFFE 177

4-3. UTTAK AV DAMP 179

4-4. TILBEREDE CAPPUCCINO MED CAPPUCCINO AUTOMATIC (EKSTRAUTSTYR) 179

4-5. UTTAK AV VARMT VANN 180

## 5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 180

5-1. RENGJØRING AV HOVEDDELEN 180

5-2. RENGJØRING AV KOMPONENTENE I KAFFEMASKINEN 180

5-3. AVKALKING 181

## 6. ÅRSAKER TIL MANGLENDE DRIFT ELLER DRIFTSFEIL 182

## 1. INTRODUKSJON TIL HÅNDBOKEN

### 1-1. INNLEDNING

Denne bruksanvisningen er en viktig del av maskinen, den må leses nøye gjennom og må alltid være tilgjengelig for eventuelle konsultasjoner. Ta vare på den så lenge maskinen er i drift.

Her finnes det informasjon som gjelder korrekt bruk av maskinen, rengjøring, vedlikehold og den gir indikasjoner for å utføre operasjoner som krever spesiell oppmerksomhet og mulige gjenværende risikoer.

Manualen gjenspeiler de teknologiske nyvinningene på tidspunktet for utgivelsen; produsenten forbeholder seg retten til å utføre alle tekniske endringer som kreves på produktene og oppdatere håndbøkene uten å være forpliktet til å oppdatere de eldre utgavene.

LA PAVONI S.p.A. er ikke ansvarlig for eventuelle skader som oppstår direkte eller indirekte på personer eller gjenstander forårsaket av følgende grunner:

- manglende overholdelse av alle bestemmelsene i gjeldende sikkerhetsforskrifter;
- feil installasjon;
- feil i strømtilførsel;
- uegnet eller feil bruk av maskinen;
- bruk som ikke er i samsvar med det som er spesifisert i denne håndboken;
- alvorlige mangler ved vedlikehold;
- endringer på maskinen eller uautoriserte handlinger;
- bruk av uoriginale reservedeler eller reservedeler som ikke er spesifikke for denne maskinen;
- fullstendig eller delvis manglende overholdelse av instruksjonene;

- eksepsjonelle hendelser.

### 2. ADVARSLER



#### 2-1. SIKKERHETSREGLER

- Brukeren må overholde sikkerhetsstandardene som er gjeldende i landet der maskinen brukes, i tillegg til sunn fornuft og det som er skrevet i denne håndboken.
- For å garantere at maskinen fungerer korrekt og opprettholder dens egenskaper over tid, anbefaler vi at du sjekker at miljøforholdene er riktige (omgivelsestemperaturen må være mellom 5 °C og 35 °C), og ved å unngå at den brukes på steder hvor det brukes vannstråler eller ute hvor den utsettes for vær og vind (sol, regn, osv.).
- Når du har tatt maskinen ut av emballasjen kontroller at den er hel og ikke har blitt utsatt for skader.
- Emballasjen må leveres til spesielle miljøstasjoner og ikke forlates uten tilsyn eller innenfor rekkevidden til barn, dyr eller uautoriserte personer.
- Før maskinen settes i drift sjekk at matespenningen som er angitt på merkeskiltet plassert under maskinens base er den som brukes i landet.
- Produktet må ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller som har manglende erfaring eller kjennskap til produktet, med mindre de overvåkes av eller får opplæring i sikker bruk av produktet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Hold øye med barna for å passe på at de ikke leker med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Legg aldri produktet i vann.
- Hvis strømkabelen er skadet, må du

kontakte

- teknisk service som vil sørge for å skifte den ut for å unngå alle former for farer.
- Dette produktet kan brukes av barn som er eldre enn 8 år hvis de er under oppsyn av eller har fått instruksjoner i bruken av produktet og forstår risikoen forbundet med dette.
- Rengjøring og vedlikehold kan utføres av barn over 8 år, så fremt de overvåkes av voksne.
- Hold produktet og strømkabelen utenfor rekkevidden til barn som er under 8 år.
- Barn må ikke leke med produktet.
- Produktet kan benyttes av personer med reduserte fysiske,
- sansemessige eller mentale evner, eller som har manglende erfaring eller kjennskap til produktet, hvis de overvåkes av eller får opplæring i sikker bruk av produktet og hvis de er oppmerksomme på farene knyttet til dette.
- Koble produktet fra strømforsyningen før alle operasjoner som angår
  - Montering, demontering og rengjøring.  
For dette produktet:
- Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker produktet.
- Slå av produktet straks etter bruk.
- Ikke etterlat produktet uten overvåkning når det er i funksjon.
- Koble alltid mikseren fra strømkontakten hvis den etterlates uten tilsyn, før montering og demontering av komponenter, og før rengjøring.
- Før du kobler til eller fra maskinen kontroller at av/på-bryteren er i av-posisjon.
- Ta ut strømkabelen før du foretar

