

La Pavoni spa - Via Privata Gorizia, 7
20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italia
Telefono ++39-02-982171 r.a. - Telefax ++39-02-9821787
www.lapavoni.com
e-mail: espresso@lapavoni.it

La Pavoni S.p.A. si riserva di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.
La Pavoni S.p.A. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary.
La Pavoni S.p.A. se réserve le droit d'apporter toute modification qui se rend nécessaire.
La Pavoni S.p.A. behält sich das Recht alle notwendigen Änderungen durchzuführen vor.
La Pavoni S.p.A. se reserva el derecho de hacer toda modificación que cree necesaria.
La Pavoni S.p.A. reserva-se o direito de introduzir as modificações que se revelem necessárias.

Cod. 383003 - Rev. 06 - Luglio 2002 TPOUTOGRAFIA SENZALARI - LODI

la Pavoni

ISTRUZIONI D'USO

EUROPICOLA - PROFESSIONAL

Dal 1905 macchine per caffè

la Pavoni

Italiano
 Congratulazioni!
 Gentile cliente, Lei oggi ha fatto un'ottima scelta. Le auguriamo molta soddisfazione con la Sua nuova macchina per caffè che Le farà gustare a fondo il piacere dell'espresso.
 Per garantire un buon funzionamento, ed evitare danni a persone o cose, riportiamo alcune semplici norme di sicurezza; Vi

- preghiamo di osservarle scrupolosamente.
- Prima di collegare e di scollegare la macchina, assicurarsi che l'interruttore sia in posizione spenta.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene usata e prima di procedere alla sua pulizia.
- Non usare la macchina se non funziona correttamente o se il cavo o la spina sono stati danneggiati.
- Non usare la macchina in ambienti esterni.
- Non usare la macchina per altro uso che non sia quello per il quale è stata costruita.
- Non toccare le superfici calde.
- Collocare la macchina lontano dalla portata dei bambini.
- Non togliere il portafiltro durante l'erogazione del caffè.
- Non aprire il tappo caldaia quando la macchina è in funzione o ancora in pressione; bisogna prima spegnere la macchina, poi aprire lentamente il volantino rubinetto vapore ed attendere che tutto il vapore fuoriesca dall'apposito tubo e successivamente svitare il tappo.

English

Congratulations!
 Dear customer, today you have made a good choice. We hope you will be fully satisfied with your new espresso coffee machine, that will make you taste the very best espresso coffee.

- To ensure a good machine operation, and avoid damages to persons and properties, some simple safety precautions are hereby listed. It is recommended to observe them carefully.
- Before connecting and disconnecting the machine to the mains, make sure the switch is off.
- Disconnect the machine from the mains when you do not use it, or before cleaning it.
- Do not use the machine when it is not working correctly or when the power cord/plug are damaged.
- Do not use the machine outdoors.
- Do not use the machine for other use than the one it is intended for.
- Do not touch hot surfaces.
- Keep the machine off children's reach.
- Do not remove the filter holder while brewing coffee.
- Do not open the boiler cap when the machine is operating or still under pressure; it is necessary to switch the machine off, to open the steam tap turning the knob very slowly, and wait for all the steam to come out from the steam jet. Then, you can open the boiler cap.

Français

Félicitations!
 Cher client, aujourd'hui Vous avez fait un choix gagnant. Nous Vous souhaitons de goûter pour longtemps un café espresso excellent, avec Votre nouvelle machine à café espresso.

