

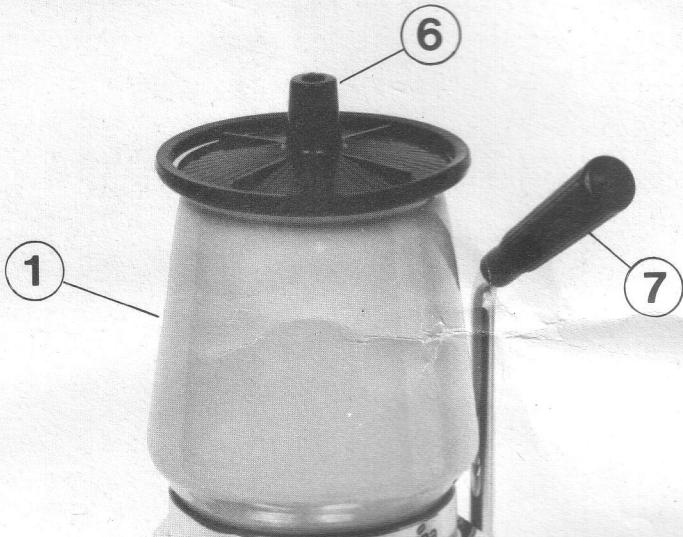
**la peppina**

TECHNISCHE  
INSTRUKTIONEN



ISTRUZIONI PER L'USO  
MODE D'EMPLOI  
INSTRUCTIONS FOR USE  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
MODO DE USAR



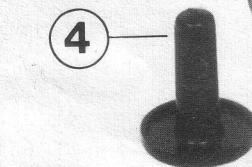


A



B

4



2



3

## ISTRUZIONI PER L'USO

- Versare nel serbatoio (1) l'acqua necessaria per i caffè che si desiderano; il livello massimo è 5-6 cm sotto il bordo. È possibile aggiungere acqua anche in seguito. Inserire la spina in una presa con polo di terra.
- Accendere la macchina con l'interruttore di sinistra (A): si accenderà da sola anche la luce dell'interruttore di destra (B) che deve essere premuto sulla posizione caffè ☕. Attendere che la macchina si scaldi e che la luce dell'interruttore di destra si spegna: La Peppina è pronta per fare il caffè e rimane pronta per ore e ore di seguito. (Funzionamento termomatico)
- Per un solo caffè usare il filtro conico (2), per due quello cilindrico (3). Riempire il filtro di caffè e presarlo col presettato (4): il caffè, a operazione ultimata, deve arrivare circa mezzo centimetro sotto il bordo del filtro. La forza da usare per pressare il caffè dipende dalla sua macinatura (vedere più avanti in «Qualche consiglio»).
- Introdurre il filtro nel portafiltro (5) ed innestarla nella macchina tenendolo col manico spostato a sinistra e serrandolo verso destra.
- È indispensabile scaldare e sterilizzare le tazze: premere l'interruttore di destra su vapore ☕. Appoggiare una alla volta le tazze sul getto di vapore che esce dal coperchio (6) e disporle calde sotto i beccucci del portafiltro riportando l'interruttore di destra su ☕.
- Tenendo ferma con una mano la base della macchina, abbassare completamente la leva (7) e, tenendola bassa, fare piccole pompage con corti movimenti di saliscendi (l'importante «infusione» del caffè) fino a quando escono le prime gocce: abbandonare la leva che deve risalire da sola in circa 10 secondi. Abbassando di nuovo la leva non servono più le corte pompage.
- Per spegnere la macchina premere l'interruttore di sinistra (A).

## FUNZIONAMENTO TERMOMATICICO

### Posizione caffè ☕

«La Peppina» rimane pronta in continuazione per fare il caffè subito. Se resta con il serbatoio vuoto, senza acqua, non soffre minimamente.

### Posizione vapore ☕

Restando senza acqua, la macchina si spegne da sola. Per riaccenderla occorre:

- attendere che la macchina si sia ben raffreddata;
- versare acqua nel serbatoio controllando che l'interruttore di destra (B) sia in posizione caffè;
- premere verso l'alto il pulsantino sporgente sotto il guscio plastico, a sinistra, fino a quando non si riaccende la luce dell'interruttore di destra.



