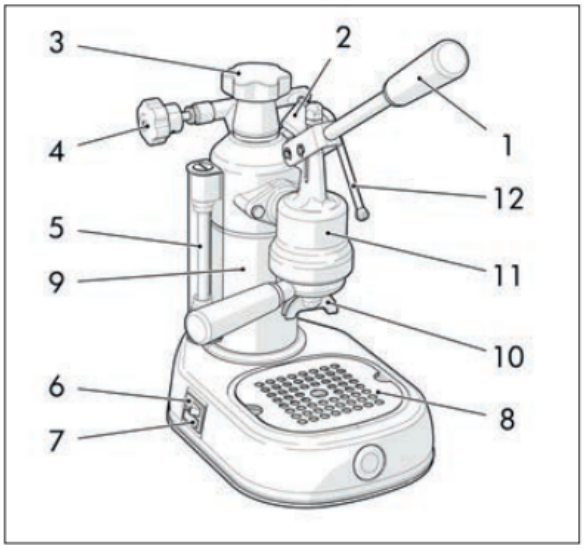
la Pavoni

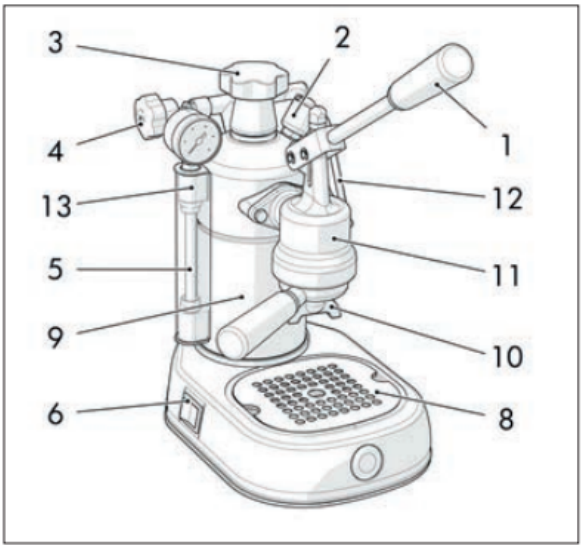
La Pavoni macchina per caffè espresso a leva

