

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. hält das Recht alle notwendigen Änderungen durchzuführen.

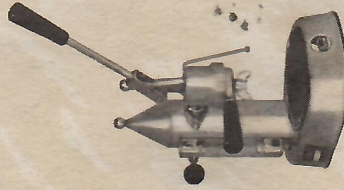
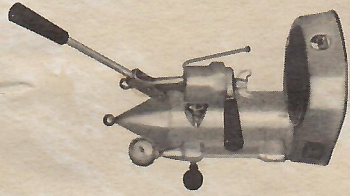
La Pavoni S.p.A. se reserva el derecho de hacer toda modificación que cree necesaria.

La Pavoni S.p.A. reserva-se o direito de introduzir as modificações que se revelem necessárias.

# ISTRUZIONI D'USO

CLASSICA DE LUXE - GRAND CLASSICA  
ROMANTICA DE LUXE - GRAND ROMANTICA

Dal 1905 macchine per caffè



la Pavoni

la Pavoni



## 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 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.

## 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.

## 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 défectueux, 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 portefiltre pendant la distribution de café.

## Deutsch

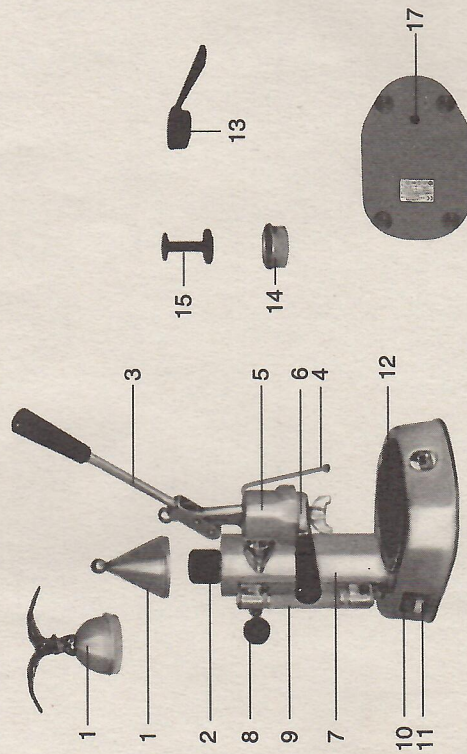
## Herzlichen Glückwunsch!

Lieber Kunde, heute haben Sie einen guten Kauf gemacht. Wir wünschen Ihnen viel Freude und bestes Espressogenuss mit Ihrer neuen Espressomaschine.

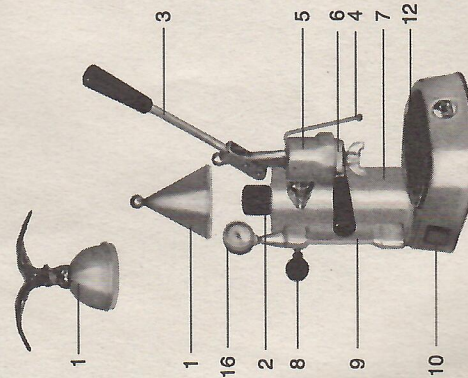
Hiernach geben wir Ihnen einige kleine Sicherheitsvorschläge:

- Beachten Sie, dass der Schalter ausgeschaltet ist, bevor die Maschine zu verbinden.
- Den Stecker entfernen, bevor die Maschine zu reinigen.
- Die Maschine bei schlechter Arbeit oder mit beschädigtem Stecker oder Kabel nicht benutzen.
- Die Maschine nicht aussen benutzen.
- Keine andere Verwendung an der Maschine geben.
- Die warme Flächen nie berühren.
- Die Maschine weg von Kindern stellen.
- Den Siebträger während der Kaffeebrühen nie wegnehmen.

## CLASSICA DE LUXE - ROMANTICA DE LUXE



## GRAND CLASSICA - GRAND ROMANTICA



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



## MACCHINA PER CAFFÈ/ ESPRESSO

**MODELLO CLASSICA DE LUXE - MODELLO ROMANTICA DE LUXE**  
**MODELLO GRAND CLASSICA - MODELLO GRAND ROMANTICA**

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 (3) con macchina in pressione, il caffè scende a gocce; si ottiene così il miglior rendimento della Vostra macchina.

## MESSA IN SERVIZIO

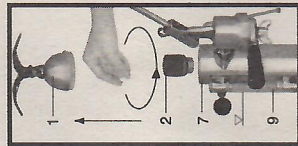
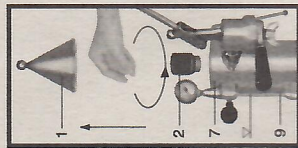


foto A



- Togliere il coperchio (1) verso l'alto
- Svitare il tappo di sicurezza caldaia (2) in senso antiorario, foto A
- Abbassare la leva (3) fino alla fine della sua corsa, foto C.
- Introdurre nella caldaia (7) una quantità di acqua in proporzione al caffè che si desidera fare (la capacità della caldaia è equivalente ad 8 tazze di espresso per il Modello Classica De Luxe e Modello Romantica De Luxe e 16 tazze di espresso per il Modello Grand Classica e Modello Grand Romantica); l'acqua non dovrà comunque superare la parte superiore del vetro livello (9), foto A.

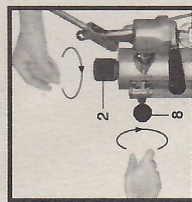


foto B



foto C

- Avvitare il tappo di sicurezza caldaia (2) in senso orario ed assicurarsi che il tappo stesso ed il volantino del rubinetto vapore (8) siano ben chiusi (ruotare in senso orario), foto B, e rimettere il coperchio (1).
- Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa di corrente di voltaggio adeguato (vedere la targhetta posta sotto la base della macchina), foto C.

- Unicamente all'atto della prima messa in servizio, si consiglia di introdurre nella caldaia (7) una certa quantità di acqua unitamente a due cucchiaini di bicarbonato. Dopo aver portato la macchina in pressione, mettere un recipiente sotto il gruppo (5) e sollevare lentamente la leva (3) 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 (8) in senso antiorario ed attendere che tutto il vapore fuoriesca dall'apposito tubo (4), aprire il tappo sicurezza caldaia (2) in senso antiorario e capovolgere la macchina per eliminare tutta l'acqua contenuta nella caldaia.

## MESSA IN PRESSIONE DELLA MACCHINA

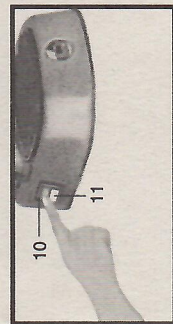


foto D

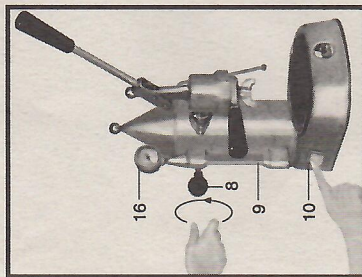


foto D

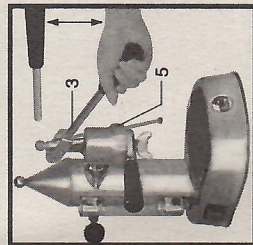


foto E

- Verificare il livello dell'acqua nella caldaia, che non deve scendere al disotto della parte inferiore a vista del vetro livello (9).

## Modello Classica De Luxe - Modello Romantica De Luxe

- Premere l'interruttore (10): si accenderà la spia luminosa all'interno che segnala che la macchina è sotto tensione, e contemporaneamente anche la spia luminosa (11), foto D.
- Attendere che la spia luminosa (11) si spenga; aprire lentamente in senso antiorario il volantino del rubinetto vapore (8) 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 fra 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 Grand Classica - Modello Grand Romantica

- Premere l'interruttore (10): si accenderà la spia luminosa all'interno che segnala che la macchina è sotto tensione, foto D.
- Quando la lancetta del manometro (16) si porterà nella zona verde, aprire lentamente, in senso



antiorario, il volantino del rubinetto vapore (8) 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 (3) fino a metà della sua corsa, e riabbassarla, ripetendo l'operazione per due o tre volte, in modo da consentire il riscaldamento del gruppo (5) per poter avere anche il primo caffè alla giusta temperatura, foto E.
- Se la macchina durante il funzionamento rimane senz'acqua, interverrà il termoprotettore posto a protezione della resistenza, che interromperà la corrente alla macchina. In questo caso il termoprotettore dovrà essere ripristinato.