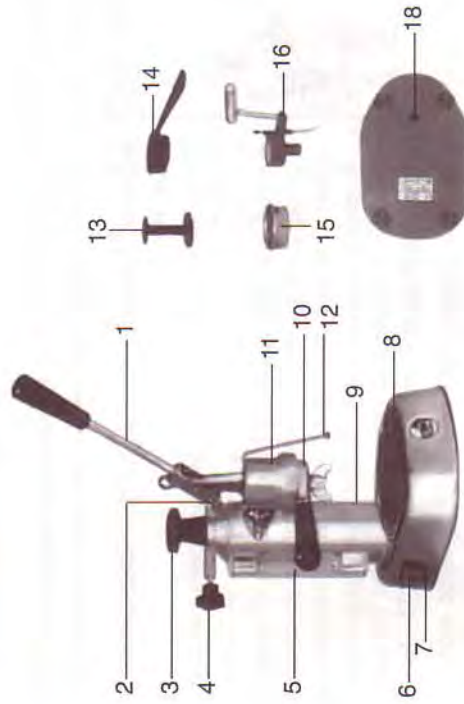
- Voici des simples normes de sécurité, à fin d'obtenir un bon fonctionnement de la machine, et d'éviter tout dommage aux personnes et aux choses. Il est recommandé de les respecter scrupuleusement.
- Avant de brancher ou débrancher la machine du réseau, s'assurer que l'interrupteur soit déclenché.
- Lorsque la machine n'est pas utilisée, ou avant d'effectuer le nettoyage, débrancher la fiche de la prise de courant.
- Ne pas utiliser la machine lorsque son fonctionnement est détectueux, ou bien si le câble et la fiche ont été endommagés.
- Ne pas utiliser la machine à l'extérieur.
- Utiliser la machine seulement pour l'emploi préconisé.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Placer la machine hors de la portée des enfants.
- Ne pas enlever le portafiltre pendant la distribution de café.
- Ne jamais ouvrir le bouchon de la chaudière quand la machine est encore sous pression. Il faut d'abord éteindre l'appareil et ouvrir doucement le volant robinet vapeur, attendre que toute la vapeur sorte du tuyau. Enfin, dévisser le bouchon de la chaudière.

Deutsch

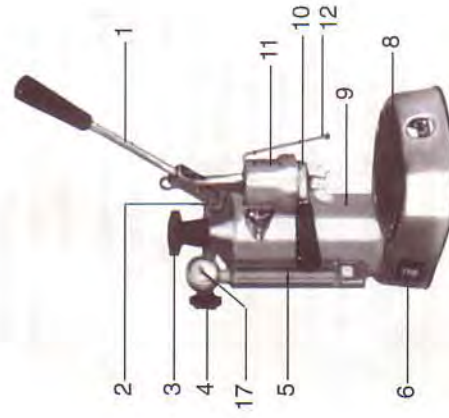
Herzlichen Glückwunsch!
 Lieber Kunde, heute haben Sie eine gute Wahl getroffen. Wir wünschen Ihnen viel Freude und besten Kaffeegenuss mit Ihrer neuen Espressomaschine.

- Im folgenden erhalten Sie einige Sicherheitsvorschlge.
- Achten Sie darauf, daß der Ein-Ausschalter in der Aus-Position ist, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, unbedingt alle Tasten zuerst ausschalten und dann den Netzstecker ziehen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Boiler und Brhkopf während den Betriebs nicht berühren – es besteht Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät von Kindern fernhalten.
- Nie den Siebrger während der Kaffeeverbereitung vom Brhkopf entnehmen.
- Den Sicherheits-Schraubverschluss des Boilers nie ffnen, wenn das Gerät in Betrieb ist oder noch unter Druck steht. Schllen Sie das Gerät erst aus, bevor Sie den Dampfrohr langsam ffnen und warten, bis der gesamte Dampf aus dem Dampfrohr ausgetreten ist. Danach den Dampfrohr wieder zudrehen.

EUROPICCOLA



PROFESSIONAL



1. Leva
2. Valvola di sicurezza
3. Tappo caldaia
4. Volantino rubinetto vapore
5. Vetro livello
6. Interruttore accensione
7. Spia luminosa
8. Griglia vaschetta raccogli-gocce
9. Caldaia
10. Portafiltro
11. Gruppo
12. Tubo vapore
13. Pressino
14. Misurino per una dose di caffè
15. Filtro
16. Cappuccino Automatic
17. Manometro
18. Tappo sottobase

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO

MODELLO EUROPICCOLA
MODELLO PROFESSIONAL

Per ottenere un ottimo caffè espresso è importante utilizzare un caffè di ottima qualità ben torrefatto e giustamente macinato. La macinatura è giusta quando, tenendo alzata la leva (1) con la macchina in pressione, il caffè scende a gocce; si ottiene così il miglior rendimento della Vostra macchina.

