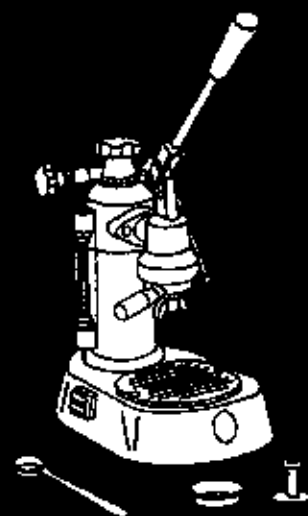
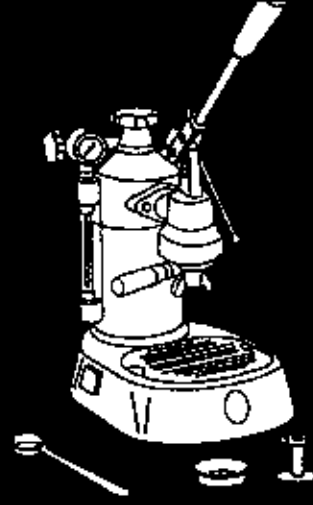


ISTRUZIONI D'USO

EUROPICCOLA - PROFESSIONAL

Dal 1995 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 lontana 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

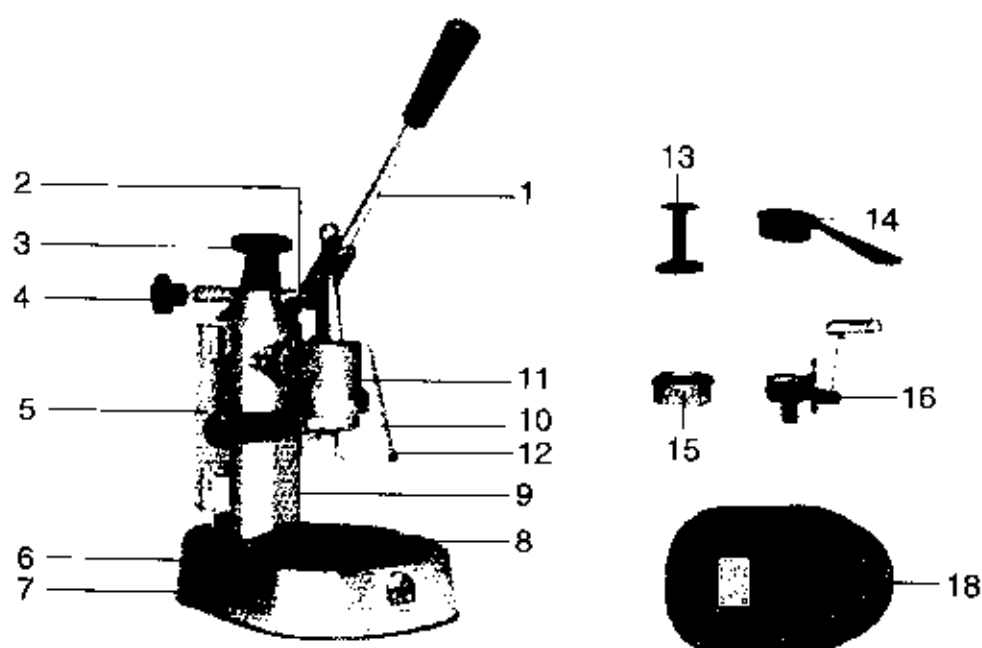
Herzlichen Glückwunsch!

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

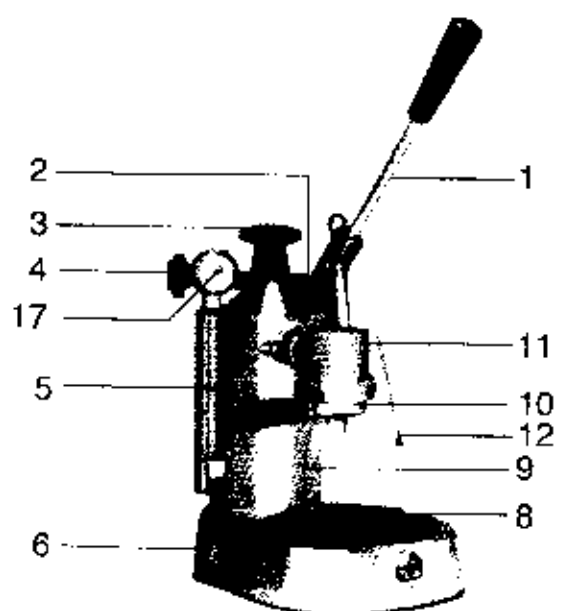
Hiernach geben wir Ihnen einige kleine Sicherheitsvorschläge:

- 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 Kaffeebrüfung nie wegnehmen.

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

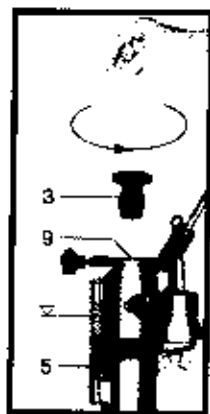


foto A

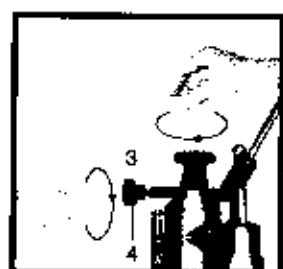
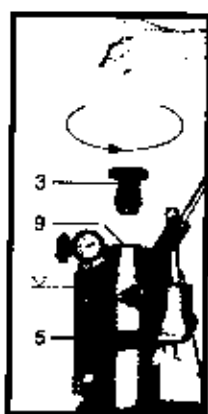


foto B

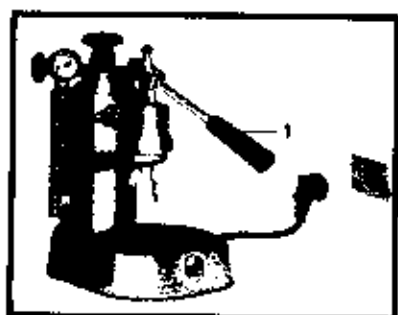


foto C

- 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 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 (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

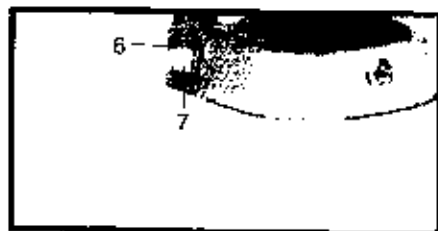


foto D

- 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.

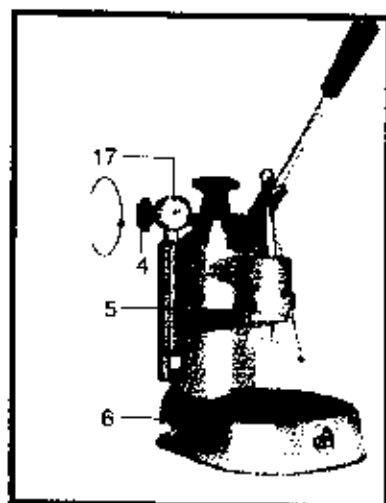


foto D

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.

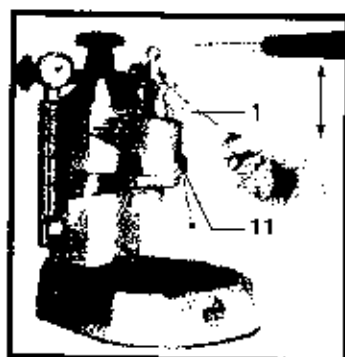


foto E

- 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) 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

- 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 E.

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

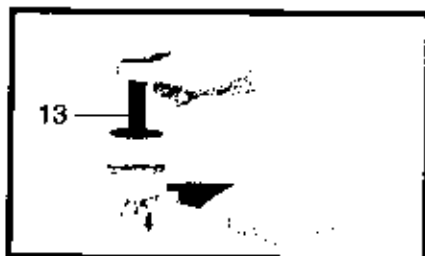


foto G

- 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.

- 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.

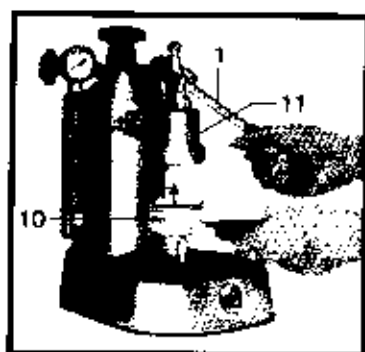


foto H

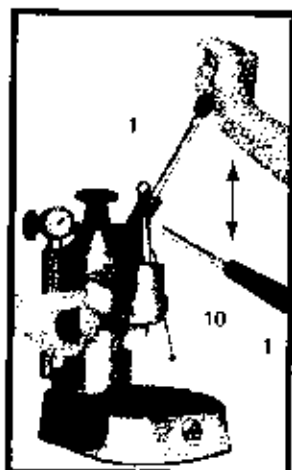


foto I

EROGAZIONE DEL VAPORE

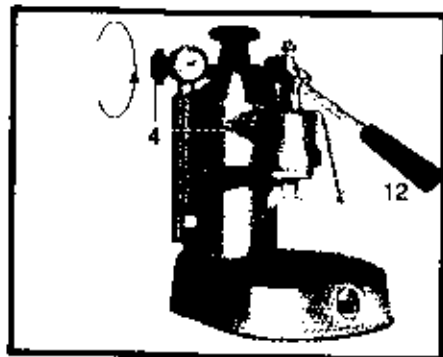


foto L

- 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

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.

