

 **la Pavoni**®

Dal 1905 macchine per caffè



MANUALE D'USO

IT

INSTRUCTION MANUAL

EN

MANUEL D'UTILISATION

FR

GEBRAUCHSANWEISUNG

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

NL

MANUAL DE USO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

PT

BRUKSANVISNING

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

BRUGERVEJLEDNING

DA

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

PL

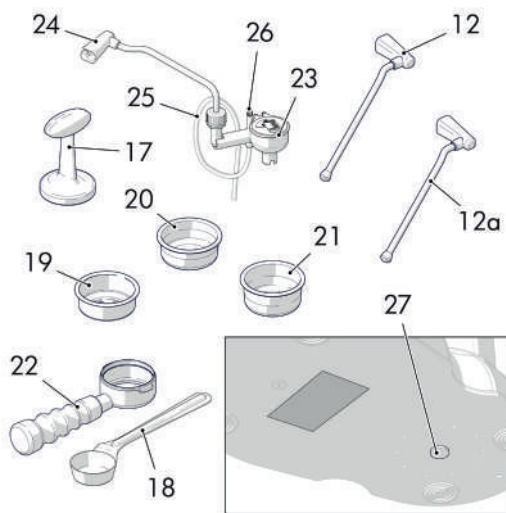
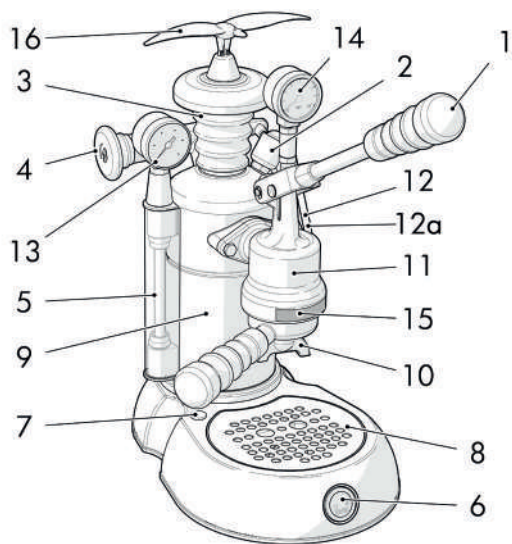
KÄYTTÖOPAS

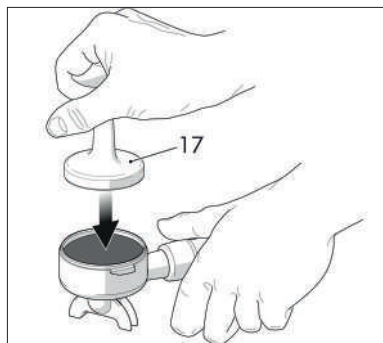
FI

BRUKERHÅNDBOK

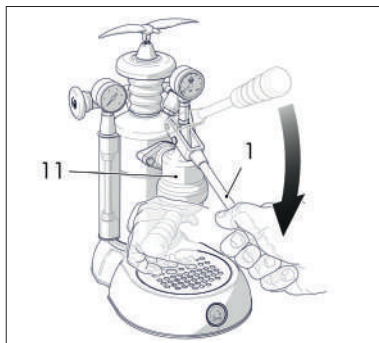
NO

ESPERTO

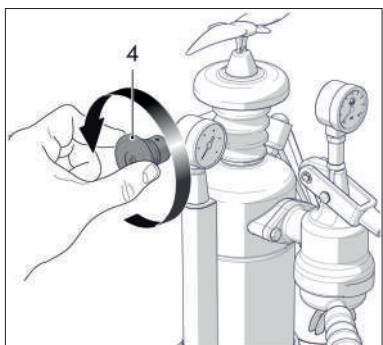




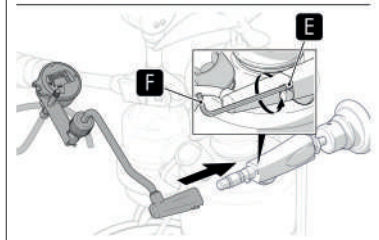
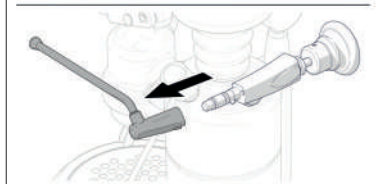
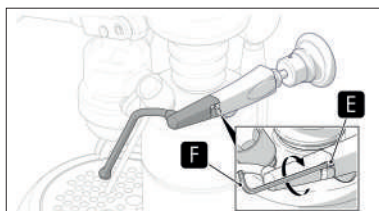
A