MESSA IN SERVIZIO

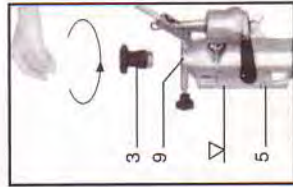
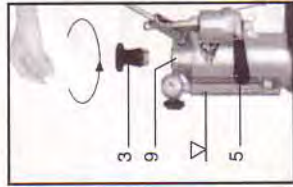


foto A



- Svitare il tappo della caldaia (3) in senso antiorario, foto A.
- Abbassare la leva (1) fino alla fine della sua corsa, foto C.
- Introdurre nella caldaia (9) una quantità di acqua in proporzione al caffè che si desidera fare (la capacità della caldaia è equivalente a 8 tazze di espresso per il modello Europiccola e 16 tazze di espresso per il modello Professional); l'acqua non dovrà comunque superare la parte superiore del vetro livello (5), foto A.
- Avvitare il tappo della caldaia (3) in senso orario ed assicurarsi che il tappo stesso ed il volantino del rubinetto vapore (4) siano ben chiusi (ruotare in senso orario), foto B.
- Inserire il portafiltra (10) nel gruppo (11) e fissarlo con un movimento da destra a sinistra, foto H.

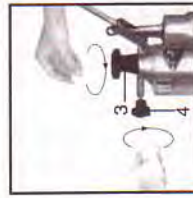


foto B



foto C

- Unicamente all'atto della prima messa in servizio, si consiglia di introdurre nella caldaia (9) una certa quantità di acqua unitamente a due cucchiaini di bicarbonato. Dopo aver portato la macchina in pressione, mettere un recipiente sotto il gruppo (11) e sollevare lentamente la leva (1) in modo da scaricare la quantità di acqua contenuta nella caldaia; ripetere l'operazione almeno due volte. Successivamente, spegnere la macchina, aprire il volantino rubinetto vapore (4) in senso antiorario ed attendere che tutto il vapore fuoriesca dall'apposito tubo (12); aprire il tappo caldaia (3) in senso antiorario e capovolgere la macchina per eliminare tutta l'acqua contenuta nella caldaia.

MESSA IN PRESSIONE DELLA MACCHINA

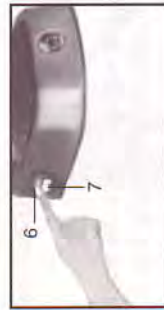


foto D

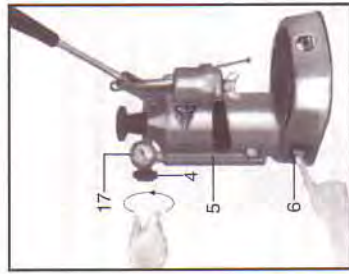


foto D

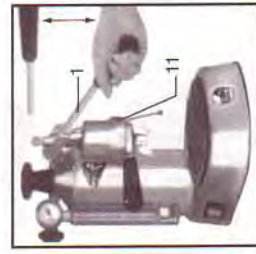


foto E

- Verificare il livello dell'acqua nella caldaia che non deve scendere al disotto della parte inferiore a vista del vetro livello (5).

Modello Europiccola

- Premere l'interruttore (6): si accenderà la spia luminosa, all'interno, che segnala che la macchina è sotto tensione e contemporaneamente anche la spia luminosa (7), foto D.
- Attendere che la spia luminosa (7) si spenga; aprire lentamente, in senso antiorario, il volantino del rubinetto vapore (4) per scaricare la "falsa pressione" dovuta all'aria rimasta in caldaia, richiuderlo in senso orario. La spia si riaccende, aspettare che si spenga. A questo punto la macchina è pronta per erogare il caffè ed il vapore. L'alternarsi successivo della spia luminosa tra acceso e spento non deve essere preso in considerazione, in quanto è dovuto agli interventi del pressostato che regola automaticamente la pressione in caldaia.

Modello Professional

- Premere l'interruttore (6): si accenderà la spia luminosa all'interno che segnala che la macchina è sotto tensione, foto D.
- Quando la lancetta del manometro (17) si porterà nella zona verde, aprire lentamente, in senso antiorario, il volantino del rubinetto vapore (4) per scaricare la "falsa pressione" dovuta all'aria rimasta in caldaia; richiuderlo in senso orario ed attendere che la lancetta del manometro si riporti nella zona verde. A questo punto la macchina è pronta per erogare il caffè ed il vapore. La pressione verrà automaticamente regolata e mantenuta dal pressostato che agisce sulla resistenza.
- Quando si deve fare il primo caffè, a macchina pronta, si consiglia di sollevare la leva (1) fino a metà della sua corsa, e riabbassarla, ripetendo l'operazione per due o tre volte, in modo da consentire il riscaldamento del gruppo (11), del portafiltra (10) e del filtro (15) per poter avere anche il primo caffè alla giusta temperatura, foto E.
- Se la macchina, durante il funzionamento, rimane senz'acqua, interverrà il termostato di sicurezza che interromperà la corrente alla macchina. In questo caso il termostato dovrà essere ripristinato (vedi paragrafo cause di mancato funzionamento).