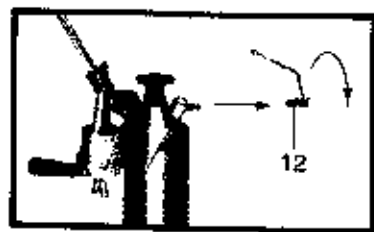


foto M

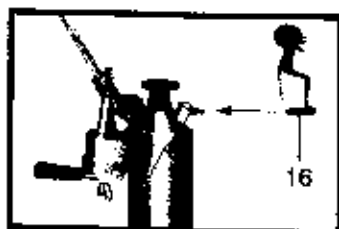


foto N

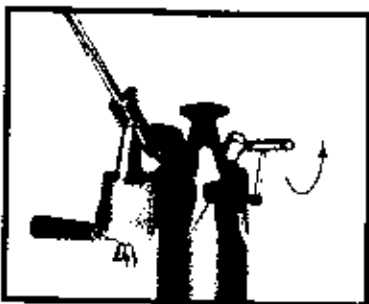


foto O

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.

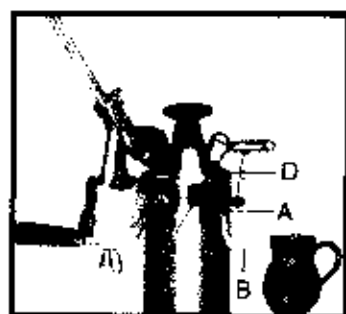


foto P

- Agendo sullo spinotto (D) - foto P e Q - è possibile regolare la schiuma del latte; tirando lo spinotto (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:

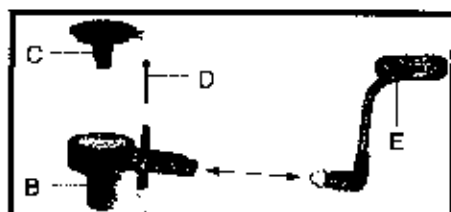


foto Q

- 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 spinotto (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 termoprotettore salvasistenza).
- 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 (9) ed il gruppo (11) quando la macchina è calda.

- Non aprire mai il tappo caldaia (3) quando la macchina è in funzione. 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 raccogli gocce (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 detergenti. 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 termoprotettore è da ripristinare, togliere il tappo (18) dalla sottobase e premere il pulsantino rosso per il ripristino del termoprotettore.
 - 2) La resistenza è interrotta oppure bruciata
- La macchina in pressione non eroga vapore:

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 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 dose caffè

Pressino

Cappuccino Automatic (optional sui modelli a base nera)

DATI TECNICI

Modello Europiccola

Dimensioni : larghezza 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

Termoprotettore salvaresistenza

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: larghezza 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

Termoprotettore salva-resistenza

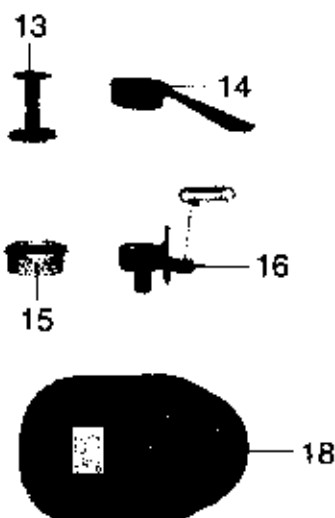
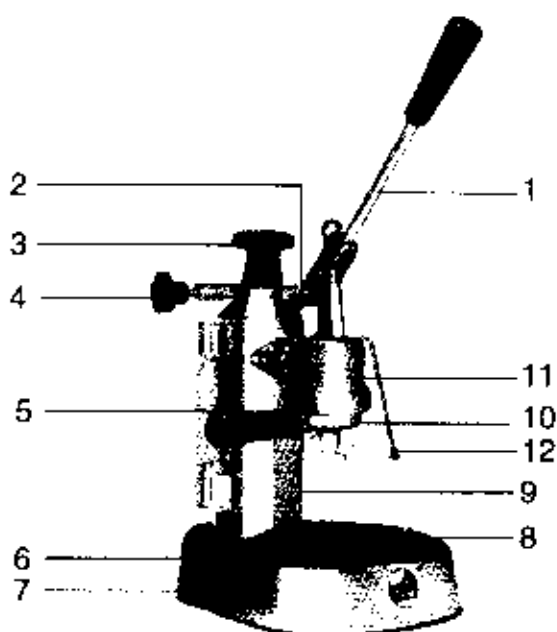
Pressostato per mantenere la pressione in caldaia costante

Disponibile nei modelli:

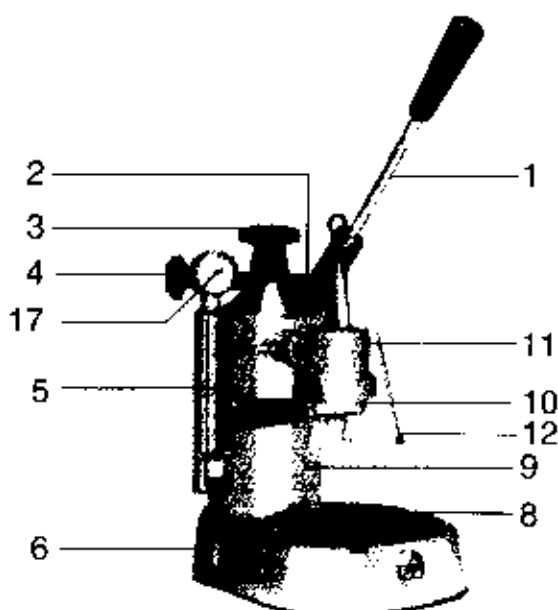
- normale (con la base verniciata)
- lusso (tutta cromata)
- rame / ottone
- lusso e rame/ottone con impugnature legno
- oro

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.

EUROPICCOLA



PROFESSIONAL



1. Lever
2. Safety Valve
3. Boiler Cap
4. Steam Top Knob
5. Water level glass
6. On/off Switch
7. Warning Light
8. Drip Tray and Grid
9. Boiler
10. Filter Holder
11. Group
12. Steam pipe
13. Coffee Press
14. Measuring Spoon for one Coffee
15. Filter
16. Cappuccino Automatic
17. Pressure Gauge
18. Under-base cap

ESPRESSO COFFEE MACHINE
MODEL EUROPICCOLA
MODEL PROFESSIONAL

In order to obtain a good espresso coffee, it is important to use a top quality coffee, correctly toasted and ground. If, when the machine is under pressure and the lever (1) is held in the upright position, the coffee comes out drop by drop, then the grind is correct; then, your coffee machine is exploited at its very best.

STARTING UP THE MACHINE

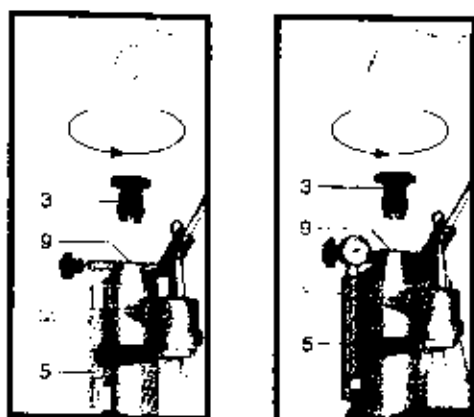


photo A

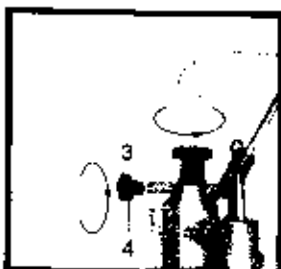


photo B

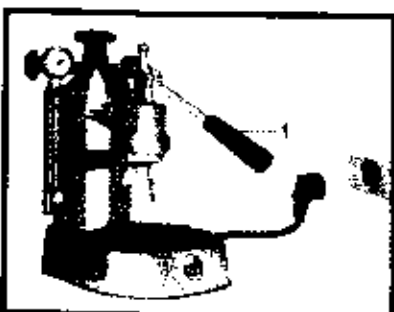


photo C

- Unscrew the boiler cap (3), by turning anti-clockwise, photo A.
- Push down the lever (1) completely, photo C.
- Pour fresh water into the boiler (9), according to the required quantity of coffee (the boiler capacity is 8 cups of espresso coffee for the Model Europiccola, and 16 cups for the Model Professional); however, the water level must not go above the top of the level glass (5), photo A, since space is required in the boiler for steam.
- Screw the boiler cap (3) clockwise, and check both cap and steam tap knob (4) are shut (turn clockwise), photo B.
- Insert the plug into the mains socket, making sure that the mains voltage is correct (see the label under the machine base), photo C.
- When using the machine for the very first time, we recommend you put some water with two little spoons of sodium bicarbonate into the boiler (9). When the machine reaches pressure, put a container under the group (11) and slowly raise the lever (1), in order to drain the boiler completely. Repeat this procedure at least twice. Then, switch off the machine, open the steam knob (4) anti-clockwise, and wait until no more steam comes out of the steam pipe (12); open the boiler cap (3) anticlockwise and tip up the machine to empty the boiler completely.

SETTING UP THE MACHINE FOR USE



photo D

Check the water level in the boiler: it never must go below the bottom of the level glass (5).

Model Europiccola

- Push the switch (6); the internal warning lamp will light up (the machine is now under power), in the meantime also the warning light (7) will light up, photo D.
- Wait until the warning light (7) turns off; slowly open the steam knob (4) anticlockwise, in order to release the false pressure in the boiler (due to air), then close the knob 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.

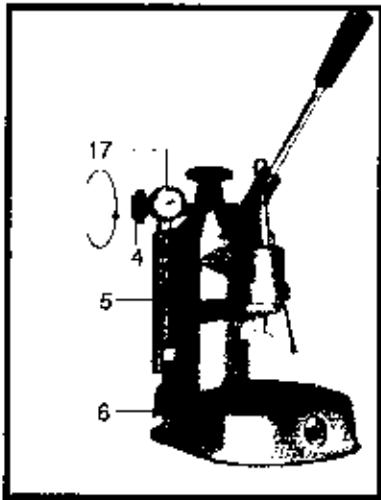


photo D

Model Professional

- Push the switch (6); the internal warning lamp indicating that the machine is under power will turn on (photo D.)
- When the pressure gauge (17) hand is in the green zone, slowly open the steam knob (4) anticlockwise, in order to release the false pressure in the boiler (due to air), then close the knob clockwise, and wait until the gauge pointer is back in the green zone. Now the machine is up to pressure and is ready to make coffee and deliver steam. The pressure is automatically controlled by the pressurestat which controls the heating element.
- When making the first coffee, after the machine is up to pressure, raise the lever (1) a half-stroke and then pull it down; repeat this operation two or three times to allow the group (11) to warm up. This ensures the first cup of coffee you make is really hot, photo E.

