

## SOMMAIRE

ITALIANO 6-23  
 ENGLISH 26-43  
**FRANÇAIS 46-63**  
 DEUTSCH 66-83  
 ESPAÑOL 86-103

<b>1 - INTRODUCTION AU MANUEL</b>	<b>48</b>
<b>2 - FONCTION DE LA MACHINE</b>	<b>48</b>
<b>3 - DESTINATION D'UTILISATION DE LA MACHINE</b>	<b>49</b>
<b>4 - CONSIGNE DE SECURITE</b>	<b>49</b>
<b>5 - USAGE INCORRECT</b>	<b>51</b>
<b>6 - RISQUES RESIDUELS</b>	<b>51</b>
<b>7 - AVIS IMPORTANT</b>	<b>51</b>
<b>8 - NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE</b>	<b>52</b>
<b>9 - DETARTRAGE</b>	<b>52</b>
<b>10 - ACCESSORIES</b>	<b>53</b>
10.1 - COMPOSANTS ET ACCESSOIRES MACHINE	<b>54</b>
<b>11 - MODE D'EMPLOI</b>	<b>55</b>
11.1 - MISE EN ROUTE DE LA MACHINE	<b>55</b>
11.2 - PRÉPARATION DU CAFÉ ESPRESSO	<b>55</b>
11.3 - CONSEILS PRATIQUES	<b>57</b>
11.4 - VAPEUR	<b>57</b>
11.4.1 - PRÉPARATION DU CAPPUCCINO AVEC CAPPUCCINO AUTOMATIC	<b>58</b>
11.5 - EAU CHAUDE	<b>58</b>
<b>12 - ENTRETIEN COURANT ET PRECAUTIONS</b>	<b>59</b>
12.1 - NETTOYAGE DU DISPOSITIF TURBO VAPEUR	<b>60</b>
12.2 - NETTOYAGE DU CAPPUCCINO AUTOMATIC	<b>60</b>
<b>13 - MACHINE POUR L'USAGE DES DOSETTES E.S.E. (OPTION)</b>	<b>61</b>
<b>14 - MACHINE POUR L'USAGE DE LA CAPSULE PLASTIQUE (OPTION)</b>	<b>61</b>
<b>15 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>61</b>
<b>16 - CAUSES DE MAUVAIS-FONCTIONNEMENT OU D'ANOMALIE</b>	<b>62</b>



## 1 - INTRODUCTION AU MANUEL

Ce mode d'emploi forme une partie intégrale de la machine, il doit être lu attentivement et toujours rester à disposition en cas de consultation future ; il doit être conservé pendant toute la durée d'exploitation de la machine.

En cas de perte ou de détérioration, il est possible de se procurer un nouveau manuel auprès d'un CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE agréé.

Le manuel contient des informations concernant le bon usage de la machine, le nettoyage, l'entretien et il fournit d'importantes indications quant au déroulement des opérations à effectuer avec un soin minutieux et à d'éventuels risques résiduels.

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

LA PAVONI S.p.A. décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages pouvant être occasionnés, directement ou indirectement, aux personnes ou aux choses en conséquence des éléments suivants:

- non respect de l'ensemble des dispositions des normes de sécurité en vigueur;
- utilisation incorrecte;
- défauts d'alimentation;
- utilisation inappropriée ou incorrecte de la machine;
- utilisation non conforme aux spécifications de ce manuel;
- graves manquements au niveau de l'entretien;
- modifications sur la machine ou toute autre intervention non autorisée;
- utilisation de pièces de rechange d'occasion ou non spécifiques au modèle;
- inexécution totale ou même partielle des instructions;
- événements exceptionnels.

## 2 - FONCTION DE LA MACHINE

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

L'espresso se prépare en faisant filtrer de l'eau, sous pression à la bonne température, à travers les poudres du café précédemment moulu.

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



### 3 – DESTINATION D'UTILISATION DE LA MACHINE

Cette machine est capable de réaliser :

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

### 4 – CONSIGNES DE SECURITE



L'utilisateur doit se tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays où la machine sera utilisée, tout comme aux règles dictées par le bon sens et aux dispositions contenues dans le présent manuel.

Pour garantir le bon fonctionnement de la machine et le maintien de ses caractéristiques dans le temps, il est conseillé de vérifier les conditions ambiantes appropriées (la température ambiante doit être comprise entre 5° et 35°C) et d'éviter d'utiliser la machine dans les endroits où l'on manipule des jets d'eau ou dans des endroits découverts soumis aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).