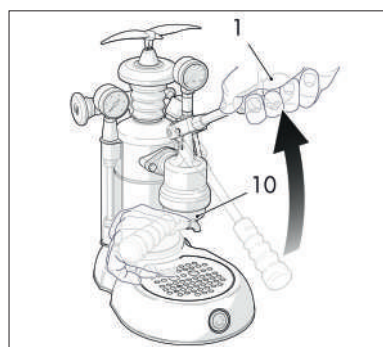
D



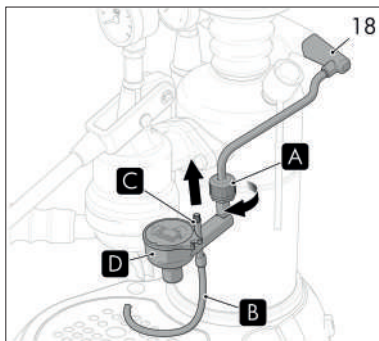
B



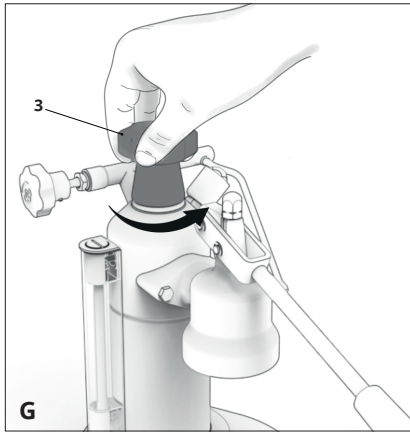
E



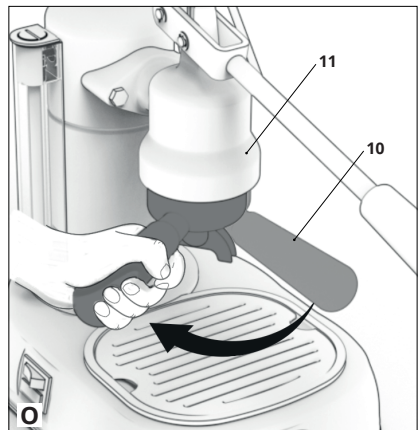
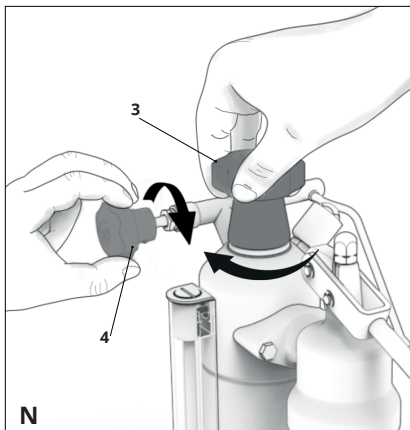
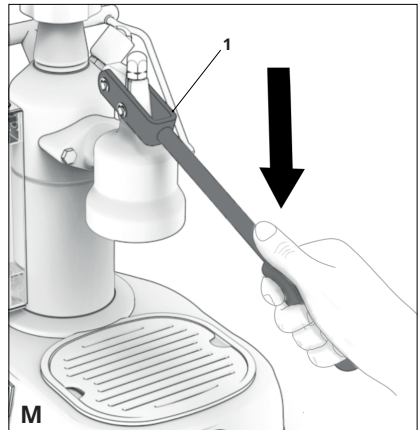
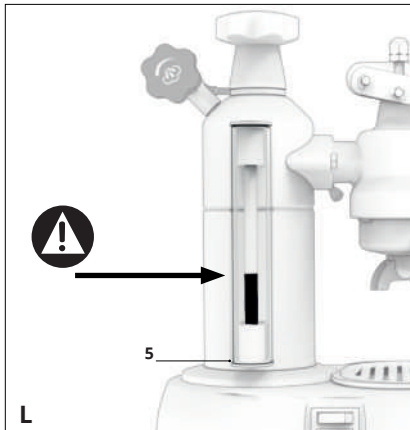
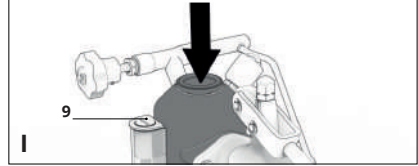
C

