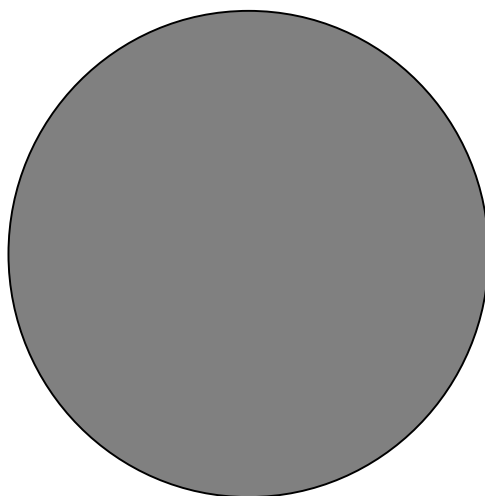


www.lapavoni.com



modèle **c e l l i n i**

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



 **La Pavoni** [®]
Machines à café depuis 1905



Machines à café depuis 1905

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE – EC DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE - EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG –
DECLARACIÓ DE CONFORMIDAD CE

La Pavoni S.p.A.

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso domestico**
Declare that the following product: **Espresso coffee machines for domestic use**
Déclare sous son entière responsabilité que le produit : **Machine à café expresso pour utilisation domestique**
Erklärt, dass die folgenden Produkte: **Hausalt Espresso Kaffeemaschinen**
Declara bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso doméstico**

Modello – Model – Modèle
Modell - Modelo

CELLINI

al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives ::
auquel se réfère cette déclaration, selon les prescriptions des directives spécifiques :
auf das sich diese Erklärung bezieht, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien :
al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas :

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

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

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

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

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

S.Giuliano Milanese, le 02/09/2003

La Pavoni S.p.A.
Le fondé de pouvoir
Dr. Eugenio Pennè

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization
La présente déclaration perd toute validité en cas de modification effectuée sur la machine sans notre autorisation expresse
Die vorliegende Erklärung verliert Ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.

Italiano

Gentile cliente,

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

English

Dear Customer,

We thank you for buying one of our products, made in accordance with the most up-to date technological innovations. Following carefully the simple operations of use contained in this manual, which comply with essential safety regulations, you will get the best performances and notice the remarkable reliability of this product along the years. In case of running troubles, our network of Assistance Centres is at your complete disposal from now on.

Français

Cher client,

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

Deutsch

Sehr geehrte Kundin, Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen, da Sie eine unsern produkt gekauft haben nach den letzten technologischer Neuerungen geplant und hergestellt. Wir bitten Sie, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Hinweise bezüglich der richtigen Verwendung unseres Produktes in Übereinstimmung mit den wesentlichen Sicherheitsvorschriften zu lesen. Wenn Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und beachten, dann werden Sie und Ihre Gäste mit diesem Gerät viel Freude haben. Noch etwas ist wichtig zu wissen : Sollten einmal, entgegen allen Erwartungen, irgendwelche Störungen auftreten, dann ist unser Kundendienst für Sie da, auch lange nach dem Kauf Ihrer Maschinen.

Español

Estimado cliente,

le agradecemos ante todo el haber comprado un producto nuestro, construido en base a las últimas novedades tecnológicas.

Siguiendo escrupulosamente las simples operaciones respecto al debido uso de nuestro producto y en conformidad a las prescripciones indispensables de seguridad indicadas en el presente manual del usuario, Usted podrá disfrutar de máximas prestaciones constatando con el pasar de los años la gran confiabilidad de todos nuestros productos.

De cualquier manera y en el caso de encontrar un mal funcionamiento, Usted podrá contar con una red de Centros de Asistencia que desde ya están a Su disposición.

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

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

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

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam die Bedienungsanleitung.

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

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

Warning! Disconnect the machine from the electricity mains when it is not being used or before cleaning it.

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

Achtung! Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht verwendet wird und bevor sie mit ihrer Reinigung beginnen.

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

Attenzione! Superfici calde

Attention! Hot surfaces.

Attention ! Surfaces chaudes.

Atención ! Superficies calientes.

Attenzione ! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose.

Attention! Particularly important and/or dangerous operations.

Attention! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses

Achtung! Besonders wichtige und/oder gefährliche Handlungen.

Atención ! Operaciones particularmente importantes y/o peligrosas.

Achtung ! Heiße Oberflächen

Importante ! Interventi necessari al buon funzionamento.

Important! Interventions required for proper operation

Important! Interventions nécessaires au bon fonctionnement.

Wichtig! Für den einwandfreien Betrieb notwendige Wartungseingriffe

Importante ! Intervenciones necesarias para un buen funcionamiento.

Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente.

Operations that may be carried out by the user.

Interventions pouvant être effectuées par l'utilisateur.

Wartungseingriffe, die der Benutzer vornehmen kann

Intervenciones que puede efectuar el usuario.

Interventi che devono essere svolti esclusivamente da un tecnico qualificato.

Operations that can only be carried out by a qualified technician

Interventions devant être effectuées exclusivement par un technicien qualifié.

Wartungseingriffe, die ausschließlich von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden dürfen