## QUALCHE CONSIGLIO

Se la leva salisse troppo velocemente il caffè potrebbe non riuscire perfetto e ciò dipende dal caffè in polvere che:

- è macinato troppo grosso
- è poco pressato nel filtro
- è in quantità scarsa nel filtro

Se la leva salisse troppo lentamente il caffè in polvere:

- è macinato troppo fine
- è troppo pressato nel filtro
- è in quantità eccessiva nel filtro

Fra i macinini ad elica ed a macine, per questo tipo di macchina sono preferibili quelli a macine.

Dopo un certo uso con acque calcaree può formarsi un deposito all'interno del recipiente ed intorno alla resistenza elettrica. Il calcare deve essere eliminato periodicamente senza aspettare che il deposito diventi troppo spesso:

- versare nel recipiente un mezzo litro di aceto bianco e lasciarlo nella macchina spenta per una notte o più;
- quindi, senza azionare la leva ma capovolgendo la macchina, gettare l'aceto sciacquando con acqua;
- terminare pompando acqua con la leva fino a quando non ha più odore di aceto.

## MODE D'EMPLOI

- Mettre dans le récipient (1) l'eau suffisante pour les cafés que l'on desire obtenir. Le niveau maximum de l'eau doit être 5-6 centimètres au dessous du bord. On peut ajouter de l'eau pendant les opérations. Brancher la fiche dans une prise de courant avec pôle de mise à la terre.
- Enclencher la machine au moyen de l'interrupteur placé à gauche (A): après ça la lampe de l'interrupteur à droite (B), ceci poussé sur la position café  s'allume d'elle même. Attendre que la machine se chauffe et que la lampe de droite soit éteinte: «La Peppina» est prête pour faire le café et reste toujours prête pendant des heures entières de suite. (Fonctionnement thermomatic)
- Pour un seul café utiliser le filtre conique (2), pour deux cafés le filtre cylindrique (3). Remplir le filtre de café moulu, le comprimer à l'aide du tasseur (4) jusqu'à ce qu'il soit un demi-centimètre au dessous du bord. Presser le café dans le filtre plus ou moins fort selon la finesse de mouture. (Voyez ci-dessous par. «Quelques conseils»)
- Introduire le filtre dans le portefiltre (5) et le placer dans la machine en l'empoignant par son manche tourné à gauche et en le serrant à fond vers la droite.
- Il est indispensable de chauffer et stériliser les tasses: pousser l'interrupteur à droite sur vapeur  Placer les tasses une à la fois sur le jet de vapeur qui sort du couvercle (6) et les poser chaudes au dessous des becs du portefiltre en replaçant l'interrupteur à droite sur 
- Pendant qu'on tient bien ferme la machine avec une main appuyée sur la base, abaisser complètement le levier (7) et, en le tenant en bas, faire quelque petit mouvement de pompage, en haut et en bas, jusqu'à ce qu'on voit les premières gouttes sortant du portefiltre (l'importante «infusion» du café): après ça, lâcher le levier qui doit remonter librement en dix secondes à peu près. Si on abaisse de nouveau le levier les petits mouvements de pompage ne sont plus nécessaires.
- Pour déclencher la machine pousser l'interrupteur à gauche (A).

## FONCTIONNEMENT THERMOMATIQUE

### Position café

«La Peppina» est prête pour faire le café à tout instant.

Si le récipient reste vide, sans eau, la machine n'en ressent en aucune façon.

### Position vapeur

S'il reste sans eau, la machine se déclanche toute seule.

Pour la reclencher il faut:

- s'assurer que la machine soit bien refroidie;
- verser de l'eau dans le récipient en s'assurant que l'interrupteur à droite (B) soit sur la position café;
- pousser en haut le bouton qui saille sous la calotte plastique à gauche, jusqu'au moment où la lampe de l'interrupteur à droite se rallume.