Istruzioni per l'uso

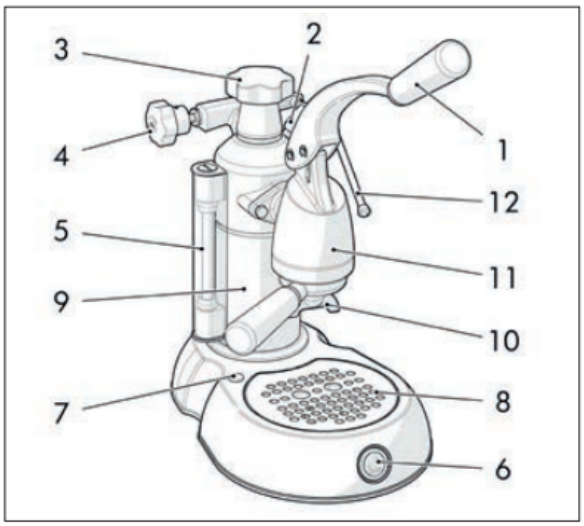
EUROPICCOLA



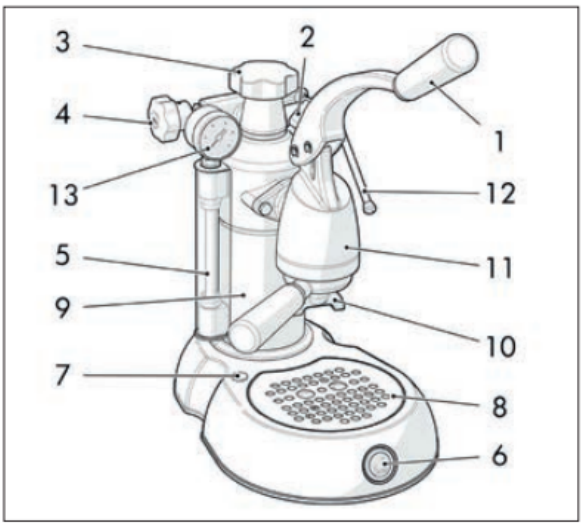
PROFESSIONAL



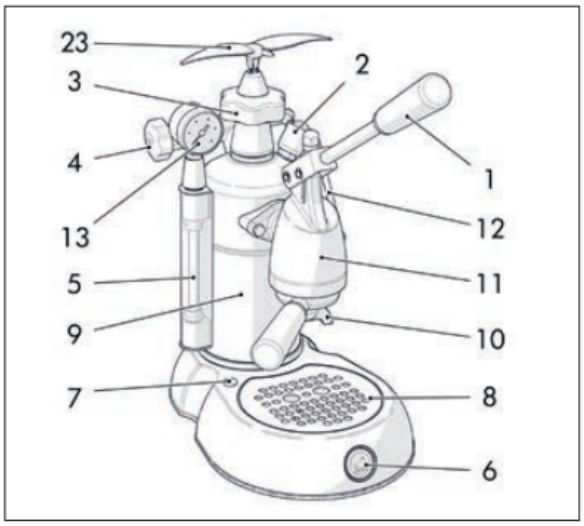
STRADIVARI

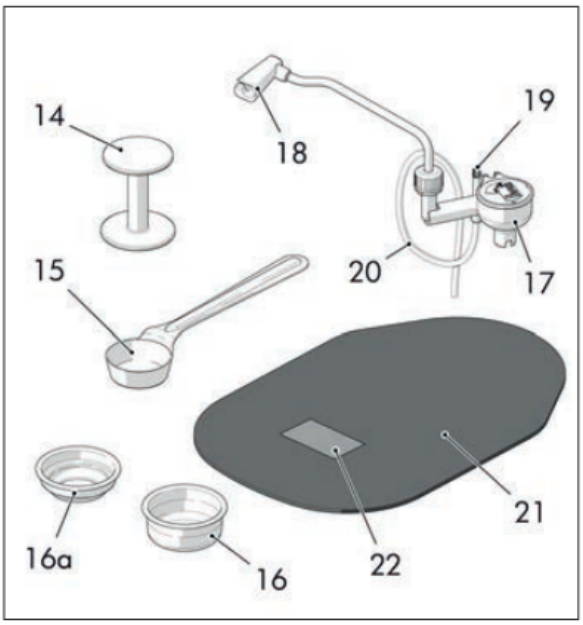


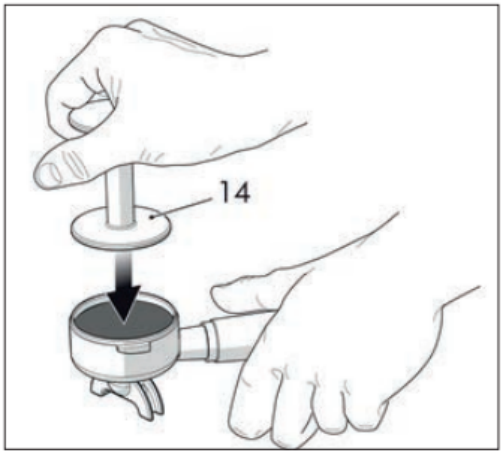
STRADIVARI PROFESSIONAL



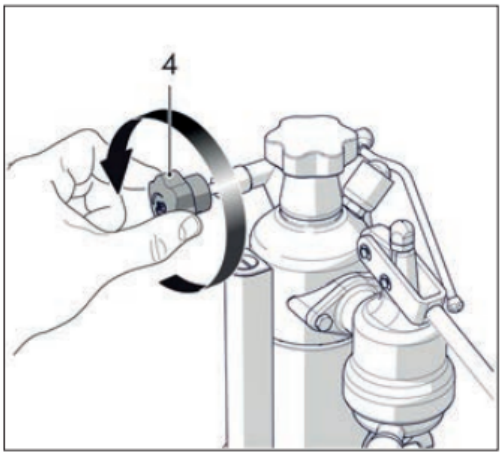
EXPO



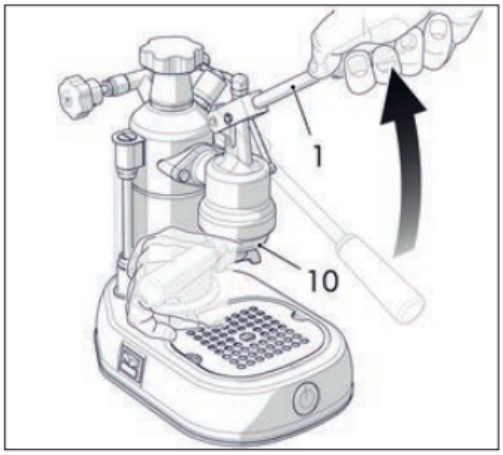




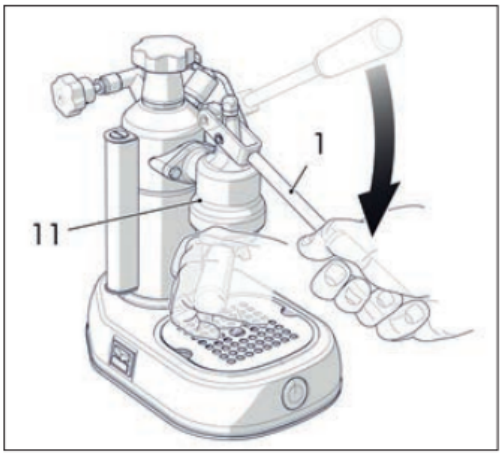
A



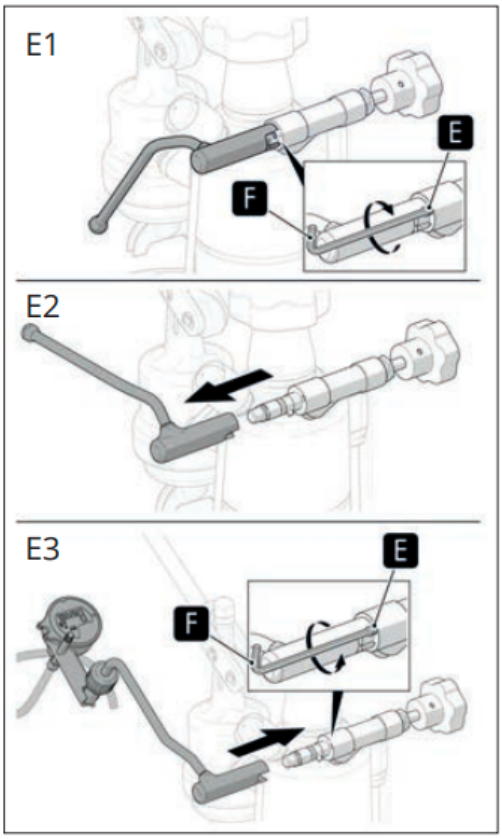
B



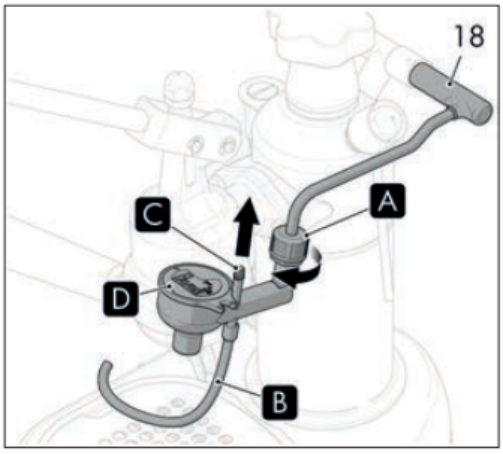
C



D



E



F

Istruzioni per l'uso dei modelli Europiccola / Professional / STRADIVARI STRADIVARI Professional / EXPO

Gentile Cliente,
Grazie per aver acquistato uno dei nostri prodotti, realizzato con le più recenti innovazioni tecnologiche. Seguendo attentamente alcune semplici istruzioni riguardanti il corretto utilizzo del nostro prodotto, nel rispetto delle essenziali norme di sicurezza indicate nel presente manuale, potrete ottenere le migliori prestazioni e godere della notevole affidabilità di questo prodotto nel tempo. In caso di guasti, vi preghiamo di contattare uno dei nostri Centri Assistenza, a vostra disposizione da ora in poi.