EROGAZIONE DEL CAFFÈ



foto F

- Inserire il filtro (15) da una o due dosi in dotazione, nel portafiltro (10), foto F.

- Riempire il filtro (15) con uno o due misurini di caffè macinato a seconda del numero di caffè da preparare, foto F.

- Premere il caffè, utilizzando l'apposito pressino (13) e pulire il bordo del filtro da eventuali residui di caffè, foto G.



foto G

- Inserire il portafiltro (10) nell'apposito alloggiamento del gruppo (11), avendo l'avvertenza di bloccare, con l'altra mano, l'impugnatura della leva (1) per tenere ferma la macchina, e compiere un movimento da destra a sinistra per bloccare il portafiltro stesso, foto H.

- Portare la leva (1) verso l'alto (mentre con la mano sinistra si afferra l'impugnatura del portafiltro per tenere ferma la macchina) e mantenerla nella posizione per pochi secondi; quindi, scese le prime gocce di caffè, abbassarla fino al termine della corsa consentita. Si ripeterà la manovra a seconda della quantità di caffè desiderata, foto I.

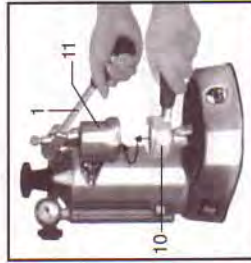


foto H

- Per ottenere una caduta uniforme del caffè, la pressione esercitata sulla leva dovrà essere proporzionale alla resistenza incontrata dalla leva stessa durante l'erogazione.

- Ripetere le stesse operazioni a seconda dei caffè desiderati.

- Dopo aver fatto il caffè, lasciare la leva (1) rivolta verso il basso (posizione di riposo) in modo che l'acqua rimasta in caldaia non fuoriesca dal gruppo (11) e spegnere la macchina.

- **Attenzione:** dopo ogni caffè erogato, non togliete immediatamente il portafiltro ma attendete alcuni secondi in modo che non vi sia più pressione residua tra il filtro e la doccetta che potrebbe causare la fuoriuscita della guarnizione in gomma dal gruppo o lo schizzo di sostanza liquida impregnata di polvere di caffè contenuta nel filtro. Il portafiltro (10) va tolto lentamente dal gruppo (11), da sinistra verso destra, esercitando una leggera pressione verso il basso per favorire l'eliminazione dell'eventuale pressione residua.

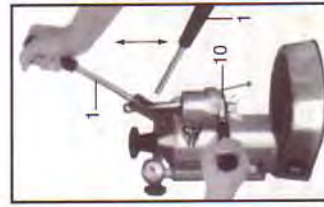


foto I

EROGAZIONE DEL VAPORE



foto L

- Dopo aver controllato che nella caldaia ci sia regolarmente acqua ed aver effettuato tutte le manovre previste per portare la macchina in pressione, assicurarsi che la leva (1) sia rivolta verso il basso (posizione di riposo) e mantenerla in quella posizione.

- Prima di scaldare qualsiasi bevanda, far uscire con cautela un po' di vapore dal tubo (12) operando sul volantino rubinetto vapore (4) in senso antiorario per eliminare l'eventuale condensa che si è accumulata all'interno della caldaia; successivamente aumentare l'apertura del rubinetto, onde consentire la fuoriuscita della quantità di vapore desiderata, foto L.

- Per ottenere un'abbondante quantità di vapore, l'acqua in caldaia deve essere circa a metà del vetro livello (5).

- Chiudere il volantino rubinetto vapore (4) in senso orario.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO



foto M

La sostituzione del tubo vapore tradizionale (12) con il Cappuccino Automatic (16) (optional sui modelli a base nera) deve avvenire prima della messa in servizio.

Le operazioni da svolgere sono le seguenti:

- Accertarsi che il volantino (4) del rubinetto vapore sia chiuso, foto B.