Après avoir ôté la machine de l'emballage, s'assurer que cette dernière est intacte et qu'elle n'a pas été endommagée.

Les composants de l'emballage doivent être remis aux centres de consigne appropriés et en aucun cas laissés sans surveillance ou à la portée d'enfants, d'animaux ou de personnes non autorisées.



Placer la machine dans un endroit sûr, sur un socle solide, loin des sources de chaleur et de la portée des enfants.



Avant de brancher et de débrancher la machine, s'assurer que l'interrupteur marche/arrêt est en position arrêt.

Débrancher, sans tirer le cordon d'alimentation, la fiche de la prise de courant en cas de non-utilisation de la machine et avant de procéder à son nettoyage.



Ne pas utiliser la machine en cas de fonctionnement incorrect ou si le cordon d'alimentation ou la fiche ont été endommagés; il est recommandé de remplacer le cordon d'alimentation ou de faire inspecter la machine par un CENTRE D'ASSISTANCE APRES-VENTE agréé.

**Ne pas toucher les surfaces chaudes (groupe, chauffe-tasse, porte-filtre, lance vapeur) afin d'éviter les brûlures.**



**Ne pas enlever le porte-filtre durant l'écoulement du café afin d'éviter de possibles brûlures.**



**Ne pas poser sous aucun prétexte les mains sous le groupe et le lance vapeur car les liquides ou la vapeur distribués sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.**



**Après l'écoulement du café, ne pas retirer immédiatement le porte-filtre, attendre quelques secondes pour favoriser l'élimination de l'éventuelle pression résiduelle afin d'éviter de possibles brûlures.**



Prendre garde à ne pas faire fonctionner la machine sans eau afin de ne pas endommager la résistance.



Pour éviter des dommages, utiliser uniquement des accessoires ou des pièces de rechange homologués par le fabricant.



Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou connaissances en matière, à moins qu'elles n'aient été instruites ou surveillées pour s'assurer qu'elles comprennent que cet appareil n'est pas un jouet.



Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de la machine, éteindre cette dernière en évitant toute manipulation et s'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE APRES-VENTE pour le remplacement éventuel des pièces usagées ou abîmées par des pièces d'origine.



Ne jamais utiliser la machine si le câble d'alimentation est endommagé. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE APRES-VENTE pour le remplacement des câbles et fiches endommagés.



Lorsque des interventions de réparation non autorisées sont effectuées sur la machine ou que des pièces de rechange d'occasion sont utilisées, les conditions de garantie déchoient et le fabricant se réserve donc le droit de ne pas reconnaître la validité.



Ne pas utiliser la machine à l'extérieur.



Ne pas utiliser la machine dans un but autre que celui dans lequel elle a été construite.



Pour éviter des incendies, décharges électriques ou atteintes à la personne, ne pas immerger la machine dans l'eau, ni les cordons d'alimentation ou les autres composants électriques.



En cas d'incendie, utiliser d'extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteurs à vapeur.



Avant une quelconque opération de nettoyage ou d'entretien, désactiver la machine en amenant l'interrupteur marche/arrêt en position arrêt et débrancher la fiche de la prise de courant sans tirer le cordon d'alimentation et attendre qu'elle refroidisse.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser de l'alcool ou des solvants, des abrasifs ou de détergents, un chiffon doux imbibé d'eau suffit.

## 5 - USAGE INCORRECT

**En cas d'utilisation incorrecte, toute forme de garantie déchoit et le fabricant décline toute responsabilité en cas d'atteinte à la personne et/ou de dommages matériels.**

Rentrent dans la catégorie utilisation incorrecte:

- toute utilisation autre que celle déclarée;
- toute intervention sur la machine en opposition aux indications reportées dans ce manuel;
- toute utilisation après que des composants ou des dispositifs de sécurité ait été modifiée;
- utilisation de la machine à l'extérieur.

## 6 - RISQUES RESIDUELS

**L'utilisateur ne peut être protégé contre le jet direct de vapeur ou d'eau chaude, raison pour laquelle il convient de faire preuve de la plus grande prudence afin d'éviter tout risque de brûlure.**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou d'atteinte à la personne ou aux animaux occasionnés par d'éventuelles interventions sur la machine par des personnels non qualifiés ou non autorisés.