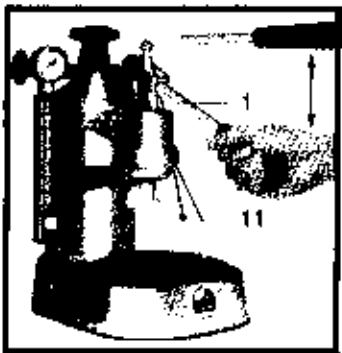


photo E

- If the machine is left turned on without water in the boiler, while working, 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

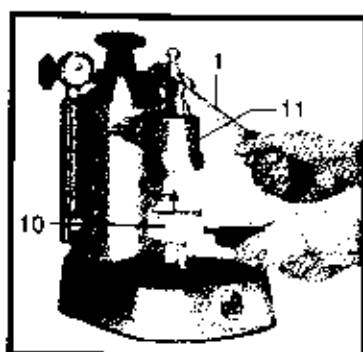


photo H

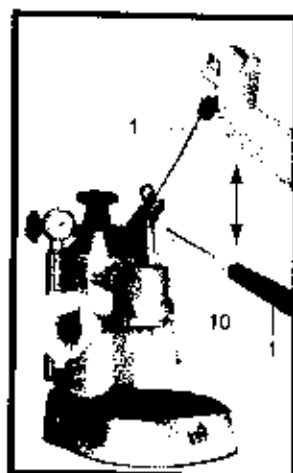


photo I

- Insert the filter (15), single or double, into the filter holder (10), photo F.
- Fill the filter (15) with one (or two) measuring spoon(s) of coffee, according to the required number of coffees, photo F.
- Press the coffee with the press (13) provided, and clean the filter brim of coffee residues, photo G.
- Install the filter holder (10) into its housing under the group (11); with the other hand hold the lever (1) 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 (1) 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 this operation according to the desired coffee quantity, photo I.
- In order to obtain an even coffee flow, the force applied to the lever must be proportional to the resistance encountered along its stroke.
- 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 (1) in its lower position (rest position), to prevent water remaining in the boiler flowing out of the group (11). Then switch off the machine.
- **Warning:** after making a coffee, do not remove the filterholder immediately: wait some seconds, until there is no more pressure between the filter and the group shower. Such pressure may cause the rubber gasket to spring out, or a coffee residue to spray out off the filter. Remove the filter holder (10) from the group (11) slowly, turning from left to right, and under a slight pressure downwards, in order to release any residual pressure.

STEAM DELIVERY

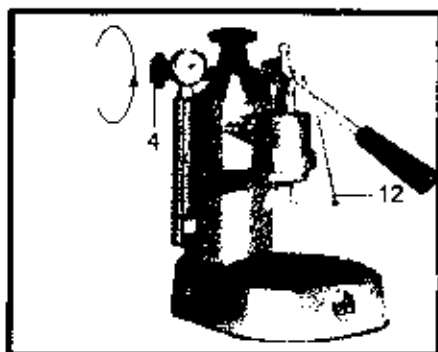


photo L

- First, check the water level in the boiler; carry out the procedure to bring the machine up to pressure. Make sure that the lever (1) is in the lower position (rest position). Keep it there.
- Before heating any kind of hot drink, carefully allow some steam to come out from the pipe (12), by opening the steam tap knob (4) anticlockwise. This removes the condensation accumulated in the boiler and in the pipe. Then open the knob further, to obtain the required steam delivery, photo L.
- In order to obtain a large amount of steam, the water in the boiler must be about half way up the level glass (5).
- Close the steam tap knob (4) clockwise.

CAPPUCCINO PREPARATION

It is possible to froth milk using instead of the traditional steam pipe the Cappuccino Automatic (16) (not supplied with the black base models). The replacement must be made before setting up the machine.

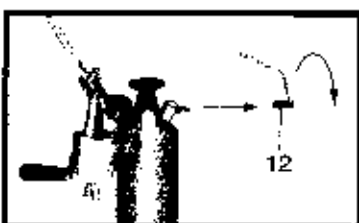


photo M



photo N



photo O

- The operations to be performed are the following:
- Make sure that the steam tap knob (4) is closed, photo B.
- Turn the steam pipe (12) clockwise, up to the stop, and slip the pipe off its seat, by pulling to the right, photo M.
- Insert the Cappuccino Automatic device (16) onto the seat, by pushing it to the left, photo N.
- Turn the Cappuccino Automatic device (16) anticlockwise, up to the stop, photo O.

To mount the steam tube (12) again, follow this procedure in reverse.

- Insert the suction pipe (B) into the milk container placed besides the machine, photo P.
- Put a cup with the previously prepared coffee under the Cappuccino Automatic spout and open the steam tap knob (4) anticlockwise: hot, frothy milk is automatically dispensed.
- The gudgeon pin (D), photos P and Q, adjusts the milk froth: pull it upwards to obtain a frothier milk.

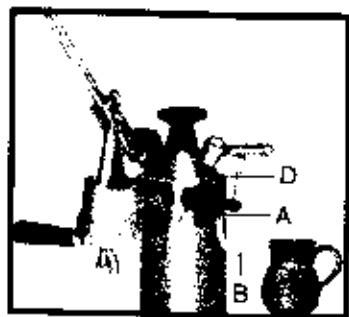


photo P

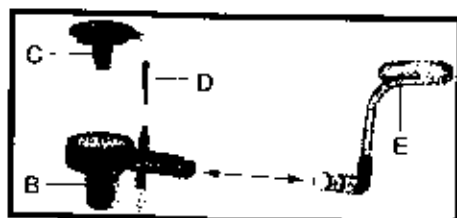


photo Q

To stop dispensing, close the steam tap knob (4) clockwise.

After each preparation, it is necessary to clean the Cappuccino Automatic of any milk residues:

- Place a glass of water besides the machine, and dip the suction pipe (B) into it.
- Proceed as for normal cappuccino preparation, allowing the dirty water to flow into an appropriate container.

Cappuccino preparation can also be done using the steam pipe (12).

- To obtain frothy milk for cappuccino, put the milk into a high, narrow jug, half-filled. Dip the steam pipe (12) down to the bottom, slowly open the steam tap knob (4) anti-clockwise, and warm the milk up near to boiling.
- Raise and lower the jug alternatively, with the tap open, making the pipe nozzle just touch the milk surface, for some seconds, until a good froth is achieved. To make the cappuccino, just add the hot frothy milk into a suitable cup containing the previously prepared coffee.

CAPPUCCINO AUTOMATIC MAINTENANCE

In addition to the immediate cleaning after each use, from time to time it is recommended to clean the Cappuccino Automatic more completely. Slip the Cappuccino Automatic off its seat (E), remove the cover (C), the suction pipe (B), the gudgeon pin (D), and wash all the components in running water, photo Q. After the cleaning, reassemble all the components.

WARNINGS

- Place the machine on a stable and dry surface.
- Always check the water level in the level glass (5). If the machine is used with insufficient water, the element may be damaged by overheating (the machine is however fitted by a thermal switch, to protect the element).
- When switched on, in addition to heating water, the machine produces pressurized steam inside the boiler; for safety reasons, keep the machine out of children's reach.
- When the machine is hot, do not touch the boiler (9) nor the group (11).
- Do not open the boiler cap (3) when the machine is operating. To remove the cap and refill the boiler, push the switch (6) off, slowly open the steam tap knob (4) anticlockwise, and wait until all the steam has come out of the steam pipe (12). If the steam doesn't flow out regularly, remove the filter holder (10) and slowly raise the lever (1), to allow steam and water contained in the boiler to flow through the group. In both cases, it is recommended to use a container to collect the steam and water.

- After switching the machine off, and while the water in the boiler is cooling down, the lever may move upwards by itself. This is caused by the drop in pressure in the boiler.

MAINTENANCE

- Before any cleaning or maintenance, remove the plug from the mains socket.
- Periodically clean the filter holder (10) and the filter (15), the shower situated into the group (11), the drip tray (8), and the steam pipe nozzle end (12) as well.
- To remove the lime scale from the heating element and the boiler. Boil a mix of water and vinegar in the boiler.
- Do not dip the machine into the water, not even partially.
- Do not use detergents or abrasives to clean the machine. Use a wet cloth.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- The machine doesn't work and the warning light inside the main switch is off:
 - 1) there is no current;
 - 2) the plug is not correctly connected to the mains socket;
- The warning light inside the main switch is on, but the water doesn't warm up:
 - 1) the thermal switch has to be reset; remove the cap (18) from under the base and press the red button to reset the thermal protector;
 - 2) the heating element is disconnected or burned out.
- The machine when under pressure doesn't deliver steam: clean the steam pipe nozzle (12) holes, using a needle.

During the preparation

- Coffee doesn't come out:
 - 1) no water in the boiler
 - 2) coffee is ground too fine
 - 3) too much coffee in the filter
- Coffee flows out too quickly:
 - 1) coffee is ground too coarse
 - 2) too little coffee in the filter
- Coffee comes out drop by drop:
 - 1) coffee is ground too fine
 - 2) too much coffee in the filteror a combination of both
- Coffee comes out around the filter brim;
 - 1) the filter holder is not correctly positioned in the group
 - 2) the filter brim is not clean
 - 3) the group rubber gasket is worn out
- No cream on the coffee:
 - 1) the coffee blend is not suitable for the machine
 - 2) grind is wrong (probably too coarse)
 - 3) too little coffee in the filter

ACCESSORIES

- Drip tray with grill
- Filters for one or two coffees
- Measuring spoon for one coffee
- Coffee press
- Cappuccino Automatic (not supplied with black base models)

TECHNICAL DATA

Model Europiccola

- Dimensions: width: 20 cm, height: 32 cm, depth: 29 cm.
- Weight: 5 kg.
- Boiler capacity: as for 8 cups of espresso coffee.
- Steam delivery: 10 minutes continuous
- Power supply cord: length 150 cm.
- Boiler pressure: 0,7-0,8 atm
- Average warm up time: 5 minutes.
- Power supply: 230 V 50 Hz (for Europiccola/A), or 120 V 60 Hz.