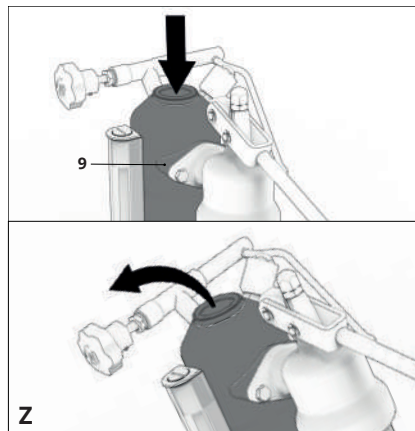
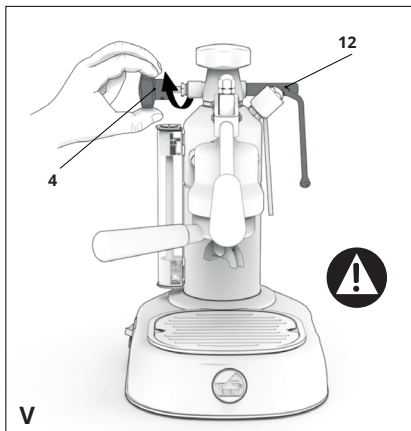
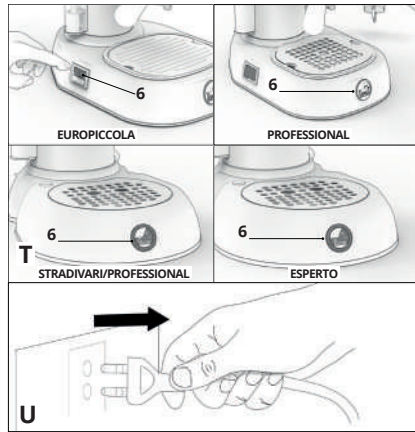
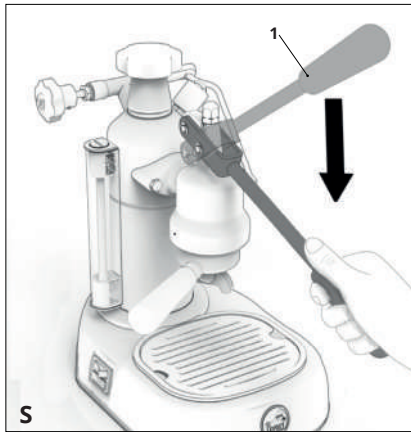
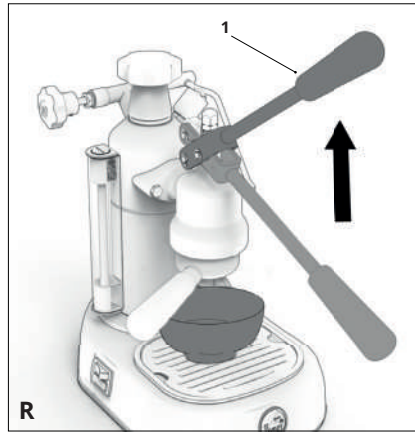
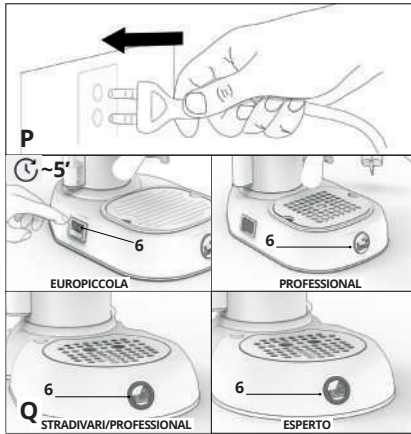


F



EUROPICCOLA/ STRADIVARI MAX 0.8L PROFESSIONAL
STRADIVARI PROFESSIONAL/ ESPERTO MAX 1.6L





CONTENTS

1. INTRODUCTION TO THE MANUAL	20
1-1. INTRODUCTION	20
1-2. MACHINE FUNCTION	20
1-3. INTENDED USE OF THE MACHINE	20
1-4. IDENTIFICATION PLATE	20
2. INSTRUCTIONS	20
2-1. SAFETY INSTRUCTIONS	20
2-2. IMPROPER USE	22
2-3. RESIDUAL RISKS	22
2-4. INSTRUCTIONS REGARDING THE POWER CABLE	22
2-5. IMPORTANT INSTRUCTIONS	23
3. DESCRIPTION	23
3-1. PRODUCT DESCRIPTION	23
4. USE	24
4-1. PRETREATMENT	24
4-2. ELECTRICAL CONNECTION	24
4-3. INSTALLING COMPONENTS	24
4-4. STARTING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME	24
4-5. STARTING THE MACHINE	25
4-6. DISPENSING COFFEE	26
4-7. TOPPING UP THE BOILER WITH WATER	26
4-8. DISPENSING STEAM	27
4-9. PREPARING A CAPPUCCINO WITH THE STEAM PIPE	27
4-10. PREPARING A CAPPUCCINO WITH THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER	27
4-11. PREPARING OTHER HOT DRINKS	28
5. CLEANING AND MAINTENANCE	29
5-1. CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE	29
5-2. CLEANING THE FILER HOLDER	29
5-3. CLEANING THE STEAM PIPE	29
5-4. CLEANING THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER	29
6. TROUBLESHOOTING	30

1. INTRODUCTION TO THE MANUAL

1-1. INTRODUCTION

This instructions manual is an integral part of the machine. It should be read carefully and kept readily available for reference for the entire service life of the machine.

If the manual is lost or damaged, you can request a replacement from an authorised SERVICE CENTRE.

