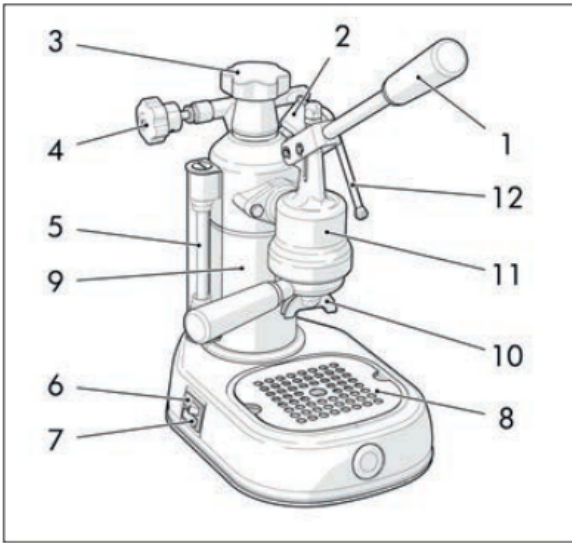




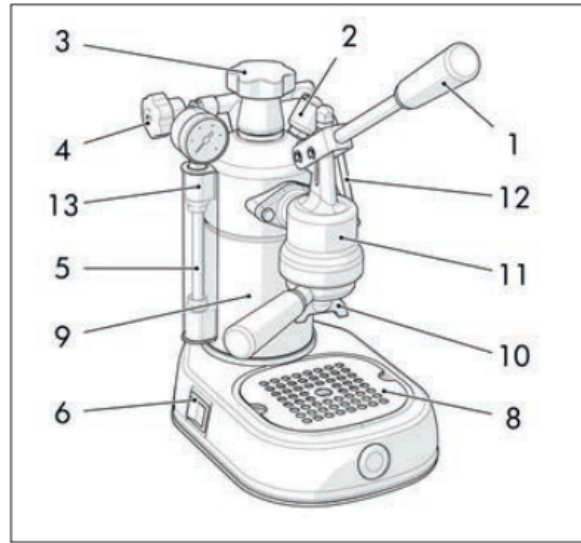
La Pavoni machine à expresso à levier

Mode d'emploi

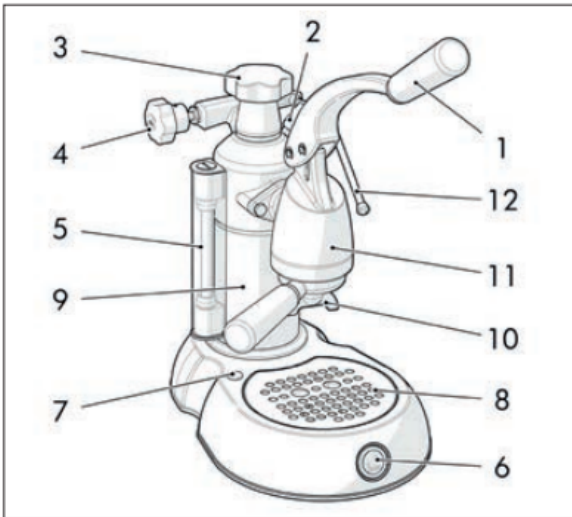
EUROPICCOLA



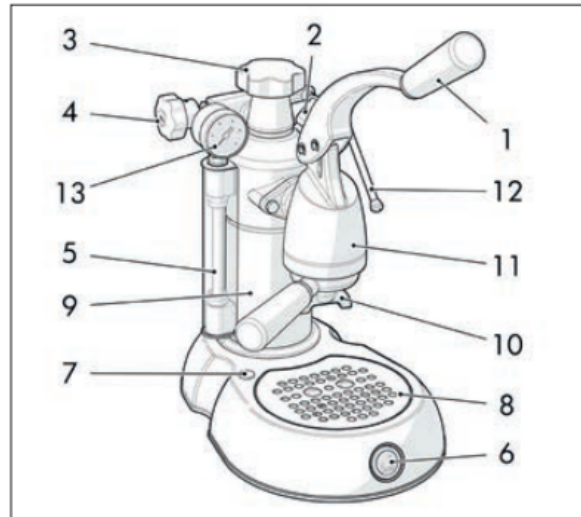
PROFESSIONAL



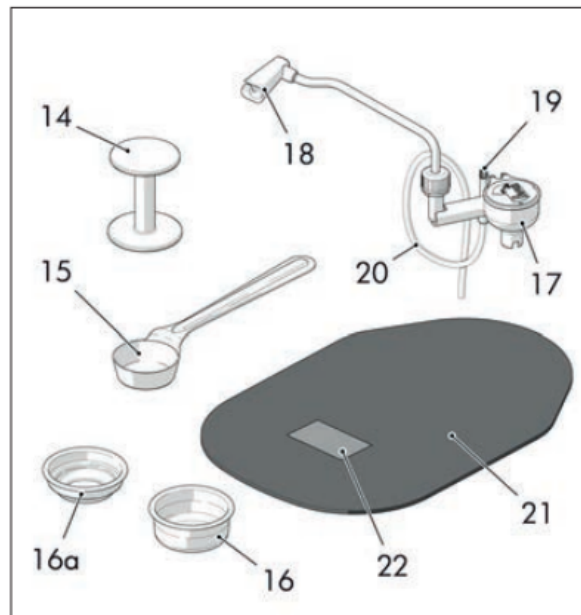
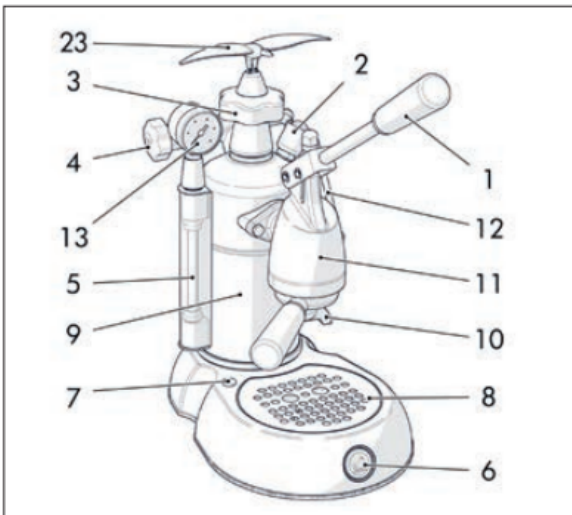
STRADIVARI