## QUELQUES CONSEILS

Si le levier remonte trop rapidement le café peut réussir impartiart ce qu'il faut imputer au café en poudre qui:

- est moulu trop gros
- n'est pas pressé à suffisance dans le filtre
- est en quantité insuffisante

Si le levier remonte trop lentement, il se peut que le café:

- est moulu trop fin
- est trop pressé dans le filtre
- est en quantité excessive

Entre les moulins à hélice et ceux à meules, pour ce type de machine les moulins à meules sont préférables.

Après un certain usage avec des eaux calcareuses il peut arriver qu'un dépôt se forme dans l'intérieur du récipient et autour du corps de chauffe électrique. Le calcaire doit être enlevé périodiquement sans attendre que le dépôt devient trop épais:

- pourvu que la machine soit déclanchée, verser environ un demi-litre de vinaigre blanc dans le récipient, le laisser une nuit ou bien plus;
- après cela, sans actionner le levier, mais en renversant la machine, jeter le vinaigre et rincer tout bien le récipient avec de l'eau;
- enfin, pomper l'eau avec le levier jusqu'on ne sent plus le vinaigre.

## INSTRUCTIONS FOR USE

- Put sufficient water in the container (1) for the desired number of cups of coffee. Highest water level 5-6 cm below the rim. If required, water can be added also during operations. Insert the plug into the current socket with grounding (earth connection).
- Turn on the machine by means of the switch on the left (A): the lamp of the switch on the right will light up by itself (B). This switch to be pushed on the position coffee ☕. Await until the machine get warm and the light of the switch of the right goes out: «La Peppina» is ready to make coffee and remains so for hours continuously without stopping. (Thermomatic operating)
- To make only a cup of coffee use the conical filter (2), for two cups the cylindric one (3). Fill the filter with the press unit (4) until half a centimetre below the rim. Use more or less pression depending on the grinding's fineness. (See below par. «Some Advices»)
- Put the filter into the filter holder (5) and place it on the machine by keeping same with the holder turned to the left and screwing on tight to the right.
- It is necessary to warm up and sterilize the cups: push the switch on the right against the position steam ☕. Lean the cups one at a time on the steam jet getting out from the container lid (6) and place them under the lips of the filter holder, replacing the switch on the right to the position ☕.
- By keeping steady the machine with one hand tight on its base, lower the lever (7) and holding it down pump the handle lightly up and down (the important coffee «infusion») until the first drops of coffee fall down from the filter holder: then release the lever which should gently rise by itself in about 10 seconds. After lowering again the lever, short pumping is no more useful.
- To turn out the machine push the switch on the left.

## THERMOMATIC OPERATING

### Position coffee ☕

«La Peppina» will be ready to operate continuous and make coffee at any time.

When the container get empty, without water, the machine does not suffer any damages at all.

### Position steam ☕

When it remains without water, the machine turns out by itself.

Before switching on again:

- make sure that the machine has cooled down;
- pour water into the container and care that the switch on the right (B) be in the position coffee;
- push upwards the button protuding under the plastic calotte on the left until the lamp on the right will be lighted again.



## SOME ADVICES

If the lever rises too quickly the coffee could be a failure owing to the fact that ground coffee:

- has been ground too coarsely
  - has been not pressed down enough
  - has been put in too small quantity into the filter
- If the lever rises too slowly it comes from the coffee that:
- has been ground too finely
  - has been pressed down too much
  - has been put in excess in the filter

Between coffee-mills operating with propeller and others with crushing millers, for this kind of machine the latters are preferable.

After a certain use with calcareous waters it may happen that a deposit forms in the container's inside and around the electrical heating element. Limestone has to be removed periodically without waiting for the deposit to become thicker:

- pour about half a liter of white vinegar in the container and let it rest for a night or more, when the machine is switched off;
- then, without operating the lever, but by overturning the machine, throw away the vinegar and rinse in water.
- in the end, pump water by using the lever until it does not more smell of vinegar.