#### EROGAZIONE DEL CAFFÈ



foto F

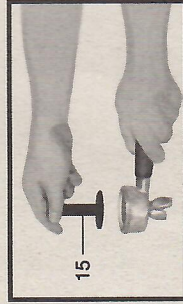


foto G

- Inserire il filtro (14) da una o due dosi in dotazione, nel portafiltro (6), foto F.
- Riempire il filtro (14) con uno o due misurini di caffè macinato a seconda del numero di caffè da preparare, foto G.
- Premere il caffè utilizzando l'apposito pressino (15), e pulire il bordo del filtro da eventuali residui di caffè, foto G.
- Inserire il portafiltro (6) nell'apposito alloggiamento del gruppo (5), avendo l'avvertenza di bloccare, con l'altra mano, l'impugnatura della leva (3) per tenere ferma la macchina, e compiere un movimento da destra a sinistra per bloccare il portafiltro stesso, foto H.
- Portare la leva (3) verso l'alto (mentre con la mano sinistra si afferra l'impugnatura del portafiltro (6) per tenere ferma la macchina) e mante-

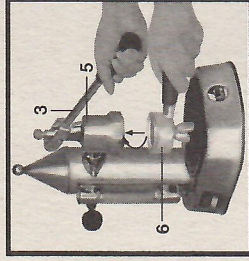


foto H

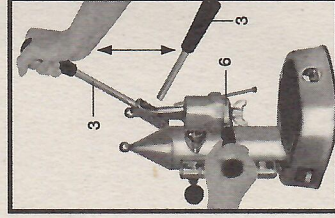


foto I

- **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 imprugnata di polvere di caffè contenuta nel filtro.
- Il portafiltro (6) va tolto lentamente dal gruppo (5), da sinistra verso destra, esercitando una leggera pressione verso il basso per favorire l'eliminazione dell'eventuale pressione residua.

#### EROGAZIONE DEL VAPORE

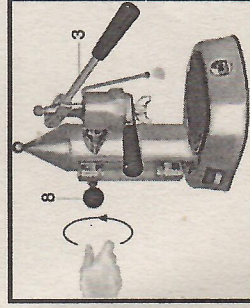


foto L

- Dopo aver controllato che nella caldaia ci sia regolarmente acqua (almeno a metà livello), ed aver effettuato tutte le manovre previste per portare la macchina in pressione, assicurarsi che la leva (3) 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 vapore (4) operando sul volantino rubinetto vapore (8), 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.
- Chiudere il volantino rubinetto vapore (8) in senso orario.

#### PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

- Introdurre il latte da preparare in un contenitore alto e stretto, riempito a metà.
- Immergere il tubo vapore (4) fino a toccare il fondo del contenitore, ruotare lentamente il volantino rubinetto vapore (8) 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; chiudere il volantino rubinetto vapore (8) in senso orario.
- Per ottenere il cappuccino, aggiungere al caffè caldo, preparato nell'apposita tazza, il latte caldo e montato.

#### AVVERTENZE

- Collocare la macchina sopra una base stabile e asciutta.
- Controllare sempre il livello dell'acqua attraverso l'apposito livello (9), prima dell'utilizzo della macchina; la mancanza di acqua con la macchina in funzione, causa la bruciatura della resistenza (la macchina è comunque dotata di un termoprotettore salva resistenza).
- La macchina, quando è accesa, oltre a riscaldare l'acqua, produce vapore, che resta compresso all'interno della caldaia; per ragioni di sicurezza si consiglia di non lasciarla alla portata dei bambini.
- Non toccare la caldaia (7), il coperchio (1) ed il gruppo (5) quando la macchina è calda.
- Non aprire mai il tappo sicurezza caldaia (2) quando la macchina è in funzione. Per svitare il tappo per riempire nuovamente la caldaia, portare l'interruttore (10) sulla posizione di macchina spenta, aprire lentamente il volantino rubinetto vapore (8) in senso antiorario ed attendere che tutto il vapore fuoriesca dall'apposito tubo (4). Nel caso il vapore non fuoriesca in modo regolare, togliere il portafiltro (6) e sollevare lentamente la leva (3) in modo che il vapore e l'acqua contenuti nella caldaia escano attraverso il gruppo (5). Nei due casi si raccomanda di mettere un recipiente per raccogliere il vapore e l'acqua.

#### MANUTENZIONE

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, togliere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Pulire regolarmente il portafiltro (6) ed il filtro (14), la doccetta alloggiata nel gruppo (5) e la vaschetta raccogligocce (12), nonché il terminale del tubo vapore (4).
- Per togliere il calcare che si deposita sulla resistenza e all'interno della caldaia, usare acqua e aceto portate all'ebollizione all'interno della caldaia stessa.
- Non immergere la macchina nell'acqua, nemmeno parzialmente.
- Non pulire la macchina con abrasivi o detergenti; utilizzare un panno umido

#### CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO

- La macchina non funziona e la spia luminosa 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 termoprotettore è da ripristinare, togliere il tappo (17) dalla sottobase e premere il pulsante rosso per il ripristino del termoprotettore.
    - 2) La resistenza è interrotta oppure bruciata
  - La macchina in pressione non eroga vapore:
    - 1) pulire i fori del terminale del tubo vapore (4) con l'ausilio di un ago.
- Durante l'erogazione:**
- Non esce caffè:
    - 1) manca l'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 o troppo pressata.

• Il caffè esce a lato del portafiltro:

- 1) il portafiltro non è inserito correttamente
- 2) il bordo del portafiltro 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 una dose caffè  
Pressino

## DATI TECNICI

Modello CLASSICA DE LUXE - Modello ROMANTICA DE LUXE

Dimensioni: larghezza cm. 20, altezza cm. 35, profondità cm. 29  
Peso: kg. 5,2 mod. Classica; kg. 5,6 mod. Romantica  
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 Mod. Classica De Luxe/A e  
Romantica De Luxe/A, oppure 120V 60Hz



Resistenza: 1000 W

Termoprotettore salvaresistenza

Pressostato per mantenere la pressione in caldaia costante.

Disponibile nel modello:

- De Luxe (tutta cromata)

Modello GRAND CLASSICA - Modello GRAND ROMANTICA

Dimensioni: larghezza cm. 20, altezza cm. 37, profondità cm. 29  
Peso: kg. 5,9 mod. Grand Classica; kg. 6,3 mod. Grand Romantica  
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 Mod. Grand Classica/A e  
Grand Romantica/A, oppure 120V 60Hz



Resistenza : 1000 W

Termoprotettore salvaresistenza

Pressostato per mantenere la pressione in caldaia costante.

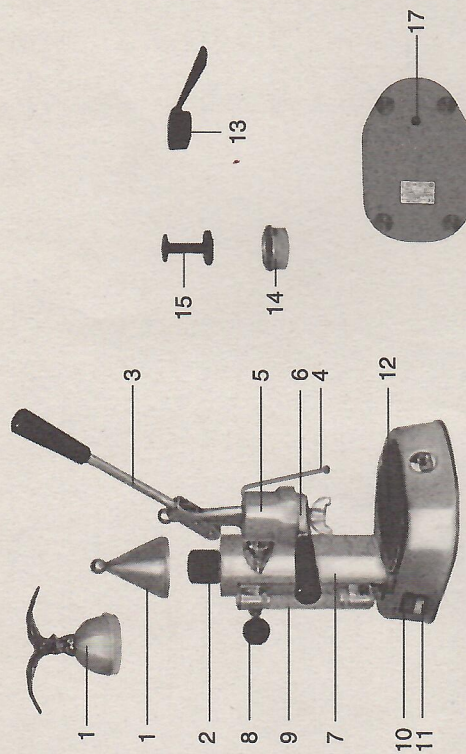
Disponibile nei modelli:

- De Luxe (tutta cromata)
- Exclusive (rame e ottone)

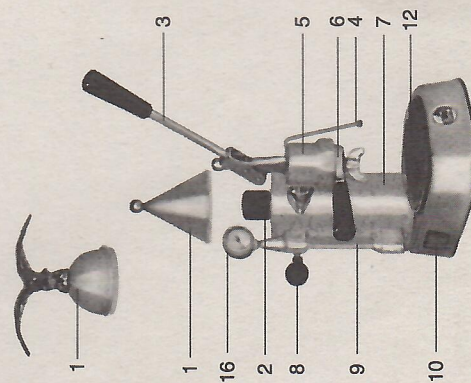
La sottobase è fissata alla macchina mediante una vite speciale tipo Torx per evitare manomissioni alle parti elettriche; di conseguenza, per qualsiasi tipo di intervento e per l'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.



## CLASSICA DE LUXE - ROMANTICA DE LUXE



## GRAND CLASSICA - GRAND ROMANTICA



1. Hood
2. Boiler safety cap
3. Lever
4. Steam Pipe
5. Group
6. Filter Holder
7. Boiler
8. Steam tap knob
9. Water lever glass
10. On-off Switch
11. Warning light
12. Drip tray grid
13. Measuring spoon for one coffee
14. Filter
15. Coffee press
16. Pressure gauge
17. Under-base cap

## ESPRESSO COFFEE MACHINE

## MODEL CLASSICA DE LUXE - MODEL ROMANTICA DE LUXE

## MODEL GRAND CLASSICA - MODEL GRAND ROMANTICA

In order to obtain a good espresso coffee, it is important to use a top quality coffee, correctly roasted and ground. If, when the machine is under pressure and the lever (3) is held in the upright position, the coffee comes out drop by drop, then the grind is correct.