## 7 - AVIS IMPORTANTS

Placer la machine sur un socle stable et sec, loin des sources de chaleur et de la

portée des enfants.

Toujours contrôler la quantité d'eau dans le réservoir; le manque d'eau lorsque la machine est en marche entraîne le blocage de la pompe d'alimentation ou l'endommagement irréversible de celle-ci.

Lorsqu'elle est en marche, la machine chauffe l'eau et produit également 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 les parties chaudes comme le groupe de distribution du café, le porte-filtre, le lance-vapeur, le chauffe-tasses afin d'éviter de possible brûlures.

Ne pas enlever le porte-filtre et ne poser sous aucun prétexte les mains sous le groupe de distribution ou sous le dispositif turbo vapeur durant l'écoulement afin d'éviter de possibles brûlures.

L'égouttement d'eau du porte-filtre après l'écoulement du café est normal.  
Si la machine n'est pas utilisée suffisamment fréquemment, la débrancher en amenant l'interrupteur général en position arrêt et enlever le cordon d'alimentation de la prise de courant sans tirer dessus.

Attention: ne jamais actionner la pompe sans eau.

## **8 - NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE**

Nettoyer le corps machine avec un chiffon doux puis la sécher.

Ne pas utiliser d'alcools ou de solvants, d'abrasifs ou de détergents afin de ne pas endommager les surfaces extérieures.

Ne pas immerger la machine dans l'eau, même en partie.

## **9 - DETARTRAGE**

Nous vous conseillons de détartrer la machine en fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau en utilisant les produits détartrants spécifiques en vente dans le commerce et dans les centres d'assistance après-vente agréés.

Préparer dans un récipient une solution d'eau (1,5l) et de détartrant qui sera dissous soigneusement dans l'eau ; verser ensuite la solution dans le réservoir d'eau (1).

Placer un récipient adéquat sous le groupe de distribution du café (5) et sous le dispositif turbo tube vapeur (6).



Amener le bouton café / eau chaude (14) en position marche et laisser couler la solution à travers le groupe de distribution du café (5) pendant environ 15 secondes avant d'interrompre l'écoulement.

Amener le bouton vapeur (15) et le bouton café / eau chaude (14) en position marche et tourner le bouton de distribution vapeur (4) avec précaution, faire sortir de l'eau du turbo vapeur pendant quelques secondes (6) avant d'interrompre la distribution.

Attendre 20 minutes et répéter les opérations jusqu'à ce que la solution restée dans le récipient atteigne le niveau minimum.

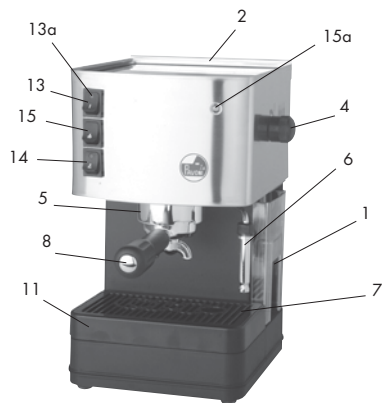
Oter le réservoir d'eau (1), rincer abondamment, le remplir d'eau fraîche et le réintroduire dans son logement.

#### **10 - ACCESSOIRES**

Filtre 1 tasse / dosettes  
Filtre 2 tasse  
Presseur pour café  
Porte-filtre  
Cappuccino Automatique  
Mode d'emploi

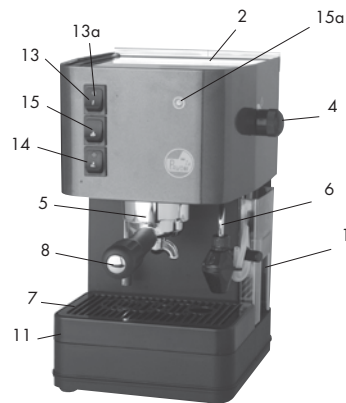
**10.1 - COMPOSANTS ET ACCESSOIRES MACHINE**