rengjøring og ved eventuelle feil.

- La kaffemaskinen avkjøles før rengjøring.
- Ikke bruk kaffemaskinen uten vann i beholderen eller uten beholderen.
- La det være minst 3 cm mellom kaffemaskinen og eventuelle side- eller bakvegger, og la det være minst 15 cm over kaffemaskinen.
- Fare for forbrenning! Kaffemaskinen blir varm og produserer varmt vann og damp under bruk.
- Fare for forbrenning! Ikke ta på koppevarmeren mens produktet er i bruk.
- Produktets overflater forblir veldig varme etter bruk på grunn av gjenværende varme. Ikke ta på de varme overflatene for å unngå brannskader.
- Ikke bruk kaffemaskinen sammen med deler eller tilbehør til andre produkter.
- Bruk kun originale reservedeler fra produsenten. Bruk av reservedeler som ikke er anbefalt av produsenten kan føre til brann, elektrisk støt eller personskader.
- Sett kaffemaskinen kun på flate og tørre overflater.
- Unngå å fukte eller sprute væske på kaffemaskinen. Ved kontakt med væsker må du straks trekke strømkabelen ut fra stikkkontakten og tørke grundig: Fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander for å rengjøre kaffemaskinen.
- Ikke foreta endringer på produktet.
- Forsøk aldri å slukke flammer/branntilløp med vann. Slå av produktet, trekk ut strømkabelen og dekk til flammen med et lokk eller et brannteppe.
- Unngå at strømkabelen kommer i kontakt med skarpe kanter.



- Ikke plasser produktet over eller i nærheten av tente gassbrennere eller elektriske plater, inne i en ovn eller i nærheten av varmekilder.
- Ikke plasser produktet i nærheten av kraner eller vasker.
- Ikke bruk maskinen hvis den ikke fungerer korrekt eller hvis strømledningen eller støpslet er blitt skadet. Kontakt autorisert servicesenter for reparasjon/utskifting av maskinen.

## 2-2. TILTENKT BRUK AV MASKINEN

- Denne maskinen er egnet for bruk i hjemmet til tilberedning av espressokaffe med kaffeblanding, og uttak av varmt vann og/eller damp.
- Brukeren må ha lest og forstått instruksjonene i håndboken, slik at maskinen fungerer som den skal.

Dette produktet er kun laget for å brukes i hjemmet. Det kan ikke brukes:

- på kjøkken i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer;
- på gårder/gårdsturisme;
- av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder;
- på bed and breakfast.

Ved feil bruk ugyldiggjøres enhver form for garanti, og produsenten fraskriver seg alt ansvar for skader på personer og/eller gjenstander.

Feil bruk er: all annen bruk enn hva som er oppgitt;  
 - alle inngrep på apparatet som er i kontrast med anvisningene i denne håndboken,  
 - bruk etter å ha tuklet med komponenter eller sikkerhetsinnretninger;  
 - bruk av maskinen utendørs.

## 2-3. KASSERING



Elektriske apparater må ikke kastes sammen med husholdningsavfall. Apparatet med dette symbolet er underlagt Direktiv 2012/19/EU Alle elektriske og elektroniske apparater må kastes separat fra husholdningsavfall, de må leveres til autoriserte innsamlingssteder som er godkjente av staten. Ved riktig kassering av apparatet unngå man miljøskader og fare for menneskers helse. For ytterligere informasjon angående kassering av apparatet bes man ta kontakt med lokale myndigheter, kontor med ansvar for avfallshåndtering, eller butikken der apparatet ble kjøpt.