Intervenciones que deben ser realizadas

exclusivamente por un técnico cualificad

SOMMAIRE

ITALIANO	1 – INTRODUCTION AU MANUEL
ENGLISH	2 – FONCTION DE LA MACHINE 2.1- UTILISATION PRÉVUE
FRANÇAIS	3 – AVIS DE SÉCURITÉ
DEUTSCH	3.1 – UTILISATION IMPROPRE 3.2 – RISQUES RÉSIDUELS
ESPAÑOL	4 – SCHÉMA ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
	5 – BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
	6 – PREMIÈRE MISE EN SERVICE
	7 – PRÉPARATION DE L'EXPRESSO
	8 – PRÉPARATION DE L'EXPRESSO AVEC LES CAPSULES
	9 – DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE 9.1 RÉTABLISSEMENT DE LA DISTRIBUTION DE CAFÉ
	10 – DISTRIBUTION DE LA VAPEUR
	11 – PRÉPARATION DU CAPPUCCINO 11.1 – PRÉPARATION DU CAPPUCCINO AVEC LE DISPOSITIF TURBO VAPEUR 11.2 – PRÉPARATION DU CAPPUCCINO AVEC CAPPUCCINO AUTOMATIC
	12 – PRÉPARATION D'AUTRES BOISSONS CHAUDES 12.1 –THÉ, CAMOMILLE 12.2 – CHOCOLAT EN TASSE
	13 - AVERTISSEMENTS IMPORTANTS
	14 – OPÉRATIONS DE MAINTENANCE ET DE NETTOYAGE 14.1 – NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE 14.2 – NETTOYAGE DU DISPOSITIF TURBO VAPEUR 14.3 – NETTOYAGE DU CAPPUCCINO AUTOMATIC
	15 – DÉCALCIFICATION
	16 – ACCESSOIRES
	17 – GAMME DE MODÈLES
	18 – CAUSES DES MAUVAIS-FONCTIONNEMENT OU D'ANOMALIES

1 – INTRODUCTION AU MANUEL

Ce manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine. Il doit être lu attentivement et demeurer toujours disponible pour toute consultation s'avérant nécessaire. Il doit être conservé pendant tout le cycle de vie de la machine.

En cas de perte ou de détérioration, vous pourrez demander un nouveau manuel à un CENTRE D'ASSISTANCE agréé.

Il contient les informations relatives à l'utilisation correcte de la machine, à son nettoyage et à son entretien. Il fournit des indications importantes pour l'accomplissement des opérations à effectuer avec une attention particulière et pour les éventuels risques résiduels.

Le manuel reflète le niveau de la technologie au moment de sa rédaction. Le fabricant se réserve le droit d'effectuer toutes les modifications techniques nécessaires à ses produits et d'actualiser les manuels sans s'engager à revoir également les versions précédentes.

LA PAVONI S.p.A. décline toute responsabilité pour les dommages susceptibles de frapper les personnes ou les biens matériels à la suite :

- du non-respect de toutes les consignes mentionnées par les normes de sécurité en vigueur ;
- d'une installation non correcte ;
- de défauts d'alimentation ;
- d'une utilisation impropre ou incorrecte de la machine ;
- d'une utilisation non conforme aux indications présentées dans ce manuel ;
- de graves négligences d'entretien ;
- de modification ou de toute autre intervention effectuée sur la machine et non autorisée ;
- d'utilisation de pièces de rechange non d'origine ou spécifiquement conçues pour le modèle ;
- de non-respect total ou partiel des instructions ;
- d'évènements exceptionnels.

2 – FONCTION DE LA MACHINE

Cette machine est conçue pour la préparation domestique de café expresso avec un mélange de café, pour le prélèvement et la distribution d'eau chaude et/ou de vapeur et pour la préparation de lait chaud.

L'expresso est préparé en faisant filtrer de l'eau, sous pression et à la bonne température, à travers le café préalablement moulu.

L'utilisateur doit avoir lu attentivement et bien compris les instructions contenues dans le manuel, de façon à faire fonctionner correctement la machine.

2.1 – UTILISATION PRÉVUE DE LA MACHINE

Le modèle CELLINI est en mesure de préparer :

- des boissons à base de café moulu,
- de l'eau chaude et de la vapeur d'eau pour la préparation et le chauffage de boissons et de lait chaud,
- de boissons à base de lait et de café.

3 – AVIS DE SÉCURITÉ

L'utilisateur est tenu de respecter les normes de sécurité en vigueur dans le pays où la machine est utilisée, au-delà des règles dictées par le bon sens et des consignes présentées dans ce manuel.

Pour garantir le bon fonctionnement de la machine et le maintien durable de ses caractéristiques, il est conseillé de s'assurer que les conditions ambiantes sont correctes (la température ambiante doit être comprise entre 5° et 35° C), en évitant d'utiliser la machine dans des lieux où l'on se sert de jets d'eau ou dans des espaces extérieurs soumis aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).

Après avoir déballé la machine, s'assurer qu'elle est intacte et qu'elle n'est pas endommagée.

Les composants de l'emballage doivent être remis à des centres de récupération prévus à cet effet et ne jamais être abandonnés sans surveillance ou à la portée des enfants, des animaux ou de sujets non autorisés.

Avant de mettre la machine en fonction, s'assurer que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque d'identification située sur la base de la machine est celle du pays où la machine est utilisée.

Placer la machine dans un lieu sûr, sur une base solide, à bonne distance de toute source de chaleur et hors de la portée des enfants.

Avant d'utiliser la machine, s'assurer que la quantité d'eau froide contenue dans le réservoir n'est pas au-dessous du niveau minimum et que le volant du robinet de vapeur est fermé.

Avant de brancher et de débrancher la machine, s'assurer que l'interrupteur d'allumage est sur la position éteinte.

Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque la machine n'est pas utilisée et avant de procéder à son nettoyage, sans tirer sur le câble d'alimentation.

Ne pas utiliser la machine si elle ne fonctionne pas correctement ou que le câble d'alimentation ou la fiche a été endommagé. Il est recommandé de remplacer le câble d'alimentation ou de faire contrôler la machine par un CENTRE D'ASSISTANCE agréé.

Ne pas toucher aux surfaces chaudes (groupe, chauffe-tasses, porte-filtre, lance de vapeur) pour éviter tout risque de brûlures.

Ne pas retirer le porte-filtre pendant que le café coule, de façon à ne pas se brûler.

Ne jamais mettre les mains sous le groupe et sous la lance de vapeur car les liquides ou la vapeur fournis sont surchauffés et risquent de provoquer des brûlures.

Lorsque le café vient de couler, ne pas enlever immédiatement le porte-filtre. Attendre quelques secondes pour faciliter l'élimination de la pression résiduelle éventuellement présente, de façon à éviter toute brûlure.

Veiller à ne pas faire marcher la machine sans eau, de façon à ne pas endommager la résistance.

Pour éviter les dommages, n'utiliser que des accessoires ou des pièces de rechange homologués par le fabricant.