The manual contains information regarding the proper use of the machine, its cleaning and maintenance. It also provides information about operations to be carried out that require particular attention and possible residual risks.

The manual reflects the technological innovations at the time it was drafted. The manufacturer reserves the right to make any necessary technical modifications to its products and to update the manuals with no obligation to revise previous versions.

LA PAVONI S.p.A. declines any liability for damage or injury that may be caused directly or indirectly to people or property due to:

- the failure to comply with all the requirements of current safety regulations
- incorrect installation
- defective power supply
- improper or incorrect use of the machine
- uses other than those specified in this manual
- lack of or incorrect maintenance
- unauthorised modifications or repairs

- the use of non-original or non model-specific spare parts
- complete or partial failure to follow the instructions
- exceptional events

1-2. MACHINE FUNCTION

This machine has been designed for the home preparation of espresso coffee using coffee blends, the production and delivery of water, steam and hot milk.

In order to use the machine properly, the user must carefully read and understand the instructions provided in this manual.

1-3. INTENDED USE OF THE MACHINE

The LEVER models can dispense:

- drinks made from ground coffee
- steam for preparing and warming drinks
- warm milk
- milk and coffee drinks.

1-4. IDENTIFICATION PLATE

The identification plate bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. Do not remove the identification plate for any reason.

2. INSTRUCTIONS



2-1. SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is intended for household use. Moreover, it cannot be used:

- in kitchen areas provided for employees in shops, offices and other working environments;
- in farms/farm stay facilities
- by guests in hotels, motels and residential environments;
- in bed and breakfasts.
- The user must comply with the safety regulations in force in the country where the machine is used, in addition

to using common sense and the instructions provided in this manual.

- To ensure that machine works correctly and provides a long service, we recommend that you make sure that the environmental conditions are correct (room temperature should be between 5°C and 35°C). Avoid using the machine in places where jets of water are used or in outdoor environments that are exposed to the weather (sun, rain etc.).
- After removing the machine from its packaging, make sure that it is intact and has not been damaged.
- The packaging should be taken to a proper waste disposal centre. Under no circumstances should it be left unattended where children, animals or unauthorized persons may have access to it.
- Before switching on the machine, make sure that the power supply indicated on the data plate, located under the base of the machine, is the same as the one used in your country.
- Put the machine in a safe position on a solid surface, away from heat sources and out of the reach of children.
- The machine must not be used in a recess.
- Before connecting or disconnecting the machine, make sure that the ON/OFF switch is in the OFF position.
- Unplug the machine from the power outlet when it is not in use and before cleaning it, without pulling the power cable.
- Do not use the machine if it is not working properly or if the power cable or plug are damaged; if the power is damaged, contact an authorised service centre.
- **Do not touch the hot surfaces (boiler, group head, filter holder, steam supply nozzle) to avoid burns.**
- **The surfaces (boiler, group head, filter holder, steam nozzle) remain very hot after use due to residual heat. Do not touch the hot surfaces in order to avoid burns.**
- **Do not remove the filter holder (10) while coffee is being dispensed to avoid possible burns.**
- **Do not open the boiler cap (3) when the machine is in operation or still under pressure to avoid possible burns. First switch the machine off, then slowly unscrew the steam knob (4) and wait until all the steam has been discharged via the relative pipe. Then remove the cap (3).**
- **Under no circumstances place your hands under the group head or the steam supply nozzle as the liquids or steam delivered are hot and may cause burns.**
- Do not remove the filter holder (10) immediately after having dispensed coffee, wait for a few seconds to allow any residual pressure to be released in order to avoid possible burns.
- Make sure there is water in the reservoir before switching on the coffee machine to avoid damaging the heating element.
- To avoid damaging the machine, only use accessories or replacement parts approved by the manufacturer.
- In the event of faults or malfunction, disconnect the machine from the mains power supply. Do not attempt to repair it yourself. Contact an authorised SERVICE CENTRE to have any worn or damaged parts replaced.
- Unauthorized repairs or the use of non-original spare parts will **void the warranty** and relieve the manufacturer of all liability.
- Do not use the machine outdoors.
- To avoid fire, electric shock or injury, do not immerse the machine, the

power cable or any other electrical components in water.

- Before carrying out cleaning or maintenance, switch off the machine by placing the ON/ OFF switch (6) on the OFF position and remove the plug from the power socket without pulling the power cable.
- This espresso machine has been designed for household use only. Any servicing or repairs, with the exception of normal cleaning and maintenance must be carried out by an authorized Service Centre.
- Do not fill the reservoir with warm or hot water. Use cold water only.
- Do not immerse the machine in water.
- This appliance may be used by children from the age of 8 provided they are supervised or instructed on the safe use of the appliance and they understand the associated risks.
- Cleaning and maintenance may be performed by children from the age of 8 as long as they are appropriately supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8 years.
- Children must never play with the appliance.

The appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack experience and knowledge if they are supervised or instructed on the safe use of the appliance by someone who is responsible for their safety and if they understand the hazards involved.

2-2. IMPROPER USE

i Any improper use of the machine will void the warranty and relieve the manufacturer of all liability for damage to property

and / or injury to persons.

Improper use includes:

- any use other than the one specified in the instructions manual
- any intervention carried out on the machine that does not comply with the instructions given in this manual
- any use following unauthorized modifications to components or safety devices
- use of the machine outdoors.

2-3. RESIDUAL RISKS



It is not possible to safeguard the user against direct jets of steam or hot water. He/she should therefore be extremely careful when using the machine to avoid scalds or burns.

- The manufacturer declines any liability for damage to property or injury to people or animals, due to interventions on the machine by unqualified or unauthorized persons.

2-4. INSTRUCTIONS REGARDING THE POWER CABLE

A short power-supply cable is provided to reduce the risk of it becoming twisted or tripping over it.

Any extension cables should be used with great care. If an extension cable is used, make sure that:

- the rating indicated on the extension cable is at least equal to the amperage of the appliance;
- it is fitted with a three-pin grounded plug (if the appliance cable is of this type).
- The cable does not hang from the table to avoid the risk of becoming caught in it.



The base mat is fastened to the machine with a special Torx screw to prevent tampering with electrical parts. For any type of maintenance or if the power cable has to be replaced, please contact an authorised SERVICE CENTRE.

2-5. IMPORTANT INSTRUCTIONS

When using household electrical appliances, several precautions should be taken to reduce the risk of fire, electric shock, and/or accidents.

1. Do not touch hot surfaces.
2. To avoid fires or electric shock do not immerse the power cable, plugs, or the appliance in water or in any other liquid.
3. Take special care when using the espresso machine when children are present.
4. Remove the plug from the power outlet when the machine is not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before installing or removing parts and before cleaning.
5. Do not use the machine if it is faulty or malfunctioning or if the power cable or plug is damaged. Have the appliance checked or repaired at the nearest service centre.
6. The use of accessories not approved by the manufacturer may cause damage or personal injury.
7. Make sure that the espresso machine is switched off before putting the plug into the power outlet. To switch it off, make sure that the relative switch **(6)** has not been pressed (button flush with the frame).
8. Take great care when using steam.
9. When the machine is switched off and the water in the boiler is cooling down, the lever **(1)** may move upwards by itself. This is caused by a vacuum forming inside

the boiler.

10. If the machine is not used very often, switch it off by placing the ON/OFF switch **(6)** in the OFF position and remove the power plug from the outlet without pulling the cable.

3. DESCRIPTION

3-1. PRODUCT DESCRIPTION

1. Lever
2. Safety valve - basin basin
3. Boiler cap
4. Steam knob
5. Water level indicator
6. ON/OFF switch
7. Temperature indicator light
8. Grid and drip tray
9. Boiler
10. Filter holder
11. Group head
12. Steam pipe - hole diameter 1.5 mm
- 12a. Steam pipe - hole diameter 2.0 mm
13. Pressure gauge
14. Brewing Pressure gauge Profiling Control (BPPC)
15. Temperature plate
16. Eagle cover
17. Tamper 315 gr.
18. Measuring scoop for one cup of coffee
19. 1 cup "competition" filter basket 9 g
20. 2-cup "competition" filter basket 14/16 g
21. 2-cup "competition" filter basket 20 g
22. "Fascino" filter holder
23. Automatic Cappuccino maker*
24. Automatic Cappuccino maker support*
25. Automatic Cappuccino maker regulation bar*
26. Silicone tube for the Automatic Cappuccino maker*
27. Base mat cover

*Accessories not supplied with model

4. USE

4-1. PRETREATMENT

- Rinse the tank thoroughly with cold water.
- Fill the tank with cold water.
- Dispense water from the unit for 2 minute with the filter holder fitted.
- Fill the tank with cold water.
- Open the steam / hot water knob.
- Dispense water from the steam / hot water nozzle for 2 minutes.
- Rinse the tank thoroughly with cold water.
- Fill the tank with cold water.
- Dispense water from the unit for 2 minute with the filter holder fitted.
- Fill the tank with cold water.
- Open the steam / hot water knob.
- Dispense water from the steam / hot water nozzle for 2 minutes.

Dispensing takes place at time T0 and after a stagnation, with the machine on, at time T24.

4-2. ELECTRICAL CONNECTION



Before connecting the machine, make sure that the mains power voltage is the same as the one indicated on the data plate located under the base of the machine.

4-3. INSTALLING COMPONENTS

- Place the grid (8) and drip tray on the base of the product, making sure that the notch faces towards the body of the machine.
- Screw the knob onto the lever by turning it clockwise.