## 3. BESKRIVELSE

### 3-1. BESKRIVELSE AV PRODUKTET

1. Vannbeholder
2. Passiv koppevarmer
3. Manometer\*
4. Bryter for damp/varmt vann
5. Uttaksenhet
6. Uttak damp/varmt vann
7. Avtakbart koppebrett
8. Dryppbrett
9. Strømbryter on/off
- 9a Lampe maskin slått på
10. Bryter uttak kaffe/varmt vann
- 10a. Lampe maskin ved temperatur
11. Dampbryter
- 11.a. Lampe dampbryter
12. Standard filterholder
13. Trykksatt filterholder\*
14. Filter for 1 kopp/kaffepute\*
15. Filter 2 kopper\*\*
16. Kaffetamper\*
17. Cappuccino Automatic\*
18. Pakning til kaffeputer
19. Måleenhet kaffe

\*Standard kun på utvalgte modeller

## 4. BRUK

### 4-1. SETTE APPARATET I DRIFT

- Åpne lokket på vannbeholderen og fyll beholderen (1) med kaldt, rent vann og pass på at du ikke overstiger maksimalnivået.
- Slå på maskinen ved å sette ON/OFF-bryteren (9) i posisjon «I». Når lampen (9a) lyser bekrefter den at strømtilførselen er på.
- Sett filterholderen i uttaksenheten.
- Åpne bryter for damp/varmt vann (4).
- Sett bryteren for uttak av kaffe/varmt vann (10) i posisjon "I". Når det begynner å komme vann ut fra tuten på turbodamp-anordningen (6), sett bryter for uttak kaffe/varmt vann (10) i posisjon "0" og steng bryteren (4).

Når dette er utført fortsett med skylling av de innvendige kretsene:

- Sett filterholderen (12-13) i uttaksenheten (5).
- Plasser en beholder under kaffeuttakene og trykk på tasten for uttak av kaffe/varmt vann (10).
- Gjenta denne framgangsmåten 5 ganger.
- Når skyllingen er fullført vent til maskinen når driftstemperatur. Når temperaturen nås indikeres dette ved at lampen (10a) lyser.
- Nå kan du fortsette med skylling av de innvendige kretsene:



For å unngå å måtte gjenta disse operasjonene anbefales kontroll av vannivået i beholderen (1) for å unngå tømning av maskinens vannkrets. I tilfelle dette skjer, må de ovennevnte operasjonene gjentas.



Vær forsiktig når du fyller på beholderen slik at du ikke søler vann på kontakten.



Varsellampen for korrekt temperatur (11a) fortsetter å slå seg av og på automatisk under oppvarming.

Når maskinen er slått på, vent i cirka 6 minutter for ideell oppvarming før tilberedelse av første kaffe.

### 4-2. TILBEREDELSE AV ESPRESSOKAFFE

Forsikre deg om at du har utført alle operasjonene som er angitt i avsnittet 4.1 "sette apparatet i drift".

### FORVARMING


- Kontroller at vannmengden i beholderen (1) er tilstrekkelig.
- Sett filterholder (12) i kaffeuttaksenheten, uten filter.
- Slå på hovedbryteren (9), lampen som indikerer at maskinen er påslått (9a) lyser.
- Vent til maskinen når driftstemperatur før uttak av kaffe. Når lampen (10a) lyser bekrefter den korrekt temperatur.

### TILBEREDELSE AV ESPRESSOKAFFE MED STANDARD FILTERHOLDER


- Etter at forvarming er fullført ta ut filterholderen (12), velg filter 1 kopp (14) hvis du skal lage en kaffe eller filter 2 kopper (15) hvis du skal lage to kaffe, og sett det i filterholderen.
- Fyll filteret med en eller to måleenheter malt kaffe (en måleenhet for hver kaffekopp), avhengig av hvilket filter som er valgt. Deretter jevn ut og press kaffen med tilhørende stamper (16), ikke press for mye.
- Rengjør kanten på filteret for eventuelle kafferester og fest filterholderen (12) til uttaksenheten (5). Flytt den mot høyre til den festes til selve enheten.
- Sett en eller to forvarmede kopper på brettet (7) under filterholderen og

slå på bryteren kaffe/varmt vann (10). Manometeret (3) viser driftstrykket.

- Når ønsket mengde kaffe er kommet ut, avbryt uttaket ved å bruke på nytt bryteren (10) og la filterholderen forbli festet.
- For å ta av filterholderen vri håndtaket fra høyre mot venstre.
- Fjern den brukte kaffen ved å la filteret være i og slå filterholderen opp ned.