En cas de pannes ou de fonctionnement imparfait de la machine, l'éteindre, éviter toute opération de dépannage improvisée et s'adresser à un CENTRE D'ASSISTANCE agréé pour remplacer, si besoin est, les pièces usées ou endommagées avec des pièces de rechange d'origine.

Au cas où l'on effectuerait des réparations non autorisées sur la machine ou que l'on utiliserait des pièces de rechange non d'origine, **les conditions liées à la garantie ne sont plus réunies** et le fabricant se réserve alors d'en reconnaître la validité.

Ne pas utiliser la machine dans des espaces situés à l'extérieur.

Ne pas utiliser la machine pour toute utilisation autre que celle pour laquelle elle a été conçue.

Pour éviter les incendies, les décharges électriques et tout dommage personnel, ne pas plonger dans l'eau la machine, le câble d'alimentation ou les autres pièces électriques.

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride de carbone (CO₂). N'utiliser ni eau, ni extincteurs à vapeur.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien quelle qu'elle soit, désactiver la machine en mettant l'interrupteur d'allumage sur la position Éteint et débrancher la fiche de la prise de courant sans tirer le câble d'alimentation et attendre qu'elle se refroidisse.

Pour le nettoyage, n'utiliser ni alcool, ni solvants, abrasifs ou détergents. Un simple linge doux imbibé d'eau suffit.

3.1 – UTILISATION IMPROPRE

En cas d'utilisation impropre, la garantie perd toute validité et le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages susceptibles de frapper les personnes et/ou les biens matériels.

Il convient de retenir impropre :

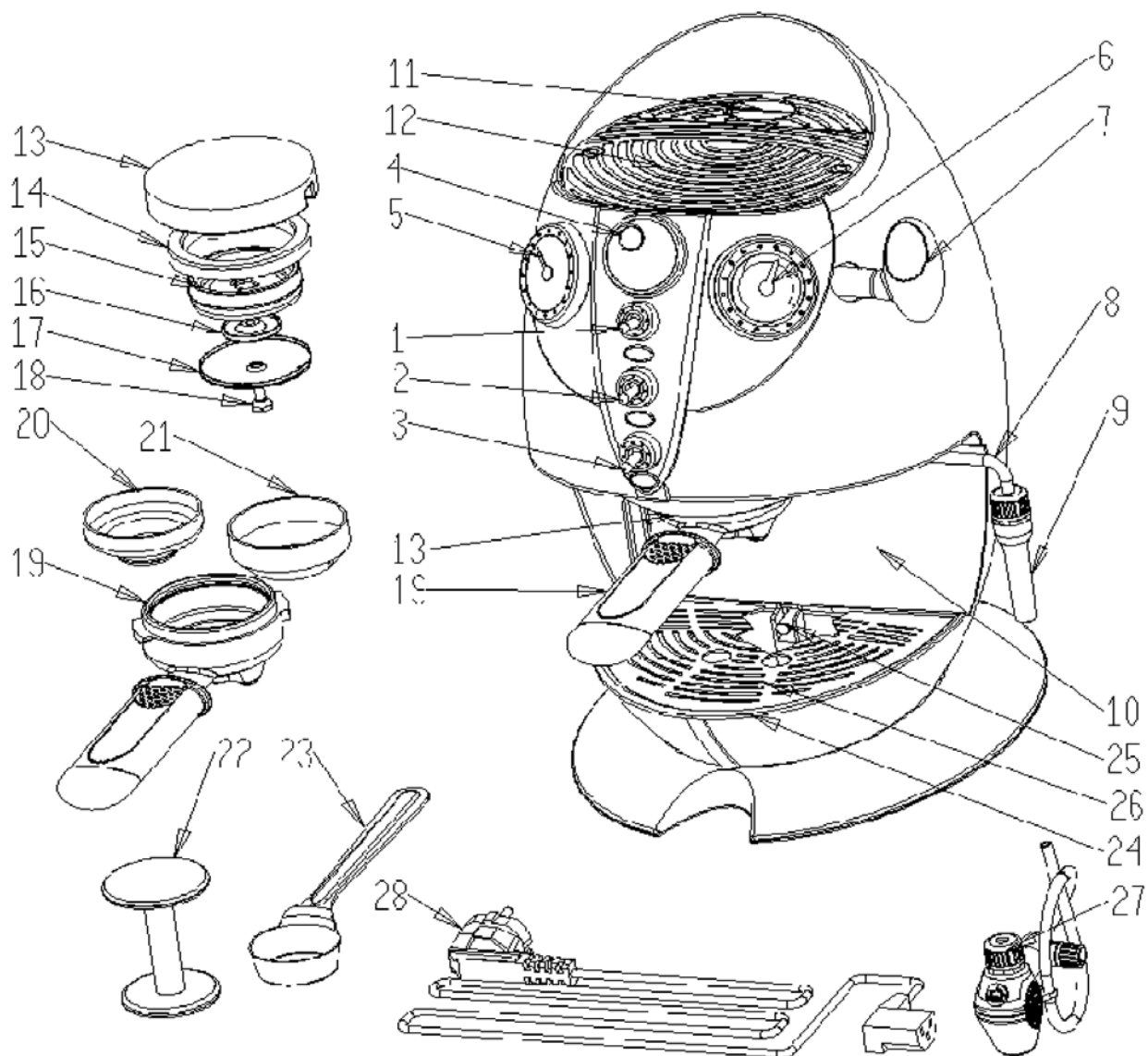
- toute utilisation autre que celle qui est déclarée ;
- toute intervention effectuée sur la machine si elle est contraire aux indications indiquées dans ce manuel ;
- toute utilisation effectuée après avoir effectué des interventions non autorisées sur les pièces de la machine ou sur les dispositifs de sécurité ;
- l'utilisation de la machine dans des espaces situés à l'extérieur.

3.2 – RISQUES RÉSIDUELS

L'utilisateur ne peut pas être protégé contre le jet direct de vapeur ou d'eau chaude. Il est donc conseillé d'utiliser la machine avec prudence pour éviter tout risque de brûlures.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages susceptibles de frapper les personnes, les biens matériels ou les animaux à la suite d'interventions effectuées sur la machine par des personnes non qualifiées ou non autorisées à ce faire.