**SERIE BD - BDL**

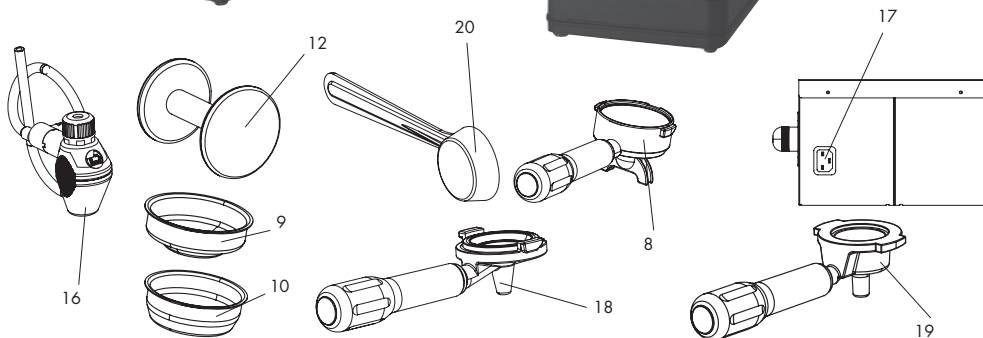
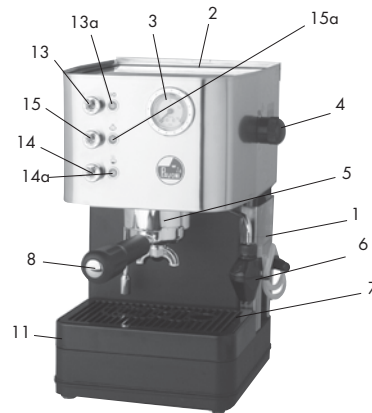


1. Réservoir d'eau froide
2. Chauffe-tasse passif
3. Manomètre
4. Robinet vapeur/eau chaude
5. Groupe de distribution
6. Distributeur vapeur/eau chaude
7. Grille amovible appui-tasses
8. Porte-filtre
9. Filtre 1 tasse/dosettes
10. Filtre 2 tasses
11. Cuve extractible de décharge d'eau
12. Presseur (tamper) pour café
13. Manette alimentation on/off
- 13a. Voyant: machine allumée
14. Manette de distribution café/eau chaude
- 14.a Lampe: Interrupteur de café
15. Interrupteur vapeur
- 15.a Lampe: Machine en température
16. Cappuccino Automatique
17. Prise de connection
18. Porte filtre pour dosette E.S.E (option)
19. Porte filtre pour capsule (option)
20. Mesure de café

**SERIE PC**



**SERIE PCL**



## 11 – MODE D'EMPLOI

### 11.1 - MISE EN ROUTE DE LA MACHINE:

- a) Remplir le réservoir (1) d'eau froide.
- b) Allumer la machine en amenant le manette général (13) en position "I". L'allumage du voyant (13.a) confirme l'alimentation électrique.
- c) Enfiler le porte-filtre dans le groupe de distribution.
- d) Ouvrir le robinet vapeur / eau chaude (4).  
Amener le manette de distribution café/eau chaude (14) et la manette vapeur (15) en position "I" .  
Lorsque de l'eau sort du bec de la turbo buse vapeur (6), amener le manette de distribution café/eau chaude (14) et la manette vapeur (15) en position "O" et fermer le robinet (4).
- e) Afin d'éviter de répéter ces opérations, il est conseillé de contrôler le niveau de l'eau dans le réservoir (1) en évitant ainsi la vidange du circuit hydrique de la machine. Dans le cas où cela se produirait, les opérations ci-dessus doivent absolument être répétées.
- f) Lorsque ces opérations sont terminées, attendre que la machine atteigne la température du fonctionnement pour distribuer le café. Dès que le voyant (15a) s'allume, la machine est prête à fonctionner..

N.B. : Le témoin de température (15a) continuera à clignoter automatiquement pendant la période de chauffe. Après l'allumage de la machine, il faut attendre environ 6 minutes pour le premier café afin d'obtenir la température idéale. Ensuite, la machine sera toujours prête pour les cafés suivants.

### 11.2 - PRÉPARATION DU CAFÉ ESPRESSO:

S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 "Mise en route de la machine".

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

La machine à café espresso 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 (2).

- a) S'assurer que la quantité d'eau est suffisante dans le réservoir (1).
- b) Insérer le porte-filtre (8) dans le groupe distributeur de café (5) avec le filtre pour une tasse (5) ou pour deux tasses (10), 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.
- c) Actionner l'interrupteur général (manette/bouton) (13). Le voyant lumineux (13a) s'allume pour indiquer

que la machine est en fonction.