 Filter 1 kopp er egnet for bruk av kaffeputer ESE.

- Etter at du har slått på maskinen anbefaler vi at du venter cirka 6 minutter for å oppnå ideell temperatur for uttak av den første kaffen
  - For å oppnå en god espressokaffe er det viktig å bruke en kaffe som er av utmerket kvalitet, godt brent og riktig malt.
  - Espressokaffemaskin med pumpe krever bruk av en finmalt kaffe. Hvis kaffen er for grovmalt blir resultatet en lite sterk kaffe og uten skum (crema), hvis den er for finmalt blir det mørk og sterk kaffe med lite skum (crema).
  - Det anbefales å male kaffen med en kvern i det den skal brukes, da den mister sin aroma innen kort tid.

 Vi anbefaler et uttak på maksimalt 30 sekunder.

- Ikke berør varme overflater (beholder, enhet, filterholder, dampør) for å unngå brannskader.
- Ikke fjern filterholderen under kaffeuttak, dette for å unngå mulige brannskader.

- Ikke plasser hendene under enheten og dampørret. Dette fordi væsker og damp som kommer ut er varme og kan føre til brannskader.

 Ikke fjern kaffefilteret like etter uttak av kaffe. Vent noen sekunder slik at eventuelt gjenværende trykk elimineres og du unngår fare for brannskader.


#### TILBEREDELSE AV ESPRESSOKAFFE MED TRYKKSATT FILTERHOLDER

- Ved hjelp av den spesielle mekaniske trykksatte filterholderen kan du lage en utmerket kremet kaffe som på bar.
- Sett filterholderen (13) i kjelenheten (5) og fest den ved å vri den fra venstre mot høyre til den festes helt og kan forvarmes. Slipp håndtaket på filterholderen.
- Et automatisk system vil nå flytte filterholderens håndtak litt mot venstre. Denne bevegelsen garanterer filterholderens perfekte funksjon over tid.
- Kontroller at vannmengden i beholderen er tilstrekkelig.
- Trykk på hovedbryteren (9).
- Vent til varsellampen (14a) lyser. Apparatet er nå ved riktig temperatur for uttak av vann.
- Ta filterholderen ut av kjelenheten (5) og sett det store kaffefilteret i filterholderen.
- Fyll filteret med en eller to måleenheter malt kaffe avhengig av antall kaffe som skal tilberedes (fig. A). ca. 1 måleenhet = 1 kaffe ca. 2 måleenheter = 2 kaffe. Mengde og pressing av kaffepulveret påvirker direkte kaffens kvalitet og aroma.
- Trykk kaffen lett med måleenheten og rengjør den øvre kanten på filterholderen for eventuelle kafferester (fig. B).

- Sett filterholderen i kjelenheten (5) og plasser en eller to forvarmede kopper under filterholderen.
- Trykk på kaffebryteren (10). Slå av kaffebryteren (10) når ønsket mengde kaffe er kommet ut.
- Når alle operasjonene er fullført ta ut filterholderen, tøm ut kafferestene og skyll filterholderen med rennende vann.


#### 4-3. UTTAK AV DAMP

- Dampen kan brukes til skumming av melk til cappuccino, men også til oppvarming av drikker.


 Vær oppmerksom! Fare for forbrenning! I starten av uttaket kan det oppstå korte sprut med varmt vann. Uttaksrøret kan bli varmt: unngå å ta direkte på det med hendene.


Uttak med turbo cappuccino (6):

- Tilbered espressokaffe slik som angitt i tidligere avsnitt, men bruk store kopper.
- Med maskinen ved temperatur, før dampørret over brettet (7) og åpne bryteren "Varmt vann/damp" (4) et øyeblikk, slik at rester av vann kommer ut fra dampørret.
- Når det kommer kun damp ut, steng bryteren damp/varmt vann (4).
- Sett dampbryteren (11) i posisjon "1".
- Fyll kald melk i en høy og smal beholder. Fyll med omtrent 100 ml melk til hver cappuccino som skal tilberedes
- Etter omtrent 15-20 sekunder og når lampen for korrekt temperatur (11a) slås av, plasser beholderen med kald melk under cappuccino-anordningen (6) og før den noen millimeter ned i melken.