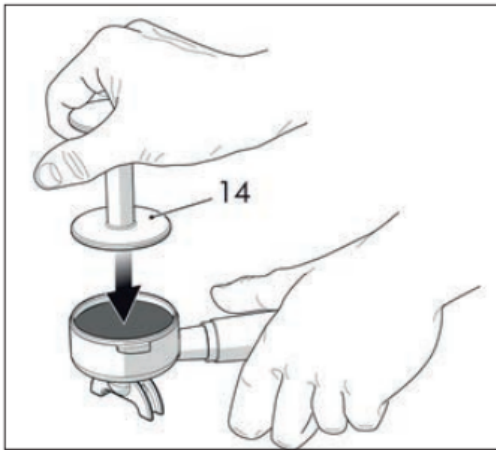


STRADIVARI PROFESSIONAL

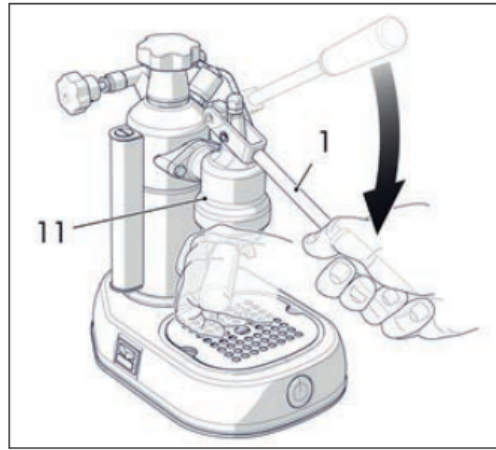


EXPO

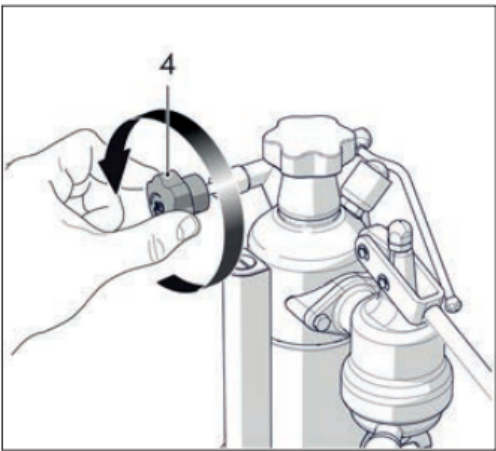




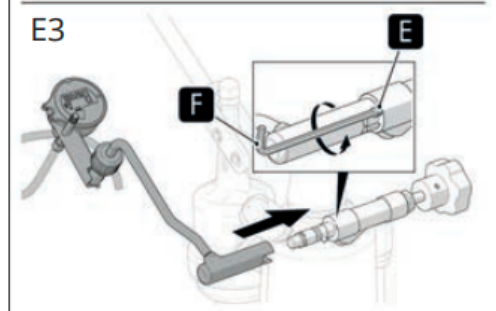
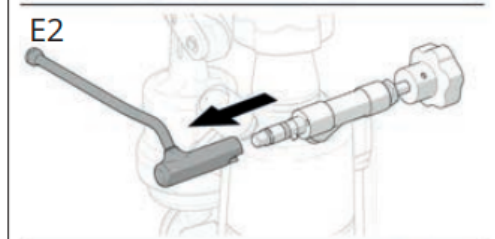
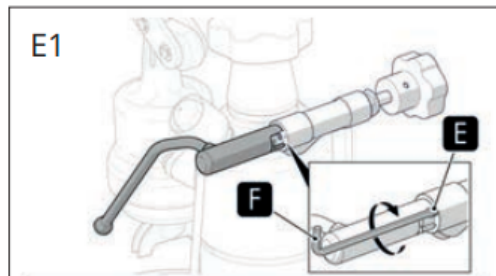
A



D



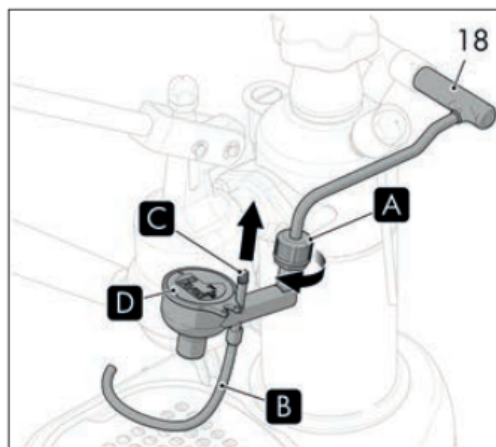
B



E



C



F

Instructions d'utilisation des modèles Europiccola / Professional / STRADIVARI

STRADIVARI Professional / EXPO

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté l'un de nos produits, fabriqué grâce aux dernières innovations technologiques. En suivant attentivement les instructions d'utilisation et en respectant les consignes de sécurité essentielles de ce manuel, vous profiterez de performances optimales et de la remarquable fiabilité de ce produit pendant de nombreuses années. En cas de problème, veuillez contacter l'un de nos centres de service après-vente, à votre disposition.

INSTRUCTIONS DE FIN DE VIE DU PRODUIT

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Tous les déchets d'appareils électriques et électroniques doivent être éliminés séparément des ordures ménagères et déposés dans des centres de collecte agréés. Une mise au rebut correcte des appareils usagés contribue à la protection de l'environnement et de la santé publique. Pour plus d'informations sur la mise au rebut des appareils usagés, veuillez contacter votre mairie, le service de gestion des déchets ou le magasin où l'appareil a été acheté.

1. INTRODUCTION AU MANUEL

1-1. INTRODUCTION

Ce manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine. Il doit être lu attentivement et conservé à portée de main pour toute consultation ultérieure, et ce, pendant toute la durée de vie de la machine.

Si le manuel est perdu ou endommagé, vous pouvez demander un remplacement auprès d'un CENTRE DE SERVICE agréé.

Le manuel contient des informations relatives à l'utilisation correcte de la machine, à son nettoyage et à son entretien. Il fournit également des informations sur les opérations à effectuer qui requièrent une attention particulière et sur les risques résiduels éventuels.

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

LA PAVONI SpA décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures pouvant être causés directement ou indirectement aux personnes ou aux biens du fait de :

- le non-respect de toutes les exigences des réglementations de sécurité en vigueur ;
- installation incorrecte,
- alimentation électrique défectueuse ;
- l'utilisation inappropriée ou incorrecte de machine;
- utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel ;
- absence ou entretien incorrect,
- modifications ou réparations non autorisées,
- l'utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques au modèle ;
- incapacité totale ou partielle à suivre les instructions,
- événements exceptionnels.