## SETTING UP THE MACHINE

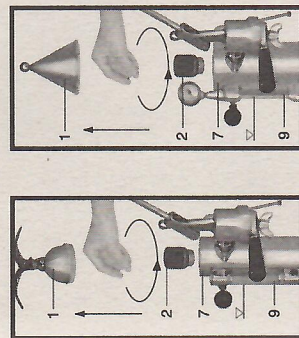


photo A

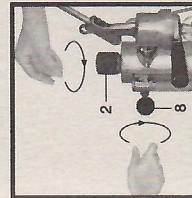


photo B

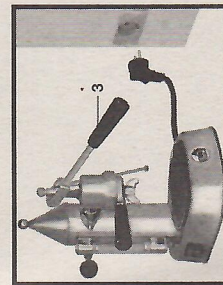


photo C



## SETTING UP THE MACHINE FOR USE

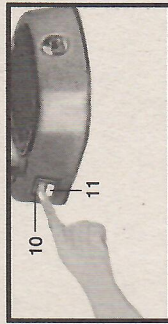


photo D

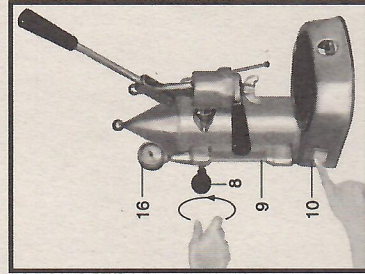


photo E

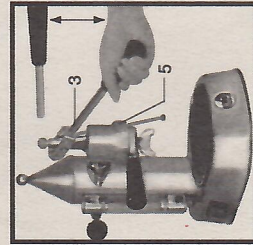


photo F

- Check the water level in the boiler: it never must go below the bottom of the level glass (9)

### Modello Classica De Luxe - Modello Romanica De Luxe

- Press the switch (10) ; the internal warning lamp will light up (the machine is now power supplied), in the meantime also the warning light (11) will light up, photo D.
- Wait till the indicator light (11) turns off; slowly open the steam tap knob (8) anticlockwise in order to release completely the "false pressure" in the boiler (due to air); close it clockwise. The warning light comes on again: wait until it goes off. Now the machine is ready to make coffee and deliver steam.
- It is normal that, from time to time, the warning light goes on and off; this indicates that the pressurestat that automatically controls the boiler pressure is working.

### Modello Grand Classica - Modello Grand Romanica

- Press the switch (10) ; the internal warning lamp indicating that the machine is power supplied will turn on, photo D.
- When the pressure gauge hand (16) reaches the green zone, slowly open the steam tap knob (8) anticlockwise to release the "false pressure" (due to air) in the boiler; close it clockwise and wait until the gauge hand is back in the green zone. Now the machine up to pressure is ready to make coffee and deliver steam. The pressure is automatically controlled by the pressurestat which controls the power supply.

- When making the first coffee, after the machine is up to pressure, raise the lever (3) a half stroke and then pull it down; repeat this operation two or three times, to allow the group (5) to warm up,

in order to obtain hot coffee since the first cup , photo E. This ensures the first cup of coffee you make is really hot.

- If the machine is left turned on without water in the boiler, a thermal switch cuts off the power to the machine, to protect the heating element. In this case, the thermal switch has to be reset.

## COFFEE PREPARATION

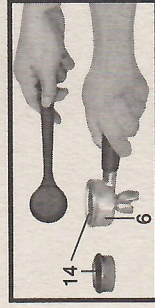


photo F

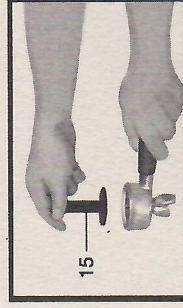


photo G

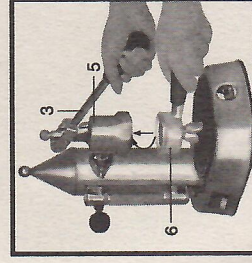


photo H

- Insert the filter (14) single or double into the filter holder (6), photo F.
- Fill the filter (14) with one or two measuring spoons of ground coffee, according to the required number of coffees, photo F.
- Press the coffee with the press (15) and clean the filter rim of possible coffee residues, photo G.
- Insert the filter holder (6) into its housing under the group (5); with the other hand hold the lever (3) handle in order to keep the machine steady, and turn the filter holder from right to left to lock it into the group, photo H.
- Raise the lever (3) upright, (while holding the filter holder handle with the other hand, in order to keep the machine steady) and keep it in this position for some seconds, until the first drops of coffee come out; then, pull it down completely. Repeat the same operation if using the double filter, photo I.
- In order to obtain an even coffee delivery, pressure on the lever should be proportional to resistance faced by the lever during the delivery.
- If a weaker coffee is wanted, raise and lower the lever as required to suit your taste.
- When you have finished making coffee, leave the lever (3) in its lower position (rest position) to prevent water remaining in the boiler flowing out of the group (5). Then, switch the machine off.



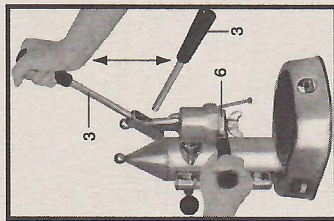


photo 1

- **Warning:** after making a coffee, do not remove the filter holder immediately, but wait some seconds, until there is no more pressure between the filter and the group. Such pressure may cause the rubber gasket to spring out, or a coffee residue to spray out of the filter brim. The filter holder (6) has to be taken out of the group slowly (5), pulling it rightwards, pushing it slightly downwards, to release any residual pressure.

### STEAM DELIVERY

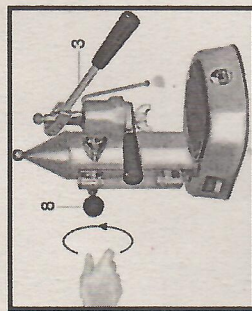


photo 1

- After checking that there is water in the boiler (at least half of the sight glass), and after carrying out all the previous operations to put the machine under pressure, make sure that the lever (3) is in the bottom (idle position) and keep it in this position.
- Before heating any liquid let some steam escape from tube (4) by opening the steam tap knob (8) anticlockwise to remove any water condensation in the boiler. Then, open the tap further, to reach a good steam pressure, photo L.
- Close the steam tap knob (8) clockwise.

### CAPPUCCINO MAKING

- Use a jug half full with milk to be prepared.
- Immerse the steam jet (4) in the milk until it touches the bottom of the jug, gradually open the steam tap knob (8) anticlockwise until the milk almost boils.
- Move the jug up and down, by keeping the steam tap open, for few seconds, making the tube end arrive just on the milk surface, until a good froth is reached; close the steam tap knob (8) clockwise.
- To obtain the cappuccino, add the frothed milk to the coffee already prepared.

### WARNING

- Install the machine on a steady and dry base.
- Before using the machine, always check the water level in the sight glass (9); lack of water when machine is under operation may cause the heating element to burn out (however the machine is equipped with a thermal protector for the element).
- When the machine is switched on, the water heats and produces pressurized steam inside the boiler. For safety reasons, keep the machine off children's reach.
- Avoid touching the boiler (7), the cap (1) and the group (5) when the machine is hot.
- Never open the boiler cap (2) when the machine is under pressure. To unscrew the cap to refill the boiler, press the switch (10) to turn the machine off. Slowly open the steam tap knob (8) anticlockwise and let the steam completely escape from tube (4). If steam does not flow out freely, remove filter holder (6) and slowly lift up the lever (3). In this way steam and water inside the boiler will come out through the group (5). In both cases, it is recommended to use a container to collect steam and water.

### MAINTENANCE

- Before any cleaning and maintenance operation, disconnect the plug from socket.
- Regularly clean the filter holder (6), the filter (14), the filter basket in the group (5) and the drip tray (12), as well as the steam tube end (4).
- To clean the machine from scale on the heating element and inside the boiler, make some water and vinegar boil inside the boiler itself.
- Never immerse the machine in water, neither a part of it.
- Never clean the machine with abrasives or detergents; use a damp cloth.

### TROUBLESHOOTING GUIDE

- The machine does not operate and switch warning lamp does not light up:
  - 1) mains failure
  - 2) power supply cord is not properly connected



• Switch warming lamp is on, but water is not heated:

- 1) Thermal protector needs to be restored; take out the cap (17) from the underbase and push the red button to restore the thermal protector.
- 2) The element is interrupted or burnt out.

• Machine under pressure does not deliver steam:

Clean the holes of the steam tube end (4) using a needle.