4-4. STARTING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME

- Unscrew the boiler cap (3) by turning it anticlockwise. (Fig.G)
- Prepare a solution of water and two teaspoons of bicarbonate of soda in a container. Wait for the bicarbonate of soda to dissolve completely (Fig.H); then pour the solution into the boiler (Fig.I) until the minimum level visible through the sight glass is reached (Fig.I). Alternatively, instead of using bicarbonate of soda, prepare a solution of water with one tablespoon of white vinegar in a container and pour it into the boiler until the minimum level visible through the sight glass is reached.
- Make sure that the lever (1) is down (Fig.M); if necessary pull it down fully.
- Screw the boiler cap (3) onto the boiler by turning it clockwise and make sure that the cap and the steam knob (4) are properly closed (Fig.N).
- Insert the filter holder (10) into the group head (11) and secure it by sliding it from the front to the left. (Fig.O)
- Insert the power plug into an electric socket having a suitable voltage. (Fig.P)
- Place the switch (6) to ON and wait for the machine to reach the required pressure (approximately 5 minutes). (Fig.Q)
- Place a container under the filter holder (10) and slowly lift the lever (1) until it is fully raised. Hold it in this position in order to discharge all the water contained in the boiler. (Fig.G)
- Lower the lever (1) (Fig.S).
- Next, switch the machine off (Fig.T) and remove the plug from the power outlet (Fig. U). Turn the steam knob (4) anticlockwise and wait until all the steam has been discharged from the steam pipe (12) (Fig.V).

- Fill the boiler again with clean water and rinse the inside of the machine to eliminate any residues left by the solution by turning the machine upside down, disconnected from the power supply (**Fig.Z**).

4-5. STARTING THE MACHINE

- Fill the boiler to the maximum level mark.

i The water should not exceed the top of the level glass (**5**) and should not fall below the lower part of the level glass.

- Press the switch (**6**). It will light up to indicate that the machine is powered. At the same time, the indicator light (**7**) will also switch on to indicate that the heating element has been activated.
- When the pointer of the pressure gauge (**13**) reaches the green zone, slowly open the steam knob (**4**) by turning it anticlockwise to discharge the “false pressure” caused by air left in the boiler. Then close it by turning it clockwise and wait for the pointer of the pressure gauge to move back into the green zone.
- The machine has now reached the correct pressure and is ready for use.

i • It is normal for the light (**7**) to switch on and off. This is due to the pressure switch that is automatically regulating the pressure of the boiler.

- If the machine runs out of water while in operation, the safety thermostat will trigger and disconnect power to the machine. In this case, the thermostat has to be reset (see section 6 - Troubleshooting).

4-6. DISPENSING COFFEE

- Select a small filter basket (**19**) for 1 cup and a large one (**20**) for 2 cups and place it into the filter holder (**10**). Keep the machine steady by holding the handgrip of the lever and insert the filter holder into the group head. Only use the 20 g filter (**21**) with the “Fascino” filter holder (**22**).
- Insert the filter holder and wait for the group head (**11**) to reach the correct temperature (90°C-95°C), indicated on the plate (**15**). In the meantime, get the cups, coffee, milk ready.
- After it has reached the right temperature, remove the filter holder (**10 or 22**) and fill a filter basket (**19-20-21**) with ground coffee using the measuring scoop (**18**) provided. Consider one scoop for each cup of coffee.
- Press the coffee the coffee using the tamper (**17**) provided and clean any residue from the edge of the filter (**Fig. A**).
- Hold the machine steady by holding the handgrip of the lever (**1**) and insert the filter holder (**10-22**) into the group head (**11**). Secure it by turning it slightly from right to left.
- Position the cup or cups under the spouts of the filter holder.
- Move the lever (**1**) upwards (while holding the handle of the filter holder with your left hand to keep the machine steady). Hold it in this position for a few seconds (**Fig. C**).
- Then lower it as far as it will go in order to dispense coffee (**Fig. D**).
- The pressure gauge (**14**) allows the pressure exerted on the coffee to be controlled and modified while it is being dispensed in order to obtain the best possible result with every kind of coffee or blend.
- Repeat this procedure according to the

amount of coffee required.

- After having dispensed a coffee, make sure that the temperature indicated on the plate (15) is between 90°C and 95°C. If it is higher, we recommended that you wait a few minutes to allow the group head to return to the right temperature in order not to dispense burnt coffee.
- After having prepared the coffee, leave the lever (1) in the down (rest) position so that any water remaining in the boiler does not leak out from the group head (11), and switch the machine off.