1-2. FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

Cette machine a été conçue pour la préparation à domicile de café expresso à partir de mélanges de café, la production d'eau chaude et/ou de vapeur, et la préparation de lait chaud.

Pour utiliser correctement la machine, l'utilisateur doit lire attentivement et comprendre les instructions fournies dans ce manuel.

1-3. UTILISATION PRÉVUE DE LA MACHINE

Les modèles LEVA peuvent distribuer :

- boissons à base de café moulu
- eau chaude et vapeur pour la préparation et le réchauffement des boissons
- lait chaud
- Boissons lactées et caféinées.

1-4. PLAQUE D'IDENTIFICATION

La plaque signalétique comporte les données techniques, le numéro de série et la marque de l'appareil. Ne retirez en aucun cas la plaque signalétique.

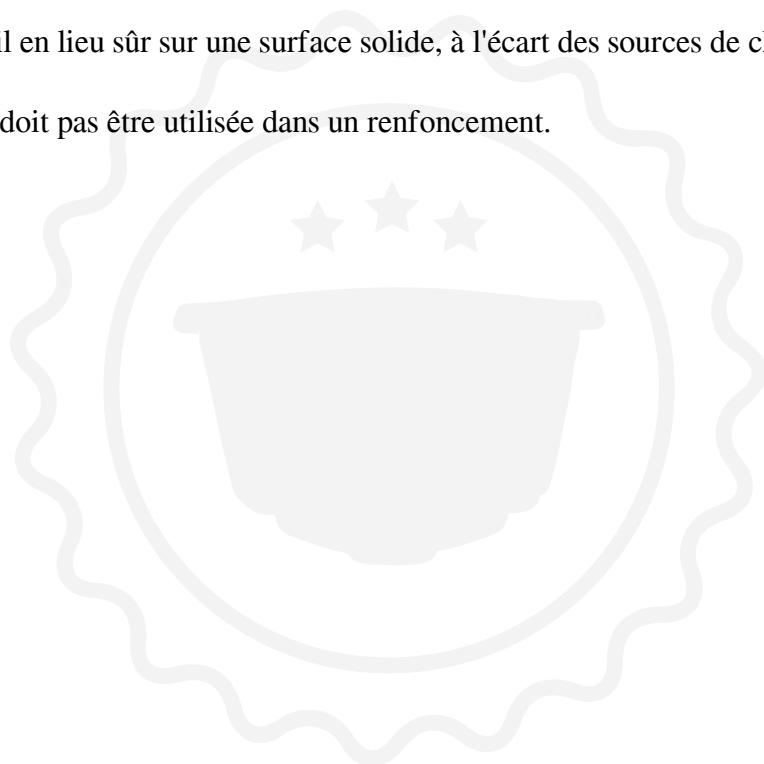
2. INSTRUCTIONS

2-1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est destiné à un usage domestique. De plus, il ne peut pas être utilisé :

- dans les espaces cuisine mis à la disposition des employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- dans les fermes/établissements de séjour à la ferme
- par les clients des hôtels, motels et résidences ;
- dans les chambres d'hôtes.

- L'utilisateur doit se conformer aux réglementations de sécurité en vigueur dans le pays où la machine est utilisée, en plus de faire preuve de bon sens et de suivre les instructions fournies dans ce manuel.
- Pour garantir le bon fonctionnement et la longévité de l'appareil, nous vous recommandons de veiller à respecter les conditions environnementales adéquates (la température ambiante doit être comprise entre 5 °C et 35 °C). Évitez d'utiliser l'appareil dans des endroits où des jets d'eau sont utilisés ou en extérieur, exposé aux intempéries (soleil, pluie, etc.).
- Après avoir sorti la machine de son emballage, assurez-vous qu'elle est intacte et qu'elle n'a pas été endommagée.
- L'emballage doit être déposé dans un centre de traitement des déchets approprié. Il ne doit en aucun cas être laissé sans surveillance à la portée des enfants, des animaux ou de personnes non autorisées.
- Avant de mettre la machine en marche, assurez-vous que l'alimentation électrique indiquée sur la plaque signalétique, située sous le socle de la machine, est la même que celle utilisée dans votre pays.
- Placez l'appareil en lieu sûr sur une surface solide, à l'écart des sources de chaleur et hors de portée des enfants.
- La machine ne doit pas être utilisée dans un renforcement.



- Avant de brancher ou de débrancher la machine, assurez-vous que l'interrupteur MARCHE/ARRÊT est en position ARRÊT.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer, sans tirer sur le câble d'alimentation.
- N'utilisez pas la machine si elle ne fonctionne pas correctement ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés ; en cas de problème d'alimentation, contactez un CENTRE DE SERVICE agréé.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes (chaudière, groupe d'infusion, porte-filtre, buse de vapeur) pour éviter les brûlures.
- Les surfaces (chaudière, groupe d'infusion, porte-filtre, buse vapeur) restent très chaudes après utilisation en raison de la chaleur résiduelle. Ne touchez pas ces surfaces chaudes afin d'éviter les brûlures.
- Ne retirez pas le porte-filtre pendant la distribution du café afin d'éviter tout risque de brûlure.
- N'ouvrez pas le bouchon de la chaudière lorsque la machine est en marche ou sous pression afin d'éviter tout risque de brûlure. Commencez par éteindre la machine, puis dévissez lentement le robinet de vapeur et attendez que toute la vapeur soit évacuée par le tuyau prévu à cet effet. Vous pouvez ensuite retirer le bouchon.
- Ne placez en aucun cas vos mains sous le groupe d'infusion ou la buse de vapeur, car les liquides ou la vapeur produits sont chauds et peuvent provoquer des brûlures.
- Ne retirez pas le porte-filtre immédiatement après avoir versé le café ; attendez quelques secondes pour permettre à toute pression résiduelle de se relâcher afin d'éviter d'éventuelles brûlures.
- Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir avant de mettre en marche la machine à café afin d'éviter d'endommager l'élément chauffant.
- Pour éviter d'endommager la machine, utilisez uniquement des accessoires ou des pièces de rechange approuvés par le fabricant.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, mettez la machine hors tension. N'essayez pas de la réparer vous-même. Contactez un centre de service agréé pour faire remplacer toute pièce usée ou endommagée.
- Les réparations non autorisées ou l'utilisation de pièces détachées non originales annuleront la garantie et dégageront le fabricant de toute responsabilité.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur.

- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne plongez pas la machine, le câble d'alimentation ou tout autre composant électrique dans l'eau.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez la machine en plaçant l'interrupteur MARCHE/ARRÊT sur la position ARRÊT et retirez la fiche de la prise de courant sans tirer sur le câble d'alimentation.
- Cette machine à expresso est conçue exclusivement pour un usage domestique. Toute intervention ou réparation, à l'exception du nettoyage et de l'entretien courants, doit être effectuée par un centre de service agréé.
- Ne remplissez pas le réservoir avec de l'eau tiède ou chaude. Utilisez uniquement de l'eau froide.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur la façon de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques associés.
- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par des enfants dès l'âge de 8 ans, à condition qu'ils soient correctement surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou formées à l'utilisation sécuritaire de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

2-2. UTILISATION INAPPROPRIÉE

Toute utilisation inappropriée de la machine annulera la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité en cas de dommages matériels et/ou de blessures corporelles.

L'utilisation inappropriée comprend :

- toute utilisation autre que celle spécifiée dans le manuel d'instructions ;
- toute intervention effectuée sur la machine qui n'est pas conforme aux instructions données dans ce manuel ;
- toute utilisation suite à des modifications non autorisées apportées aux composants ou aux dispositifs de sécurité ;
- utilisation de la machine en extérieur.

2-3. RISQUES RÉSIDUELS

Il est impossible de protéger l'utilisateur contre les jets directs de vapeur ou d'eau chaude. Il doit donc faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de la machine afin d'éviter les brûlures.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou de blessures corporelles (humaines ou animales) résultant d'interventions sur la machine par des personnes non qualifiées ou non autorisées.

2-4. INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CÂBLE D'ALIMENTATION

Un câble d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque qu'il se torde ou que l'on trébuche dessus.

Les rallonges électriques doivent être utilisées avec précaution. Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous que :

- La tension indiquée sur la rallonge est au moins égale à la tension de l'appareil.
- Il est équipé d'une prise de terre à trois broches (si le câble de l'appareil est de ce type).
- Le câble ne pend pas de la table afin d'éviter tout risque de s'y prendre les pieds.

Le tapis de base est fixé à la machine par une vis Torx spéciale afin d'empêcher toute manipulation des composants électriques. Pour toute opération de maintenance ou en cas de remplacement du câble d'alimentation, veuillez contacter un centre de service agréé.

2-5. INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques ménagers, plusieurs précautions doivent être prises afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou d'accidents.

1. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
2. Pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution, ne plongez pas le câble d'alimentation, les prises ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez la machine à expresso en présence d'enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si son câble d'alimentation ou sa prise est endommagé. Faites-le vérifier ou réparer au centre de service le plus proche.
6. L'utilisation d'accessoires non approuvés par le fabricant peut entraîner des dommages matériels ou des blessures.
7. Assurez-vous que la machine à expresso est éteinte avant de la brancher. Pour l'éteindre, vérifiez que l'interrupteur correspondant n'est pas enfoncé (bouton affleurant le cadre).
8. Soyez très prudent lorsque vous utilisez de la vapeur.
9. Lorsque la machine est éteinte et refroidit, le levier peut se soulever tout seul. Ceci est dû à la formation d'un vide à l'intérieur de la chaudière.
10. Si l'appareil n'est pas utilisé très souvent, éteignez-le en plaçant l'interrupteur MARCHE/ARRÊT sur la position ARRÊT et retirez la fiche de la prise de courant sans tirer sur le câble.

3. DESCRIPTION

3-1. DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Levier
2. Soupape de sécurité – bac à condensats
3. Capuchon de chaudière
4. Bouton de vapeur

5. Indicateur de niveau d'eau
6. Interrupteur marche/arrêt
7. Voyant lumineux
8. Grille et bac de récupération
9. Chaudière
10. Porte-filtre
11. Chef de groupe
12. Tuyau de vapeur
13. Manomètre
14. Tasseur à café
15. Mesurer une tasse de café
16. Panier-filtre pour 2 tasses, 16a Panier-filtre pour 1 tasse - dosettes
17. Machine à cappuccino automatique
18. Assistance pour machine à cappuccino automatique
19. Barre de réglage de la machine à cappuccino automatique
20. Tube en silicone pour machine à cappuccino automatique
21. Revêtement du tapis de base
22. Plaque signalétique
23. Couverture de l'aigle

4. UTILISATION

4-1. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension du secteur est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique située sous la base de la machine.

4-2. INSTALLATION DES COMPOSANTS

- Placez la grille (8) sur la base du produit, en veillant à ce que l'encoche soit orientée vers le corps de la machine.
- Vissez le bouton sur le levier en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

4-3. PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

- Dévissez le bouchon de la chaudière (3) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Préparez une solution d'eau et de deux cuillères à café de bicarbonate de soude dans un récipient. Attendez que le bicarbonate de soude soit complètement dissous, puis versez la solution dans la chaudière (9). Vous pouvez également, à la place du bicarbonate de soude, préparer une solution d'eau et d'une cuillère à soupe de vinaigre blanc dans un récipient et la verser dans la chaudière.
- Assurez-vous que le levier (1) est abaissé ; si nécessaire, tirez-le complètement vers le bas.
- Vissez le bouchon de la chaudière (3) sur la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et assurez-vous que le bouchon et le bouton de vapeur (4) sont correctement fermés.
- Placez le porte-filtre (10) dans la tête de groupe (11) et fixez-le en le déplaçant de droite à gauche.
- Insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique de tension appropriée.
- Mettez l'interrupteur (6) sur ON et attendez que la machine atteigne la pression requise (environ 5 minutes).
- Placez un récipient sous le groupe (11) et soulevez lentement le levier (1) jusqu'à ce qu'il soit complètement relevé. Maintenez-le dans cette position afin de vider toute l'eau contenue dans la chaudière.
- Ensuite, éteignez la machine et débranchez-la. Tournez le bouton de vapeur (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendez que toute la vapeur soit évacuée du tuyau de vapeur (12).
- Remplissez à nouveau la chaudière d'eau propre et rincez l'intérieur de la machine pour éliminer tout résidu laissé par la solution.

4-4. DÉMARRAGE DE LA MACHINE

- Remplissez la chaudière (9) avec une quantité d'eau suffisante pour la quantité de café que vous souhaitez préparer (modèles Europiccola et Stradivari : capacité de la machine 0,8 litre, équivalent à 8 tasses de café expresso ; modèles Professional et Stradivari Professional : capacité de la machine 1,6 litre, équivalent à 16 tasses de café expresso).

L'eau ne doit pas dépasser le haut du verre de niveau (5) et ne doit pas descendre en dessous de la partie inférieure du verre de niveau.