4 - SCHÉMA ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



1. Interrupteur Général
2. Interrupteur Vapeur
3. Interrupteur Café / Eau chaude
4. Voyant Allumage
5. Indicateur Pression pompe
6. Indicateur Machine prête
7. Volant robinet vapeur / eau chaude
8. Tuyau vapeur
9. Dispositif Turbo vapeur (interchangeable)
10. Réservoir d'eau (amovible)
11. Couvercle de l'entonnoir de remplissage d'eau
12. Plaque chauffe-tasses active
13. Groupe de distribution du café
14. Joint sous la coupe
15. Bride de la douchette
16. Gicleur
17. Douchette
18. Vis de fixation
19. Porte-filtre
20. Filtre pour une tasse
21. Filtre pour deux tasses
22. Presseur
23. Doseur
24. Bac de récupération d'eau
25. Tube de décompression
26. Grille pour tasses
27. Cappuccino Automatic
28. Câble alimentation extractible

Dimensions :

hauteur largeur
 profondeur
 mm
 mm
 mm

385
 235
 330

Poids : Kg

9,3

Capacité réservoir d'eau (litres) :

1,25

Pression maxi pompe :

14 bars

Puissance absorbée maxi :

1350 watts

Temps moyen de chauffage :

5 minutes

Alimentation :

120V 60Hz

Câble alimentation :
1 500 mm

Thermostats :

de service pour
café et vapeur

Protections :

Thermostat de sécurité
valve de surpression



#

5 – BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Attention ! Avant de procéder au branchement électrique, il faut s'assurer que la tension de réseau correspond aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification qui se trouve sous la base de la machine.

6 – PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Attention : il est conseillé d'exécuter les opérations suivantes lorsque l'on utilise la machine pour la première fois ou chaque fois qu'on l'utilise après une longue période d'inutilisation.

S'assurer que le réservoir d'eau (10) est positionné correctement dans son logement et que le tube d'aspiration d'eau, en silicone, descend à l'intérieur du réservoir.

Retirer le couvercle (11) de l'entonnoir pour le remplissage d'eau et, avec un récipient approprié, verser de l'eau froide dans le réservoir (10), à travers l'entonnoir de remplissage qui se trouve au bout de la plaque chauffe-tasses (12) (photo 1).



PHOTO 1



PHOTO 2

Lors du remplissage de l'eau, ne pas dépasser le repère de niveau maximal. Ce repère se trouve sur le devant, à gauche du réservoir (10).

Remettre le couvercle en place (11).

S'assurer que les interrupteurs 1-2-3 sont sur la position éteint.

Brancher le câble d'alimentation (28), fourni avec machine, dans la prise prévue à cet effet à l'arrière de la machine et raccorder la fiche de ce dernier à une prise de courant fixe et munie d'une mise à la terre. Faire en sorte que le câble ne s'entortille pas et qu'il ne pende pas du plan d'appui.

Actionner l'interrupteur général (manette/bouton) (1). Le voyant s'allume (4) pour indiquer que la machine est en fonction.

Placer un récipient vide sous le groupe distributeur (13) sans insérer le porte-filtre et mettre l'interrupteur café/eau chaude (manette/bouton) (3) sur la position allumé.

La pompe se met en marche et, quelques secondes plus tard, l'eau commence à descendre du groupe distributeur (13), laisser l'eau s'écouler sans remplir le récipient et remettre l'interrupteur café/eau chaude (3) sur la position éteint.

Attention : l'eau sort à une température d'environ 90° C. L'opérateur doit donc prêter la plus grande attention pendant les opérations pour éviter tout risque de brûlures.

La machine est alors prête à l'emploi. L'aiguille de l'indicateur (6) se stabilise dans la partie verte de l'échelle graduée pour indiquer que la machine est prête à fonctionner normalement (environ 5 minutes).

Le réservoir d'eau (10) peut également être rempli selon les modalités suivantes (photo 2) :

- Enlever le porte-filtre (19) du groupe distributeur (13) en accomplissant un mouvement de la droite vers la gauche.
- Enlever le bac de récupération d'eau (24), avec la grille pour les tasses (26), de la base de la machine en le faisant glisser vers le haut.
- Enlever le réservoir de l'eau (10) en le faisant glisser vers l'avant.
- Remplir le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au repère de niveau supérieur qui se trouve sur la gauche du réservoir.
- Remettre le réservoir de l'eau dans le logement prévu à cet effet en s'assurant que le tube d'aspiration de l'eau, en silicone, descend à l'intérieur du réservoir.
- Remettre le porte-filtre dans le groupe distributeur.

Si le groupe distributeur (13) ne fournit pas d'eau, suivre la démarche indiquée ci-dessous :

- Placer un récipient sous le dispositif turbo vapeur (9).
- Tourner le volant de distribution de vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir le robinet de vapeur et mettre l'interrupteur vapeur (2) et l'interrupteur café/eau chaude (3) sur la position allumé pour activer la pompe.

Quelques secondes plus tard, l'eau commence à sortir du dispositif turbo vapeur (9). Laisser sortir une quantité d'eau correspondant environ à une tasse. Fermer le volant de robinet de vapeur (7) dans le sens des aiguilles d'une montre et remettre l'interrupteur café/eau chaude (3) et l'interrupteur vapeur (2) sur la position éteint.

La machine est alors prête pour le fonctionnement normal.

Attention : uniquement au moment de la première mise en service, il est conseillé d'introduire dans le réservoir d'eau (10) une solution d'eau contenant deux cuillérées de bicarbonate complètement dissous dans l'eau, de façon à nettoyer le circuit des impuretés qu'il pourrait contenir. Rincer le réservoir d'eau (10) et refaire les opérations de mise en service en utilisant de l'eau fraîche pour éliminer les résidus du bicarbonate.