- Heating element: 1000 W.
- Thermal switch protecting the heating element.
- Pressurestat to keep boiler pressure constant.

Available versions:

- normal (painted base)
- lusso (all chrome)
- copper and brass
- lusso and copper/brass with wooden handgrips
- gold

Model Professional

- Dimensions: width: 20 cm, height: 32 cm, depth: 29 cm.
- Weight: 5,5 kg.
- Boiler capacity: as for 16 cups of espresso coffee.
- Steam delivery: 15 minutes continuous
- Power supply cord: length 150 cm.
- Boiler pressure: 0,7-0,8 atm
- Average warm up time: 5 minutes.
- Power supply: 230 V 50 Hz (for Professional/A), or 120 V 60 Hz.



Heating element: 1000 W.

Thermal switch protecting the heating element.

Pressurestat to keep boiler pressure constant.

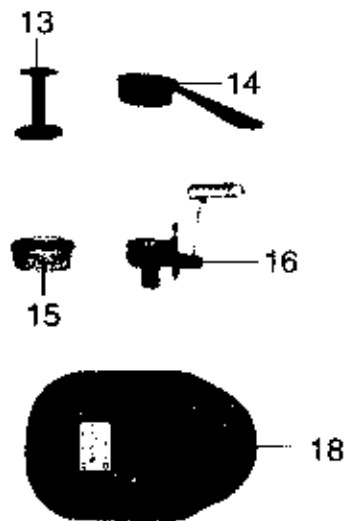
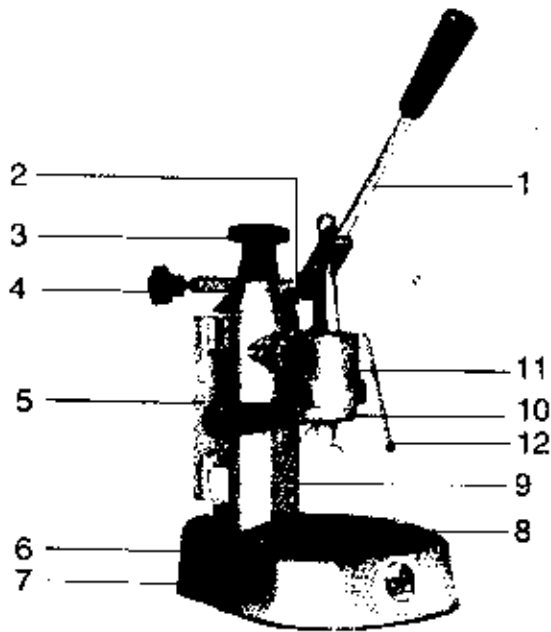
Available versions:

- normal (painted base)
- lusso (all chrome)
- copper and brass
- lusso and copper/brass with wooden handgrips.
- gold

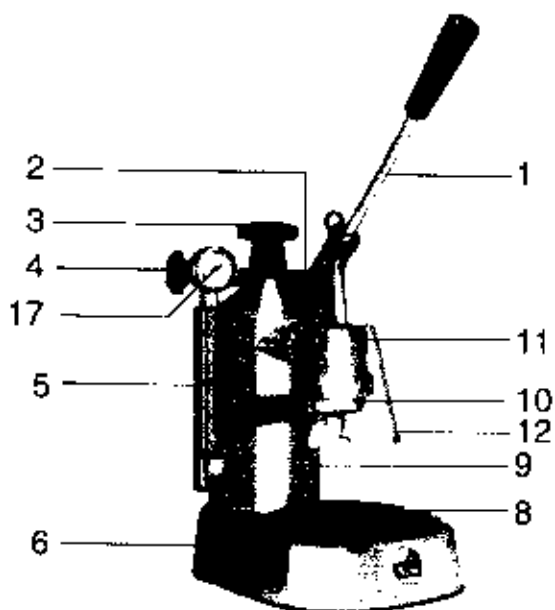


The underbase is mounted to the machine by a Torx type special screw, to prevent interference with the electrical components. Therefore, for any intervention or for the replacement of the power cord, please apply to authorized service centers.

EUROPICCOLA



PROFESSIONAL



1. Levier
2. Soupape de securité
3. Bouchon chaudière
4. Volant robinet vapeur
5. Verre à niveau
6. Interrupteur général
7. Voyant lumineux
8. Grille et cuvette recueil-gouttes
9. Chaudière
10. Porte-filtre
11. Groupe
12. Tuyau vapeur
13. Presse-café
14. Mesure pour une dose de café
15. Filtre
16. Cappuccino Automatic
17. Manomètre
18. Bouchon de la sous-base

MACHINE À CAFÉ ESPRESSO MODÈLE EUROPICCOLA MODÈLE PROFESSIONAL

Pour obtenir un excellent café espresso, il est important d'employer un café de la meilleure qualité, bien torréfié et correctement moulu. La mouture est correcte lorsque, l'appareil en pression et en tenant le levier (1) levé, le café sort goutte à goutte; vous obtiendrez ainsi la meilleure performance de votre machine.

MISE EN SERVICE

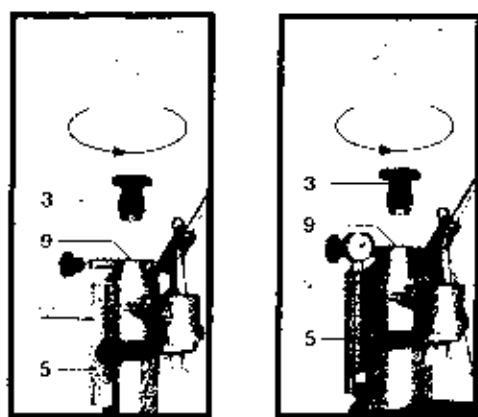


photo A

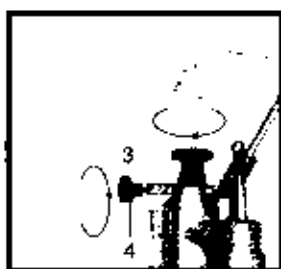


photo B

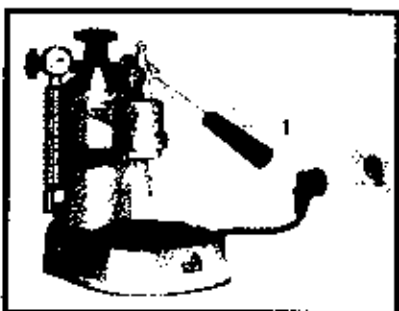


photo C

- Dévisser le bouchon de la chaudière (3), dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, photo A.
- Baisser complètement le levier (1), photo.C.
- Introduire dans la chaudière (9) une quantité d'eau suffisante aux cafés qu'on désire obtenir (la capacité de la chaudière est équivalente à 8 tasses de café espresso pour le Modèle Europiccola, et à 16 tasses pour le Modèle Professional); en tout cas, l'eau ne doit pas dépasser la partie supérieure du verre à niveau (5), photo A.
- Visser le bouchon de la chaudière (3) dans le sens des aiguilles d'une montre et s'assurer que celui-ci et le volant du robinet de la vapeur (4) soient bien fermés (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre), photo B.
- Insérer la fiche du câble d'alimentation dans une prise électrique au voltage correct (voir la plaquette située sous l'embase de la machine), photo C.
- Lorsque on utilise la machine pour la première fois, il est conseillé d'introduire dans la chaudière (9) un peu d'eau avec deux petites cuillères de bicarbonate. Après avoir porté la machine en pression, placer un récipient sous le groupe (11) et soulever doucement le levier (1), de façon à décharger complètement l'eau contenue dans la chaudière; répéter cette opération deux fois au moins. En suite, éteindre la machine, ouvrir le volant du robinet de la vapeur (4) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, et attendre que toute la vapeur soit sortie par son tuyau (12); ouvrir le bouchon de la chaudière (3) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre et retourner la machine pour éliminer complètement l'eau contenue dans la chaudière.

MISE EN PRESSION DE LA MACHINE

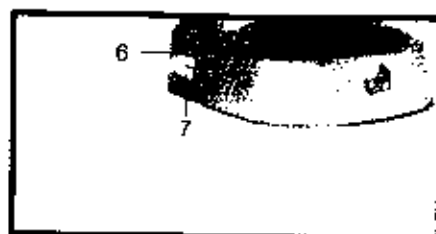


photo D

- Vérifier le niveau de l'eau dans la chaudière: il ne doit pas descendre au-dessous de la partie inférieure du verre de niveau (5).

Modèle Europiccola

- Pousser l'interrupteur (6): s'allumera la lampe témoin à l'intérieur (qui signale que la machine est sous tension) en même temps que la lampe témoin (7), photo D.
- Attendre que le voyant (7) s'éteigne; ouvrir doucement, dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, le volant du robinet de la vapeur (4) pour décharger la fausse pression (due à l'air) installée dans la chaudière, puis le fermer dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant s'allume à nouveau: attendre qu'il s'éteigne. Maintenant la machine est prête pour distribuer le café et la vapeur. C'est normal que le voyant s'allume et s'éteint de temps en temps, suite à l'intervention du pressostat qui contrôle automatiquement la pression dans la chaudière.

Modèle Professional

- Pousser l'interrupteur (6): la lampe témoin à l'intérieur s'allumera, en indiquant que la machine est sous pression, photo D.
- Lorsque l'aiguille du manomètre (17) se trouve dans la zone verte, ouvrir doucement, dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, le volant du robinet de la vapeur (4) pour décharger la fausse pression (due à l'air) installée dans la chaudière, puis le fermer dans le sens des aiguilles d'une montre. Attendre que l'aiguille du manomètre retourne dans la zone verte. Maintenant la machine est prête pour distribuer le café et la vapeur. La pression est réglée automatiquement par le pressostat qui agit sur la résistance.