EUROPICCOLA / Stradivari MODÈLE

- Appuyez sur l'interrupteur (6). Il s'allumera pour indiquer que l'appareil est sous tension. Simultanément, le voyant (7) s'allumera également pour indiquer que l'élément chauffant est activé.
- Attendez que le voyant (7) s'éteigne. Une fois éteint, ouvrez lentement le robinet de vapeur (4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'évacuer la surpression due à l'air résiduel dans la chaudière. Refermez-le ensuite en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant se rallume ; attendez qu'il s'éteigne.
- La machine a maintenant atteint la pression correcte et est prête à distribuer du café et de la vapeur.

PROFESSIONNEL / STRADIVARI, Professional / MODÈLE EXPO

- Appuyez sur l'interrupteur (6). Il s'allumera pour indiquer que l'appareil est sous tension. Simultanément, le voyant (7) s'allumera également pour indiquer que l'élément chauffant est activé.
- Lorsque l'aiguille du manomètre (13) atteint la zone verte, ouvrez lentement le robinet de vapeur (4) en le tournant dans le sens antihoraire pour évacuer la « fausse pression » due à l'air restant dans la chaudière. Refermez-le ensuite en le tournant dans le sens horaire et attendez que l'aiguille du manomètre revienne dans la zone verte.
- La machine a maintenant atteint la pression correcte et est prête à l'emploi.

Il est normal que le voyant (7) s'allume et s'éteigne. Cela est dû au pressostat qui régule automatiquement la pression de la chaudière.

Si la machine manque d'eau pendant son fonctionnement, le thermostat de sécurité se déclenche et coupe l'alimentation électrique. Dans ce cas, il faut réinitialiser le thermostat (voir section 6 - Dépannage).

4–5. DISTRIBUTION DU CAFÉ

- Sélectionnez le filtre adapté, petit (16a) pour une tasse et grand (16) pour deux tasses, et placez-le dans le porte-filtre (10). Insérez le porte-filtre et attendez que la machine atteigne la température souhaitée. Pendant ce temps, préparez les tasses, le café et le lait.
- Une fois la température idéale atteinte, retirez le porte-filtre (10) et remplissez un panier-filtre (16 ou 16a) de café moulu à l'aide de la dosette fournie (15). Prévoyez une dosette par tasse de café.
- Pressez le café à l'aide du Tamper (14) fourni et nettoyez tout résidu du bord du filtre (Fig. A).

Le panier-filtre 1 tasse (16a) est compatible avec les dosettes. Lors de l'insertion de la dosette dans le panier-filtre, veillez à ce que le papier filtre ne dépasse pas du bord du porte-filtre.

- Maintenez la machine stable en tenant la poignée du levier (1) et insérez le porte-filtre (10) dans la tête de groupe (11). Fixez-le en le tournant légèrement de droite à gauche.
- Placez la ou les tasses sous les becs du porte-filtre.
- Déplacez le levier (1) vers le haut (tout en maintenant la poignée du porte-filtre avec votre main gauche pour stabiliser la machine). Maintenez-le dans cette position pendant quelques secondes (Fig. C).
- Abaissez-le ensuite au maximum pour distribuer le café (Fig. D). Répétez cette procédure selon la quantité de café souhaitée.
- Après avoir préparé le café, laissez le levier (1) en position basse (repos) afin que l'eau restante dans la chaudière ne s'échappe pas de la tête de groupe (11), et éteignez la machine.
- Après avoir préparé 3 ou 4 cafés d'affilée, il est recommandé d'attendre quelques minutes pour permettre à la tête de groupe de revenir à la bonne température afin d'éviter de servir du café brûlé.

Avant de servir une ou plusieurs tasses de café, assurez-vous que le niveau d'eau dans la chaudière ne descende pas en dessous du minimum.

- Pour obtenir une bonne tasse de café, il est important d'utiliser un café de bonne qualité, bien torréfié et correctement moulu.
- La machine à espresso nécessite du café finement moulu. Si la mouture est trop grossière, le café sera clair et léger, sans mousse ; si elle est trop fine, l'expresso sera foncé et fort, avec peu de mousse.
- Pour obtenir un débit de café régulier, la pression exercée sur le levier doit être proportionnelle à la résistance rencontrée par le levier lors de la distribution du café.
- Avant de servir la première tasse de café, nous vous suggérons de soulever complètement le levier (1) et de faire couler une tasse d'eau chaude. Cela permettra de chauffer le groupe (11), le porte-filtre et le filtre.
- Il est normal que de l'eau s'écoule du porte-filtre après la distribution du café.

Ne retirez pas le porte-filtre immédiatement après avoir versé le café. Attendez quelques secondes pour permettre à toute pression résiduelle entre le filtre et le Shower screen de s'évacuer.

Une fois le café distribué, le porte-filtre (10) doit être retiré lentement de la tête de groupe (11), en le déplaçant de gauche à droite et en exerçant une légère pression vers le bas, pour aider à libérer toute pression résiduelle et éviter d'éventuelles brûlures.

4-6. REMPLISSAGE DE LA CHAUDIÈRE AVEC DE L'EAU

Une fois que l'eau de la chaudière est épuisée, remplissez-la comme suit :

- Placez l'interrupteur (6) en position d'arrêt avant de dévisser le capuchon (3).
- Tournez lentement le bouton de vapeur (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et attendez que toute la vapeur de la chaudière soit évacuée par le tuyau spécifique (12).
- Retirez le porte-filtre (10) et soulevez lentement le levier (1). Maintenez le levier en position haute pour permettre à la vapeur et à l'eau contenues dans la chaudière de s'écouler par la tête de groupe.
- Nous vous recommandons d'utiliser un récipient pour recueillir la vapeur et l'eau et de faire très attention car la vapeur et l'eau évacuées sont très chaudes et peuvent provoquer des brûlures.
- Lorsque la vapeur et l'eau cessent de s'écouler, dévissez lentement la chaudière (3). Remplissez ensuite la chaudière.
- Avant de revisser le bouchon de la chaudière (3), déplacez le levier (1) en position de repos et fermez le bouton de vapeur (4) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Ne pas ouvrir le bouchon de la chaudière (3) lorsque la machine est en fonctionnement ou encore sous pression afin d'éviter d'éventuelles brûlures.

Vérifiez régulièrement le niveau d'eau dans la chaudière grâce au voyant de niveau (5). Un manque d'eau pendant le fonctionnement de la machine peut entraîner la défaillance de la résistance.

4-7. DISTRIBUTION DE VAPEUR

- Après avoir vérifié qu'il y a la bonne quantité d'eau dans la chaudière et après avoir suivi la procédure pour amener la machine à la pression correcte, assurez-vous que le levier (1) est en position basse (repos) et laissez-le dans cette position.