Before dispensing one or more cups of coffee, make sure that the level of the water in the boiler does not fall below the minimum. See section 4.6



- To obtain a good cup of coffee, it is important that you use a good quality, well roasted and correctly ground coffee.
 - The espresso coffee machine requires finely ground coffee. If the coffee is too coarsely ground, the coffee will be light coloured and weak without froth and if the coffee is too finely ground the espresso will be dark and strong and have little froth.
 - To obtain steady coffee delivery, the pressure exerted on the lever must be proportional to the resistance met by the lever when the coffee is dispensed.
 - Before dispensing the first cup of coffee, we suggest that you lift the lever (1) completely and dispense a cup of hot water. This will heat the group head (11), the filter holder and the filter.
 - It is normal for water to drip from the filter holder after the

coffee has been dispensed.



- Do not remove the filter holder immediately after dispensing coffee. Wait a few seconds to allow any residual pressure between the filter and the shower screen to discharge.
 - After a coffee has been dispensed, the filter holder (10-22) should be slowly removed from the group head (11), moving it from left to right and exerting a light downwards pressure, to help release any residual pressure and avoid possible burns.

4-7. TOPPING UP THE BOILER WITH WATER

Once the water in the boiler has run out, refill it as follows:

- Place the switch (6) in the off position before unscrewing the cap (3).
- Slowly turn the steam knob (4) anticlockwise and wait for all the steam in the boiler to be discharged from the specific pipe (12).
- Remove the filter holder (10-22) and slowly lift the lever (1). Keep the lever raised to allow the steam and water contained in the boiler to discharge through the group head.
- We recommend that you use a container to collect the steam and water and that you take great care since the steam and water that are discharged are hot and may cause scalding.
- When the steam and water stop discharging, slowly unscrew the boiler (3). Then fill the boiler.
- Before screwing the boiler cap (3) back on, move the lever (1) to the rest position and close the steam knob (4) by turning it clockwise.



- Do not open the boiler cap (3) when the machine is in operation or still under pressure in order to avoid possible burns.
- Regularly check the amount of water in the boiler through the level glass (5). The lack of water when the machine is in operation may cause the heating element to burn out.

4-8. DISPENSING STEAM

- After having made sure that there is the correct amount of water in the boiler and having followed the procedure for bringing the machine to the correct pressure, make sure that the lever (1) is in the down (rest) position and leave it in this position.

Before heating any drinks:

- Place a container under the steam pipe (12).
- Turn the steam knob (4) anticlockwise to eliminate any condensation that has formed in the boiler.
- Then open the steam knob further to allow the required amount of steam to be dispensed (Fig. B).
- When finished, close the steam knob by turning it clockwise.



- To obtain a large amount of steam, the level of the water in the boiler should be about halfway up the level glass (5).
 - We recommend that you dispense steam for a maximum of 2 minutes to obtain maximum steam delivery performance.



- The user is not protected against direct jets of steam or hot water. Take great care when carrying out these operations.
 - The temperature of the steam is approximately 100°C. Take

great care when carrying out this procedure, to avoid possible scalding.

4-9. PREPARING A CAPPUCCINO WITH THE STEAM PIPE

- Half fill a tall narrow container with the milk to be prepared.
- Immerse the steam pipe (12-12a) until it touches the bottom of the container and slowly turn the steam knob (4) anticlockwise.
- Move the container slowly up and down for a few seconds until you obtain a froth.
- To make a cappuccino, add the hot frothed milk to the coffee that is already in the cup.

4-10. PREPARING A CAPPUCCINO WITH THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER

INSTALLING THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER

(supplied as a kit, not supplied with the machine)

The traditional steam pipe (12) should be replaced with the Automatic Cappuccino maker (23) before starting the machine.

Proceed as follows:

- Make sure the machine has been switched off and has cooled down.
- Make sure that the steam knob (4) is closed.
- Using the tool (F) provided, turn the socket head screw on the tap body clockwise (Fig. E1) to release the steam nozzle.
- Turn the steam pipe (12) clockwise until it stops. Then remove the steam pipe from its seat by pulling it towards the right (Fig. E2).
- Insert the Automatic Cappuccino maker (23) onto the steam nozzle, pushing it upwards until the nozzle

rests against the fitting. Then tighten the locking ring by turning it clockwise.

- Insert the Automatic Cappuccino maker (23) into its seat by pushing it towards the left (Fig. F). Turn the Automatic Cappuccino maker (23) anticlockwise until it stops.
- Using the tool (F) provided, turn the socket head screw on the tap body (F) anticlockwise (Fig. E3) to lock the automatic cappuccino maker in position.



Make sure that the headless screw (F) is always in the locked position during operation.

CAPPUCCINO PREPARATION

After the machine has reached the required pressure, as described in section 4.4, proceed as follows:

- Insert the suction tube (26) (B-Fig. F) into the milk container next to the machine.
- Place the cup containing the previously prepared coffee under the spout of the Automatic Cappuccino maker and open the steam knob (4) by turning it anticlockwise. This will start to dispense hot milk, with abundant froth.
- To stop dispensing, close the steam knob (4) by turning it clockwise.