- Lorsque on prépare le premier café, quand la machine est prête, il est conseillé de soulever le levier (1) à demi-course et puis le baisser; répéter cette opération deux ou trois fois, pour permettre le réchauffement du group (11) et obtenir le premier café aussi à la juste température, photo E.
- Si la machine reste sans l'eau pendant le fonctionnement, le thermoprotecteur de la résistance coupe le courant à la machine. Dans ce cas, le thermoprotecteur doit être rétabli.

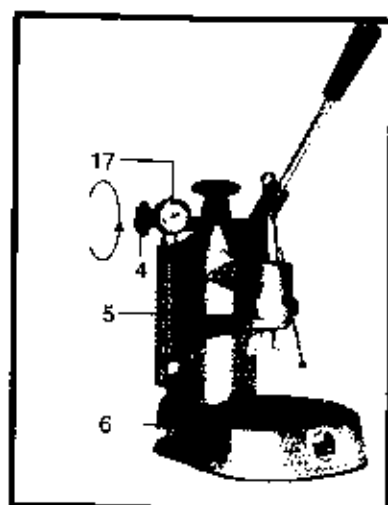


photo D

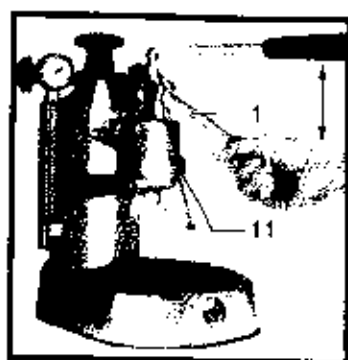


photo E

PREPARATION DU CAFE



photo F

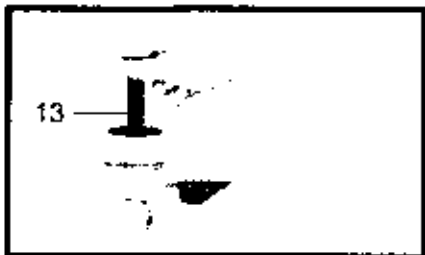


photo G

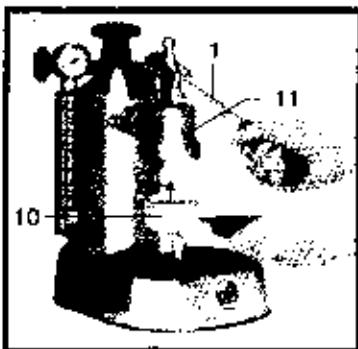


photo H

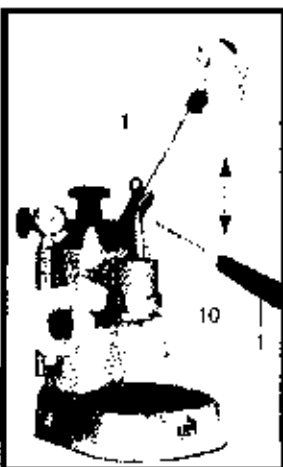


photo I

- Introduire le filtre (15) pour une ou deux doses de café (en dotation) dans le porte-filtre (10), photo F.

- Remplir le filtre (15) avec une ou deux mesures de café moulu, selon le nombre de cafés à préparer, photo F.

- Presser le café à l'aide du presse-café (13), et nettoyer le bord du filtre des éventuels restes de café, photo G.

- Insérer le porte-filtre (10) dans son siège sous le groupe (11), tout en tenant avec l'autre main la poignée du levier (1) pour retenir la machine, et tourner le porte-filtre de droite à gauche pour le bloquer, photo H.

- Porter en haut le levier (1) (tout en tenant avec l'autre main la poignée du porte-filtre pour retenir la machine) et la maintenir en cette position pendant quelques secondes; lorsque les premières gouttes de café sortent, baisser le levier jusqu'au fond. Répéter cette manœuvre selon la quantité de café désirée, photo I.

- Pour obtenir un débit de café uniforme, il faut enfoncer le levier d'une force proportionnelle à la résistance que celui-ci rencontre pendant la distribution.

- Répéter ces opérations pour tous les cafés qu'on desire obtenir.

- Lorsque la distribution est terminée, laisser le levier (1) en bas (position de repos), afin que l'eau qui reste dans la chaudière ne sorte pas par le groupe (11), puis éteindre la machine.

- **Attention:** après avoir préparé un café, ne pas enlever le portefiltre tout de suite: attendre pendant quelques secondes que la pression entre le filtre et la douchette soit déchargée: cette pression pourrait provoquer la sortie du groupe du joint en caoutchouc, et faire gicler le liquide avec de la poudre de café contenu dans le filtre. Déposer le porte-filtre (10) du groupe (11) doucement, en le tournant de gauche à droite et en exerçant une faible pression vers le bas pour aider l'élimination de la pression résiduelle.

PREPARATION DE LA VAPEUR

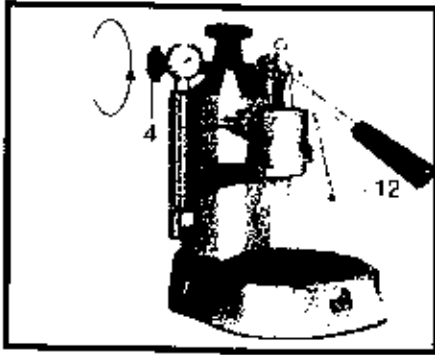


photo L

- Après avoir contrôlé qu'il y a assez d'eau dans la chaudière, et avoir effectué toutes les opérations préconisées pour amener la machine en pression, s'assurer que le levier (1) se trouve en bas (position de repos) et la maintenir en cette position.
- Avant de réchauffer n'importe quelle boisson, laisser sortir avec précaution un peu de vapeur par le tuyau (12), en tournant le volant du robinet (4) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, afin d'éliminer la condensation accumulée à l'intérieur de la chaudière; puis augmenter l'ouverture du robinet, pour permettre la sortie de la quantité de vapeur désirée, photo L.
- Pour obtenir une quantité de vapeur abondante, le niveau de l'eau dans la chaudière doit se situer à la moitié du verre de niveau (5).
- Fermer le volant du robinet (4) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

PREPARATION DU CAPPUCCINO

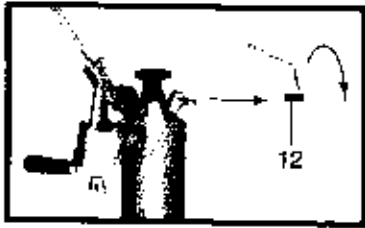


photo M

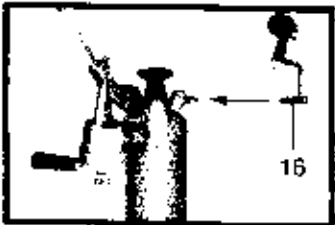


photo N

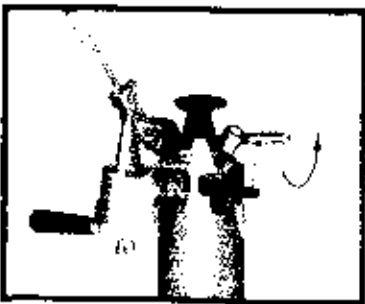


photo O

- Le remplacement du tuyau vapeur traditionnel (12) par le Cappuccino Automatic (16) (en option sur les modèles à l'embase noire), doit être effectué avant la mise en service de la machine.

Les opérations à effectuer sont les suivantes:

- S'assurer que le volant du robinet vapeur (4) est fermé, comme en photo B.
- Tourner le tuyau vapeur (12) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position d'arrêt, puis l'ôter de son siège en le tirant vers la droite, photo M.
- Introduire dans son siège le dispositif du Cappuccino Automatic (16), en le poussant vers la gauche, photo N.
- Tourner le dispositif du Cappuccino Automatic (16) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position d'arrêt, photo O.

Pour réposer le tuyau vapeur (12), effectuer la même procédure à l'inverse.

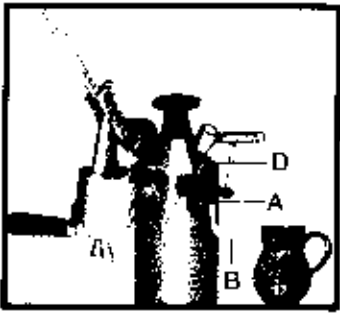


photo P



photo Q

- Introduire le tuyau d'aspiration (B) dans le récipient du lait, placé à côté de la machine, photo P.
- Placer une tasse avec du café déjà préparé sous le bec du Cappuccino Automatic, et ouvrir le volant du robinet vapeur (4) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre: le lait chaud, émulsionné et mousseux est ainsi distribué.
- Le gujon (D), photos P et Q, sert à régler la mousse du lait: en le tirant en haut, la mousse devient plus volumineuse.

Pour arrêter la distribution du lait, fermer le volant du robinet vapeur (4) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Après chaque distribution, il faut nettoyer le Cappuccino Automatic de tout résidu de lait:

- Placer à côté de la machine un verre d'eau, et y plonger le tuyau d'aspiration (B).
- Procéder comme pour la préparation normale du cappuccino, et faire écouler l'eau sale dans un récipient approprié.

On peut aussi bien préparer le cappuccino en utilisant le tuyau vapeur (12).

Pour obtenir le lait mousseux pour le cappuccino, mettre du lait dans un pot haut et étroit, rempli jusqu'à la moitié, et y plonger à fond le tuyau vapeur (12); tourner doucement le volant du robinet vapeur (4) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, et porter le lait presque à l'ébullition.

Lever et baisser alternativement le pot, avec le robinet ouvert, jusqu'à effleurer la surface du lait avec le gicleur du tuyau, pour quelques secondes jusqu'à obtenir un lait bien mousseux. Pour faire le cappuccino, ajouter le lait chaud et mousseux au café déjà préparé dans une tasse appropriée.

ENTRETIEN DU CAPPUCCINO AUTOMATIC

Au-delà du nettoyage à effectuer tout de suite après chaque emploi, de temps en temps il faut soumettre le Cappuccino Automatic à un nettoyage plus soigneux. Ôter le Cappuccino Automatic de son siège (E), enlever le couvercle (C), le tuyau d'aspiration (B), le gujon (D), et les laver à l'eau courante, photo Q. Une fois le lavage terminé, remonter les pièces dans l'ordre inverse.