Avant de chauffer les boissons :

- Placez un récipient sous le tuyau de vapeur (12).
- Tournez le bouton de vapeur (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer toute condensation qui s'est formée dans la chaudière.
- Ouvrez ensuite davantage le bouton de vapeur pour permettre à la quantité de vapeur requise d'être distribuée (Fig. B).
- Une fois terminé, fermez le robinet de vapeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour obtenir une grande quantité de vapeur, le niveau d'eau dans la chaudière doit se situer à mi-hauteur environ.

le verre de niveau (5). Nous vous recommandons de diffuser la vapeur pendant un maximum de 2 minutes pour obtenir des performances de diffusion de vapeur maximales.

L'utilisateur n'est pas protégé contre les jets directs de vapeur ou d'eau chaude. Soyez extrêmement prudent lors de ces opérations.

La température de la vapeur est d'environ 100 °C. Soyez extrêmement prudent lors de cette procédure afin d'éviter tout risque de brûlure.

4-8. PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO À LA TUYAU VAPEUR

- Remplir à moitié un récipient haut et étroit avec le lait à préparer.
- Plongez le tuyau de vapeur (12) jusqu'à ce qu'il touche le fond du récipient et tournez lentement le bouton de vapeur (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Déplacez lentement le récipient de haut en bas pendant quelques secondes jusqu'à obtenir une mousse.
- Pour préparer un cappuccino, ajoutez le lait chaud et mousseux au café déjà dans la tasse.

4-9. PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO AVEC LA MACHINE À CAPPUCCINO AUTOMATIQUE

INSTALLATION DE LA MACHINE À CAPPUCCINO AUTOMATIQUE

Le tuyau de vapeur traditionnel (12) doit être remplacé par la machine à cappuccino automatique (17) (un accessoire optionnel sur les modèles avec une base noire) avant de démarrer la machine.

Procédez comme suit :

- Assurez-vous que la machine est éteinte.
- Assurez-vous que le bouton de vapeur (4) est fermé.
- À l'aide de l'outil (F) fourni, tournez la vis sans tête sur le corps du robinet dans le sens horaire (Fig. E1) pour libérer la buse de vapeur.
- Tournez le tuyau de vapeur (12) dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Retirez ensuite le tuyau de vapeur de son siège en le tirant vers la droite (Fig. E2).
- Insérez la machine à cappuccino automatique sur la buse d'alimentation en vapeur (18), en la poussant vers le haut jusqu'à ce que la buse repose contre le raccord. Serrez ensuite la bague de verrouillage en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Insérez la machine à cappuccino automatique (17) dans son logement en la poussant vers la gauche (Fig. F). Tournez la machine à cappuccino automatique (17) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- À l'aide de l'outil (F) fourni, tournez la vis sans tête sur le corps du robinet (E) dans le sens antihoraire (Fig. E3) pour verrouiller la machine à cappuccino automatique en position.

Assurez-vous que la vis sans tête (F) est toujours en position verrouillée pendant le fonctionnement.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Une fois que la machine a atteint la pression requise, comme décrit dans la section 4.4, procédez comme suit :

- Insérez le tube d'aspiration (20) (B-Fig. F) dans le récipient à lait à côté de la machine.
- Placez la tasse contenant le café préalablement préparé sous la buse de la machine à cappuccino automatique et ouvrez le bouton vapeur (4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le lait chaud, abondamment mousseux, commencera alors à couler.
- Pour arrêter la distribution, fermez le bouton de vapeur (4) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Vous pouvez réguler la mousse en ajustant la broche (C) (Fig. F) de la machine à cappuccino automatique pour obtenir la consistance de mousse souhaitée.

Déplacez l'aiguille vers le haut pour obtenir une mousse plus volumineuse.

Retirez tout résidu de lait après chaque utilisation de la machine à cappuccino automatique.

Pour remplacer le tuyau de vapeur (12), effectuez la même procédure décrite ci-dessus pour l'installation de la machine à cappuccino automatique.

4–10. PRÉPARATION D'AUTRES BOISSONS CHAUDES

Avant de chauffer les boissons :

- Placez un récipient sous le tuyau de vapeur (12).
- Tournez le bouton de vapeur (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer toute condensation qui s'est formée dans la chaudière.

THÉ, THÉ À LA CAMOMILLE

- Versez dans un récipient la quantité d'eau nécessaire pour la boisson souhaitée.
- Plongez le tuyau de vapeur (12) dans le liquide et tournez lentement le bouton de vapeur (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Ouvrez ensuite complètement le robinet de vapeur pour permettre à une grande quantité de vapeur de s'échapper, ce qui portera le liquide à ébullition.
- Ajoutez ensuite le contenu du sachet de la boisson que vous souhaitez préparer.

CHOCOLAT CHAUD

- Versez le contenu du sachet, déjà dosé, dans un récipient et ajoutez lentement une tasse de lait, petit à petit, en mélangeant soigneusement.
- Plongez le tuyau de vapeur (12) jusqu'à ce qu'il touche le fond du récipient, tournez lentement le bouton de vapeur (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et portez la boisson à ébullition.
- Laissez bouillir la boisson plus longtemps si vous souhaitez la rendre plus épaisse.

La température de la vapeur est d'environ 100°C.

Ne placez sous aucun prétexte vos mains sous le tuyau de vapeur.

Faites très attention en effectuant cette opération afin d'éviter tout risque de brûlure.

4–11. EAU CHAUDE

- Lorsque la machine a atteint la pression correcte, en plus d'utiliser le tuyau de vapeur (12), de l'eau chaude peut également être obtenue en utilisant la machine à cappuccino automatique (17).
- Après avoir installé l'appareil comme décrit dans la section 10 4.9, insérez le tube d'aspiration dans un récipient contenant de l'eau. Placez un récipient sous la buse de la machine à cappuccino automatique et ouvrez le bouton de vapeur (4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Une fois la quantité d'eau chaude requise distribuée, fermez le robinet de vapeur.

Ne placez en aucun cas vos mains sous la machine à cappuccino automatique, car le liquide chaud pourrait vous brûler.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

5-1. NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE LA MACHINE

Nettoyez l'extérieur de la machine, le Drip tray (8) et le puisard situé sur la base dans laquelle elle est insérée à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-la. N'utilisez ni alcool, ni solvants, ni abrasifs, ni détergents afin d'éviter d'endommager les surfaces traitées.