Attendre que la machine atteigne la température idéale de fonctionnement pour lancer un café, lampe (15a) allumée.

e) Enlever le porte-filtre (8), remplir le filtre avec une ou deux mesures de café moulu (une dose pour chaque tasse de café), niveler et presser le café à l'aide du presseur (12), sans exagérer.

f) Avec la paume de la main, éliminer du bord du filtre les éventuels résidus de café et fixer le porte-filtre (8) dans le groupe distributeur de café (5) et le tourner vers la droite, de façon à le bloquer pour le fixer sur le groupe.

g) Placer une ou deux tasses préalablement chauffées sur la grille d'appui des tasses (7), sous le porte-filtre.

h) Actionner l'interrupteur café/eau chaude (manette/bouton) (14), le café commence alors à sortir des



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.

becs du porte-filtre (8). Lorsque l'on a obtenu la quantité de café voulue, arrêter la distribution en agissant de nouveau sur l'interrupteur (14) et laisser le porte-filtre enclenché.

Enlever les tasses et servir immédiatement le café.

La machine est munie d'une électrovalve anti-égouttement (seulement pour les versions PC e PCL) 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 (14), l'aiguille de l'indicateur de pression de la pompe (3) se met rapidement dans la partie verte de l'échelle graduée et elle se remet à zéro lorsque le café a fini de couler.

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.

N.B. : Il est conseillé une distribution de maximum 40 secondes.



Attention : lorsque l'interrupteur vapeur (15) est sur la position de distribution de vapeur, le circuit ne permet l'écoulement du café dans les tasses (seulement pour les versions PC e PCL).

---

## Français

---

### 11.3 - CONSEILS PRATIQUES:

- a) Il n'est pas nécessaire de laver les filtres (9) et (10) après chaque utilisation, l'important étant de s'assurer que les trous de ceux-ci ne sont pas bouchés.
- b) Pour obtenir un excellent résultat, il est conseillé de réchauffer les tasses sur le chauffe-tasses (2) qui ne fonctionne que si la machine est allumée.

### 11.4 - VAPEUR:

La vapeur peut être utilisée pour monter le lait pour le cappuccino mais aussi pour réchauffer les boissons.



Attention ! Danger de brûlures ! Au début de la distribution il peut y avoir des embruns d'eau chaude. Le tube de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter de le toucher avec les mains.

### Version avec le turbo cappuccino

1. Préparer l'espresso en de grandes tasses comme déjà indiqué.
2. Une fois la machine prête pour la distribution, amener le tube vapeur au-dessus du tiroir mobile (7), ouvrir le robinet « Eau chaude/vapeur » (4) pour quelques instants, afin de faire sortir l'eau résiduelle du tube vapeur; seulement après quelques secondes commencera à sortir la vapeur.
3. Fermer le robinet vapeur/eau chaude (4).
4. Amener la manette vapeur (15) en position "1".
5. Après environ 15-20 secondes et quand le voyant lumineux pour la juste température (15a) est allumé, mettre le récipient rempli à moitié avec du lait froid sous la buse vapeur pour turbo cappuccino (6).  
**IMPORTANT!** Afin de garantir le meilleur résultat, pendant la préparation du cappuccino la tasse et le lait utilisé doivent être froids.
6. Tourner lentement la manette du robinet distribution vapeur (4) dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire sortir la vapeur.  
**IMPORTANT!** La pression de la vapeur augmentera en tournant la manette.  
N.B. : Il est conseillé de limiter la distribution de vapeur à 60 secondes.
7. Tourner le récipient avec un mouvement circulaire en faisant attention que l'extrémité de la buse vapeur soit très peu plongée dans le lait quand l'émulsion commence à se former. Ne pas porter le lait en ébullition.  
Une fois obtenue l'émulsion désirée, tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour interrompre la distribution de vapeur et éloigner le récipient. Amener la manette vapeur (15) en position "0".
8. Verser le lait émulsionné dans le café. Ajouter de la cannelle, du cacao, de la noix muscade. Servir.  
N.B. : pour préparer un autre café tout de suite, remplir le réservoir avec de l'eau afin qu'elle arrive à la juste température. En cas contraire, le café peut avoir une saveur brûlée. .
9. Mettre une tasse vide sur la grille. Ne pas introduire le porte filtre. Amener la manette café (14) en position "1" en faisant remplir la tasse d'eau. Une fois la tasse pleine, Amener la manette café (14) en position "0" . Il est maintenant possible de préparer un autre café.