# GEBRAUCHSANWEISUNG

- Wasser, entsprechend der gewünschten Tassenzahl bis maximal 5-6 cm unter dem Behälterrand, in den Behälter (1) füllen. Man kann jederzeit, auch während der Zubereitung, Wasser zusetzen. Stecker in die Steckdose mit Erdenspol einsetzen.
- Durch Betätigung des linken Haupt-Netzdruckschalters (A) wird die Maschine in Betrieb genommen: gleichzeitig leuchtet die Kontrolllampe des rechten Netzdrukschalters (B) auf, der sich in Stellung  befinden muss. Sobald die notwendige Wassertemperatur erreicht wird, schaltet das Thermostat aus, die rechte Kontrolllampe erlischt: die Maschine ist nun betriebsbereit zur laufenden Kaffeeherstellung. (Thermomatische Funktion)
- Für eine Tasse Kaffee wird das kegelförmige (2), für zwei Tassen das zylindrische (3) Sieb genommen. Mit dem Messlöffel wird der Kaffee in das jeweilige Sieb gegeben und mit dem Handpresser (4) ca ½ cm unter dem Siebrand eingepresst. Der dazu nötige Kraftaufwand hängt von der Kaffee-Mahlfeinheit ab. (Siehe den nachfolgenden Paragraph «Einige Ratschläge»)
- Das Sieb wird in den Siebträger (5) eingelegt und in den dafür vorgesehenen Verschluss der Maschine durch eine Drehung von links nach rechts bis zur Mitte eingesetzt.
- Die Tassen sollen vor dem Gebrauch mit dem Dampf erwärmt und desinfiziert werden: zu diesem Zweck wird der rechte Netzdrukschalter auf Stellung  gebracht und je eine umgestürzte Tasse auf den durch den Deckel (6) des Behälters entweichenden Dampf gestellt. Darauf bringt man den rechten Netzdrukschalter wieder in Stellung 
- Während die Grundfläche der Maschine mit einer Hand festgehalten wird, wird der Kompressionshebel (7) bis zum Anschlag nach unten gezogen und in dieser Stellung einige Male auf und ab betätigt, bis die ersten Tröpfchen des Espresso-Kaffees herauszufließen beginnen. (Der wichtige Kaffee-Aufguss). Nun wird der Hebel losgelassen, worauf er langsam in seine Ruhestellung innerhalb von ca 10 Sekunden zurückkehren soll. Sollte der Hebel nochmals nach unten gezogen werden, ist in diesem Falle der Kaffee-Aufguss nutzlos.
- Um die Maschine auszuschalten, muss man den linken Netzdrukschalter betätigen.

## THERMOMATISCHE FUNKTION

### Stellung Kaffee

«La Peppina» ist betriebsbereit zur laufenden Kaffee-

herstellung.

Sollte der Behälter leer, ohne Wasser, bleiben, wird die Maschine gar keine Schaden erleiden.

### Stellung Dampf

Sollte die Maschine im Betrieb ohne Wasser bleiben, schaltet sie von sich selbst aus.

Um die Maschine wieder in Betrieb zu setzen, ist folgendes zu beachten:

- erstmal die Maschine abkühlen lassen
- Wasser in den Behälter füllen, indem der rechte Netzdrukschalter (B) sich auf Position Kaffee befinden muss
- den Sicherheitsschalter, links unter dem Gehäusedeckel, drücken, bis die Kontrolllampe des rechten Netzdrukschalters aufleuchtet.

## EINIGE RATSSCHLÄGE

Sollte der Kompressionshebel zu schnell in seine Ruhestellung zurückkehren, ist dies auf folgendes zurückzuführen:

- der Kaffee wurde zu grob gemahlen
- oder zu wenig fest in das Sieb gepresst
- oder zu wenig Kaffee in das Sieb eingelegt.

Umgekehrt, sollte der Hebel zu langsam in seine Ruhestellung zurückkehren:

- der Kaffee wurde zu fein gemahlen
- oder zu fest in das Sieb gepresst
- oder zu viel Kaffee in das Sieb eingelegt.
- Als Kaffee-Mühlen, zwischen den Typen, die mit Propellern oder mit Walzen arbeiten, sind diejenigen versehen mit Walzen vorzuziehen.