CONSEILS

- Placer la machine sur un plan stable et bien sec.
- Contrôler toujours le niveau de l'eau dans le verre de niveau (5); une manque d'eau lorsque la machine est en fonction peut provoquer la brûlure de la résistance (la machine est néanmoins équipée d'un thermoprotecteur qui protège la résistance).
- Lorsque la machine est sous tension, au-delà du réchauffement de l'eau, elle produit de la vapeur qui reste comprimée dans la chaudière; pour des raisons de sécurité, il est conseillé de ne pas laisser la machine à la portée des enfants.
- Lorsque la machine est chaude, ne pas toucher la chaudière (9) ou le groupe (11).
- Lorsque la machine est en fonction, ne pas ouvrir le bouchon de la chaudière (3). Pour devisser le bouchon et remplir à nouveau la chaudière: éteindre la machine en plaçant l'interrupteur (6) sur la position O, ouvrir doucement le volant du robinet vapeur (4) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre et attendre que toute la vapeur soit sortie du tuyau (12). Dans le cas que la vapeur ne sorte pas régulièrement, enlever le porte-filtre (10) et soulever lentement le levier (1), ainsi que la vapeur et l'eau contenus dans la chaudière s'échappent par le groupe. Dans ces cas là, il est conseillé de placer un récipient à recueillir la vapeur et l'eau.
- Lorsque on éteint la machine, et pendant le refroidissement de l'eau dans la chaudière, c'est possible que le levier (1) se déplace par lui même vers l'haut: ceci est dû à la dépression qui s'installe à l'intérieur de la chaudière.

ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, enlever le câble d'alimentation de la prise de courant.
- Nettoyer régulièrement le porte-filtre (10) et le filtre (15), la douchette située dans le groupe (11) et la cuvette recueille-gouttes (8), et aussi la partie terminale du tuyau vapeur (12).
- Pour éliminer le calcaire qui s'est accumulé sur la résistance et à l'intérieur de la chaudière, utiliser de l'eau avec vinaigre, en la faisant bouillir dans la chaudière.
- Ne pas tremper la machine dans l'eau, même partiellement.
- Ne pas nettoyer la machine avec des abrasifs ni des détergents. Se servir d'un chiffon humide.

CAUSES QUI PEUVENT PROVOQUER L'ARRÊT DE LA MACHINE

- La machine ne fonctionne pas, et le voyant situé dans l'interrupteur général ne s'allume pas:
 - 1) pas de courant
 - 2) la fiche du câble d'alimentation n'est pas connectée correctement
- Le voyant situé dans l'interrupteur général est allumée, mais l'eau ne se réchauffe pas:
 - 1) le thermoprotecteur n'a pas été rétabli; pour rétablir le thermoprotecteur, enlever le bouchon (18) situé sous l'embase et enfoncer le petit bouton rouge;
 - 2) la résistance est cassée ou brûlée
- La machine sous pression ne débite pas la vapeur:

nettoyer les orifices du gicleur du tuyau vapeur (12), à l'aide d'une aiguille.

Pendant la distribution

- Le café ne sort pas:
 - 1) manque d'eau dans la chaudière
 - 2) le café est moulu trop fin
 - 3) la quantité de café est excessive
- Le café sort trop vite:
 - 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 sort du bord du porte-filtre:
 - 1) le porte-filtre n'est pas placé correctement
 - 2) le bord du porte-filtre n'est pas propre
 - 3) le joint caoutchou sous le groupe est usagée
- Le café n'a pas de crème:
 - 1) le mélange de café n'est pas approprié au type de la machine
 - 2) la mouture n'est pas correcte
 - 3) la quantité de café est insuffisante

ACCESSOIRES EN DOTATION

Cuvette recueil-gouttes avec grille

Filtre pour une ou deux doses de café

Mesure pour une dose de café

Presse-café

Cappuccino Automatic (en option sur les modèles à l'embase noire)

DONNES TECHNIQUES

Modèle Europiccola

Dimensions: largeur 20 cm, hauteur 32 cm, profondeur 29 cm.

Poids: 5 kg.

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

Distribution de la vapeur: 10 minutes sans interruption.

Câble d'alimentation: longueur 150 cm.

Pression dans la chaudière: 0,7-0,8 atm.

Temps moyen de réchauffement: 5 minutes.

Alimentation: 230 V 50 Hz (Mod. Europiccola/A), ou 120 V 60 Hz.



Resistance: 1000 W

Thermoprotecteur de protection de la resistance.

Pressostat pour maintenir la pression de la chaudière constante.

Versions disponibles:

- normal (à l'embase peinte)
- lusso (complètement chromée)
- cuivre et laiton
- lusso et cuivre/laiton avec poignées en bois
- or

Modèle Professional

Dimensions: largeur 20 cm, hauteur 32 cm, profondeur 29 cm.

Poids: 5,5 kg.

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

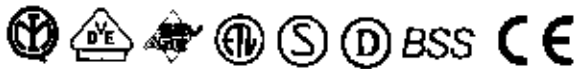
Distribution de la vapeur: 15 minutes sans interruption.

Câble d'alimentation: longueur 150 cm.

Pression dans la chaudière: 0,7-0,8 atm.

Temps moyen de réchauffement: 5 minutes.

Alimentation: 230 V 50 Hz (Mod. Professional/A), ou 120 V 60 Hz.



Resistance: 1000 W

Thermoprotecteur de protection de la resistance.

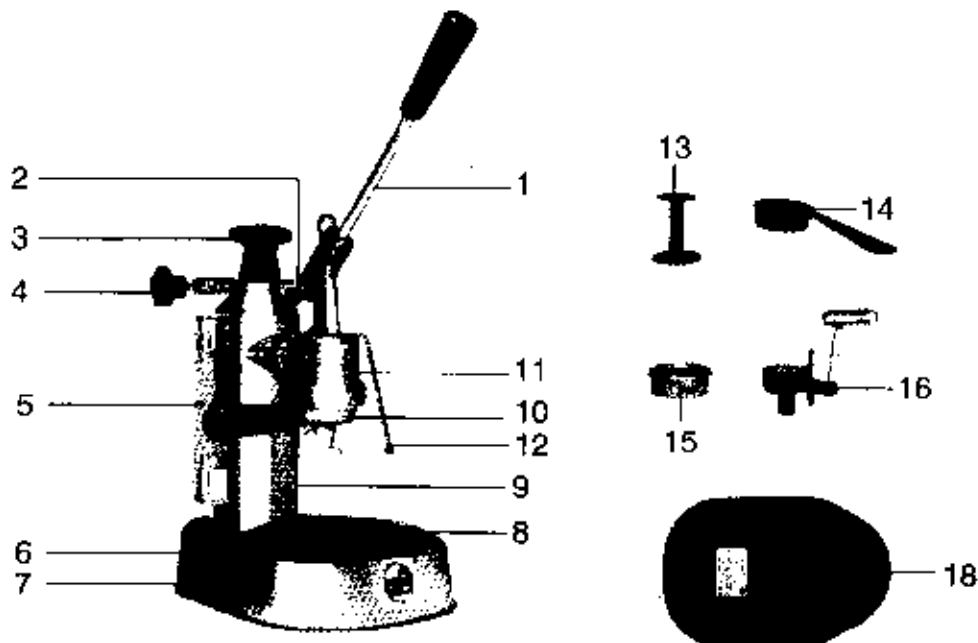
Pressostat pour maintenir la pression de la chaudière constante.

Versions disponibles:

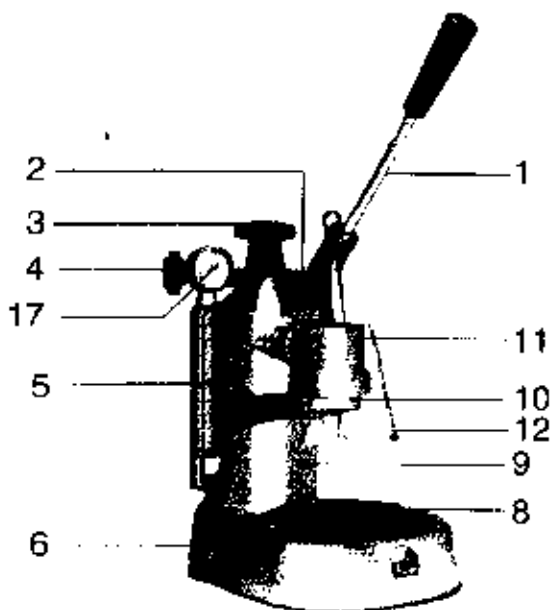
- normal (à l'embase peinte)
- lusso (complètement chromée)
- cuivre et laiton
- lusso et cuivre/laiton avec poignées en bois
- or

Pour empêcher toute manomission des composants électriques, le sous-embase est fixé à la machine à l'aide d'une vis spéciale du type Torx; par conséquent, pour toute intervention et remplacement du câble d'alimentation s'adresser à nos services après-vente autorisés.

EUROPICCOLA



PROFESSIONAL



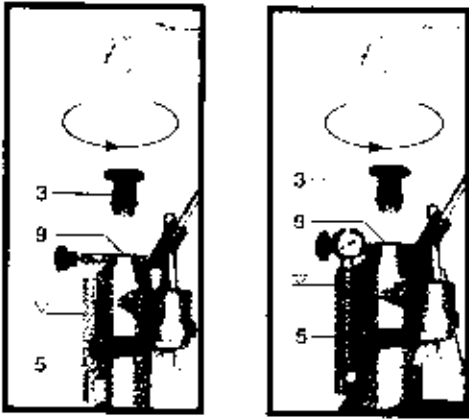
1. Hebel
2. Sicherheitsventil
3. Schraubverschluß
4. Dampfahn
5. Schauglas / Wasserstandsanzeige
6. Ein-/Aus-Schalter
7. Kontrollampe
8. Auffangschale mit Abtropfgitter
9. Boiler
10. Siebträger
11. Brühkopf
12. Dampfrohr
13. Kaffeemehlpresser
14. Meßlöffel
15. Siebe
16. Cappuccino Automatic
17. Manometer
18. Grundplatte Verschluß

ESPRESSO KAFFEE-MASCHINE

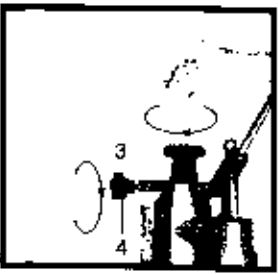
MODELL EUROPICCOLA
MODELL PROFESSIONAL

Um einen ausgezeichneten Espresso zu erhalten, muß die beste Kaffequalität, 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.