Attention: for the correct machine operating, please do not release steam longer than 60 seconds.

#### 11.4.1 - PREPARATION DU CAPPUCCINO AVEC CAPPUCCINO AUTOMATIC:

Le remplacement du dispositif turbo vapeur (6) avec le Cappuccino Automatic (16) doit être accompli avant la mise en service.

Les opérations à accomplir sont les suivantes :

1. s'assurer que le volant de distribution de vapeur/eau chaude (4) est fermé ;
2. desserrer la douille filetée supérieure (A) du turbo vapeur (6) (photo 1), en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ;
3. enlever le dispositif turbo vapeur (6) du tuyau de vapeur, en le tirant vers le bas;
4. insérer le Cappuccino Automatic (16) sur le tuyau de vapeur 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:

1. ouvrir et fermer brièvement à deux ou trois reprises le volant du robinet de vapeur/eau chaude (4) jusqu'à ce que le dispositif Cappuccino Automatic (16) ne fasse sortir que de la vapeur ;
2. insérer le tube d'aspiration (B) en silicone (photo 2) du Cappuccino Automatic (16) dans le récipient où l'on a versé le lait froid ;
3. placer la tasse de café préparée préalablement sous le bec du Cappuccino Automatic (16) et ouvrir le volant de robinet de vapeur (4) 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 du robinet de vapeur (4) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Il est possible de régler la mousse du lait en agissant sur le volant de réglage (C) du Cappuccino Automatic (16) 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 2).

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

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

#### 11.5 - EAU CHAUDE:

- a) S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 "Mise en route de la machine".
- b) Ouvrir le robinet (4) et amener le manette café/eau chaude (14) et la manette vapeur (15) en position "I"; on obtient immédiatement la sortie de l'eau de la turbo buse vapeur (6).
- c) Une fois la quantité d'eau désirée atteinte, amener à nouveau la manette café/eau chaude (14) et la manette vapeur (15) en position "O" et fermer le robinet (4).
- d) Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de contrôler que le réservoir (1) contient bien

de l'eau.



**Attention: l'eau distribuée sort à une température aux alentours de 90-95°C, agir avec la plus grande prudence afin d'éviter de possibles brûlures.**

## 12 - ENTRETIEN COURANT ET PRECAUTIONS

- a) Il est conseillé d'effectuer un nettoyage périodique du réservoir d'eau en l'extrayant avec soin de son logement à l'aide de la poignée correspondante et de réinsérer par la suite les buses d'eau à l'intérieur (prendre garde qu'elles ne se plient pas).
- b) Il est conseillé de nettoyer, après chaque utilisation, la buse de vapeur et le bec spécial pour les cappuccinos que l'on peut démonter en le tirant vers le bas.
- c) Pour le nettoyage, utiliser un chiffon imbibé d'eau.
- d) Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques.
- e) Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- f) Ne faire fonctionner l'appareil que sous la surveillance d'adultes et le tenir hors de la portée des enfants.



Attention: tout éventuel endommagement dû à la vidange du circuit hydrique de la machine entraîne l'annulation de la garantie : il est donc conseillé de lire attentivement le mode d'emploi et de vérifier périodiquement le niveau d'eau dans le réservoir (1).

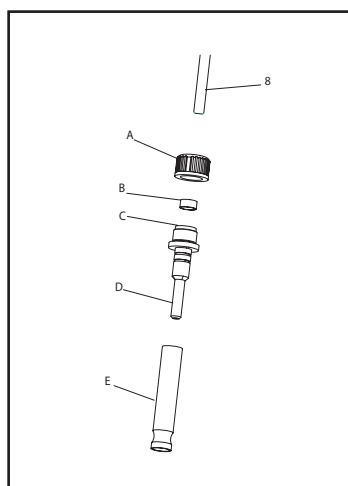


Photo 1

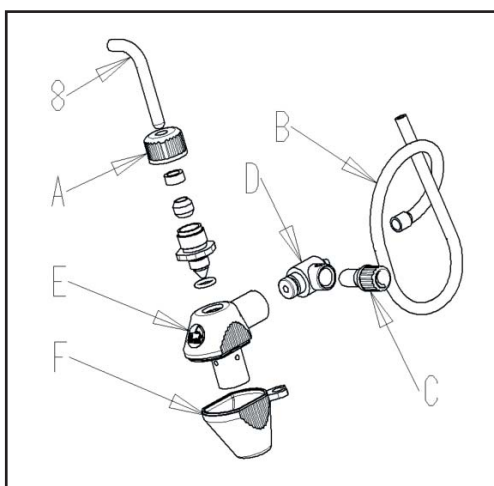


Photo 2

### 12.1 - NETTOYAGE DU DISPOSITIF TURBO VAPEUR:

Afin de ne pas altérer la saveur des boissons à réchauffer et d'éviter l'obstruction du turbo vapeur (6), après chaque utilisation nettoyer le dispositif avec attention en utilisant un chiffon humide.