5-2. NETTOYAGE DU PORTE-DOCUMENTS

Nettoyez régulièrement le porte-filtre (10), le filtre (16) et le Shower screen situé dans la tête de groupe (11) avec de l'eau chaude et un détergent neutre pour éviter le tartre et éliminer tout dépôt de café.

Avertissement : Pour éviter d'endommager la machine, n'utilisez pas le filtre aveugle pour nettoyer le groupe de nettoyage.

5-3. NETTOYAGE DU TUYAU DE VAPEUR

Pour éviter d'altérer le goût des boissons à chauffer et pour empêcher que les trous à l'extrémité du tuyau de vapeur ne se bouchent, nettoyez soigneusement le tuyau de vapeur avec un chiffon humide après chaque utilisation.

5-4. NETTOYAGE DE LA MACHINE À CAPPUCCINO AUTOMATIQUE

Retirez tout résidu de lait après chaque utilisation de la machine à cappuccino automatique.

- Placez un verre d'eau plein à côté de la machine dans lequel vous immergerez le tube d'aspiration.
- Procédez comme pour la préparation d'un cappuccino normal, en laissant l'eau sale s'écouler dans un récipient approprié.
- Pour remplacer le tuyau de vapeur (12), suivez les instructions de la section 4.9.
- En plus de nettoyer la machine à cappuccino automatique après chaque utilisation, nettoyez-la de temps en temps plus en profondeur.
- Tournez la bague de verrouillage fileté (A) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la buse de vapeur soit libérée (Fig. F).
- Retirez le couvercle (D), la goupille (C) et le tuyau (B) et lavez-les soigneusement à l'eau chaude courante pour éliminer tout résidu ou grumeau de lait durci. Remettez ensuite les composants en place dans l'ordre inverse.

6. DÉPANNAGE

PROBLÈME

La machine ne fonctionne pas et le voyant de l'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas.

CAUSE

1. Pas de courant.
2. La machine n'est pas correctement branchée.
3. Le câble d'alimentation est endommagé

SOLUTION

1. Mettez l'alimentation sous tension
2. Insérez correctement la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
3. Contactez le CENTRE DE SERVICE pour un remplacement

PROBLÈME

Le voyant de l'interrupteur marche/arrêt est allumé, mais l'eau ne chauffe pas.

CAUSE

1. Le thermostat de sécurité doit être réinitialisé.
2. L'élément chauffant est cassé ou grillé.

SOLUTION

1. Retirez le capuchon du tapis de base et appuyez sur le bouton rouge pour réinitialiser le thermostat.
2. Contactez le CENTRE DE SERVICES

PROBLÈME

Le café n'est pas servi.

CAUSE

1. Il n'y a pas d'eau dans la chaudière.
2. Le café est moulu trop finement.
3. Il y a trop de café
4. Le café a été trop tassé.

SOLUTION

1. Mettez de l'eau dans la chaudière
2. Remplacez par un mélange de café plus grossier.
3. Réduisez la quantité de café dans le porte-filtre.
4. Tassez moins le café

PROBLÈME

Le café est servi trop vite.

CAUSE

1. Le café est moulu trop grossièrement.
2. Il n'y a pas assez de café
3. Le café n'a pas été suffisamment tassé.
4. Le café est rassis ou impropre à la consommation.

SOLUTION

1. Le café devrait être moulu plus finement.
2. Augmentez la quantité de café
3. Tassez davantage le café
4. Remplacez le café

PROBLÈME

Le café est servi goutte à goutte.

CAUSE

1. Le café est moulu trop finement.
2. Il y a trop de café
3. Le café a été trop tassé.

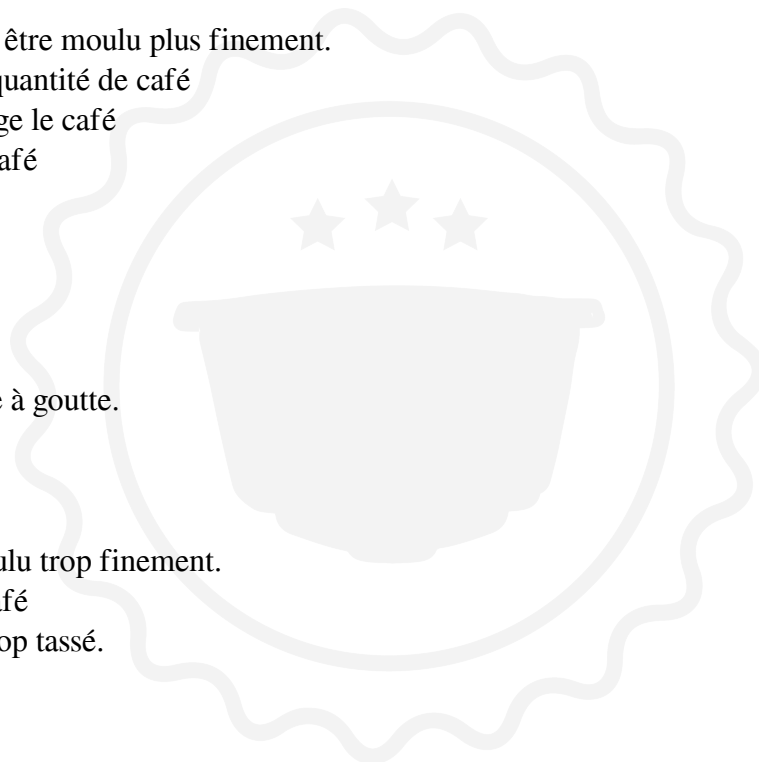
SOLUTION

1. Le café devrait être moulu plus grossièrement.
2. Réduisez la quantité de café
3. Tassez moins le café

PROBLÈME

Le café fuit entre le bloc chaudière et le porte-filtre.

CAUSE



1. Le porte-filtre n'est pas correctement inséré.
2. Il y a trop de café dans le porte-filtre.
3. Le bord du porte-filtre n'a pas été nettoyé.
4. Le joint de la chaudière est usé

SOLUTION

1. Insérez-le correctement
2. Réduisez la quantité de café
3. Retirez les résidus de café du bord du porte-filtre.
4. Contactez le CENTRE DE SERVICES

PROBLÈME

Aucune mousse ne se forme sur le café.