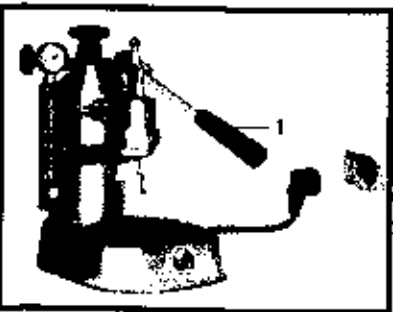
INBETRIEBNAHME



Zeichnung A



Zeichnung B



Zeichnung C

- Sicherheits-Schraubverschluß des Boilers (3) gegen den Uhrzeigersinn aufschrauben - Zeichnung A.
- Hebel (1) ganz herunterdrücken - Zeichnung C.
- Boiler (9) mit der gewünschten Wassermenge, in Anbetracht des zu bereitlebenden Kaffees, auffüllen (Wasserfüllmenge des Boilers entspricht 8 Kaffeetassen bei Modell Europiccöla und 16 Tassen bei Modell Professional); das Wasser sollte den oberen Teil des Schauglases / Wasserstandsanzeige (5) nicht übersteigen - Zeichnung A.
- Sicherheits-Schraubverschluß (3) im Uhrzeigersinn zuschrauben und prüfen, ob dieser und der Dampfahn (4) gut verschlossen sind (im Uhrzeigersinn drehen) - Zeichnung B.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Die Spannung muß mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen laut Aufkleber in der Grundplatte - Zeichnung C.
- Nur bei der ersten Inbetriebnahme ist es ratsam, in den Boiler (9) etwas Wasser mit 2 Löffeln Bikarbonat zu gießen. Nachdem die Maschine unter Druck gebracht wurde, ein Gefäß unter den Brühkopf (11) stellen, den Hebel (1) langsam hochheben und das ganze Wasser aus dem Boiler ausfließen lassen.

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 (3) öffnen, um den Boiler erneut mit Wasser zu befüllen, müssen Sie zuerst den im Boiler befindlichen Dampf ablassen, indem Sie den Dampfahn (4) langsam gegen den Uhrzeigersinn öffnen und warten bis der gesamte Dampf aus dem Dampfrohr (12) ausgeströmt ist, und die Maschine ohne Verschluß (3) um Kehren.

MASCHINE UNTER DRUCK SETZEN

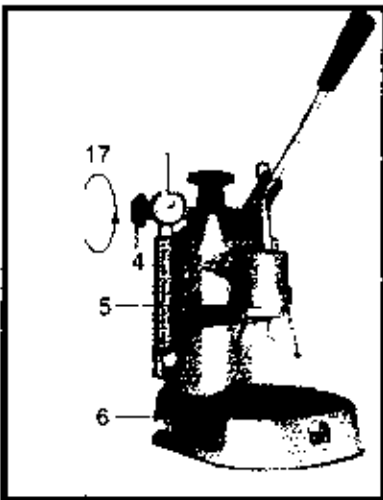


Zeichnung D

- Wasserstand im Boiler überprüfen - das Wasser sollte nicht tiefer als der untere Teil des Schauglases / Wasserstandsanzeige (5) stehen.

Modell Europiccola

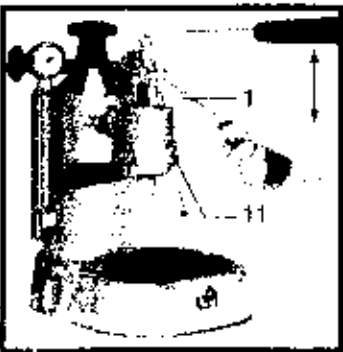
- Ein-/Aus-Schalter (6) betätigen, wenn die Kontrolllampe (7) aufleuchtet, ist das Gerät eingeschaltet - Zeichnung D.
- Warten bis sich die Kontrollleuchte (7) ausschaltet; den
- Dampfahh (4) langsam gegen den Uhrzeigersinn öffnen, um die im Boiler befindliche Luft abzulassen. Dampfahh wieder im Uhrzeigersinn 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.



Zeichnung D

Modell Professional

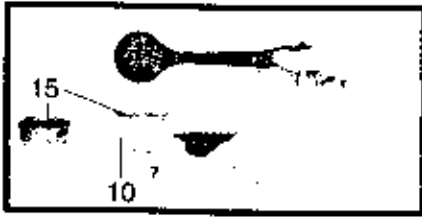
- Ein-/Aus-Schalter (6) betätigen, wenn die Kontrolllampe aufleuchtet, ist das Gerät eingeschaltet - Zeichnung D.
 - Wenn der Zeiger (7) des Manometers in den grünen Bereich kommt, den Dampfahh (4) langsam gegen den Uhrzeigersinn öffnen, um die im Boiler befindliche Luft abzulassen. Dampfahh wieder im Uhrzeigersinn schließen und warten bis der Zeiger des Manometers wieder in den grünen Bereich kommt.
- Die Maschine ist nun betriebsbereit. Der Pressostat regelt und automatisch prüft den Druck durch die Element.



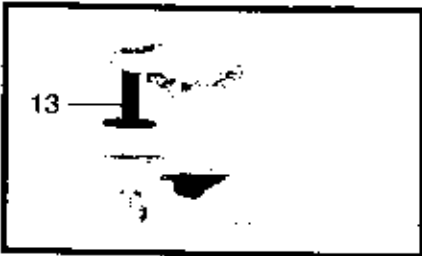
Zeichnung E

- Beim ersten Kaffee empfiehlt sich, den Habel (1) nur bis zur Hälfte hoch- und dann wieder herunterzudrücken (2-3 Mal wiederholen); der Brühkopf (11) 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.

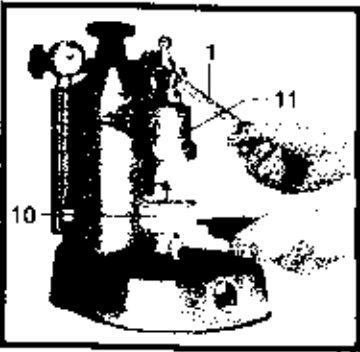
KAFFEEZUBEREITUNG



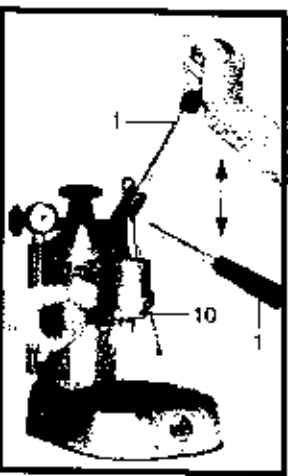
Zeichnung F



Zeichnung G



Zeichnung H

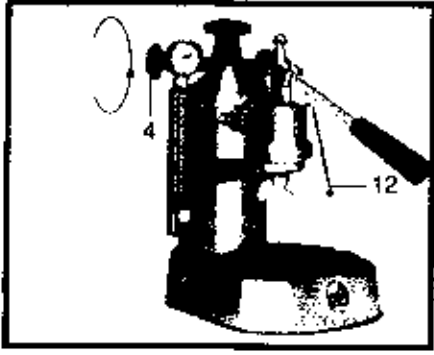


Zeichnung I

- Sieb (15) (1-er Tasse oder 2-er Tasse), in den Siebträger (10) einlegen - Zeichnung F.
- Für eine Tasse, einen gestrichenen Meßlöffel bzw. für 2 Tassen, zwei gestrichene Meßlöffel Kaffeemehl in das passende Sieb (15) füllen.
- Kaffee mit dem Kaffeemehlpresser (13) andrücken und Kaffeereste am Rand des Siebträgers entfernen - Zeichnung G.
- Siebträger (10) in den Brühkopf (11) einspannen, dabei den Hebel (1) 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 (1) hochdrücken (Siebträger 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.
- Um ein gleichmäßiges Auslaufen des Kaffees zu erzielen, sollte der auf den Hebel ausgeübte Druck im Verhältnis zu dem vom Hebel angetroffenen Widerstand sein.
- Bei Doppeltassenproduktion den Hebel nochmals nach oben ziehen und wieder wie oben beschrieben herunterdrücken.
- Nachdem der Kaffee zubereitet ist, den Hebel (1) ganz heruntergedrückt lassen (Ruheposition), damit das Wasser aus dem Boiler nicht aus dem Brühkopf (11) herausläuft, und die Maschine ausschalten.

Wichtig: nach jeder Kaffeebrühung einige Sekunden warten und den Siebträger (10) durch vorsichtiges Drehen gegen den Uhrzeigersinn aus dem Brühkopf (11) nehmen, damit sich der Druck zwischen Sieb und Brühkopf ausgleichen kann. Beim sofortigen Öffnen des Siebträgers kann es sonst zu Verunreinigungen kommen.

DAMPFENTNAHME

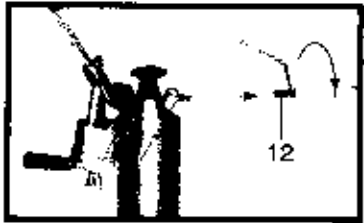


Zeichnung L

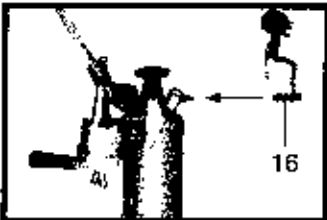
- Nachdem man überprüft hat, ob sich Wasser im Boiler befindet (Schauglas / Wasserstandsanzeige), und nach Durchführung aller beschriebenen Vorgänge, um die Maschine unter Druck zu bringen, sollte man sich vergewissern, daß der Hebel (1) ganz heruntergedrückt ist (Ruheposition) und ihn in dieser Lage halten.
- Vor Dampfentnahme das evtl. gebildete Kondenswasser durch Öffnen des Dampfahns (4) gegen den Uhrzeigersinn ausströmen lassen - Zeichnung L.
- Falls Sie viel Dampf entnehmen wollen, sollte der Boiler mindestens bis zur Hälfte gefüllt sein, siehe Schauglas / Wasserstandsanzeige (5).
- Den Dampfknob (4) nach rechts schließen.