ISTRUZIONI PER LA FINE DEL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo sono soggetti alla Direttiva Europea 2012/19/UE. Tutti i rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici e conferiti presso centri di smaltimento autorizzati. Smaltire correttamente l'apparecchio usato contribuisce a salvaguardare l'ambiente e la salute umana. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento degli apparecchi usati, contattare le autorità locali, l'ufficio di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato l'apparecchio.

1. INTRODUZIONE AL MANUALE

1–1. INTRODUZIONE
Il presente manuale di istruzioni è parte integrante della macchina. Deve essere letto attentamente e conservato a portata di mano per la consultazione durante l'intera vita utile della macchina.

In caso di smarrimento o danneggiamento del manuale, è possibile richiederne la sostituzione presso un CENTRO ASSISTENZA autorizzato.

Il manuale contiene informazioni riguardanti il corretto utilizzo della macchina, la sua pulizia e manutenzione. Fornisce inoltre indicazioni sulle operazioni da eseguire che richiedono particolare attenzione e sui possibili rischi residui.

Il manuale riflette le innovazioni tecnologiche al momento della sua redazione. Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti le modifiche tecniche necessarie e di aggiornare i manuali senza alcun obbligo di revisione delle versioni precedenti.

LA PAVONI SpA declina ogni responsabilità per danni o lesioni che possano derivare direttamente o indirettamente a persone o cose a causa di:

- il mancato rispetto di tutti i requisiti previsti dalle vigenti normative di sicurezza;
- installazione errata,
- alimentatore difettoso;
- uso improprio o scorretto del
- macchina;
- usi diversi da quelli specificati nel presente manuale;
- mancanza o manutenzione non corretta,
- modifiche o riparazioni non autorizzate,
- l'utilizzo di pezzi di ricambio non originali o non specifici del modello;
- mancato rispetto totale o parziale delle istruzioni,
- eventi eccezionali.

1–2. FUNZIONE MACCHINA
Questa macchina è stata progettata per la preparazione domestica di caffè espresso utilizzando miscele di caffè, la produzione di acqua calda e/o vapore e la preparazione di latte caldo.

Per utilizzare correttamente la macchina, l'utente deve leggere attentamente e comprendere le istruzioni fornite nel presente manuale.

1–3. USO PREVISTO DELLA MACCHINA
I modelli LEVA possono erogare:

- bevande a base di caffè macinato
- acqua calda e vapore per preparare e riscaldare le bevande
- latte caldo
- bevande a base di latte e caffè.

1–4. TARGA DI IDENTIFICAZIONE
La targhetta identificativa riporta i dati tecnici, il numero di serie e la marca dell'apparecchio. Non rimuovere la targhetta identificativa per nessun motivo.

2. ISTRUZIONI

2–1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA
Questo apparecchio è destinato all'uso domestico. Inoltre, non può essere utilizzato:

- nelle aree cucina messe a disposizione dei dipendenti nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro;
- nelle aziende agricole/strutture agrituristiche
- dagli ospiti di hotel, motel e ambienti residenziali;
- nei bed and breakfast.

- L'utilizzatore è tenuto a rispettare le norme di sicurezza vigenti nel Paese in cui la macchina viene utilizzata, oltre ad usare il buon senso e le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Per garantire il corretto funzionamento e la lunga durata della macchina, si consiglia di verificare le corrette condizioni ambientali (la temperatura ambiente deve essere compresa tra 5°C e 35°C). Evitare di utilizzare la macchina in luoghi in cui vengono utilizzati getti d'acqua o in ambienti esterni esposti alle intemperie (sole, pioggia, ecc.).
- Dopo aver rimosso la macchina dall'imballaggio, assicurarsi che sia integra e non abbia subito danni.
- L'imballaggio deve essere conferito presso un centro di smaltimento rifiuti autorizzato. In nessun caso deve essere lasciato incustodito dove bambini, animali o persone non autorizzate possano accedervi.
- Prima di accendere la macchina, accertarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati, posta sotto la base della macchina, sia la stessa utilizzata nel proprio Paese.
- Posizionare la macchina in una posizione sicura su una superficie solida, lontano da fonti di calore e fuori dalla portata dei bambini.
- La macchina non deve essere utilizzata in una nicchia.