CAUSE

1. Ce mélange de café n'est pas adapté à ce type de machine.
2. Le broyage est inadapté
3. Il n'y a pas assez de café

SOLUTION

1. Remplacez le café
2. Ajustez la mouture du café
3. Augmentez la quantité de café

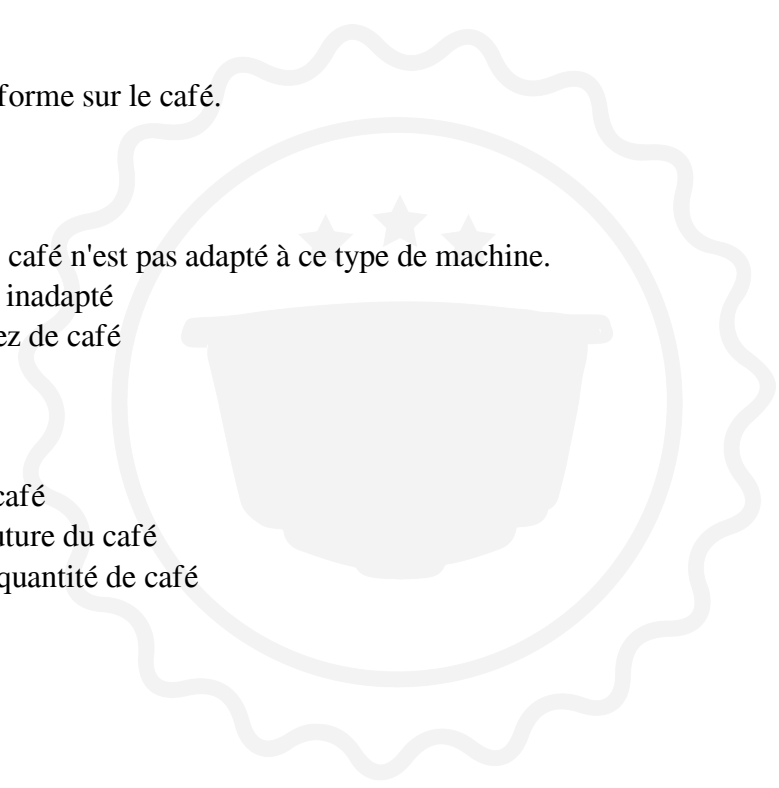
PROBLÈME

Le café est trop froid.

CAUSE

1. La machine n'avait pas atteint la température correcte.
2. Le porte-filtre n'avait pas été préchauffé.
3. Graduations sur l'élément chauffant
4. L'élément chauffant est partiellement grillé.
5. Le pressostat ne fonctionne pas dans la plage requise.

SOLUTION



1. Suivez les instructions données dans la section 4.4
2. Le porte-filtre doit être chauffé en même temps que l'eau.
3. Détartrez la machine
4. Contactez le CENTRE DE SERVICES
5. Contactez le CENTRE DE SERVICES

PROBLÈME

Le café est trop chaud.

CAUSE

Le pressostat ne fonctionne pas dans la plage requise.

SOLUTION

Contactez le CENTRE DE SERVICES.

PROBLÈME

La soupape de sécurité siffle et de la vapeur s'échappe soit de la soupape, soit du bassin de condensation.

CAUSE

1. Le ressort qui régule la soupape de sécurité est bloqué.
2. Le pressostat ne fonctionne pas dans la plage requise.

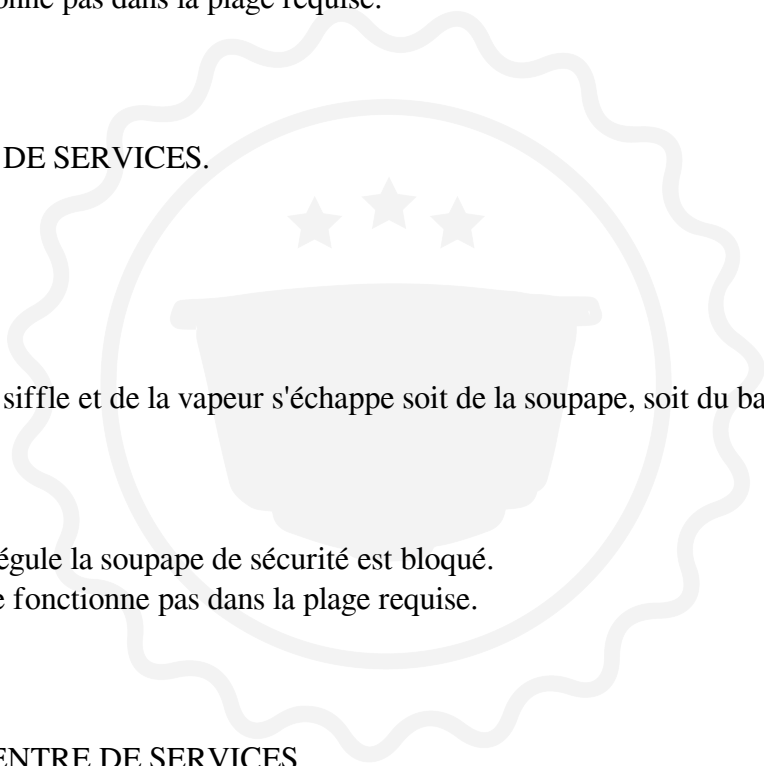
SOLUTION

1. Contactez le CENTRE DE SERVICES
2. Contactez le CENTRE DE SERVICES

PROBLÈME

La machine ne produit pas de vapeur.

CAUSE



1. La machine n'a pas atteint la pression correcte.
2. Les trous à l'extrémité du tuyau de vapeur sont bouchés.
3. Il n'y a pas d'eau dans la chaudière.
4. Le tuyau de vapeur n'a pas été correctement inséré.
5. Il y a du tartre sur l'élément chauffant.

SOLUTION

1. Consultez les instructions données à la section 4.4
2. Nettoyez les trous avec une aiguille
3. Mettez de l'eau dans la chaudière
4. Insérez correctement le tuyau de vapeur
5. Détartrez la machine

PROBLÈME

La machine est bruyante (elle vibre).

CAUSE

1. Les spires de l'élément chauffant sont trop proches.
2. Il y a du tartre sur l'élément chauffant.

SOLUTION

1. Contactez le CENTRE DE SERVICES
2. Détartrez la machine

Garantie et mode d'utilisation du produit

Les produits bénéficient de la période de garantie légale standard. Cette garantie est non transférable et aucune compensation financière en espèces n'est possible. La garantie ne couvre pas les produits ayant été utilisés d'une manière différente de celle spécifiée dans ce mode d'emploi.

La garantie ne couvre pas non plus:

- Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence d'entretien ou de toute autre utilisation à des fins non mentionnées dans ce manuel.
- Les dommages à l'aspect extérieur, les dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

Toute intervention ou réparation effectuée par des personnes non autorisées entraîne l'annulation de la garantie du produit.

Vendeur et importateur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.