Après le nettoyage immédiat après chaque utilisation, il faut soumettre la partie interne du turbo vapeur à un nettoyage approfondi (photo 1).

- Enlever le canot (E) du turbo vapeur, en tirant vers le bas.
- Enlever l'embout (A), en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la lance vapeur (8) se détache.
- Nettoyer l'injecteur (D) dans de l'eau tiède pour éliminer les restes de lait et libérer avec l'aide d'une aiguille le trou du jet vapeur.

Après le nettoyage, monter les pièces comme décrit ci-dessous:

- Mettre l'embout (A), le porte gomme (B) et la gomme (C) sur la lance vapeur (8), insérer l'injecteur (D) sur la lance vapeur (8), visser l'embout (A) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin du filetage pour fixer l'injecteur.
- Enfiler le canot (E) sur l'injecteur vers le haut.

### 12.2 - NETTOYAGE DU CAPPUCCINO AUTOMATIC:

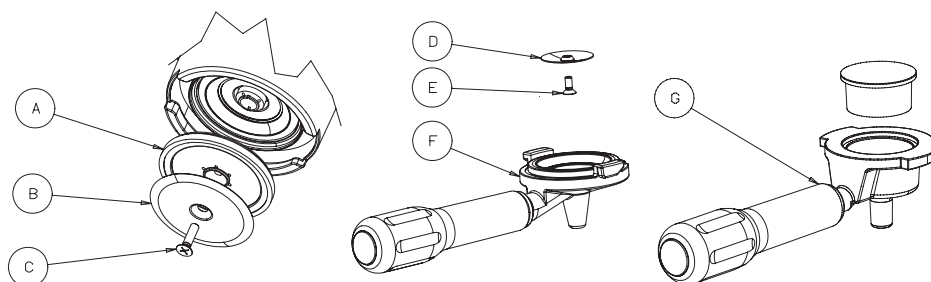
Après le nettoyage immédiat après chaque utilisation, soumettre de temps en temps le Cappuccino Automatique à un nettoyage plus approfondi (photo 2):

- Enlever le tube en silicone (B) du robinet d'aspiration (D).
- Dévisser l'embout avec filetage (A) en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la lance vapeur (8) se détache.
- Enlever, en appuyant sur les zones moletées, la rampe de jet (F) du corps de montée du lait (E)
- Dévisser le robinet d'aspiration lait (D) du corps de montée du lait (E)
- Dévisser le volant de régulation (C) du robinet (D).

Laver toutes les pièces attentivement avec de l'eau courante tiède pour éliminer les résidus de lait et monter de nouveau tous les composants.

### 13 – MACHINE POUR L'USAGE DES DOSETTES E.S.E. (OPTION):

La machine prévue pour l'usage du café moulu peut être adaptée à l'usage des dosettes ESE en suivant la procédure suivante:



- Enlever le disque adaptateur (A) et la douchette de la machine (B) et dévisser la visse (C).
- Monter la douchette pour la dosette (D) et serrer avec la visse (E).
- Utiliser le porte filtre (F) avec les dosettes type ESE (diamètre 42 mm).

### 14 – MACHINE POUR L'USAGE DE LA CAPSULE PLASTIQUE (OPTION)

Quand la machine est prévue pour l'usage de la capsule, elle sera aussi dotée du porte filtre spécial (G) qui sera utilisable avec des capsules spécifiques.

Les porte filtres sont personnalisés afin qu'il ne soit pas possible d'utiliser de marques de capsules différentes que celles conseillées à l'origine.