- Prima di collegare o scollegare la macchina, assicurarsi che l'interruttore ON/OFF sia in posizione OFF.
- Scollegare la macchina dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirla, senza tirare il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare la macchina se non funziona correttamente o se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati; in caso di guasto dell'alimentazione, rivolgersi ad un CENTRO ASSISTENZA autorizzato.
- Non toccare le superfici calde (caldaia, gruppo caffè, portafiltro, ugello di erogazione vapore) per evitare ustioni.
- Le superfici (caldaia, gruppo, portafiltro, ugello vapore) rimangono molto calde dopo l'uso a causa del calore residuo. Non toccare le superfici calde per evitare scottature.
- Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione del caffè per evitare possibili scottature.
- Non aprire il tappo della caldaia quando la macchina è in funzione o ancora sotto pressione per evitare possibili scottature. Spegnere prima la macchina, quindi svitare lentamente la manopola del vapore e attendere che tutto il vapore sia fuoriuscito dall'apposito tubo. Quindi rimuovere il tappo.
- Non mettere mai le mani sotto il gruppo erogazione caffè o sotto l'ugello di erogazione vapore, poiché i liquidi o il vapore erogati sono caldi e potrebbero causare ustioni.
- Non rimuovere il portafiltro subito dopo aver erogato il caffè, attendere qualche secondo per permettere all'eventuale pressione residua di fuoriuscire, in modo da evitare possibili scottature.
- Prima di accendere la macchina da caffè, assicurarsi che ci sia acqua nel serbatoio per evitare di danneggiare l'elemento riscaldante.
- Per evitare di danneggiare la macchina, utilizzare solo accessori o pezzi di ricambio approvati dal produttore.
- In caso di guasti o malfunzionamenti, spegnere la macchina. Non tentare di ripararla autonomamente. Contattare un CENTRO ASSISTENZA autorizzato per la sostituzione di eventuali parti usurate o danneggiate.
- Riparazioni non autorizzate o l'utilizzo di ricambi non originali invalideranno la garanzia e solleveranno il produttore da ogni responsabilità.
- Non utilizzare la macchina all'aperto.

- Per evitare incendi, scosse elettriche o lesioni, non immergere la macchina, il cavo di alimentazione o altri componenti elettrici in acqua.
- Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, spegnere la macchina posizionando l'interruttore ON/OFF in posizione OFF e staccare la spina dalla presa di corrente senza tirare il cavo di alimentazione.
- Questa macchina per caffè espresso è stata progettata esclusivamente per uso domestico. Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione, ad eccezione della normale pulizia e manutenzione, deve essere eseguito da un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non riempire il serbatoio con acqua tiepida o calda. Utilizzare solo acqua fredda.
- Non immergere la macchina in acqua.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, a condizione che siano sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano i rischi associati.
- La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite dai bambini a partire dagli 8 anni, purché siano adeguatamente sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini non devono mai giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza e se comprendono i pericoli connessi.

2–2. USO IMPROPRIO

Qualsiasi uso improprio della macchina invaliderà la garanzia e solleverà il produttore da ogni responsabilità per danni a cose e/o lesioni a persone.

L'uso improprio include:

- qualsiasi utilizzo diverso da quello specificato nel manuale di istruzioni;
- qualsiasi intervento effettuato sulla macchina che non sia conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale;
- qualsiasi utilizzo a seguito di modifiche non autorizzate ai componenti o ai dispositivi di sicurezza;
- utilizzo della macchina all'aperto.

2–3. RISCHI RESIDUI

Non è possibile proteggere l'utente da getti diretti di vapore o acqua calda. Si raccomanda pertanto di prestare la massima attenzione durante l'uso della macchina per evitare scottature o ustioni.

- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose o persone o animali, dovuti ad interventi sulla macchina da parte di personale non qualificato o non autorizzato.

2–4. ISTRUZIONI RIGUARDANTI IL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per ridurre il rischio che si attorcigli o che qualcuno vi inciampi, viene fornito un cavo di alimentazione corto.

Eventuali cavi di prolunga devono essere utilizzati con la massima cura. Se si utilizza una prolunga, assicurarsi che:

- La tensione indicata sulla prolunga sia almeno uguale alla tensione dell'apparecchio.
- È dotato di una spina a tre poli con messa a terra (se il cavo dell'apparecchio è di questo tipo).
- Il cavo non pende dal tavolo per evitare il rischio di rimanere impigliato.

Il tappetino di base è fissato alla macchina con una speciale vite Torx per impedire la manomissione delle parti elettriche. Per qualsiasi tipo di manutenzione o qualora fosse necessario sostituire il cavo di alimentazione, rivolgersi a un CENTRO ASSISTENZA autorizzato.

2–5. ISTRUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano elettrodomestici, è necessario adottare diverse precauzioni per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o incidenti.

1. Non toccare le superfici calde.
2. Per evitare incendi o scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, le spine o l'apparecchio stesso in acqua o in altri liquidi.
3. Prestare particolare attenzione quando si utilizza la macchina per l'espresso in presenza di bambini.
4. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando la macchina non è in uso e prima di pulirla. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di installare o rimuovere componenti e prima di pulirlo.
5. Non utilizzare la macchina se difettosa o malfunzionante o se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Far controllare o riparare l'apparecchio presso il centro di assistenza più vicino.
6. L'uso di accessori non approvati dal produttore può causare danni o lesioni personali.
7. Assicurarsi che la macchina per caffè espresso sia spenta prima di inserire la spina nella presa di corrente. Per spegnerla, assicurarsi che l'interruttore corrispondente non sia premuto (pulsante a filo telaio).
8. Prestare molta attenzione quando si utilizza il vapore.
9. Quando la macchina è spenta e in fase di raffreddamento, la leva potrebbe sollevarsi da sola. Ciò è dovuto al vuoto che si forma all'interno della caldaia.
10. Se la macchina non viene utilizzata molto spesso, spegnerla posizionando l'interruttore ON/OFF in posizione OFF e staccare la spina dalla presa di corrente senza tirare il cavo.

3. DESCRIZIONE

3–1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Leva

2. Valvola di sicurezza – vaschetta di raccolta condensa

3. Tappo della caldaia

4. Manopola del vapore

5. Indicatore del livello dell'acqua

6. Interruttore ON/OFF

7. Spia luminosa

8. Griglia e vaschetta raccogli gocce

9. Caldaia

10. Portafiltro

11. Capogruppo

12. Tubo del vapore

13. Manometro

14. Pressino per caffè

15. Misurino per una tazza di caffè

16. Filtro per 2 tazze, 16a Filtro per 1 tazza - cialde

17. Macchina automatica per cappuccino

18. Supporto per macchina automatica per cappuccino

19. Barra di regolazione del cappuccino automatico

20. Tubo in silicone per la macchina per cappuccino automatica

21. Copritappetino di base

22. Targa dati

23. Copertura dell'aquila

4. USO

4–1. COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati posta sotto la base della macchina.