Avvertissement : à l'allumage, la machine met environ 5 minutes pour atteindre la température idéale. Pendant cette phase, l'aiguille de l'indicateur (6) (photo 3) se positionne progressivement dans la partie verte de l'échelle graduée et se stabilise lorsque la température idéale est atteinte. Le café peut alors être fourni.



PHOTO 3



PHOTO 4



PHOTO 5

Attention : pour éviter d'endommager la pompe d'alimentation, ne jamais activer la machine sans eau dans le réservoir. Les dommages subis par la pompe en cas de mauvaise utilisation ne seront pas couverts par la garantie.

7 – PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

Pour obtenir un bon café expresso, il est important d'utiliser du café d'excellente qualité, bien torréfié et moulu correctement.

La machine à café expresso à pompe réclame l'utilisation d'un mélange finement moulu. Si la mouture est trop grossière, le café est clair, léger et sans mousse. En revanche, si elle est trop fine, le café est foncé, fort et n'a que peu de mousse.

Il est conseillé de moulin le café au moulin **juste au moment de l'utilisation**, dans la mesure où, une fois moulu, il perd rapidement ses qualités aromatiques.

Les tasses chaudes permettent de conserver le café qui vient d'être fait à la bonne température. Avant l'utilisation, il est donc conseillé de placer les tasses sur la plaque chauffe-tasses (12).

S'assurer que la quantité d'eau est suffisante dans le réservoir (10).

Insérer le porte-filtre (19) dans le groupe distributeur de café (13) avec le filtre pour une tasse (20) ou pour deux tasses (21), selon le nombre de cafés que l'on désire préparer et le fixer en le tournant de gauche à droite, de façon à le bloquer et à pouvoir ainsi le préchauffer.

Actionner l'interrupteur général (manette/bouton) (1). Le voyant lumineux (4) s'allume pour indiquer que la machine est en fonction.

Attendre que l'aiguille de l'indicateur (6) (photo 3) se positionne progressivement dans la partie verte de l'échelle graduée pour atteindre la température de fonctionnement idéale (environ 5 minutes).

Enlever le porte-filtre (19), remplir le filtre avec une ou deux mesures de café moulu (une dose pour chaque tasse de café) (photo 4), niveler et presser le café à l'aide du presseur (22), sans exagérer (photo 5).

Avec la paume de la main, éliminer du bord du filtre les éventuels résidus de café et fixer le porte-filtre (19) dans le groupe distributeur de café (13) et le tourner vers la droite, de façon à le bloquer pour le fixer sur le groupe.

Placer une ou deux tasses préalablement chauffées sur la grille d'appui des tasses (26), sous le porte-filtre.

Actionner l'interrupteur café/eau chaude (manette/bouton) (3), le café commence alors à sortir des becs du porte-filtre (19). Lorsque l'on a obtenu la quantité de café voulue, arrêter la distribution en agissant de nouveau sur l'interrupteur (3) et laisser le porte-filtre enclenché.

Attention : le café sort des becs du porte-filtre à une température de 75-85° C, agir avec prudence pour éviter tout risque de brûlures.

Enlever les tasses et servir immédiatement le café.

La machine est munie d'une électrovalve anti-égouttement qui permet d'éliminer la plus grande partie des gouttes venant du groupe distributeur. Toutefois, après que le café a été fourni, il est normal qu'il y ait un léger égouttement à cause du marc humide qui est contenu dans le porte-filtre.

Lorsque l'on active l'interrupteur de café (3), l'aiguille de l'indicateur de pression de la pompe (5) se met rapidement dans la partie verte de l'échelle graduée et elle se remet à zéro lorsque le café a fini de couler (photo 3).

Pour pouvoir préparer d'autres cafés, enlever lentement le porte-filtre du groupe distributeur en le tournant vers la gauche de façon à le décrocher. Agir prudemment parce que le porte-filtre est chaud et qu'il reste de l'eau sur le

marc de café. Après le retrait du porte-filtre, de l'eau s'égoutte à cause de la pression qui est présente dans le système.

Enlever le marc contenu dans le filtre et refaire les opérations mentionnées ci-dessus.

Attention : lorsque l'interrupteur vapeur (2) est sur la position de distribution de vapeur, le circuit ne permet l'écoulement du café dans les tasses.

8 – PRÉPARATION DE L'ESPRESSO AVEC LES CAPSULES

La capsule de café en papier contient la bonne quantité de café pour préparer une tasse d'espresso.

Pour la préparation de l'espresso avec une capsule, suivre la démarche indiquée ci-dessous:

- positionner dans le porte-filtre (19) exclusivement le filtre pour une tasse (20) ;
- insérer la capsule en papier dans le filtre en la maniant avec soin de façon à ne pas l'abîmer ;
- insérer le porte-filtre (19) avec le filtre et la capsule dans le groupe distributeur de café (13) et le tourner de la gauche vers la droite de façon à le bloquer ;
- placer une tasse sous le porte-filtre et mettre l'interrupteur café/eau chaude (manette/bouton) (3) sur la position allumé. L'espresso commence alors à sortir des bords du porte-filtre. La bonne dose de café étant atteinte, interrompre la distribution en agissant de nouveau sur l'interrupteur (3) et laisser le porte-filtre accroché.

9 – DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Contrôler le niveau de l'eau contenue dans le réservoir (10). Il ne doit pas descendre au-dessous du repère de minimum.

Attention : l'eau sort à une température d'environ 90° C. Il est donc nécessaire de prêter la plus grande attention pour éviter tout risque de brûlures.

Mettre l'interrupteur général (1) sur la position allumé. Le voyant d'allumage (4) s'allume pour indiquer que la machine est en fonction.

Attendre que l'aiguille de l'indicateur (6) se positionne progressivement dans la partie verte de l'échelle graduée pour atteindre, environ 5 minutes plus tard, la température de fonctionnement idéale.

Placer un récipient sous le dispositif turbo vapeur (9) et mettre l'interrupteur vapeur (2) (manette/bouton) sur la position allumé, pour éviter tout écoulement non voulu du porte-filtre.

Mettre l'interrupteur café / eau chaude (manette/bouton) (3) sur la position allumé et tourner lentement le volant de distribution de vapeur / eau chaude (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour permettre la distribution d'eau chaude.

