



*dal 1905 macchine per caffè*

# ISTRUZIONI

# PROFESSIONAL

## ISTRUZIONI PER L'USO

- Svitare il tappo (2) e immettere acqua nella caldaia in proporzione al caffè che si desidera fare.
- Assicurarsi che sia ben chiuso il tappo (2), il rubinetto (3) e che la maniglia (1) sia abbassata; inserire la spina e premere l'interruttore (6).
- Quando il manometro (7) indica una pressione di 0,8 atmosfere aprire il rubinetto vapore (3), per scaricare l'aria rimasta in caldaia, richiudere il rubinetto ed attendere che il manometro indichi una pressione di 0,7/0,8 atmosfere: a questo punto la macchina è pronta per l'uso.
- Mettere una o due dosi di caffè nel filtro adatto, pressarlo con il pressino, innestare il portafiltro (5), alzare la maniglia (1) mantenendola alta per pochi secondi, indi abbassarla e ripetere l'operazione a seconda della quantità di caffè desiderata. (Il caffè non deve essere macinato troppo grosso. La macinatura è esatta quando, a macchina in pressione ed a maniglia alzata, il caffè scende a gocce).
- Prima di scaldare qualsiasi bevanda far uscire un po' di vapore dal rubinetto (3). Per avere una maggiore quantità di vapore tenere il livello a 2/3 d'acqua.

## IMPORTANTE

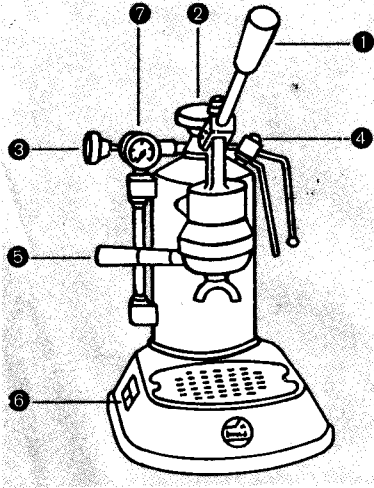
Controllare sempre il livello dell'acqua perché, mettendo in funzione la macchina senza acqua, si bruciano le resistenze. **Prima di svitare il tappo (2) per riempire nuovamente la caldaia, scaricare tutto il vapore aprendo il rubinetto (3).**

## INSTRUCTIONS POUR L'USAGE

- Dévisser le couvercle (2) et remplir d'eau selon les cafés que l'on désire faire.
- S'assurer que le couvercle (2) et le robinet (3) soient bien fermés et que le levier (1) soit baissé; insérer la prise et presser l'interrupteur (6).
- Quand le manomètre (7) indique une pression atmosphérique de 0,8 ouvrir le robinet de vapeur (3) pour décharger l'air qui reste dans la chaudière, refermer le robinet et attendre que le manomètre indique une pression atmosphérique de 0,7/0,8: à ce moment la machine est prêt pour l'usage. Le thermostat garde automatiquement la pression normal de 0,8 jusqu'à 1,1 atmosphères. (C'est la zone qui est indiquée sur le manomètre en vert).

- Mettre dans le filtre une ou deux portions de café, presser avec le presse-café, appliquer le porte filtre (5), lever le levier (1) et attendre quelques secondes. Baisser ensuite la levier et répéter l'opération jusqu'à obtenir la quantité désirée de café. (Le café ne doit pas être moutré trop gros. La mouture du café est exacte lorsque, avec la machine en pression et le levier levé, le café descende goutte à goutte).

- Avant de chauffer les boissons, toujours vider un peu de vapeur du robinet (3). Pour avoir une plus grande quantité de vapeur, maintenir le niveau d'eau aux 2/3 de contenance de la chaudière.



## IMPORTANT

Toujours contrôler le niveau d'eau; danger le brûler immédiatement les corps-de-chauffe et d'endommager la machine, si l'on met en marche sans eau. **Avant de dévisser le couvercle (2) pour remplir de nouveau la chaudière, ouvrir le robinet (3) et vider toute la vapeur.**

## INSTRUCTIONS FOR USE

- Unscrew the cap (2) and add water in relation to the coffee you want to make.
- Make sure that the cap (2) and the steam valve (3) are safety closed and that the lever (1) is down; insert plug and press the switch (6).
- When the pressure-gauge (7) shows a 0,8 atmospheric pressure open the steam knob (3) to discharge the air in the boiler, close again the knob and await that the pressure gauge shows a 0,7/0,8 atmospheric pressure: at this, the rated pressure is kept automatically by the pressure-regulating at 0,8 to 1,1 atmospheres. (It is the zone showed on the pressure-gauge in green colour).
- Place one or two portions of coffee into the filter, press it with the coffee plunger, insert the filter holder (5), raise the handle (1) holding it up some seconds. Then lower it, repeating the operation in order to obtain the desired quantity of coffee must not be grinded big too - It's properly ground when, with the machine in pressure and handle raised, it falls down in drops).
- Before heating the drinks, let some steam escape from the steam valve (3). To have a greater quantity of steam, keep the water in the boiler about two/thrds of his capacity.

## IMPORTANT

Always check the water level, do not use the machine without water as this will damage the element and the machine itself. **Before refilling the machine opening the cap (2), let the remaining steam escape unscrewing the steam valve (3).**

## GEBRAUCHSANLEITUNG

- Deckel abschrauben und gewünschte Wassermenge einfüllen.
- Kontrollieren, dass der Deckel (2) und der Hahn (3) gut geschlossen sind und der Hebel (1) heruntergedrückt ist. Danach Stecker anschliessen und Gerat einschalten.
- Wenn der Manometer (7) einen Druck von 0,8 atue anzeigt Den Dampfahh (3) öffnen und die im Kessel verbliebene Luft entweichen lassen. Den Hahn wieder schliessen und abwarten bis der Manometer 0,7 - 0,8 Atmosphären anzeigt: Jetzt ist die Maschine einsatzbereit.
- Gewünschte Kaffeemenge in den jeweiligen Filter mit dem Presstempel einfüllen. Filter in den Filtertraeger einsetzen und den Hebel (1) hochheben und fuer einige Sekunden festhalten, danach herunterdruecken, Diesen Vorgang wiederholen bis die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist. (Der Kaffee darf nicht zu grob gemahlen sein. Die richtige Mahlung erkennt man daran, wenn der Kaffee bei hochgezogenem Hebel und richtigem Dampfdruck in Tropfen ausfliesst).
- Vor Erhitzen von Getraenken immer zuerst etwas Dampf abstroemen lassen. Um eine guenstige Dampfmenge zur Verfuegung zu haben, ist der Wasserstand auf 2/3 zu halten.

## WICHTIG

Immer den Wasserstand vor Inbetriebnahme der Maschine kontrollieren, da ohne Wasser die Heizspirale durchbrennt. **Vor Abschrauben des Deckels (2), um Wasser nachzufuellen, muss unbedingt gesamter Dampf durch Oeffnen des Hahnes (3) abgelassen werden.**

**la Pavoni** s.p.a.

20129 Milano (Italia)

Via Archimede 26 Telefoni 02/74.96.057 - 74.96.058

Telex 323368 Pavoni I