**During the delivery:**

- Coffee is not delivered:
  - 1) no water in the boiler
  - 2) Coffee grind is too fine
  - 3) too much coffee in filter
- Coffee flows out too quickly
  - 1) coffee grind is too coarse
  - 2) coffee quantity is not sufficient
- Coffee comes out drop by drop
  - 1) Coffee grind is too fine
  - 2) Too much coffee in filter or coffee pressed too much
- Coffee comes out from side of the filter holder
  - 1) Filter holder is not correctly inserted
  - 2) Filter holder edge is not clean
  - 3) Group gasket is worn out
- No cream on coffee
  - 1) Coffee blend is not suitable for the machine
  - 2) Grind is not correct
  - 3) Coffee quantity is not sufficient

**ACCESSORIES**

Drip tray with grill  
One and two coffees filters  
Measuring spoon for one coffee  
Press

**TECHNICAL DATA**

Model CLASSICA DE LUXE - Model ROMANTICA DE LUXE

Dimensions: width cm. 20, height cm. 35, depth cm. 29  
Weight: kg. 5,2 mod. Classica De Luxe; Kg. 5,6 mod. Romantica De Luxe

Boiler capacity corresponding to 8 cups of coffee

Steam delivery: 10 mins. (continuous)

Power supply cord: length cm. 150

Pressure inside boiler: 0,7 - 0,8 Atm.

Heating mean time: 5 mins.

Power supply: 230 V. 50 Hz. for mod. Classica De Luxe /A  
and Romantica De Luxe /A; or 120 V. 60 Hz.



Heating element: 1000 W.

Thermal protector for the heating element

Pressurestat keeping constant pressure in boiler.

Available in the model:

- De Luxe (all chrome)

Model GRAND CLASSICA - Model GRAND ROMANTICA

Dimensions: width cm. 20, height cm. 37, depth cm. 29

Weight: kg. 5,9 mod. Grand Classica; Kg. 6,3 mod. Grand Romantica

Boiler capacity corresponding to 16 cups of coffee

Steam delivery: 15 mins. (continuous)

Power supply cord: length cm. 150

Pressure inside boiler: 0,7 - 0,8 Atm.

Heating mean time: 5 mins.

Power supply: 230 V. 50 Hz. for mod. Grand Classica /A and  
Grand Romantica /A; or 120 V. 60 Hz.

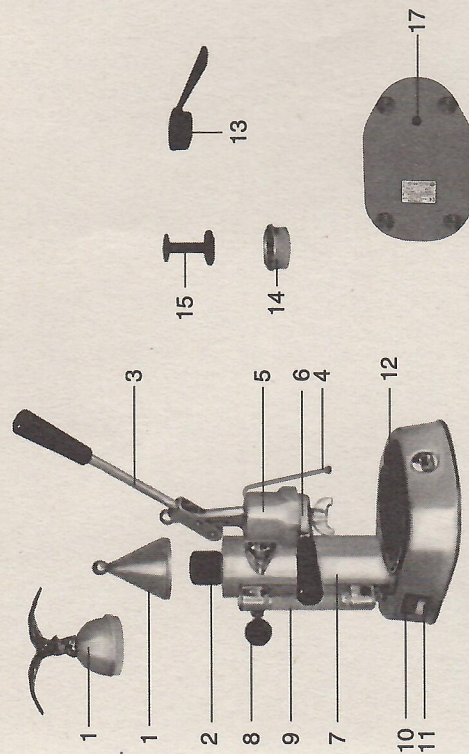




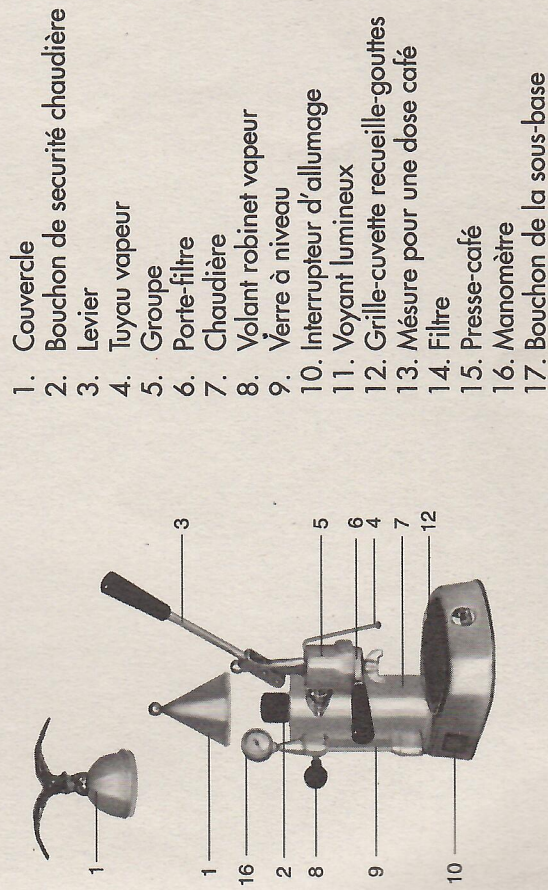
Heating element: 1000 W.  
Thermal protector for the heating element  
Pressurestat keeping constant pressure in boiler.

Available in the model:  
- De Luxe (all chrome)  
- Exclusive (copper/brass)

## CLASSICA DE LUXE - ROMANTICA DE LUXE



## GRAND CLASSICA - GRAND ROMANTICA



The base bottom is fixed to the machine by means of a special TORX screw, to avoid tamperings with the electrical parts; consequently, for whatever intervention or replacement of the power supply cord, please apply to the authorized after sale services.



## MACHINE A CAFE' ESPRESSO

### MODELE CLASSICA DE LUXE- MODELE ROMANTICA DE LUXE MODELE GRAND CLASSICA - MODELE GRAND ROMANTICA

Pour obtenir un excellent café espresso, il est important d'employer un café de la meilleure qualité, bien torréfié et correctement moulu.

Si la mouture est correcte, le café doit sortir goutte à goutte, en tenant le levier (3) levé, quand l'appareil est en pression; Vous obtiendrez ainsi le meilleur rendement de Votre machine.

#### COMMENT EMPLOYER LA MACHINE

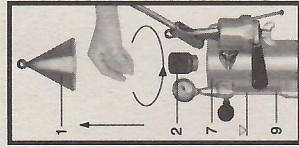
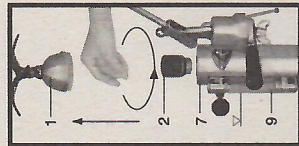


photo A

- Enlever le couvercle (1) en le tirant vers le haut.
- Dévisser le bouchon de sécurité de la chaudière (2) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, photo A.
- Abaisser complètement le levier (3), photo C.
- Introduire dans la chaudière (7) une quantité d'eau suffisante, selon le café que l'on désire obtenir (capacité de la chaudière équivalente à 8 tasses de café espresso pour les modèles Classica De Luxe et Romantica De Luxe, et à 16 tasses de café espresso pour les modèles Grand Classica et Grand Romantica); en tout cas, l'eau ne devra pas dépasser la partie supérieure du verre à niveau (9), photo A.
- Visser le bouchon de sécurité de la chaudière (2) dans le sens des aiguilles d'une montre et s'assurer que celui-ci et le volant du robinet vapeur (8) soient bien fermés (tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre), photo B, et remplacer le couvercle (1).
- Insérer la fiche du câble d'alimentation dans une prise de courant, en tenant compte du juste voltage (voir la plaquette en dessous de la machine), photo C.
- Quand on utilise la machine à café pour la première fois, on conseille d'introduire dans la chaudière (7) une certaine quantité d'eau, ainsi que 2 petites cuillères de bicarbonate.

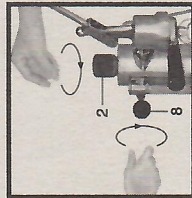


photo B

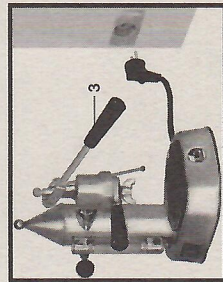


photo C

#### MISE EN PRESSION DE LA MACHINE

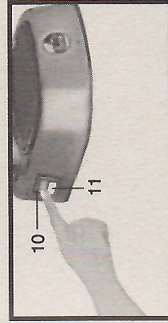


photo D

- Vérifier le niveau de l'eau dans la chaudière, qui ne doit pas descendre en dessous de la partie inférieure du verre à niveau (9).

#### Modèle Classica De Luxe - Modèle Romantica

- Presser l'interrupteur (10), s'allumera la lampe témoin à l'intérieur (qui signale que la machine est sous tension), en même temps que la lampe témoin (11) photo D.
- Attendre que le voyant lumineux (11) s'éteigne. Ouvrir en sens contraire à celui des aiguilles d'une montre le volant du robinet vapeur (8) afin de décharger la "fausse pression" présente dans la chaudière, et le réfermer dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant lumineux se rallume: attendre qu'il s'éteigne; à ce moment la machine est prête pour la distribution du café et de la vapeur. Le clignotement successif de la lampe témoin ne doit pas être pris en considération, étant donné que ce dernier est dû aux interventions du pressostat, qui règle automatiquement la pression dans la chaudière.