Après avoir obtenu la quantité d'eau chaude désirée, tourner le volant de robinet de vapeur (7) dans le sens des aiguilles d'une montre pour interrompre la sortie de l'eau et mettre les interrupteurs (2) et (3) sur la position éteint pour interrompre la distribution.

Attention : pour augmenter le bon fonctionnement de la machine, il est conseillé de limiter la distribution à un maximum de 60 secondes.

9.1- RÉTABLISSEMENT DE LA DISTRIBUTION DE CAFÉ

Si, après la distribution d'eau chaude/vapeur, on désire procéder à la préparation du café, il faut remettre la machine à la bonne température pour le fonctionnement normal, pour éviter que l'espresso ait un goût de café brûlé. Sans insérer le porte-filtre (19), mettre une tasse vide sur la grille d'appui des tasses (26), sous le groupe distributeur de café (13). Mettre l'interrupteur café/eau chaude (3) sur la position allumé, faire couler de l'eau de façon à remplir la tasse et remettre l'interrupteur (3) sur la position éteint.

Il est alors possible de procéder à la distribution du café comme il est indiqué au paragraphe 7.

10 – DISTRIBUTION DE LA VAPEUR

Attention : l'opérateur n'est pas protégé contre le jet direct de vapeur. Il doit donc prêter la plus grande attention pendant les opérations pour éviter tout risque de brûlures.

S'assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir (10) eau et effectuer toutes les opérations nécessaires pour permettre à la machine de fonctionner normalement.

Mettre l'interrupteur vapeur (2) sur la position allumé, l'aiguille de l'indicateur (6) se positionne alors dans la partie bleue de l'échelle graduée qui indique la bonne température pour la distribution de la vapeur.

Placer le récipient contenant la boisson à chauffer sous la partie finale du dispositif turbo vapeur (9). Veiller à déplacer légèrement vers l'extérieur le tuyau de vapeur (8) pour faciliter l'introduction du distributeur dans le récipient.

Avant de chauffer toute boisson quelle qu'elle soit, faire sortir prudemment un peu de vapeur du dispositif turbo vapeur (9) en tournant le volant de robinet de vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour éliminer l'eau de condensation éventuellement présente à l'intérieur du circuit. Ensuite, ouvrir davantage l'ouverture du volant pour laisser sortir la quantité de vapeur voulue. À la fin de l'opération, fermer le volant de robinet de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et remettre l'interrupteur vapeur (2) sur la position éteint (pour garantir le bon fonctionnement de la machine, il est conseillé de limiter la distribution à un maximum de 60 secondes).

Attention : si l'interrupteur vapeur (2) n'est pas remis sur la position éteint, le circuit ne permet pas au café de couler dans la tasse.

Pour qu'il soit possible de faire immédiatement un autre café, refaire les opérations mentionnées au paragraphe 9.1.

11 – PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

11.1 – PRÉPARATION DU CAPPUCCINO AVEC LE DISPOSITIF TURBO VAPEUR

Le Turbo vapeur permet de faire très facilement du cappuccino à l'italienne.

Après avoir préparé l'expresso dans la tasse à cappuccino et avoir exécuté toutes les opérations nécessaires pour atteindre la bonne température pour la distribution de la vapeur, suivre la démarche indiquée ci-dessous :

- ouvrir et fermer brièvement à deux ou trois reprises le volant de robinet de vapeur / eau chaude (7) jusqu'à ce que le dispositif turbo vapeur (9) ne fasse sortir que de la vapeur ;
- introduire le lait froid dans un récipient haut et étroit, rempli à demi ;
- plonger le dispositif turbo vapeur (9) dans le lait de façon à ce qu'il touche presque le fond du récipient et tourner lentement le volant de robinet de vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ensuite, ouvrir complètement le volant pour faire sortir une grande quantité de vapeur permettant de porter pratiquement le lait à ébullition ;
- lever et abaisser alternativement le récipient en laissant le volant ouvert et le dispositif effleurer la surface du lait pendant quelques secondes de façon à achever le fouettage. Le fouettage étant obtenu, tourner le volant de robinet de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre, pour interrompre la sortie de la vapeur et remettre l'interrupteur vapeur (2) sur la position éteint.

Pour obtenir le cappuccino, verser le lait fouetté sur le café chaud réalisé dans la tasse.

Attention : ne jamais mettre les mains sous le dispositif turbo vapeur pendant la distribution parce que le liquide est surchauffé et qu'il peut provoquer des brûlures.

Attention : pour garantir le bon fonctionnement de la machine, il est conseillé de limiter la distribution à un maximum de 60 secondes.

Après chaque distribution, il est nécessaire de nettoyer l'extérieur et le trou de la partie finale du dispositif turbo vapeur (9) en éliminant les résidus de lait avec un linge humide.

Pour qu'il soit possible de faire immédiatement un autre café, refaire les opérations mentionnées au paragraphe 9.1.

11.2 – PRÉPARATION DU CAPPUCCINO AVEC CAPPUCCINO AUTOMATIC

Le remplacement du dispositif turbo vapeur (9) avec le Cappuccino Automatic (27) doit être accompli avant la mise en service.

Les opérations à accomplir sont les suivantes :

- s'assurer que le volant de distribution de vapeur / eau chaude (7) est fermé ;
- desserrer la douille filetée supérieure (A) du turbo vapeur (9) (photo 6), en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ;
- enlever le dispositif turbo vapeur (9) du tuyau de vapeur (8), en le tirant vers le bas
- insérer le Cappuccino Automatic (27) sur le tuyau de vapeur (8) en le poussant vers le haut de façon à ce que le distributeur s'appuie contre le raccord et serrer la douille dans le sens des aiguilles d'une montre.

Préparer l'expresso dans la tasse à cappuccino.