CAPPUCCINO - ZUBEREITUNG

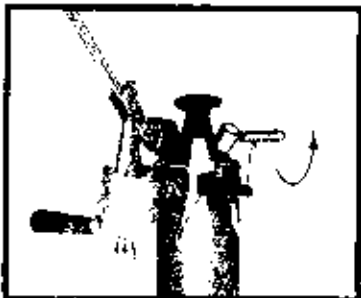
Wenn Sie Milchschaum mit der Cappuccino Automatic zubereiten wollen, prüfen Sie, ob diese am Gerät angebracht ist. Sollte dies nicht der Fall sein, muß das traditionelle Dampfrohr (12) durch die Cappuccino Automatic (16) (nicht im Zubehörumfang bei Modellen verchromt mit schwarzlackiertem Sockel) ausgetauscht werden.



Zeichnung M



Zeichnung N



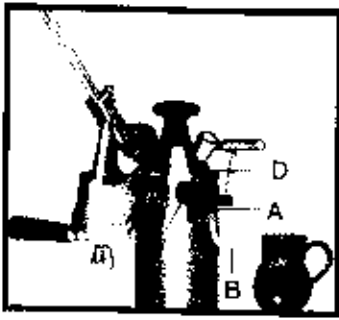
Zeichnung O

Folgende Schritte müssen durchgeführt werden:

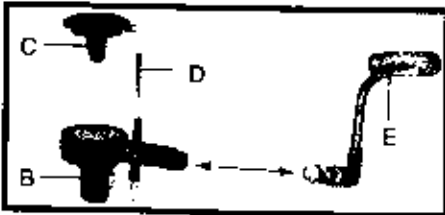
- Prüfen Sie, ob der Dampfahn (4) laut Zeichnung B geschlossen ist (im Uhrzeigersinn drehen).
- Drehen Sie das Dampfrohr (12) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und ziehen es nach rechts ab - Zeichnung M.
- Bringen Sie die Cappuccino Automatic (16) an, indem Sie sie auf den Anschluß stecken und nach links schieben - Zeichnung N.
- Drehen Sie die Cappuccino Automatic (16) gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag - Zeichnung O.

Wollen Sie wieder das Dampfrohr anbringen (12), so führen sie obige Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

- Nach Beendigung der Schritte, die im Abschnitt "Dampfentnahme" beschrieben sind, stecken Sie nun den Ansaugschlauch (B) in die neben das Gerät gestellte Milchtüte oder einen anderen Milchbehälter - Zeichnung P.
- Stellen Sie nun die Tasse mit dem bereits vorher zubereiteten Kaffee unter den Auslauf der Cappuccino Automatic und öffnen Sie den Dampfahn (4) gegen den Uhrzeigersinn, warme aufgeschäumte Milch fließt nun aus.



Zeichnung P



Zeichnung Q

- Durch den Regulierstift (D) - Zeichnung P und Q - kann die Konsistenz des Milchschaums durch regulieren des Luftventils verändert werden, indem Sie den Regulierstift nach oben oder unten drehen.
Um den Aufschäumvorgang zu beenden, schliessen Sie den Dampfahh (4) im Uhrzeigersinn.

Nach der Zubereitung muß die Cappuccino Automatic von Milchrückständen gereinigt werden:

- Stellen Sie dazu einen Behälter mit Wasser neben das Gerät und tauchen Sie den Ansaugschlauch (B) der Cappuccino Automatic darin ein.
- Führen Sie die normalen Funktionen der Cappuccino-Zubereitung (wie oben beschrieben) durch und lassen Sie das Wasser in einen geeigneten Behälter ausfließen.

Sie können die Milch auch mit dem Dampfrohr (12) aufschäumen.

Um die Milch aufzuschäumen, füllen Sie kalte Milch in eines hohes, schmales Gefäß. Tauchen Sie das Dampfrohr (12) ca. 2 cm in die Milch und öffnen Sie den Dampfahh

(4) gegen den Uhrzeigersinn. Die kalte Milch wird mit heißem Dampf vermischt und bildet feinporigen Milchschaum. Halten Sie das Gefäß ruhig und achten Sie darauf, daß die Dampfduße nicht direkt am Boden oder an der Wand des Gefäßes aufliegt! Wenn sich dichter Mitschaum gebildet hat, tauchen Sie die Dampfduße ganz ein, bis die Milch heiß ist.

Geben Sie nun die heiße Milch und den Milchschaum in die Tasse mit dem zuvor zubereiteten Kaffee.

REINIGUNG DER CAPPUCCINO AUTOMATIC

Zusätzlich zur oben beschriebenen Reinigung, muß Sie die Capuccino Automatic regelmäßig gereinigt werden. Nehmen Sie die Cappuccino Automatic vom Anschluß (E), die Abdeckung (C), der Regulierstift (D), sowie der Ansaugschlauch (B) können demontiert werden - Zeichnung Q. Alle Teile unter fließendem Wasser reinigen. Kein Spülmittel verwenden. Nach der Reinigung setzen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

WICHTIG

- Die Maschine an einem standsicheren Ort aufstellen.
- Wasserstand an Hand des Schauglases / Wasserstandsanzeige (5) kontrollieren; wird die Maschine ohne Wasser betrieben, kann die Heizung durchbrennen, was jedoch durch die Thermo-sicherung 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 (9) und den Brühkopf (11) nicht berühren wenn die Maschine warm ist.

- Den Sicherheits-Schraubverschluß (3) 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 (6) ausgeschaltet werden. Danach den Dampfahh (4) langsam gegen den Uhrzeigersinn öffnen und warten bis der gesamte Dampf aus dem Dampfrohr (12) ausgeströmt ist. Warten, bis der Zeiger des Manometers auf Null gesunken ist. Falls der Dampf nicht richtig ausströmt, den Siebträger (10) herausnehmen und den Hebel (1) langsam hochdrücken, damit der Dampf bzw. Wasser aus dem Boiler durch den Brühkopf (11) 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 (10), Siebe (15), das Brühsieb unter dem Brühkopf (11), die Auffangschale mit Abtropfgitter (8) und die Dampfdüse am Dampfrohr (12) 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 (9) 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 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 (12) 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

Cappuccino Automatic (ausgenommen bei Ausführung "normale" - verchromt mit schwarzlackiertem Sockel)

TECHNISCHE DATEN

Modell Europiccola

Maße: Breite 20 cm - Höhe 32 cm - Tiefe 29 cm

Gewicht: 5 kg

Boilerkapazität: Boilerinhalt entspricht 8 Kaffeetassen

Dampferzeugung: ununterbrochen 10 Minuten

Kabellänge: 1,50 m

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

Durchschnittliche

Aufheizzeit: 5 Minuten

Spannung: 230 V 50 Hz Europiccola/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:

- normale (verchromt mit schwarzlackiertem Sockel)
- lusso (verchromt)
- rame/ottone (Kupfer/Messing)
- Ausführungen verchromt und Kupfer/Messing mit Holzgriff
- oro (vergoldet)

Modell Professional

Maße: Breite 20 cm - Höhe 32 cm - Tiefe 29 cm

Gewicht: 5,5 kg

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 Professional/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:

- normale (verchromt mit schwarzlackiertem Sockel)
- lusso (verchromt)
- rame/ottone (Kupfer/Messing)
- Ausführungen verchromt und Kupfer/Messing mit Holzgriff
- oro (vergoldet)


Der Gehäuseboden ist durch eine Spezialschraube (Torx Typ) gesichert.

Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden.

Dichiarazione di conformità

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: Macchina per caffè modello EUROPICCOLA, PROFESSIONAL, è conforme alle Direttive: 89/392/CEE e successive modifiche; 89/336/CEE, 73/23/CEE; EN 55104-Ediz. 1995.

San Giuliano Milanese, li 05-12-1995

Amm. Unico
Eugenio Pennè


Declaration of conformity

We declare under our responsibility, that the product: Coffee machine model EUROPICCOLA, PROFESSIONAL, conform to Directions: 89/392/CEE and following modifications; 89/336/CEE, 73/23/CEE; EN 55104-Edict. 1995.


San Giuliano Milanese, on 05-12-1995

Sole Administrator
Eugenio Pennè


Déclaration de conformité

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

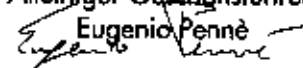
San Giuliano Milanese, le 05.12.1995

Administrateur Unique
Eugenio Pennè


Konformitätserklärung

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


San Giuliano Milanese, den 05-12-1995

Alleiniger Geschäftsführer
Eugenio Pennè


Declaracion de conformidad

Declaro, bajo la propia responsabilidad, que el producto: maquina por café expresso modelo EUROPICCOLA y PROFESSIONAL, resultan conforme a la Directiva: 89/392/CEE y sucesivas modificaciones; 89/336/CEE, 73/23/CEE; EN 55104-Edic. 1995.

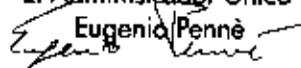
San Giuliano Milanese, el 05-12-1995

El Administrador Unico
Eugenio Pennè


Declaração de conformidade

Declaramo sub nossa responsabilidade que o produto: maquina para codé espresso EUROPICCOLA e PROFESSIONAL, está conforme à Directiva: 89/392/CEE e posteriores alteracoes; 89/336/CEE, 73/23/CEE; EN 55104-Edic. 1995.

San Giuliano Milanese, 05-12-1995

El Administrador Unico
Eugenio Pennè




 **la Pavoni**

Disegnato e costruito in Italia