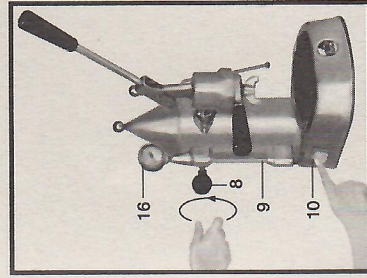


photo D



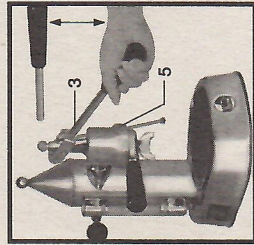


photo E

### Modèle Grand Classica - Modèle Grand Romanica

- Presser l'interrupteur (10) s'allumera la lampe témoin à l'intérieur (qui signale que la machine est sous tension), photo D.
- Quand l'aiguille du manomètre (16) arrivera dans la zone verte, ouvrir lentement, dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, le volant du robinet vapeur (8) pour décharger la "fausse pression" due à l'air resté dans la chaudière; refermez-le dans le sens des aiguilles d'une montre et attendez que l'aiguille du manomètre arrive encore dans la zone verte. Maintenant la machine est prête pour distribuer le café et la vapeur. La pression sera automatiquement réglée et maintenue constante par le pressostat qui agit sur la résistance.

- Quand on doit préparer le premier café, à machine prête, on conseille de soulever le levier (3) jusqu'à la moitié de sa course et de l'abaisser, en répétant l'opération 2 ou 3 fois, de façon à permettre au groupe (5) de se rechauffer et d'avoir le premier café à la juste température, photo E.
- Si la machine, pendant le fonctionnement, reste sans eau, le thermoprotecteur posé pour la protection de la résistance interviendra et interrompera le courant à la machine. En ce cas, le thermoprotecteur doit être rétabli.

### DEBIT DU CAFE'

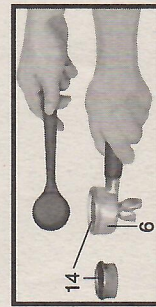


photo F

- Introduire le filtre (14) de une ou deux doses de café (en dotation) dans le porte-filtre (6), photo F.
- Remplir le filtre (14) avec une ou deux mesures de café moulu, selon le nombre de café que l'on veut préparer, photo G.
- Presser le café en utilisant le presse-café (15) et nettoyer le bord du filtre des éventuels restes de café, photo G.

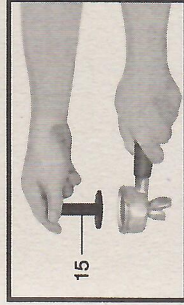


photo G

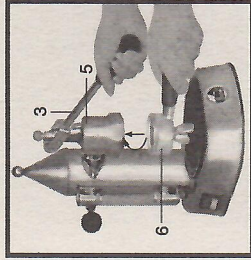


photo H

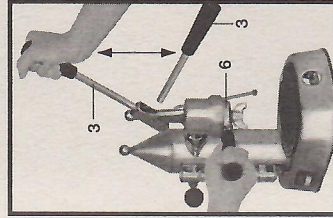


photo I

- Introduire le porte-filtre (6) dans le respectif logement du groupe (5) en faisant attention de bloquer avec l'autre main la poignée du levier (3) afin de bloquer la machine et effectuer un mouvement de droite à gauche, pour bloquer le portefiltre même, photo H.
- Porter le levier (3) vers le haut (tandis que avec la main gauche on empoigne la poignée du porte-filtre (6) pour bloquer la machine) et la laisser dans cette position pour quelques secondes. Dès que sortent les premières gouttes de café, l'abaisser complètement. Répéter l'opération selon la quantité de café que l'on désire obtenir, photo I.
- Pour obtenir une distribution uniforme du café, la pression que l'on exerce sur le levier devra être proportionnelle à la résistance que celui-ci rencontre pendant le débit du café.
- Répéter les mêmes opérations conformément aux cafés que l'on désire obtenir.
- Après avoir préparé le café, laisser le levier (3) tourné vers le bas (position de repos) afin que l'eau qui se trouve dans la chaudière ne sorte pas du groupe (5), et éteindre la machine.
- **Attention:** après chaque café distribué, n'enlevez pas le portefiltre tout de suite, mais attendez quelques secondes, à fin qu'il n'y ait plus de pression entre le filtre et la douchette qui pourrait causer la sortie du joint en caoutchouc du groupe où un jet de liquide avec des poudres de café contenues dans le filtre.
- Enlevez lentement le portefiltre (6) du groupe (5), en le tournant de gauche vers droite, en exerçant une légère pression vers le bas pour éliminer des éventuels résidus de pression.



## DEBIT DE LA VAPEUR

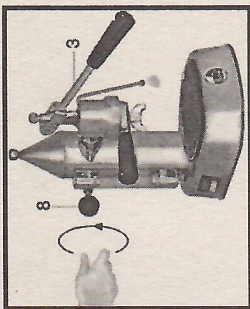


photo L

- Après avoir contrôlé que dans la chaudière il y ait de l'eau (au moins à la moitié du verre à niveau) et avoir effectué toutes les manoeuvres prévues pour porter la machine en pression, s'assurer que le levier (3) soit tourné vers le bas (position de repos) et le laisser dans cette position.
- Avant de chauffer quelque boisson que ce soit, faire sortir avec précaution, un peu de vapeur du tuyau (4) en tournant le volant robinet vapeur (8) en sens contraire à celui des aiguilles d'une montre afin d'éliminer l'éventuelle condensation qui s'est accumulée à l'intérieur de la chaudière; augmenter successivement l'ouverture du robinet, afin de faire sortir la quantité de vapeur désirée, photo L.
- Fermer le volant robinet vapeur (8) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

## PREPARATION DU CAPPUCCINO

- Introduire le lait à préparer dans un récipient haut et étroit, à moitié rempli.
- Plonger le tuyau vapeur (4) jusqu'à toucher le fond du récipient, tourner lentement le volant robinet vapeur (8) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre et porter le lait presque à l'ébullition.
- Lever et abaisser alternativement le récipient, à robinet ouvert, jusqu'au moment où il éffleure la surface du lait, pour quelques secondes, jusqu'à obtenir un lait parfaitement mousseux. Fermer le volant robinet vapeur (8) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour obtenir le cappuccino, ajouter au café chaud, déjà préparé dans sa tasse, le lait chaud et mousseux.

## CONSEILS

- Placer la machine sur une base stable et bien sèche.
- Il faut toujours contrôler le niveau de l'eau à travers le verre à niveau (9), avant d'utiliser la machine; le manque d'eau quand la machine est en marche provoque la brûlure de la résistance (la machine, en tout cas, est dotée d'un thermoprotecteur sauterésistance).

## ENTRETIEN

- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage de la machine, enlever le câble d'alimentation de la prise de courant.
- Nettoyer régulièrement le porte-filtre (6), le filtre (14), la "douche" placée dans le groupe (5) et la bassine recueille gouttes (12) ainsi que le morceau final du tuyau de la vapeur (4).
- Pour enlever les dépôts de calcaire sur la résistance et à l'intérieur de la chaudière, employer de l'eau avec du vinaigre, portés à l'ébullition à l'intérieur de la chaudière même.
- Ne pas tremper la machine dans l'eau, même partiellement.
- Ne pas nettoyer la machine avec des abrasifs ou détergents; employer un chiffon humide

## CAUSES QUI PEUVENT PROVOQUER L'ARRÊT DE LA MACHINE

- La machine ne marche pas et le voyant lumineux ne s'allume pas:
  1. Manque de courant
  2. La prise du câble d'alimentation n'est pas insérée correctement
- La prise de l'interrupteur général est allumée et l'eau ne chauffe pas:
  1. Le thermoprotecteur doit être rétabli (enlever le bouchon (17) de la sous-base et appuyer sur le bouton rouge pour rétablir le thermoprotecteur).
  2. La résistance est interrompue ou brûlée.



- La machine en pression ne distribue pas de vapeur:  
Nettoyer les trous du morceau final du tuyau de la vapeur (4) à l'aide d'une aiguille.