- Ruotare il tubo vapore (12) in senso orario fino alla posizione di fermo e sfilare dalla propria sede il tubo vapore, tirandolo verso destra, foto M.

- Infilare nella propria sede il dispositivo con il Cappuccino Automatic (16) spingendolo verso sinistra, foto N. Ruotare il dispositivo con il Cappuccino Automatic (16) in senso antiorario fino alla posizione di fermo, foto O.

Per riposizionare il tubo vapore (12), ripetere l'operazione sopradescritta in senso inverso.

- Inserire il tubo di aspirazione (B) nel recipiente contenente il latte, posto a fianco della macchina, foto P.

- Porre la tazza con il caffè preparato precedentemente sotto il beccuccio del Cappuccino Automatic, ed aprire il volantino del rubinetto vapore (4) in senso antiorario; inizia così l'erogazione di latte emulsionato caldo e ricco di schiuma.



foto N

foto O



foto P

- Agendo sullo spinnotto (D) - foto P e Q - è possibile regolare la schiuma del latte; tirando lo spinnotto (D) verso l'alto la schiuma acquista maggior volume.

Per interrompere l'erogazione, chiudere il volantino rubinetto vapore (4) in senso orario.

Dopo ogni erogazione è necessario pulire il Cappuccino Automatic dai residui del latte:

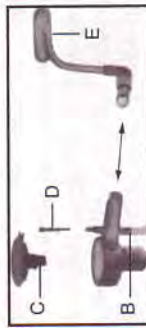


foto Q

- Mettere a fianco della macchina un bicchiere pieno d'acqua, nel quale immergere il tubo di aspirazione (B).

- Procedere come per la normale preparazione di un cappuccino, lasciando scorrere l'acqua sporca in un idoneo recipiente.

Il cappuccino si può ottenere anche usando il tubo vapore (12).

Per ottenere la montatura del latte per il cappuccino, introdurre il latte da preparare in un contenitore alto e stretto, riempito a metà, immergere il tubo vapore (12) fino a toccare il fondo del contenitore, ruotare lentamente il volantino rubinetto vapore (4) in senso antiorario e portare il latte quasi all'ebollizione.

Alzare ed abbassare alternativamente il contenitore, a rubinetto aperto, fino a sfiorare la superficie del latte, per qualche secondo, fino ad ottenere la montatura. Per ottenere il cappuccino, aggiungere al caffè caldo realizzato nell'apposita tazza, il latte caldo e montato.

MANUTENZIONE DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC

Oltre alla pulizia immediata dopo ogni impiego, sottoporre di tanto in tanto il Cappuccino Automatic ad una pulizia più accurata. Sfilare il Cappuccino Automatic dalla propria sede (E), togliere il coperchio (C), il tubo di aspirazione (B), lo spinnotto (D) e lavare il tutto sotto l'acqua corrente, foto Q. Al termine dell'operazione, rimontare le parti in senso inverso.

AVVERTENZE

- Collocare la macchina sopra una base stabile e asciutta.
- Controllare sempre il livello dell'acqua attraverso l'apposito livello (5); la mancanza di acqua con la macchina in funzione causa la bruciatura della resistenza (la macchina è comunque dotata di un termostato di sicurezza).
- La macchina, quando è accesa, oltre a riscaldare l'acqua, produce vapore che resta compreso all'interno della caldaia; per ragioni di sicurezza si consiglia di non lasciarla alla portata dei bambini.
- Non toccare la caldaia (9) ed il gruppo (11) quando la macchina è calda.

- Non aprire mai il tappo caldaia (3) quando la macchina è in funzione o ancora in pressione.
- Per svitare il tappo e riempire nuovamente la caldaia, portare l'interruttore (6) sulla posizione di macchina spenta, aprire lentamente il volantino rubinetto vapore (4) in senso antiorario ed attendere che tutto il vapore fuoriesca dall'apposito tubo (12). Nel caso il vapore non fuoriesca in modo regolare, togliere il portafiltro (10) e sollevare lentamente la leva (1) in modo che il vapore e l'acqua contenuti nella caldaia escano attraverso il gruppo. Nei due casi si raccomanda di mettere un recipiente per raccogliere il vapore e l'acqua.

- Spegnendo la macchina, durante il raffreddamento dell'acqua contenuta nella caldaia può accadere che la leva, da sola, si sposti verso l'alto. Il fenomeno è causato dalla depressione che si crea all'interno della caldaia stessa.