4–2. INSTALLAZIONE DEI COMPONENTI

- Posizionare la griglia (8) sulla base del prodotto, assicurandosi che la tacca sia rivolta verso il corpo della macchina.
- Avvitare la manopola sulla leva ruotandola in senso orario.

4–3. AVVIAMENTO DELLA MACCHINA PER LA PRIMA VOLTA

- Svitare il tappo della caldaia (3) ruotandolo in senso antiorario.
- Preparare una soluzione di acqua e due cucchiaini di bicarbonato di sodio in un contenitore. Attendere che il bicarbonato si sciolga completamente; quindi versare la soluzione nella caldaia (9). In alternativa, invece di usare il bicarbonato di sodio, preparare una soluzione di acqua con un cucchiaio di aceto bianco in un contenitore e versarla nella caldaia.
- Assicurarsi che la leva (1) sia abbassata; se necessario tirarla completamente verso il basso.
- Avvitare il tappo caldaia (3) sulla caldaia ruotandolo in senso orario e accertarsi che il tappo e la manopola vapore (4) siano ben chiusi.
- Inserire il portafiltro (10) nel gruppo erogatore (11) e fissarlo spostandolo da destra a sinistra.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa elettrica con tensione adeguata.
- Posizionare l'interruttore (6) su ON e attendere che la macchina raggiunga la pressione desiderata (circa 5 minuti).
- Posizionare un contenitore sotto il gruppo erogatore (11) e sollevare lentamente la leva (1) fino a completa elevazione. Mantenerla in questa posizione per far fuoriuscire tutta l'acqua contenuta nella caldaia.
- Successivamente, spegnere la macchina e staccare la spina dalla presa di corrente. Ruotare la manopola vapore (4) in senso antiorario e attendere che tutto il vapore sia fuoriuscito dal tubo vapore (12).
- Riempire nuovamente la caldaia con acqua pulita e sciacquare l'interno della macchina per eliminare eventuali residui lasciati dalla soluzione.

4–4. AVVIAMENTO DELLA MACCHINA

- Riempire la caldaia (9) con una quantità d'acqua sufficiente per la quantità di caffè che si desidera preparare (modelli Europiccola e Stradivari: capacità macchina 0,8 litri, equivalenti a 8 tazze di caffè espresso; modelli Professional e Stradivari Professional: capacità macchina 1,6 litri, equivalenti a 16 tazze di caffè espresso).

L'acqua non deve superare la parte superiore del vetro di livello (5) e non deve scendere al di sotto della parte inferiore del vetro di livello.

EUROPICCOLA / Stradivari MODEL

- Premere l'interruttore (6). Questo si illuminerà per indicare che la macchina è alimentata. Contemporaneamente si accenderà anche la spia luminosa (7) per indicare che la resistenza è stata attivata.
- Attendere che la spia (7) si spenga. Una volta spenta, aprire lentamente la manopola vapore (4) ruotandola in senso antiorario per scaricare la “falsa pressione” causata dall’aria rimasta in caldaia. Quindi richiuderla ruotandola in senso orario. La spia si riaccende, attendere che si spenga.
- La macchina ha ora raggiunto la pressione corretta ed è pronta per erogare caffè e vapore.

MODELLO PROFESSIONALE / STRADIVARI, Professional / EXPO

- Premere l'interruttore (6). Questo si illuminerà per indicare che la macchina è alimentata. Contemporaneamente si accenderà anche la spia luminosa (7) per indicare che la resistenza è stata attivata.
- Quando la lancetta del manometro (13) raggiunge la zona verde, aprire lentamente la manopola vapore (4) ruotandola in senso antiorario per scaricare la “falsa pressione” causata dall’aria rimasta in caldaia. Quindi richiuderla ruotandola in senso orario e attendere che la lancetta del manometro torni nella zona verde.
- La macchina ha ora raggiunto la pressione corretta ed è pronta per l'uso.

È normale che la spia (7) si accenda e si spenga. Ciò è dovuto al pressostato che regola automaticamente la pressione della caldaia.
Se la macchina rimane senza acqua durante il funzionamento, il termostato di sicurezza interviene e interrompe l'alimentazione elettrica. In questo caso, è necessario ripristinare il termostato (vedere la sezione 6 - Risoluzione dei problemi).

4–5. EROGAZIONE DEL CAFFÈ

- Selezionare il filtro corretto, piccolo (16a) per 1 tazza e grande (16) per 2 tazze, e inserirlo nel portafiltro (10). Inserire il portafiltro e attendere che la macchina raggiunga la temperatura corretta. Nel frattempo, preparare le tazze, il caffè e il latte.
- Una volta raggiunta la temperatura desiderata, rimuovere il portafiltro (10) e riempire un filtro (16 o 16a) con caffè macinato utilizzando il misurino in dotazione (15). Considerare un misurino per ogni tazza di caffè.
- Premere il caffè con l'apposito attrezzo Tamper (14) e pulire il bordo del filtro da eventuali residui (Fig. A).

Il filtro da 1 tazza (16a) è adatto per le cialde. Quando si inserisce la cialda nel filtro, assicurarsi che la carta filtro non sporga oltre il bordo del portafiltro.

- Mantenere ferma la macchina impugnando l'impugnatura della leva (1) e inserire il portafiltro (10) nel gruppo erogatore (11). Fissarlo ruotandolo leggermente da destra a sinistra.
- Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro.
- Spostare la leva (1) verso l'alto (tenendo ferma la macchina con la mano sinistra, tenendo ferma la maniglia del portafiltro). Mantenere questa posizione per alcuni secondi (Fig. C).
- Quindi abbassarlo fino a fine corsa per erogare il caffè (Fig. D). Ripetere questa operazione in base alla quantità di caffè desiderata.
- Dopo aver preparato il caffè, lasciare la leva (1) in posizione abbassata (di riposo) per evitare che l'acqua rimasta nella caldaia fuoriesca dal gruppo erogatore (11) e spegnere la macchina.
- Dopo aver erogato 3-4 caffè consecutivi, si consiglia di attendere qualche minuto per permettere al gruppo di tornare alla giusta temperatura, in modo da non erogare caffè bruciato.