#### Pendant le débit:

- Le café ne sort pas:
  1. Il manque de l'eau dans la chaudière
  2. Le café est moulu trop fin
  3. La quantité de café est excessive
- Le café sort trop rapidement
  1. Le café est moulu trop gros
  2. La quantité de café est insuffisante
- Le café sort goutte à goutte:
  1. Le café est moulu trop fin
  2. La quantité de café est excessive; le café est trop pressé.
- Le café sort du côté du portefiltre:
  1. Le portefiltre n'a pas été bien introduit.
  2. Le bord du portefiltre n'est pas nettoyé
  3. Le joint du groupe est usé
- Il ne se forme pas de crème sur le café:
  1. Le mélange de café n'est pas approprié pour le type de machine
  2. La mouture n'est pas correcte
  3. La quantité de café est insuffisante

#### ACCESSOIRES

Bassine pour recueillir les gouttes, complet de grille.  
Filtre pour une et deux doses de café.  
Mésure pour une dose de café  
Presse café

#### DONNÉES TECHNIQUES

Modèle: CLASSICA DE LUXE- Modèle ROMANTICA DE LUXE

Dimensions: largeur cm. 20, hauteur cm. 35, profondeur cm. 29

Poids: kg. 5,2 mod. Classica De Luxe; kg. 6,3 mod. Romantica De Luxe

Capacité de la chaudière: équivalente à 8 tasses de café espresso.

Distribution de la vapeur: 10 minutes sans interruption.  
Câble d'alimentation: longueur cm. 150  
Pression en chaudière: 0,7- 0,8 Atm.

Durée moyenne de réchauffement: 5 minutes

Alimentation: 230V 50Hz pour mod. Classica De Luxe/A et Romantica De Luxe/A, or: 120V 60 Hz.



Résistance: 1000 W.

Thermoprotecteur sauve-résistance

Pressostat pour maintenir la pression constante dans la chaudière.

Disponible dans le modèle:

De Luxe (complètement chromée)

Modèle: GRAND CLASSICA - Modèle GRAND ROMANTICA

Dimensions: largeur cm. 20, hauteur cm. 37, profondeur cm. 29

Poids: 5,9 kg. mod. Grand Classica: kg. 6,3 mod. Grand

Romantica

Capacité de la chaudière: équivalente à 16 tasses de café espresso.

Distribution de la vapeur: 10 minutes sans interruption.

Câble d'alimentation: longueur: cm. 150

Pression en chaudière: 0,7- 0,8 Atm.

Durée moyenne de réchauffement: 5 minutes

Alimentation: 230V 50Hz pour mod. Grand Classica/A et Grand Romantica/A, or: 120V 60 Hz.



Résistance: 1000 W.

Thermoprotecteur sauve-résistance

Pressostat pour maintenir la pression constante dans la chaudière.

Disponible dans le modèle:

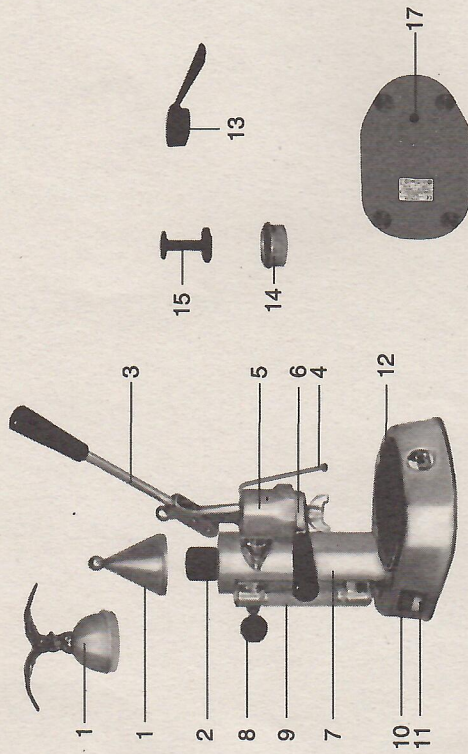
- De Luxe (complètement chromée)

- Exclusive (cuivre et laiton)

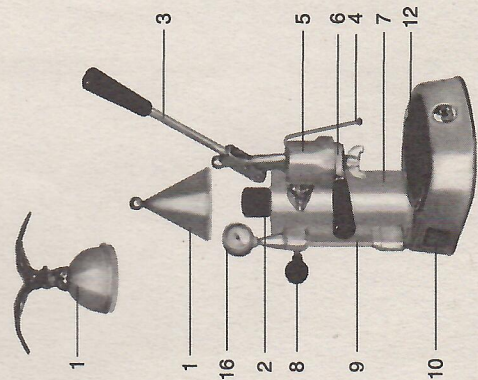
La sousbase est fixée à la machine par une vis spéciale nommée "TORX", pour éviter des violations à la partie électrique; par conséquence, pour n'importe quel genre d'intervention et pour l'éventuel remplacement du câble d'alimentation, il faut s'adresser à nos services après vente autorisés.



## CLASSICA DE LUXE - ROMANTICA DE LUXE



## GRAND CLASSICA - GRAND ROMANTICA



1. Boilerdeckel
2. Sicherheits-Schraubverschluss
3. Hebel
4. Dampfrohr
5. Brühkopf
6. Siebträger
7. Boiler
8. Dampfrohr
9. Schauglas / Wasserstandsanzeige
10. Ein-/Aus-Schalter
11. Kontrolllampe
12. Auffangschale mit Abtropfgitter
13. Meßlöffel
14. Siebe (1-er Tasse / 2-er Tasse)
15. Kaffeemehlpresser
16. Manometer
17. Grundplatte Verschluss

## ESPRESSO KAFFEE-MASCHINE

# MODELL CLASSICA DE LUXE - MODELL ROMANTICA DE LUXE

## MODELL GRAND CLASSICA - MODELL GRAND ROMANTICA

Um einen ausgezeichneten Espresso zu erhalten, muß die beste Kaffeequalität, richtig geröstet und gemahlen, verwendet werden. Bitte achten Sie auf die richtige Mahlung des Kaffees, Sie erhalten ein optimales Ergebnis, wenn er tropfenweise in die Tasse fließt.

## INBETRIEBNAHME

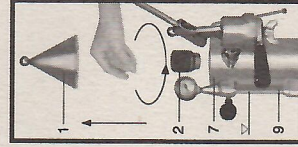
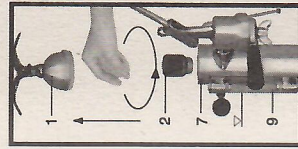


photo A

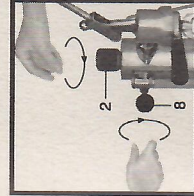


photo B

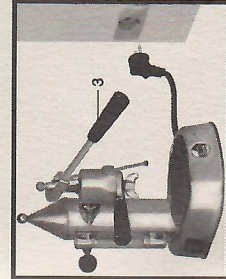


photo C

- Boilerdeckel (1) abnehmen.
- Sicherheits-Schraubverschluss des Boilers (2) gegen den Uhrzeigersinn aufschrauben - Zeichnung A.
- Hebel (3) ganz herunterdrücken - Zeichnung C.
- Boiler (7) mit der gewünschten Wassermenge, in Anbetracht des zu bereitenden Kaffees, auffüllen (Wasserfüllmenge des Boilers entspricht 8 Kaffeeportionen bei Modell Classica De Luxe / Romantica bei Modell Classica / Grand Romantica); das Wasser sollte den oberen Teil des Schauglases / Wasserstandsanzeige (9) nicht übersteigen - Zeichnung A.
- Sicherheits-Schraubverschluss (2) im Uhrzeigersinn zuschrauben und prüfen, ob dieser und der Dampfrohr (8) gut verschlossen sind (im Uhrzeigersinn drehen) - Zeichnung B - Boilerdeckel wieder aufsetzen.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Die Spannung muß mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen - Zeichnung C.
- Nur bei der ersten Inbetriebnahme ist es ratsam, in den Boiler (7) etwas Wasser mit 2 Löffeln Bikarbonat zu gießen. Nachdem die Maschine unter Druck gebracht wurde, ein Gefäß unter den Brühkopf (5) stellen, den Hebel (3) langsam hochheben und das ganze Wasser aus dem Boiler ausfließen lassen.

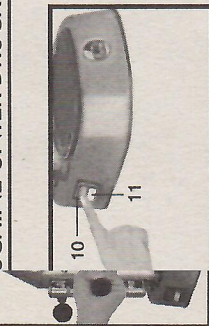




photo 6

- **Achtung:** Nachdem das Wasser aus dem Boiler ausgeflossen ist, die Maschine sofort ausschalten. Diesen Vorgang zum Spülen mit Frischwasser mindestens 2-mal wiederholen. Bevor Sie den Sicherheits-Schraubverschluss (2) öffnen, um den Boiler erneut mit Wasser zu befüllen, müssen Sie zuerst den im Boiler befindlichen Dampf ablassen, indem Sie den Dampfahn (8) langsam gegen den Uhrzeigersinn öffnen und warten bis der gesamte Dampf aus dem Dampfrohr (4) auströmt ist.

#### SCHINE UNTER DRUCK SETZEN



photo, D

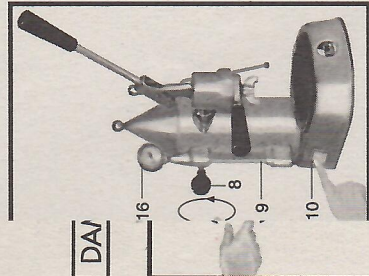


photo D

- Wasserstand im Boiler überprüfen - das Wasser sollte nicht tiefer als der untere Teil des Schauglases / Wasserstandsanzeige (9) stehen.