Ensuite, la machine étant prête pour la distribution de la vapeur, suivre la démarche indiquée ci-dessous :

- ouvrir et fermer brièvement à deux ou trois reprises le volant de robinet de vapeur / eau chaude (7) jusqu'à ce que le dispositif Cappuccino Automatic (27) ne fasse sortir que de la vapeur ;
- insérer le tube d'aspiration (B) en silicone (photo 7) du Cappuccino Automatic (27) dans le récipient où l'on a versé le lait froid ;
- placer la tasse de café préparé préalablement sous le bec du Cappuccino Automatic (27) et ouvrir le volant de robinet de vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; ainsi, la distribution de lait chaud émulsionné et riche en mousse commence. Pour interrompre la distribution, tourner le volant de robinet de vapeur (7) dans le sens des aiguilles d'une montre et remettre l'interrupteur vapeur (2) sur la position éteint.

Il est possible de régler la mousse du lait en agissant sur le volant de réglage (C) du Cappuccino Automatic (27) pour avoir la consistance de la mousse désirée. Pour avoir une mousse dense, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour qu'elle soit plus onctueuse, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (photo 7).

Attention : ne jamais mettre les mains sous le Cappuccino Automatic pendant la distribution, parce que le liquide est surchauffé et qu'il peut provoquer des brûlures.

Attention : pour garantir le bon fonctionnement de la machine, il est conseillé de limiter la distribution à un maximum de 60 secondes.

Après chaque distribution, il est nécessaire de nettoyer le Cappuccino Automatic en éliminant les résidus de lait.

- mettre un verre plein d'eau à côté de la machine et y plonger le tube d'aspiration (B) ;
- procéder comme pour faire un cappuccino normal et laisser l'eau sale s'écouler dans un récipient approprié.

Pour remettre le dispositif turbo vapeur (9) sur le tuyau de vapeur (8), effectuer dans le sens inverse la démarche indiquée au début de ce paragraphe.

Pour qu'il soit possible de faire immédiatement un autre café, refaire les opérations mentionnées au paragraphe 9.1 .:

12 – PRÉPARATION D'AUTRES BOISSONS CHAUDES

Avant de chauffer toute boisson quelle qu'elle soit, faire sortir prudemment un peu de vapeur du dispositif turbo vapeur (9) en tournant le volant de robinet de vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de façon à éliminer l'eau de condensation qui s'est éventuellement accumulée dans le circuit.

12.1 – THÉ, CAMOMILLE

Introduire dans un récipient la quantité d'eau suffisante pour obtenir la dose de boisson voulue.

S'assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau (10) et effectuer toutes les opérations nécessaires pour permettre à la machine de fonctionner normalement.

Mettre l'interrupteur vapeur (2) sur la position allumé, l'aiguille de l'indicateur (6) se met alors dans la partie bleue de l'échelle graduée qui indique la bonne température pour la distribution de la vapeur.

Placer le récipient contenant la boisson à chauffer sous la partie finale du turbo vapeur (9). Veiller à déplacer légèrement vers l'extérieur le tuyau de vapeur (8) pour faciliter l'introduction du distributeur dans le récipient.

Plonger le turbo vapeur (9) dans le liquide à chauffer, tourner le volant de robinet de vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ensuite, ouvrir complètement le volant pour faire sortir la vapeur de façon à porter le liquide à ébullition.

À la fin de la distribution, fermer le volant de robinet de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et remettre l'interrupteur vapeur (2) sur la position éteint.

Ajouter le sachet de la boisson à préparer.

Pour qu'il soit possible de faire immédiatement un autre café, refaire les opérations mentionnées au paragraphe 9.1.

12.2 – CHOCOLAT EN TASSE

Après avoir effectué toutes les opérations nécessaires pour atteindre la bonne température pour la distribution de la vapeur et avoir actionné l'interrupteur vapeur (2), suivre la démarche indiquée ci-dessous :

- verser le sachet de la boisson déjà dosée dans un récipient et ajouter peu à peu une tasse de lait en mélangeant bien ;
- plonger le dispositif turbo vapeur (9) de façon à ce qu'il touche le fond du récipient
- tourner lentement le volant de robinet de vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et porter à ébullition. Pour augmenter la densité, prolonger l'ébullition.

À la fin de la distribution, fermer le volant de robinet de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et remettre l'interrupteur vapeur (2) sur la position éteint.

Attention : la vapeur sort à une température d'environ 100° C, ne jamais mettre les mains sous le dispositif Turbo vapeur et agir avec la plus grande prudence pour éviter tout risque de brûlures.

Pour qu'il soit possible de faire immédiatement un autre café, refaire les opérations mentionnées au paragraphe 9.1.

13 – AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Placer la machine sur une base stable et sèche, à bonne distance de toute source de chaleur et hors de la portée des enfants.

Contrôler toujours la quantité d'eau contenue dans le réservoir. Le fait de faire marcher la machine sans eau implique le blocage de la pompe d'alimentation ou son endommagement irréversible.

Lorsque la machine est allumée, elle chauffe l'eau et produit de la vapeur qui reste comprimée à l'intérieur de la chaudière. Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de ne pas la laisser à la portée des enfants, de ne pas toucher aux parties chaudes comme le groupe distributeur de café, le porte-filtre, le distributeur de vapeur, le chauffe-tasses, pour éviter tout risque de brûlures.

Ne pas enlever le porte-filtre et ne jamais mettre les mains sous le groupe distributeur ou sous le dispositif turbo vapeur pendant la distribution pour éviter tout risque de brûlures.

Il est normal que de l'eau s'égoutte du porte-filtre après la distribution du café, contrôler la quantité d'eau que se dépose dans la bac de récupération d'eau (24) pour éviter que déborde.

Si la machine n'est pas utilisée avec une certaine fréquence, la désactiver en mettant l'interrupteur général sur la position éteint et enlever le câble d'alimentation de la prise de courant sans le tirer.

Si l'arrêt s'est prolongé pendant un certain temps, au moment de la réutilisation, il faut refaire les opérations décrites au paragraphe 6, en veillant à faire couler suffisamment d'eau du groupe distributeur (13) pour éliminer l'eau stagnante de la chaudière nettoyer la chaudière, avant de passer à la distribution du café.

Attention : ne jamais faire marcher la pompe sans eau.