 For best mulig resultat ved tilberedning av cappuccino, må melken og koppen som brukes være kald.

- Vri dampbryteren for uttak av damp (4) langsomt mot klokkeretningen og beveg beholderen langsomt nedenfra og oppover for å få et mer kremaktig skum.
- Når melkens volum er doblet føres den helt i bunn for å varme melken til 60-65 °C.
- Når du har oppnådd ønsket skum, vri dampbryteren mot klokkeretning for å avbryte damputtaket og sett på plass melkebeholderen.
- Tørk av røret med en ren, tørr klut, og deretter rens det for melkerester ved å ta ut litt damp rett i kluten.
- Sett dampbryteren (11) i posisjon "0".
- Hell melkeskummet i koppene med espressokaffe.

 For at maskinen skal fungere korrekt anbefales uttak av damp i maks. 60 sekunder. Av hygieniske årsaker anbefaler vi å rengjøre cappuccinatore hver gang etter bruk.


 Dampens trykk øker ved å vri på bryteren.


#### 4-4. TILBEREDE CAPPUCCINO MED CAPPUCCINO AUTOMATIC (EKSTRAUTSTYR)

Utskiftning av turbodamp-anordningen (6) med Cappuccino Automatic må utføres før den settes i drift. Gjør følgende:

- Løsne den øverste gjengemutteren (A) på turbodamp-anordningen (6) (Fig.D) ved å vri den i retning mot klokken
- Trekk turbodamp-anordningen (6) ut av røret Fig. E, ved å trekke det nedover.


- Sett Cappuccino Automatic på damprøret ved å skyve det oppover til stopp og skru fast gjengemutteren i retning med klokken. Tilbered espresso i cappuccino-koppen.
- Når maskinen er klar for damputtak, gjør du følgende.
- Sett sugerøret (B) (Fig E) til Cappuccino Automatic i beholderen som inneholder kald melk.
- Sett koppen med allerede tilberedt kaffe under tuten til Cappuccino Automatic, og åpne dampkranen (4) i retning mot klokken. Dette vil starte uttaket av varm melk med mye skum.
- For å avbryte uttaket lukk dampkranen (4) ved å vri i retning med klokken.

 Du kan justere melkeskummet ved bruk av stiften (C) (Fig. E), til Cappuccino Automatic for å få ønsket skumkonsistens. Flytt stiften oppover for skum med mer volum.

 For at maskinen skal fungere korrekt anbefales uttak av damp i maks. 60 sekunder.


#### 4-5. UTTAK AV VARMT VANN

- Forsikre deg om at du har utført alle operasjonene som er angitt i avsnitt 4.1
- Sett en beholder under turbocappuccino-anordningen (6)
- Åpne bryteren (4) og sett bryteren kaffe/varmt vann (10) i posisjon "I". På denne måten kommer det vann ut fra turbodamp-anordningen (6).
- Når ønsket mengde vann er nådd sett på nytt bryteren kaffe/varmt vann i posisjon "0" og steng bryteren (4).
- Etter uttak av varmt vann anbefaler vi at du kontrollerer at det er vann i beholderen (1).

 Vannet som kommer ut er svært varmt. Må brukes forsiktig for å unngå fare for forbrenning.

### 5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før det utføres rengjøring og vedlikehold må du ta strømledningens støpsel ut av kontakten uten å trekke i ledningen.

 Ikke legg kaffemaskinen i vann eller andre væsker. La kaffemaskinen avkjøles før rengjøring.

#### 5-1. RENGJØRING AV HOVEDDELEN

For å bevare de utvendige overflatene i god stand, må de rengjøres regelmessig etter bruk. La dem kjøle seg ned først. Rengjør med en myk og fuktig klut.

#### 5-2. RENGJØRING AV KOMPONENTENE I KAFFEMASKINEN

##### RENGJØRING AV KAFFEFILTRENE.

Rengjør kaffefiltrene regelmessig under rennende vann. Hvis hullene er tette må du rengjøre dem med en nål eller en børste.