#### Modell Classica De Luxe - Modell Romanica De Luxe

- Ein-/Aus-Schalter (10) betätigen, wenn die Kontrolllampe (11) aufleuchtet, ist das Gerät eingeschaltet - Zeichnung D.
- Warten bis sich die Kontrollleuchte (11) ausschaltet; den Dampfahn (8) langsam gegen den Uhrzeigersinn öffnen, um die im Boiler befindliche Luft abzulassen. Dampfahn wieder im Uhrzeigersinn schließen; die Kontrolllampe leuchtet wieder auf, warten bis sie sich ausschaltet. Die Maschine ist nun betriebsbereit. Es ist völlig normal, daß die Kontrolllampe ab und zu ein- u. ausschaltet, das hängt vom Druckwächter ab, der den Druck im Boiler automatisch reguliert.

#### Modell Grand Classica - Modell Grand Romanica

- Ein-/Aus-Schalter (10) betätigen, wenn die Kontrolllampe aufleuchtet, ist das Gerät eingeschaltet - Zeichnung D.
- Wenn der Zeiger (16) des Manometers in den grünen Bereich kommt, den Dampfahn (8) langsam

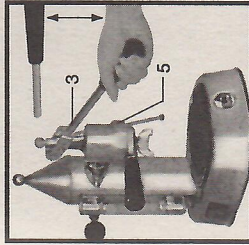


photo E

gegen den Uhrzeigersinn öffnen, um die im Boiler befindliche Luft abzulassen. Dampfahn wieder im Uhrzeigersinn schließen und warten bis der Zeiger des Manometers wieder in den grünen Bereich kommt. Die Maschine ist nun betriebsbereit.

- Beim ersten Kaffee empfiehlt sich, den Hebel (3) nur bis zur Hälfte hoch- und dann wieder herunterzudrücken (2-3 Mal wiederholen); der Brühkopf (5) wird dadurch richtig erhitzt und der erste Kaffee hat die richtige Temperatur - Zeichnung E.
- Falls die Maschine ohne Wasser betrieben wird, unterbricht die Thermosicherung, welche die Heizung schützt, die Stromzufuhr. Wenn die Thermosicherung angesprochen hat, muß diese wieder eingedrückt werden.

#### KAFFEEZUBEREITUNG

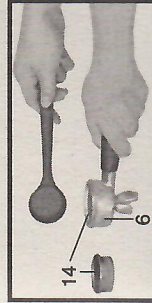


photo F

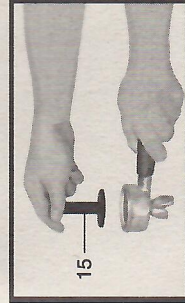


photo G

- Sieb (14) (1-er Tasse oder 2-er Tasse), in den Siebträger (6) einlegen - Zeichnung F.
- Für eine Tasse, einen gestrichenen Meßlöffel bzw. für 2 Tassen, zwei gestrichene Meßlöffel Kaffeemehl in das passende Sieb (14) füllen.
- Kaffee mit dem Kaffeemehlpresser (15) andrücken und Kaffeereste am Rand des Siebträgers entfernen - Zeichnung G.
- Siebträger (6) in den Brühkopf (5) einspannen, dabei den Hebel (3) mit der anderen Hand festhalten, damit die Maschine stabil steht. Den Siebträger von rechts nach links drehen, so daß er arretiert - Zeichnung H.
- Den Hebel (3) hochdrücken (Siebträger (6) gleichzeitig mit der anderen Hand festhalten) und ihn für einige Sekunden in dieser Position lassen. Sobald die ersten Tropfen Kaffee herauslaufen, den Hebel langsam ganz herunterdrücken. Diesen Vorgang je nach der gewünschten Kaffeemenge wiederholen - Zeichnung I.



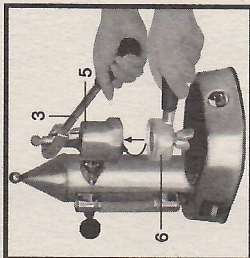


photo H

- Um ein gleichmäßiges Auslaufen des Kaffees zu erzielen, sollte der auf den Hebel ausgeübte Druck im Verhältnis zu dem vom Hebel angebotenen Widerstand sein.
- Bei Doppeltassenproduktion den Hebel nochmals nach oben ziehen und wieder wie oben beschrieben herunterdrücken.
- Nachdem der Kaffee zubereitet ist, den Hebel (3) ganz heruntergedrückt lassen (Ruheposition), damit das Wasser aus dem Boiler nicht aus dem Brühkopf (5) herausläuft, und die Maschine ausschalten.

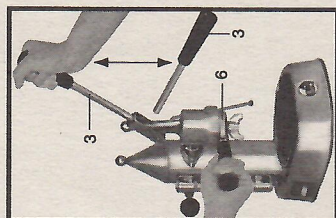


photo I

- **Wichtig:** nach jeder Kaffeebrüherung einige Sekunden warten und den Siebträger (6) durch vorsichtiges Drehen gegen den Uhrzeigersinn aus dem Brühkopf (5) nehmen, damit sich der Druck zwischen Sieb und Brühkopf ausgleichen kann. Beim sofortigen Öffnen des Siebträgers kann es sonst zu Verunreinigungen kommen.

## DAMPFENTNAHME

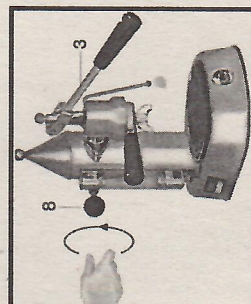


photo L

- Nachdem man überprüft hat, ob sich Wasser im Boiler befindet (Schauglas / Wasserstandsanzeige (9) kontrollieren; wird die Maschine ohne Wasser betrieben, kann die Heizung durchbrennen, was jedoch durch die Thermoosicherung verhindert wird.
- Achten Sie darauf, daß Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.
- Bei eingeschalteter Maschine wird Wasser und Dampf erhitzt, Boiler (7), Boilerdeckel (1) und den Brühkopf (5) nicht berühren wenn die Maschine warm ist.
- Den Sicherheits-Schraubverschluss (2) des Boilers nie öffnen, wenn die Maschine in Betrieb ist. Bevor man den Verschluss aufschraubt, um den Boiler neu zu füllen, muß der Ein-/Aus-Schalter (10) ausgeschaltet werden. Danach den Dampfbohrung (8) langsam gegen den Uhrzeigersinn öffnen und warten bis der gesamte Dampf aus dem Dampfbohr (4) ausgeströmt ist. Warten, bis der Zeiger des Manometers auf Null gesunken ist. Falls der Dampf nicht richtig ausströmt, den Siebträger (6) herausnehmen und den Hebel (3) langsam hochdrücken, damit der Dampf bzw. Wasser aus dem Boiler durch den Brühkopf (5) herauskommt. In beiden Fällen empfiehlt sich, einen Behälter zum Auffangen des Wassers und Dampfes unter den Brühkopf (11) zu stellen.
- Während der Abkühlung des Wassers im Boiler, kann es auch bei ausgeschalteter Maschine passieren, daß der Hebel sich von selbst nach oben verschiebt. Das wird vom Unterdruck im Boiler verursacht.

## CAPPUCCINO - ZUBEREITUNG

- Um Milch aufzuschäumen, füllen Sie kalte Milch in ein hohes, schmales Gefäß.
- Tauchen Sie das Dampfrohr (4) ca. 2 cm in die Milch und öffnen Sie den Dampfbohrung (8) gegen den Uhrzeigersinn. Die kalte Milch wird mit heißem Dampf und Luft vermischt und bildet den feinsporigen Milchschaum. Halten Sie das Gefäß ruhig und achten Sie darauf, daß die Dampfbohrung nicht direkt am Boden oder an der Wand des Gefäßes aufliegt! Wenn sich dichter Milchschaum gebildet hat, tauchen Sie die Dampfbohrung ganz ein, bis die Milch heiß ist.
- Geben Sie nun die heiße Milch und den Milchschaum in die Tasse mit dem zuvor zubereiteten Kaffee.