Nach einer gewissen Gebrauchszeit mit kalkhaltigem Wasser kann sich eine Kalkablagerung im Innen des Behälters und herum den elektrischen Widerstand bilden. Diese Kalkablagerung muss man periodisch wegnehmen, ohne darauf zu warten, dass die Ablagerung dicker wird:

- ungefähr ein halb Liter Weissessig in den Behälter füllen und eine ganze Nacht oder mehr in der Maschine, ausgeschaltet, ruhen lassen.
- ferner, ohne den Kompressionshebel zu betätigen, die Maschine umstürzen um den Essig herauszuwerfen; dann wird der Behälter sehr reichlich abgespült;
- schliesslich, durch die Betätigung des Kompressionshebels Wasser durchfließen lassen, bis der Behälter nicht mehr nach Essig riecht.

## MODO DE USAR

- Deitar no reservatório (1) a água necessária para os cafés que se desejam; o nível máximo é 5-6 cm abaixo do rebordo. É possível juntar água em seguida. Ligar a ficha numa tomada com ligação à terra.
- Ligar a máquina com o interruptor da esquerda (A): acenderá também a luz do interruptor da direita (B) que deve ser premido sobre a posição café ☕. Esperar que a máquina aqueça e que a luz do interruptor da direita se apague: La Peppina está pronta para fazer o seu café e fica pronta para trabalhar durante horas e horas seguidas. (Funcionamento termomático)
- Para um só café usar o filtro cônico (2), para dois o cilíndrico (3). Encher o filtro de café e acalcar o café com o acalador (4): o café uma vez terminada a operação, deve ficar cerca meio centímetro abaixo do rebordo do filtro. A força de usar para premir o café depende da moagem (verá mais à frente alguns conselhos).
- Introduzir o filtro no porta-filtro (5) e coloca-lo na máquina da esquerda para a direita.
- É indispensável esquentar e esterilizar as chavetas: premir o interruptor da direita sobre o vapor ☕. Colocar uma chaveta de cada vez sobre a saída do vapor em cima da tampa (6) e pôr a chaveta aquecida sob as bicas do porta-filtro levando o interruptor da direita sobre ☕.
- Mantendo fixa com uma mão a base da máquina, abaixar completamente a alavanca (7) e, mantendo-a baixa, fazer pequenas pressões com cortes de movimentos de um subir e um descer (a importante «infusão» do café) até que saiam as primeiras gotas: deixar a alavanca que deve subir sózinha em cerca de dez segundos. Quando abaixa-se de novo a alavanca não se fazem de novo as pequenas pressões.
- Para desligar a máquina basta premir o interruptor da esquerda (A).

## FUNCIONAMENTO TERMOMÁTICO

### Posição café ☕

«La Peppina» fica pronta a fazer o café imediatamente em cada momento. Se deixada com o reservatório vazio, sem água, não se danifica de nenhuma maneira.

### Posição vapor ☕

Ficando sem água, a máquina desliga-se sózinha. Para a voltar a ligar é preciso:

- esperar que a máquina seja bem fria;
- deitar água no reservatório verificando que o interruptor da direita (B) esteja na posição café;
- premir para cima o interruptorinho que ressalta sob a armação plástica, do lado esquerdo, até que volte a acender-se a luz do interruptor da direita.



## ALGUNS CONSELHOS

Se a alavanca subisse muito rapidamente o café poderia não sair perfeito dependendo do café em pó que:

- foi moído muito grosso
- está pouco premido no filtro
- está em quantidade escassa no filtro

Se a alavanca subisse muito lentamente o café em pó:

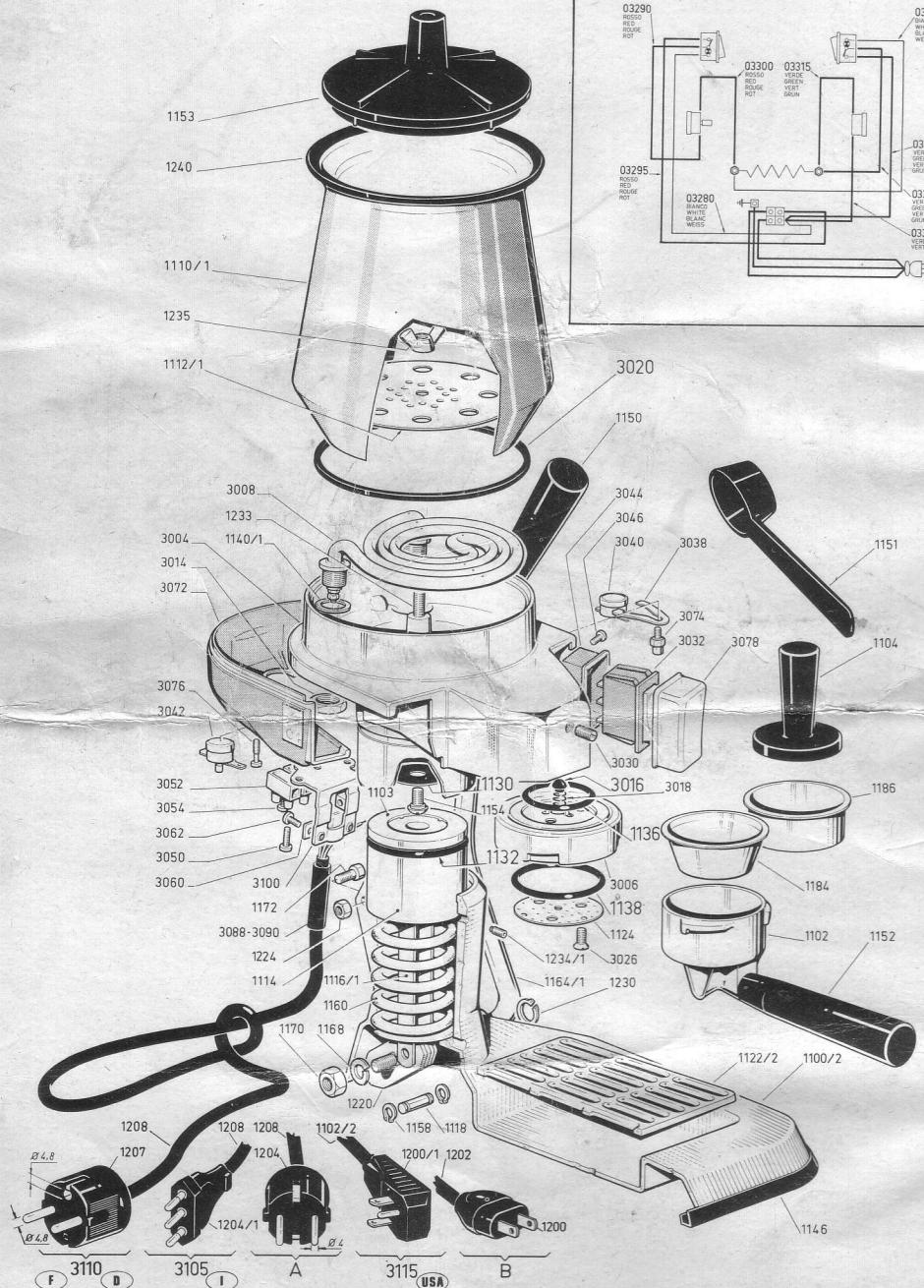
- foi moído muito fino
- está muito premido no filtro
- está em quantidade excessiva no filtro

Entre a moagem de moinho de lâmina e do de mós, para este tipo de máquina é preferível o tipo de mós.

Depois de um determinado uso com águas calcárias pode-se formar um sedimento no interior do reservatório e ao redor da resistência elétrica.

O calcar deve ser eliminado periodicamente antes que o sedimento fique espesso:

- deitar no reservatório cerca de meio litro de vinagre branco e deixá-lo na máquina desligada durante uma noite ou mais;
- depois, sem acionar a alavanca mas emborcando a máquina, jogar o vinagre enxaguando com água;
- terminar tirando água com a alavanca até que desapareça o cheiro de vinagre.



la peppina



**FE-AR**

20127 MILANO (ITALY)

Via Paruta, 74 - Tel. 02/2564192