##### RENGJØRING TURBODAMP-ANORDNING

- For å unngå å endre smaken til drikkene som skal varmes opp og tilstopping av hullet i enden av turbodamp-anordningen (6), vri på dampknappen for å slippe ut litt damp og la melken som er igjen inni renne ut etter hver bruk. Deretter rengjør nøye anordningen med en fuktig klut,
- I tillegg til umiddelbar rengjøring etter hver bruk, må turbodamp-anordningen av og til utsettes for en grundigere rengjøring (Fig. G).
- Trekk av hylsen (E) på turbodamp-anordningen ved å trekke den

nedover.

- Løsne gjengemutteren (A) ved å vri den i retning mot klokken til damprøret frakobles.
- Rengjør injektoren (D) for melkerester i lunkent vann og bruk en nål for å fjerne harde rester fra dampstrålens åpning.
- Etter rengjøring sett på plass på følgende måte:
- Før gjengemutteren (A), gummistykket (B) og gummiringen (C) på damprøret, sett injektoren (D) helt inn på damprøret, skru mutteren (A) i klokkeretning for å feste injektoren.
- Før hylsen (E) på injektoren og skyv den oppover.

##### RENGJØRING AV CAPPUCCINO AUTOMATIC

- Sett et glass fylt med vann ved siden av maskinen og sett i sugerøret.
- Fortsett som ved vanlig tilberedning av en cappuccino, og ved å la det skitne vannet renne ut i en egnet beholder.
- For å sette på plass damprøret (12) følg instruksjonene angitt i kap. 4.9.
- I tillegg til umiddelbar rengjøring etter hver bruk, må Cappuccino Automatic av og til utsettes for en grundigere rengjøring.
- Løsne gjengemutteren (A) ved å vri den i retning mot klokken til damprøret frakobles (Fig. G).
- Ta av lokket (D), stiften (C), røret (B) og vask alt nøye under rennende lunkent vann for å fjerne melkerester eller harde klumper og sett på plass delene i motsatt rekkefølge.

##### RENGJØRING AV UTTAKSENHETEN

- Vi anbefaler å skylle uttaksenheten ved å aktivere knappen for uttak av kaffe/varmt vann (10) uten å sette i filterholder

##### RENGJØRING AV VANNBEHOLDEREN

- Vi anbefaler å utføre en regelmessig rengjøring av vannbeholderen. Dette gjøres ved å trekke den forsiktig ut av posisjon ved å bruke håndtaket og deretter sette vannrørene på plass inni denne.

#### 5-3. AVKALKING

- Vi anbefaler å avkalke maskinen avhengig av hvor ofte den brukes og hvor hardt vannet er, ved å bruke spesielle avkalkingsmidler som finnes i handelen og hos autoriserte servicesentre.
- Gjør klar en blanding av vann (1,5 liter) og avkalkingsmiddel og la dette løse seg helt opp i vannet; tøm deretter blandingen i vannbeholderen (1).
- Forsikre deg om at filterholderen ikke er tilkoblet.
- Sett en egnet beholder under kaffeuttaksenheten (5) og under turbodamp-anordningen (6).
- Slå på bryteren kaffe/varmt vann (10) og la løsningen renne gjennom kaffeuttaksenheten (5) i cirka 15 sekunder og stans deretter uttaket.
- Slå på dampbryteren (11) og bryteren for kaffe/varmt vann (10) og vri forsiktig dampbryteren (4) og la det komme vann ut fra turbo-anordningen (6) i noen sekunder. Deretter avbryt uttaket.
- Vent i noen minutter og gjenta operasjonen til beholderen er helt tom
- For å fjerne rester av løsning og kalk ta ut vannbeholderen (1), skyll den godt, fyll på rent vann og sett den på plass igjen.
- Slå på bryteren kaffe / varmt vann (10) og fortsett uttaket til beholderen er tom på nytt.
- Gjenta de to siste punktene en gang til.