Prima di erogare una o più tazze di caffè, assicurarsi che il livello dell'acqua nella caldaia non scenda sotto il minimo.

- Per ottenere una buona tazza di caffè è importante utilizzare un caffè di buona qualità, ben tostato e macinato correttamente.
- La macchina per caffè espresso richiede un caffè macinato finemente. Se il caffè è macinato troppo grossolanamente, il caffè sarà chiaro e leggero, senza schiuma; se il caffè è macinato troppo finemente, l'espresso sarà scuro e forte, con poca schiuma.
- Per ottenere un'erogazione costante del caffè, la pressione esercitata sulla leva deve essere proporzionale alla resistenza che la leva incontra durante l'erogazione del caffè.
- Prima di erogare il primo caffè, si consiglia di sollevare completamente la leva (1) ed erogare una tazza di acqua calda. In questo modo si riscalderanno il gruppo erogatore (11), il portafiltro e il filtro.
- È normale che dopo l'erogazione del caffè l'acqua goccioli dal portafiltro.

Non rimuovere il portafiltro subito dopo l'erogazione del caffè. Attendere qualche secondo per consentire lo scarico dell'eventuale pressione residua tra il filtro e il Shower screen.
Dopo l'erogazione del caffè, il portafiltro (10) deve essere rimosso lentamente dal gruppo erogatore (11), muovendolo da sinistra verso destra ed esercitando una leggera pressione verso il basso, per favorire lo scarico della pressione residua ed evitare possibili scottature.

4–6. RABBOCCO DELL'ACQUA NELLA CALDAIA

Una volta terminata l'acqua nella caldaia, procedere al riempimento come segue:

- Posizionare l'interruttore (6) in posizione off prima di svitare il tappo (3).
- Ruotare lentamente la manopola vapore (4) in senso antiorario e attendere che tutto il vapore presente nella caldaia fuoriesca dall'apposito tubo (12).
- Rimuovere il portafiltro (10) e sollevare lentamente la leva (1). Mantenere la leva sollevata per consentire al vapore e all'acqua contenuti nella caldaia di fuoriuscire dal gruppo erogatore.
- Si consiglia di utilizzare un contenitore per raccogliere il vapore e l'acqua e di prestare la massima attenzione poiché il vapore e l'acqua che fuoriescono sono molto caldi e potrebbero causare scottature.
- Quando il vapore e l'acqua smettono di fuoriuscire, svitare lentamente la caldaia (3). Quindi riempire la caldaia.
- Prima di riavvitare il tappo caldaia (3), riportare la leva (1) in posizione di riposo e chiudere la manopola vapore (4) ruotandola in senso orario.

Non aprire il tappo della caldaia (3) quando la macchina è in funzione o ancora sotto pressione per evitare possibili ustioni.
Controllare regolarmente la quantità di acqua nella caldaia attraverso il vetro di livello (5). La mancanza di acqua durante il funzionamento della macchina può causare la bruciatura della resistenza.

4–7. EROGAZIONE DEL VAPORE

- Dopo aver verificato che ci sia la giusta quantità d'acqua in caldaia e aver seguito la procedura per portare la macchina alla giusta pressione, assicurarsi che la leva (1) sia in posizione abbassata (riposo) e lasciarla in questa posizione.

Prima di riscaldare qualsiasi bevanda:

- Posizionare un contenitore sotto il tubo del vapore (12).
- Ruotare la manopola vapore (4) in senso antiorario per eliminare l'eventuale condensa formatasi nella caldaia.
- Quindi aprire ulteriormente la manopola del vapore per consentire l'erogazione della quantità di vapore desiderata (Fig. B).
- Una volta terminato, chiudere la manopola del vapore ruotandola in senso orario.

Per ottenere una grande quantità di vapore, il livello dell'acqua nella caldaia dovrebbe essere circa a metà il vetro di livello (5). Si consiglia di erogare vapore per un massimo di 2 minuti per ottenere le massime prestazioni di erogazione del vapore.

L'utente non è protetto contro i getti diretti di vapore o acqua calda. Prestare la massima attenzione durante queste operazioni.
La temperatura del vapore è di circa 100°C. Prestare molta attenzione durante questa procedura, per evitare possibili scottature.

4–8. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON IL TUBO VAPORE

- Riempire a metà un contenitore alto e stretto con il latte da preparare.
- Immergere il tubo vapore (12) fino a toccare il fondo del contenitore e ruotare lentamente la manopola vapore (4) in senso antiorario.
- Muovere lentamente il contenitore su e giù per qualche secondo fino a ottenere una schiuma.
- Per preparare un cappuccino, aggiungere il latte caldo schiumato al caffè già presente nella tazza.

4–9. PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON LA MACCHINA AUTOMATICA PER CAPPUCCINO

INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA AUTOMATICA PER CAPPUCCINO

Prima di avviare la macchina, è opportuno sostituire il tradizionale tubo vapore (12) con il Cappuccinatore Automatico (17) (accessorio opzionale nei modelli con base nera).
Procedere come segue:

- Assicurarsi che la macchina sia spenta
- Assicurarsi che la manopola vapore (4) sia chiusa.
- Utilizzando l'utensile (F) in dotazione, ruotare in senso orario la vite senza testa posta sul corpo del rubinetto (Fig. E1) per sbloccare l'ugello vapore.
- Ruotare il tubo vapore (12) in senso orario fino al suo arresto. Quindi estrarre il tubo vapore dalla sua sede tirandolo verso destra (Fig. E2).
- Inserire il Cappuccinatore Automatico nell'ugello di erogazione vapore (18), spingendolo verso l'alto fino a quando l'ugello non si appoggia al raccordo. Quindi serrare la ghiera di bloccaggio ruotandola in senso orario.
- Inserire il Cappuccinatore Automatico (17) nella sua sede spingendolo verso sinistra (Fig. F). Ruotare il Cappuccinatore Automatico (17) in senso antiorario fino al suo arresto.
- Utilizzando l'utensile (F) in dotazione, ruotare in senso antiorario la vite senza testa posta sul corpo del rubinetto (E) (Fig. E3) per bloccare in posizione il cappuccinatore automatico.