14 – OPÉRATIONS DE MAINTENANCE ET DE NETTOYAGE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et de maintenance quelle qu'elle soit, retirer le câble d'alimentation de la prise de courant sans le tirer.

Nettoyer régulièrement le porte-filtre (19) et les filtres à café (20 et 21) avec de l'eau tiède et éliminer les éventuels dépôts de café.

Périodiquement, selon la fréquence d'emploi, dévisser et nettoyer la douchette (17) et le gicleur (16) contenus à l'intérieur du groupe distributeur (13).

Périodiquement enlever le bac de récupération d'eau (24) et la grille des tasses (26) et les laver à l'eau tiède en éliminant les résidus de café moulu ; ne pas utiliser d'abrasifs. Essuyer avec soin le logement de le bac de récupération d'eau.

14.1 – NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Nettoyer le corps de la machine avec un linge humide et le sécher.

N'utiliser ni alcool, ni solvants, abrasifs ou détergents, pour éviter d'endommager les surfaces externes.

Ne pas plonger la machine dans l'eau, même pas partiellement.

14.2 – NETTOYAGE DU DISPOSITIF TURBO VAPEUR

Pour éviter d'altérer la saveur des boissons à chauffer et de boucher le trou de la partie finale du turbo vapeur (9), nettoyer soigneusement le dispositif avec un linge humide après chaque utilisation.

En plus du nettoyage immédiat, après chaque utilisation, effectuer de temps à autre un nettoyage plus approfondi de l'intérieur du turbo vapeur (photo 6).

- enlever le fourreau (E) du turbo vapeur en le tirant vers le bas ;
- dévisser la douille fileté (A) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de façon à la détacher du tuyau de vapeur (8) ;
- nettoyer l'injecteur (D) dans de l'eau tiède pour le débarrasser des résidus de lait en veillant à déboucher, avec une aiguille, le trou du jet de vapeur qui est obstrué par des grumeaux de lait durci.

Après le nettoyage remonter de la manière suivante :

- monter la douille fileté (A), le presse-caoutchouc (B) et le caoutchouc (C) sur le tuyau de vapeur (8). Insérer l'injecteur (D) sur le tuyau de vapeur (8) jusqu'en butée, visser la douille (A) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin du filetage de façon à fixer l'injecteur ;
- monter le fourreau (E) sur l'injecteur en le poussant vers le haut.

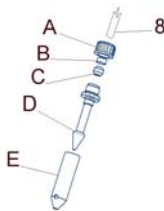


PHOTO 6

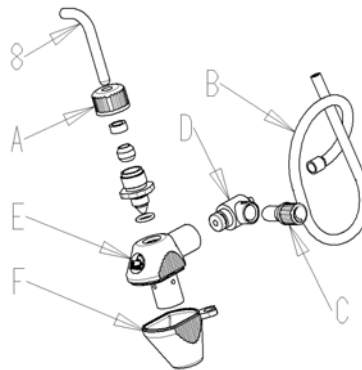


PHOTO 7

14.3 – NETTOYAGE DU CAPPUCCINO AUTOMATIC

En plus du nettoyage immédiat, après chaque utilisation, effectuer de temps à autre un nettoyage plus approfondi de l'intérieur du Cappuccino Automatic (photo 7).

- enlever le tube en silicone (B) du robinet d'aspiration (D)
- dévisser la douille fileté (A) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de façon à la détacher du tuyau de vapeur (8)
- détacher, en appuyant sur les parties moletées, le brise-jet (F) du corps de fouettage du lait (E)
- enlever le robinet d'aspiration du lait (D) du corps de fouettage du lait (E)
- enlever le volant de réglage (C) du robinet (D).

Laver soigneusement le tout à l'eau courante tiède pour éliminer les résidus de lait ou les grumeaux durcis et remonter les pièces dans l'ordre inverse.

15 – DÉCALCIFICATION

Il est conseillé de décalcifier la machine selon la fréquence d'utilisation et la dureté de l'eau en utilisant des produits décalcifiants spécifiques que l'on trouve dans le commerce.

Préparer dans un récipient une solution d'eau et de décalcifiant que l'on dissoudra soigneusement dans l'eau. Ensuite, verser la solution dans le réservoir d'eau (10).

Dévisser la vis qui bloque la douchette (17) et le gicleur (16) dans la bride de la douchette (15). Les enlever de leur siège et en éliminer les incrustations.

Placer un récipient approprié sous le groupe distributeur de café (13) et sous le dispositif turbo vapeur (9).

Mettre l'interrupteur café / eau chaude (3) sur la position allumé et laisser la solution s'écouler dans le groupe distributeur de café (13) pendant une quinzaine de secondes et interrompre la distribution.

Mettre l'interrupteur vapeur (2) et l'interrupteur café/eau chaude (3) sur la position allumé et tourner prudemment le volant de robinet de vapeur (7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et faire sortir l'eau du turbo vapeur (9) pendant quelques secondes. Ensuite, interrompre la distribution.

Attendre 20 minutes et refaire les opérations jusqu'à ce que la solution restée dans le réservoir ait atteint le niveau minimum.

Enlever le réservoir de l'eau (10), le rincer abondamment, le remplir d'eau fraîche et le remettre dans son siège.

Remettre le vaporisateur (16) et la douchette (17) dans leur siège et revisser la vis qui bloque la douchette, laisser l'eau s'écouler abondamment aussi bien du groupe distributeur de café (13) que du turbo vapeur (9) pour éliminer les résidus de la solution décalcifiante.

Remettre l'interrupteur café/eau chaude (3) sur la position éteint.

16 – ACCESSOIRES

- Filtre pour une tasse et pour deux tasses
- Doseur pour une dose de café
- Presseur
- Câble d'alimentation
- Cappuccino Automatic
- Manuel d'instruction et d'utilisation

17 – GAMME DE MODÈLES

- Cellini
- Cellini de Luxe

18 – CAUSES DE MAUVAIS-FONCTIONNEMENT OU D'ANOMALIES

PROBLÈMES
CAUSE
SOLUTION

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

1. Absence de courant.
2. La fiche du câble d'alimentation