### 15 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique: 230-240V 50Hz ; 120V 60Hz

Puissance: 850W

Durée de préchauffage : 6 minutes environ

Pression de la pompe: 15 bars environ

Capacité du réservoir d'eau: 1,2 litres

Dimensions (H x L x P): 370 x 213 x 235 mm

Poids: 6,5 kg

**16 – CAUSES DE MAUVAIS-FONCTIONNEMENT OU D'ANOMALIES**

PROBLEMÈS	CAUSE	SOLUTION
La machine ne fonctionne pas et le voyant de l'interrupteur ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Absence de courant.</li> <li>2. la fiche du câble d'alimentation n'est pas bien branchée</li> <li>3. Le câble d'alimentation est endommagé</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Redonner du courant.</li> <li>2. Brancher correctement la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant.</li> <li>3. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE pour le remplacement</li> </ol>
Le voyant d'allumage est allumé mais l'eau ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les thermostats de service ne fonctionnent pas, ou celui de sécurité est actif.</li> <li>2. La résistance est interrompue ou grillée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE.</li> <li>2. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE .</li> </ol>
Le café ne sort pas pendant la distribution.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.</li> <li>2. Le café est moulu trop finement.</li> <li>3. Il y a trop de café.</li> <li>4. Le café est trop pressé.</li> <li>5. Interrupteur vapeur actionné.</li> <li>6. Le circuit n'a pas été chargé.</li> <li>7. Douchette sale.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verser de l'eau dans le réservoir.</li> <li>2. Le remplacer par du café moulu plus grossièrement.</li> <li>3. Diminuer la quantité de café dans le filtre.</li> <li>4. Presser moins le café.</li> <li>5. Fermer l'interrupteur vapeur.</li> <li>6. Voir paragraphe 11.1 – mise en service.</li> <li>7. Nettoyer ou remplacer la douchette.</li> </ol>
La pompe fait trop de bruit.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.</li> <li>2. La pompe n'est pas amorcée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verser de l'eau dans le réservoir.</li> <li>2. Voir paragraphe 11.1 - mise en service.</li> </ol>
Le café sort trop rapidement.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le café est moulu trop grossièrement.</li> <li>2. Il n'y a pas assez de café.</li> <li>3. Le café n'est pas assez pressé.</li> <li>4. Café vieux ou inapproprié.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le réglage de la mouture doit être plus fin.</li> <li>2. Augmenter la dose de café.</li> <li>3. Presser davantage le café.</li> <li>4. Remplacer le café.</li> </ol>
Le café sort goutte à goutte.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le café est moulu trop finement</li> <li>2. Il y a trop de café.</li> <li>3. Le café est trop pressé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le réglage de la mouture doit être plus gros.</li> <li>2. Diminuer la quantité de café.</li> <li>3. Presser moins le café.</li> </ol>
Le café sort entre le groupe de distribution et le porte-filtre.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Filter-holder not properly inserted</li> <li>2. Too much coffee in the filter</li> <li>3. Edge of the filter-holder not clean</li> <li>4. The douche seal is worn or damaged</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insert the filter-holder correctly</li> <li>2. Put less coffee in the filter</li> <li>3. Clean the edge of the filter-holder</li> <li>4. Contact the nearest SERVICE CENTER</li> </ol>

## Français

Il n'y a pas de mousse sur le café.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le mélange de café n'est pas approprié à ce type de machine.</li> <li>2. La mouture n'est pas correcte.</li> <li>3. Il n'y a pas assez de café.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacer le café.</li> <li>2. Régler la mouture du café.</li> <li>3. Augmenter la dose du café.</li> </ol>
Le café sort trop froid.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La machine n'était pas à la bonne température.</li> <li>2. Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.</li> <li>3. Les tasses n'ont pas été préchauffées.</li> <li>4. Le pressostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Respecter les indications présentées au paragraphe 11.1 et 11.2.</li> <li>2. Le porte-filtre doit être chauffé en même temps que l'eau - Voir paragraphe 11.1.</li> <li>3. Chauffer les tasses sur le chauffe-tasse passif (2).</li> <li>4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE</li> </ol>
Le café sort trop chaud.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le pressostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE</li> </ol>
La machine ne fournit pas de vapeur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le circuit n'a pas été chargé.</li> <li>2. L'orifice de la partie finale du tube de vapeur est bouché.</li> <li>3. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.</li> <li>4. Le turbo vapeur n'est pas inséré correctement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voir paragraphe 1.4 - distribution de la vapeur.</li> <li>2. Nettoyer l'orifice à l'aide d'une aiguille.</li> <li>3. Voir paragraphe 11.1 - mise en service.</li> <li>4. Remettre en place le turbo vapeur.</li> </ol>