## 6. ÅRSAKER TIL MANGLENDE DRIFT ELLER DRIFTSFEIL

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Maskinen fungerer ikke og strømbryterens varselampe lyser ikke	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Strømmangel.</li> <li>2. Strømledningens støpsel er ikke korrekt tilkoblet.</li> <li>3. Strømledningen er skadet</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå på strømmen.</li> <li>2. Sett strømledningens støpsel skikkelig i kontakten</li> <li>3. Kontakt SERVICECENTER for utskifting</li> </ol>
Strømbryterens varselampe lyser og vannet varmes ikke	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sikkerhetstermostaten må gjenopprettes</li> <li>2. Motstanden er avbrutt eller defekt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontakt SERVICECENTER</li> <li>2. Kontakt SERVICECENTER</li> </ol>
Det kommer ikke kaffe ut under uttak	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Det mangler vann i beholderen</li> <li>2. Den malte kaffen er for finmalt</li> <li>3. For stor mengde kaffe</li> <li>4. Kaffen er for mye presset.</li> <li>5. Dampbryteren er aktivert</li> <li>6. Kretsen er ikke fylt på</li> <li>7. Dusjsilen er tilstoppet</li> <li>8. Hullene i filterholderen er tilstoppet</li> <li>9. Kalk i kretsen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fyll vann på beholderen</li> <li>2. Bytt ut med grovere malt kaffe</li> <li>3. Reduser mengde kaffe i filteret</li> <li>4. Press kaffen mindre</li> <li>5. Slå av dampbryteren</li> <li>6. Se avsnitt 4.1</li> <li>7. Rengjør eller skift ut dusjsilen</li> <li>8. Rengjør hullene i filterholderen</li> <li>9. Utfør avkalkning som i avsnitt 5.3</li> </ol>
Høy lyd fra pumpen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Det mangler vann i beholderen</li> <li>2. Pumpen er ikke klar</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fyll vann på beholderen.</li> <li>2. Se avsnitt 4.1</li> </ol>
Kaffen føres ut dråpevis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den malte kaffen er for grovmalt.</li> <li>2. Utilstrekkelig mengde kaffe.</li> <li>3. Utilstrekkelig pressing av kaffen.</li> <li>4. Gammel eller uegnet kaffe.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Malingsgraden må være finere</li> <li>2. Øk mengde kaffe</li> <li>3. Press kaffen mer</li> <li>4. Bytt kaffe</li> </ol>

Kaffen kommer ut mellom kjelen og filterholderen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Filterholderen er ikke korrekt satt på plass.</li> <li>2. For mye kaffe i filteret.</li> <li>3. Filterholderens kant er ikke rengjort.</li> <li>4. Pakningen er slitt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sett den korrekt på plass</li> <li>2. Reduser mengde kaffe</li> <li>3. Fjern kafferestene fra kantene på filterholderen</li> <li>4. Kontakt SERVICECENTER</li> </ol>
Det dannes ikke skum (crema) på kaffen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kaffeblandingen er ikke egnet for maskintypen</li> <li>2. Feil malingsgrad</li> <li>3. Utilstrekkelig mengde kaffe</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bytt kaffe.</li> <li>2. Juster kaffens malingsgrad</li> <li>3. Øk mengde kaffe og press den skikkelig</li> </ol>
Kaffen kommer ut for kald	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maskinen var ikke ved korrekt temperatur</li> <li>2. Manglende forvarming av filterholder</li> <li>3. Forhåndsoppvarming av kopper er ikke utført</li> <li>4. Termostaten fungerer ikke innenfor optimale verdier</li> <li>5. Kalk i kretsen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Følg indikasjonene angitt i avsnitt 4.1-4.2</li> <li>2. Filterholderen må varmes samtidig med vannet, se avsnitt 4.1</li> <li>3. Varm koppene skikkelig på tilhørende koppevarmer (2)</li> <li>4. Kontakt SERVICECENTER</li> <li>5. Utfør avkalkning som i avsnitt 5.3</li> </ol>
Kaffen føres ut for varm	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Termostaten fungerer ikke innenfor optimale verdier</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontakt SERVICECENTER</li> </ol>
Maskinen utfører ikke damp	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kretsen er ikke fylt på</li> <li>2. Hullet i enden av damprøret er tilstoppet</li> <li>3. Det mangler vann i beholderen</li> <li>4. Turbodamp-anordningen er ikke riktig tilkoblet</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se avsnitt 4.4 – uttak av damp.</li> <li>2. Rengjør hullet ved hjelp av en nål</li> <li>3. Se avsnitt 4.1</li> <li>4. Sett på plass turbodamp-anordningen</li> </ol>

**La Pavoni spa** - via Privata Gorizia, 7 - San giuliano milanese (MI) - Italy - Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787  
**www.lapavoni.com** e-mail: **espresso@lapavoni.it**