MANUTENZIONE

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, togliere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Pulire regolarmente il portafiltro (10) ed il filtro (15), la doccetta alloggiata nel gruppo (11) e la vaschetta raccogliacqua (8) nonché il terminale del tubo vapore (12).
- Per togliere il calcare che si deposita sulla resistenza e all'interno della caldaia, usare acqua e aceto portata all'ebollizione all'interno della caldaia stessa.
- Non immergere la macchina nell'acqua, nemmeno parzialmente.
- Non pulire la macchina con abrasivi o detersivi. Utilizzare un panno umido.

CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO

- **La macchina non funziona e la spia dell'interruttore generale non si accende:**

- 1) manca corrente;
- 2) la spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente.

- **La spia dell'interruttore generale è accesa e l'acqua non si scalda:**

- 1) il termostato è da ripristinare: togliere il tappo (18) dalla sottobase e premere il pulsantino rosso per il ripristino del termostato;
- 2) la resistenza è interrotta oppure è bruciata.

- **La macchina in pressione non eroga vapore:**

- 1) pulire i fori del terminale del tubo vapore (12) con l'ausilio di un ago.

Durante l'erogazione:

- **Non esce caffè:**

- 1) manca acqua nella caldaia;
- 2) il caffè è macinato troppo fine;
- 3) la quantità di caffè è eccessiva.

- **Il caffè esce troppo rapidamente:**

- 1) il caffè è macinato troppo grosso;
- 2) la quantità di caffè è insufficiente.

● Il caffè esce a gocce:

- 1) il caffè è macinato troppo fine;
- 2) la quantità di caffè è eccessiva.

● Il caffè esce a lato del portafiltra:

- 1) il portafiltra non è inserito correttamente;
- 2) il bordo del portafiltra non è pulito;
- 3) la guarnizione sottocoppa è usurata.

● Non si forma la crema sul caffè:

- 1) la miscela di caffè non è adatta per il tipo di macchina;
- 2) la macinatura non è corretta;
- 3) la quantità di caffè è insufficiente.

ACCESSORI

Vaschetta raccogli gocce con griglia.

Filtro da una dose e da due dosi.

Misurino per dose caffè.

Pressino.

Cappuccino Automatic (optional sui modelli a base nera).

DATI TECNICI**Modello Europiccola**

Dimensioni: lunghezza cm 20, altezza cm 32, profondità cm 29.

Peso: 5 Kg.

Capacità della caldaia equivalente ad 8 tazze di espresso.

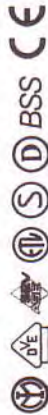
Erogazione vapore: 10 minuti ininterrotti.

Cavo alimentazione: lunghezza cm 150.

Pressione in caldaia: 0,7 - 0,8 atm.

Tempo medio di riscaldamento: 5 minuti.

Alimentazione: 230 V 50 Hz per Europiccola/A, oppure 120 V 60 Hz.



Resistenza: 1000 W.

Termostato di sicurezza.

Pressostato per mantenere la pressione in caldaia costante.

Disponibile nei modelli:

- normale (con la base verniciata)
- lusso (tutta cromata)
- rame / ottone
- lusso e rame / ottone con impugnature legno
- oro

Modello Professional

Dimensioni: lunghezza cm 20, altezza cm 32, profondità cm 29.

Peso: 5,5 Kg.

Capacità della caldaia equivalente a 16 tazze di espresso.

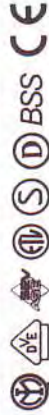
Erogazione vapore: 15 minuti ininterrotti.

Cavo alimentazione: lunghezza cm 150.

Pressione in caldaia: 0,7 - 0,8 atm.

Tempo medio di riscaldamento: 5 minuti.

Alimentazione: 230 V 50 Hz per Professional/A, oppure 120 V 60 Hz.



Resistenza: 1000 W.

Termostato di sicurezza.

Pressostato per mantenere la pressione in caldaia costante.

Disponibile nei modelli:

- normale (con la base verniciata)
- lusso (tutta cromata)
- rame / ottone
- lusso e rame / ottone con impugnature legno
- oro

La sottobase è fissata alla macchina mediante una vite speciale tipo Torx, per evitare manomissioni alle parti elettriche; di conseguenza, per qualsiasi tipo di intervento e per l'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.