## WICHTIG

- Die Maschine an einem standsicheren Ort aufstellen.
- Wasserstand an Hand des Schauglases / Wasserstandsanzeige (9) kontrollieren; wird die Maschine ohne Wasser betrieben, kann die Heizung durchbrennen, was jedoch durch die Thermoosicherung verhindert wird.
- Achten Sie darauf, daß Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.
- Bei eingeschalteter Maschine wird Wasser und Dampf erhitzt, Boiler (7), Boilerdeckel (1) und den Brühkopf (5) nicht berühren wenn die Maschine warm ist.
- Den Sicherheits-Schraubverschluss (2) des Boilers nie öffnen, wenn die Maschine in Betrieb ist. Bevor man den Verschluss aufschraubt, um den Boiler neu zu füllen, muß der Ein-/Aus-Schalter (10) ausgeschaltet werden. Danach den Dampfbohrung (8) langsam gegen den Uhrzeigersinn öffnen und warten bis der gesamte Dampf aus dem Dampfbohr (4) ausgeströmt ist. Warten, bis der Zeiger des Manometers auf Null gesunken ist. Falls der Dampf nicht richtig ausströmt, den Siebträger (6) herausnehmen und den Hebel (3) langsam hochdrücken, damit der Dampf bzw. Wasser aus dem Boiler durch den Brühkopf (5) herauskommt. In beiden Fällen empfiehlt sich, einen Behälter zum Auffangen des Wassers und Dampfes unter den Brühkopf (11) zu stellen.
- Während der Abkühlung des Wassers im Boiler, kann es auch bei ausgeschalteter Maschine passieren, daß der Hebel sich von selbst nach oben verschiebt. Das wird vom Unterdruck im Boiler verursacht.



**REINIGUNG**

- Vor jeder Reinigung unbedingt den Netzstecker ziehen. Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Siebträger (6), Siebe (14), das Brühsieb unter dem Brühkopf (5), die Auffangschale mit Abtropfgitter (12) und die Dampfdüse am Dampfhohr (4) regelmäßig säubern.
- Je nach Kalkgehalt des Wassers, muß die Maschine regelmäßig entkalkt werden.
- Entkalken Sie Ihr Gerät wie folgt:  
Einen handelsüblichen Kaffeemaschinen-Entkalker (wir empfehlen Bioentkalker auf Zitronensäure-basis) nach Herstellerangaben in warmem Wasser lösen, in den Boiler (7) einfüllen und ca. 10-15 Minuten einwirken lassen. Danach Boiler entleeren, indem Sie die Maschine kopfüber über die Spüle halten und die restliche Lösung aus dem Boiler ausfließen lassen. Boiler mit frischem Wasser füllen und nochmals ausspülen. Boiler mit Frischwasser füllen. Nachdem Sie die Maschine unter Druck gebracht haben, ein Gefäß unter den Brühkopf (5) stellen, den Hebel langsam hoch heben und das ganze Wasser nochmals aus dem Boiler ausfließen lassen.
- **Achtung:** Nachdem alles Wasser ausgeflossen ist, Maschine sofort ausschalten.  
Das Gerät ist nun entkalkt und gespült.  
Reinigen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch, verwenden Sie keine Reinigungsmittel.

**WENN DIE MASCHINE NICHT FUNKTIONIERT**

- Die Maschine funktioniert nicht und der Hauptschalter leuchtet nicht auf:  
1) Strom fehlt.  
2) Stecker ist nicht korrekt eingesteckt.
- Der Ein-/Aus-Schalter leuchtet auf, aber das Wasser wird nicht erhitzt:  
Der rote Stift der Thermosicherung muß wieder eingedrückt werden. Dazu muß unbedingt zuerst der Netzstecker gezogen und danach die kleine Abdeckkappe (17) unten an der Grundplatte abgenommen werden. Der Stift der Thermosicherung ist in der Öffnung unter der Abdeckkappe zu sehen. Spricht die Thermosicherung wiederholt an, muß das Gerät zur Reparatur gegeben werden.

- Die Maschine erzeugt keinen Dampf:  
Die kleinen Löcher an der Dampfdüse (4) mit einer Nadel säubern.

**Während der Zubereitung**

- Kein Kaffee läuft aus:  
1) Es ist kein Wasser im Boiler.  
2) Der Kaffee ist zu fein gemahlen.  
3) Zuviel Kaffee im Filter.
- Der Kaffee läuft zu schnell heraus:  
1) Der Kaffee ist zu grob gemahlen.  
2) Zuwenig Kaffee im Sieb.
- Der Kaffee läuft tropfenweise heraus:  
1) Der Kaffee ist zu fein gemahlen.  
2) Zuviel Kaffee im Sieb.
- Der Kaffee läuft seitlich am Siebträger heraus:  
1) Der Siebträger ist nicht korrekt eingespannt.  
2) Zuviel Kaffee im Sieb.  
3) Der Rand des Siebträgers ist nicht sauber.  
4) Die Siebhalterdichtung ist verschlissen.
- Der Kaffee hat keine Crema:  
1) Die Kaffeemischung ist ungeeignet.  
2) Der Kaffee ist nicht richtig gemahlen.  
3) Die Kaffeemenge ist ungenügend.

**ZUBEHÖR**

Auffangschale mit Abtropfgitter  
Siebe (1-er Tasse u. 2-er Tasse)  
Meßlöffel  
Kaffeemehlpresser

**TECHNISCHE DATEN**

Modell **CLASSICA DE LUXE** - Modell **ROMANTICA DE LUXE**

Maße: Breite 20 cm, Höhe 35 cm, Tiefe 29 cm  
Gewicht: kg 5,2 Modell Classica; kg 6,3 Modell Romantica  
Boilerkapazität: Boilerinhalt entspricht 8 Kaffeetassen  
Dampferzeugung: ununterbrochen 10 Minuten  
Kabellänge: 150 cm



Druck im Boiler: 0,7 - 0,8 Atm.

Durchschnittliche Aufheizzeit: 5 Minuten

Spannung: 230 V 50 Hz Modell Classica De Luxe/A - Romantica  
De Luxe/A oder 120 V 60 Hz



Heizelement: 1000 W

Thermosicherung, welche das Durchbrennen der Heizung verhindert.

Pressostat (Druckwächter) für gleichmäßigen Druck im Boiler.

Verfügbar in folgender Ausführung:

- De Luxe (verchromt)

#### Modell GRAND CLASSICA - Modell GRAND ROMANTICA

Maße: Breite 20 cm, Höhe 37 cm, Tiefe 29 cm

Gewicht: kg 5,9 Modell Grand Classica; kg 6,3 Modell Grand  
Romantica

Boilerkapazität: Boilerinhalt entspricht 16 Kaffeetassen

Dampferzeugung: ununterbrochen 15 Minuten

Kabellänge: 150 cm

Druck im Boiler: 0,7 - 0,8 Atm.

Durchschnittliche Aufheizzeit: 5 Minuten

Spannung: 230 V 50 Hz Modell Grand Classica/A - Grand  
Romantica/A oder 120 V 60 Hz



Heizelement: 1000 W

Thermosicherung, welche das Durchbrennen der Heizung verhindert.

Pressostat (Druckwächter) für gleichmäßigen Druck im Boiler.

Verfügbar in folgenden Ausführungen:

- De Luxe (verchromt)

- Exclusive (Kupfer/Messing)

Der Gehäuseboden ist durch eine Spezialschraube (Torx Typ) gesichert. Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden.

#### Dichiarazione di conformità

##### Italiano

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: Macchina per caffè modello CLASSICA DE LUXE, ROMANTICA DE LUXE, GRAND CLASSICA, GRAND ROMANTICA, è conforme alle Direttive: 89/392/CEE e successive modificate; 89/336/CEE, 73/23/CEE; EN 55104-Ediz. 1995.

San Giuliano Milanese, li 01-10-1997

Amm. Unico

Eugenio Pennè  
*Eugenio Pennè*

#### Declaration of conformity

##### English

We declare under our responsibility, that the product: Coffee machine model CLASSICA DE LUXE, ROMANTICA DE LUXE, GRAND CLASSICA, GRAND ROMANTICA, conform to Directives: 89/392/CEE and following modifications; 89/336/CEE, 73/23/CEE; EN 55104 Edict. 1995.

San Giuliano Milanese, on 01-10-1997

Sole Administrator

Eugenio Pennè  
*Eugenio Pennè*

#### Déclaration de conformité

##### Français

Nous déclarons sous notre responsabilité que le produit: Machine à café Modèle CLASSICA DE LUXE, ROMANTICA DE LUXE, GRAND CLASSICA, GRAND ROMANTICA, est conforme aux Directives: 89/392/CEE et modifications suivantes; 89/336/CEE; 73/23/CEE; EN 55104 Edict. 1995.

San Giuliano Milanese, le 01-10-1997

Administrateur Unique

Eugenio Pennè  
*Eugenio Pennè*

#### Konformitätserklärung

##### Deutsch

Wir erklären unter eigener Verantwortung, dass das Erzeugnis: Kaffeemaschine Modell CLASSICA DE LUXE, ROMANTICA DE LUXE, GRAND CLASSICA, GRAND ROMANTICA folgenden Richtlinien entspricht: 89/392/CEE und folgende Änderungen; 89/336/CEE; 73/23/CEE; EN 55104 - Ausgabe 1995.

San Giuliano Milanese, den 01-10-1997

Alleiniger Geschäftsführer

Eugenio Pennè  
*Eugenio Pennè*