Assicurarsi che la vite senza testa (F) sia sempre in posizione bloccata durante il funzionamento.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO
Dopo che la macchina ha raggiunto la pressione richiesta, come descritto nel paragrafo 4.4, procedere come segue:

- Inserire il tubo di aspirazione (20) (B-Fig. F) nel contenitore del latte accanto alla macchina.
- Posizionare la tazza contenente il caffè precedentemente preparato sotto l'ugello del Cappuccinatore Automatico e aprire la manopola vapore (4) ruotandola in senso antiorario. Inizierà ad erogare latte caldo, con abbondante schiuma.
- Per interrompere l'erogazione, chiudere la manopola vapore (4) ruotandola in senso orario.

È possibile regolare la schiuma agendo sul perno (C) (Fig. F) del Cappuccino automatico per ottenere la consistenza desiderata della schiuma.
Per ottenere una schiuma più voluminosa, spostare il perno verso l'alto.
Rimuovere eventuali residui di latte ogni volta che si utilizza la macchina per il cappuccino automatica.

Per sostituire il tubo vapore (12), eseguire la stessa procedura descritta sopra per l'installazione del cappuccinatore automatico.

4–10. PREPARAZIONE DI ALTRE BEVANDE CALDE
Prima di riscaldare qualsiasi bevanda:

- Posizionare un contenitore sotto il tubo del vapore (12).
- Ruotare la manopola vapore (4) in senso antiorario per eliminare l'eventuale condensa formatasi nella caldaia.

TÈ, TÈ ALLA CAMOMILLA

- Mettere in un contenitore la quantità d'acqua necessaria per la bevanda desiderata.
- Immergere il tubo vapore (12) nel liquido e ruotare lentamente la manopola vapore (4) in senso antiorario.
- Quindi aprire completamente la manopola del vapore per far uscire una grande quantità di vapore che porterà il liquido all'ebollizione.
- Aggiungere quindi il contenuto della bustina della bevanda che si desidera preparare.

CIOCCOLATA CALDA

- Versare il contenuto della bustina, già dosato, in un contenitore e aggiungere lentamente una tazza di latte, poco alla volta, mescolando con cura.
- Immergere il tubo vapore (12) fino a toccare il fondo del contenitore, ruotare lentamente la manopola vapore (4) in senso antiorario e portare la bevanda all'ebollizione.
- Se si desidera che la bevanda sia più densa, lasciarla bollire più a lungo.

La temperatura del vapore è di circa 100°C.
Non mettere per nessun motivo le mani sotto il tubo del vapore.
Prestare molta attenzione durante questa operazione per evitare possibili scottature.

4–11. ACQUA CALDA

- Una volta raggiunta la pressione corretta, oltre all'utilizzo del tubo vapore (12), è possibile ottenere acqua calda anche utilizzando il Cappuccinatore Automatico (17).
- Dopo aver installato l'apparecchio come descritto nel paragrafo 10 4.9, inserire il tubo di aspirazione in un recipiente contenente acqua. Posizionare un contenitore sotto l'ugello del Cappuccinatore Automatico e aprire la manopola vapore (4) ruotandola in senso antiorario.
- Una volta erogata la quantità di acqua calda desiderata, chiudere la manopola del vapore.

Non mettere per nessun motivo le mani sotto la macchina per il cappuccino automatico perché il liquido caldo potrebbe causare scottature.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente senza tirare il cavo.

5–1. PULIZIA DELL'ESTERNO DELLA MACCHINA

Pulire l'esterno della macchina, il Drip tray (8) e il pozzetto di scarico sulla base in cui è inserita con un panno umido e poi asciugarla. Non utilizzare alcol, solventi, abrasivi o detergenti, per non danneggiare le superfici trattate.

5–2. PULIZIA DEL PORTAFILO

Pulire regolarmente il portafiltro (10), il filtro (16) e il Shower screen situato nel gruppo erogatore (11) con acqua tiepida e un detergente neutro per prevenire la formazione di calcare e rimuovere eventuali depositi di caffè.

Attenzione: per evitare di danneggiare la macchina, non utilizzare il filtro cieco per pulire il gruppo erogatore.

5–3. PULIZIA DEL TUBO DEL VAPORE

Per non alterare il sapore delle bevande da riscaldare e per evitare che i fori all'estremità del tubo del vapore si ostruiscano, pulire accuratamente il tubo del vapore con un panno umido dopo ogni utilizzo.

5–4. PULIZIA DELLA MACCHINA AUTOMATICA PER CAPPUCCINO

Rimuovere eventuali residui di latte ogni volta che si utilizza la macchina per il cappuccino automatica.

- Posizionare un bicchiere pieno d'acqua accanto alla macchina in cui immergere il tubo di aspirazione.
- Procedere come se si stesse preparando un normale cappuccino, lasciando scolare l'acqua sporca in un contenitore adatto.
- Per sostituire il tubo vapore (12), seguire le istruzioni riportate nel paragrafo 4.9.
- Oltre a pulire la macchina per il cappuccino automatico dopo ogni utilizzo, di tanto in tanto pulirla più a fondo.
- Ruotare la ghiera di bloccaggio filettata (A) in senso antiorario fino a sbloccare l'ugello vapore (Fig. F).
- Rimuovere il coperchio (D), il perno (C) e il tubo (B) e lavarli accuratamente sotto acqua corrente tiepida per eliminare residui o grumi di latte induriti. Quindi rimontare i componenti nell'ordine inverso.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA

La macchina non funziona e la spia dell'interruttore ON/OFF non si accende.

CAUSA

1. Nessuna corrente elettrica.
2. La macchina non è collegata correttamente
3. Il cavo di alimentazione è danneggiato

SOLUZIONE

1. Accendi l'alimentazione
2. Inserire correttamente la spina di alimentazione nella presa di corrente
3. Contattare il CENTRO ASSISTENZA per la sostituzione

PROBLEMA

La spia sull'interruttore ON/OFF è accesa e l'acqua non si riscalda.

CAUSA

1. Il termostato di sicurezza deve essere ripristinato
2. L'elemento riscaldante è rotto o bruciato

SOLUZIONE

1. Rimuovere il tappo del tappetino di base e premere il pulsante rosso per reimpostare il termostato
2. Contatta il CENTRO ASSISTENZA

PROBLEMA

Non viene erogato alcun caffè.

CAUSA

1. Non c'è acqua nella caldaia.
2. Il caffè è macinato troppo finemente
3. C'è troppo caffè
4. Il caffè è stato compattato troppo

SOLUZIONE

1. Mettere l'acqua nella caldaia
2. Sostituire con una miscela di caffè più grossolana
3. Ridurre la quantità di caffè nel filtro
4. Pressare meno il caffè

PROBLEMA

Il caffè viene erogato troppo velocemente.

CAUSA

1. Il caffè è macinato troppo grossolanamente
2. Non c'è abbastanza caffè
3. Il caffè non è stato compattato abbastanza
4. Il caffè è stantio o non adatto

SOLUZIONE

1. Il caffè dovrebbe essere macinato più finemente
2. Aumentare la quantità di caffè
3. Pressare di più il caffè
4. Sostituisci il caffè

PROBLEMA

Il caffè viene erogato a gocce.

CAUSA

1. Il caffè è macinato troppo finemente
2. C'è troppo caffè
3. Il caffè è stato compattato troppo

SOLUZIONE

1. Il caffè dovrebbe essere macinato più grossolanamente
2. Ridurre la quantità di caffè
3. Pressare meno il caffè

PROBLEMA

Il caffè perde tra la caldaia e il portafiltro.

CAUSA

1. Il portafiltro non è inserito correttamente
2. C'è troppo caffè nel filtro
3. Il bordo del portafiltro non è stato pulito
4. La guarnizione del gruppo caldaia è usurata

SOLUZIONE

1. Inseriscilo correttamente
2. Ridurre la quantità di caffè
3. Rimuovere i residui di caffè dal bordo del portafiltro
4. Contatta il CENTRO ASSISTENZA

PROBLEMA

Non si forma schiuma sul caffè.

CAUSA

1. La miscela di caffè non è adatta a questo tipo di macchina
2. La macinazione non è adatta
3. Non c'è abbastanza caffè

SOLUZIONE

1. Sostituisci il caffè
2. Regolare la macinatura del caffè
3. Aumentare la quantità di caffè

PROBLEMA

Il caffè è troppo freddo.

CAUSA

1. La macchina non aveva raggiunto la temperatura corretta
2. Il portafiltro non era stato preriscaldato
3. Scala sull'elemento riscaldante
4. Elemento riscaldante parzialmente bruciato
5. Il pressostato non funziona entro l'intervallo richiesto

SOLUZIONE

1. Seguire le istruzioni fornite nella sezione 4.4
2. Il portafiltro deve essere riscaldato contemporaneamente all'acqua
3. Decalcificare la macchina
4. Contatta il CENTRO ASSISTENZA
5. Contatta il CENTRO ASSISTENZA

PROBLEMA

Il caffè è troppo caldo.

CAUSA

Il pressostato non funziona entro l'intervallo richiesto.

SOLUZIONE

Contattare il CENTRO ASSISTENZA.

PROBLEMA

La valvola di sicurezza fischia e il vapore esce dalla valvola o dalla vasca di condensa

CAUSA

1. La molla che regola la valvola di sicurezza è bloccata
2. Il pressostato non funziona entro l'intervallo richiesto

SOLUZIONE

1. Contatta il CENTRO ASSISTENZA
2. Contatta il CENTRO ASSISTENZA

PROBLEMA

La macchina non eroga vapore.

CAUSA

1. La macchina non ha raggiunto la pressione corretta
2. I fori all'estremità del tubo del vapore sono intasati
3. Non c'è acqua nella caldaia
4. Il tubo del vapore non è stato inserito correttamente
5. C'è del calcare sull'elemento riscaldante

SOLUZIONE

1. Vedere le istruzioni fornite nella sezione 4.4
2. Pulisci i fori con un ago
3. Mettere l'acqua nella caldaia
4. Inserire correttamente il tubo del vapore
5. Decalcificare la macchina

PROBLEMA

La macchina è rumorosa (vibra).

CAUSA

1. Le bobine dell'elemento riscaldante sono troppo vicine
2. C'è del calcare sull'elemento riscaldante

SOLUZIONE

1. Contatta il CENTRO ASSISTENZA
2. Decalcificare la macchina

Garanzia e modalità di utilizzo del prodotto

I prodotti sono coperti dal periodo di garanzia legale standard. Questa garanzia non è trasferibile e non è possibile alcun indennizzo in denaro. La garanzia non copre i prodotti che sono stati utilizzati in modo diverso da quanto specificato nelle presenti istruzioni per l'uso.

La garanzia inoltre non copre:

- Danni derivanti da uso improprio, negligenza nella cura o qualsiasi altro uso per scopi non menzionati in questo manuale.
- Danni all'aspetto esteriore, danni causati da corrosione o usura graduale.

Qualsiasi intervento o riparazione da parte di persone non autorizzate comporta l'annullamento della garanzia del prodotto.

Venditore e importatore: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.