You can regulate the froth by adjusting the pin (C) (Fig. F), of the Automatic Cappuccino maker to get the required consistency of the froth.

- Move the pin upwards to obtain a froth with a greater volume.
- Remove any milk residues each time the Automatic Cappuccino maker is used.

To replace the steam pipe (12), carry out the same procedure described above for installing the automatic cappuccino maker.

4-11. PREPARING OTHER HOT DRINKS

Before heating any drinks:

- Place a container under the steam pipe (12).
- Turn the steam knob (4) anticlockwise to eliminate any condensation that has formed in the boiler.

TEA, CAMOMILE TEA

- Place the amount of water needed for the required drink into a container.
- Immerse the steam pipe (12-12a) into the liquid and slowly turn the steam knob (4) anticlockwise.
- Then open the steam knob completely to allow a large quantity of steam to be dispensed, which will bring the liquid to boiling point.
- Then add the contents of sachet of the drink you wish to prepare.

HOT CHOCOLATE

- Place the contents of the sachet, already dosed, into a container and slowly add a cup of milk a little at a time whilst mixing carefully.
- Immerse the steam pipe (12-12a) until it touches the bottom of the container, slowly turn the steam knob (4) anticlockwise and bring the drink to boiling point.
- Allow the drink to boil longer if you wish to make it denser.



The temperature of the steam is approximately 100°C. Do not for any reason place your hands under the steam pipe. Take great care when doing this in order to avoid possible burns.

5. CLEANING AND MAINTENANCE



Before carrying out any cleaning or maintenance, unplug the power cable from the power outlet without pulling the cable.

5-1. CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

Clean the outside of the machine, the drip tray (8) and the drain well on the base into which it is inserted using a damp cloth and then dry it. Do not use alcohol, solvents, abrasives or detergents, in order to avoid damaging the treated surfaces.

5-2. CLEANING THE FILER HOLDER

Regularly clean the filter holder (10-22), the filter (19-20-21) and the shower screen located in the group head (11) with warm water and a neutral detergent to prevent scale and to remove any coffee deposits.

5-3. CLEANING THE STEAM PIPE

To avoid altering the taste of the drinks to be heated and to prevent the holes in the end of the steam pipe from becoming clogged, clean the steam pipe thoroughly with a damp cloth after every use.

5-4. CLEANING THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER

Remove any milk residues each time the Automatic Cappuccino maker is used.

- Place a full glass of water next to the machine in which to immerse the suction tube (Fig. F element B).
- Proceed as if you were preparing a normal cappuccino, allowing the dirty water to drain into a suitable container.
- To replace the steam pipe (12-12a), follow the instructions in section 4.9.
- In addition to cleaning the Automatic

Cappuccino maker after each use, every now and again clean it more thoroughly.

- Turn the threaded locking ring (A) anticlockwise until the steam nozzle is released (Fig. F)
- Remove the cover (D), the pin (C) and the pipe (B) and wash them thoroughly under warm running water to eliminate residues or hardened lumps of milk. Then replace the components in the reverse order.

6. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not work and the light of the ON/OFF switch does not turn on	<ol style="list-style-type: none">1. No power.2. The machine is not plugged in correctly3. The power cable is damaged	<ol style="list-style-type: none">1. Switch the power on2. Insert the power plug correctly into the power socket3. Contact the SERVICE CENTRE for replacement
The light on the ON/OFF switch is lit but the water does not heat up	<ol style="list-style-type: none">1. The safety thermostat needs to be reset2. The heating element is broken or burnt out	<ol style="list-style-type: none">1. Remove the base mat cap and press the red button to reset the thermostat2. Contact the SERVICE CENTRE
No coffee is dispensed	<ol style="list-style-type: none">1. There is no water in the boiler.2. The coffee is too finely ground3. There is too much coffee4. The coffee has been compacted too much	<ol style="list-style-type: none">1. Put water into the boiler2. Replace with a coarser coffee blend3. Reduce the amount of coffee in the filter basket4. Tamp the coffee less
The coffee is too too quickly	<ol style="list-style-type: none">1. The coffee is too coarsely ground2. There is not enough coffee3. The coffee has not been compacted enough4. The coffee is stale or unsuitable	<ol style="list-style-type: none">1. The coffee should be ground more finely2. Increase the amount of coffee3. Tamp the coffee more4. Replace the coffee
The coffee is dispensed in drops	<ol style="list-style-type: none">1. The coffee is too finely ground2. There is too much coffee3. The coffee has been compacted too much	<ol style="list-style-type: none">1. The coffee should be ground more coarsely2. Reduce the amount of coffee3. Tamp the coffee less
Coffee leaks between the group unit and the filter holder	<ol style="list-style-type: none">1. The filter holder is not inserted correctly2. There is too much coffee in the filter basket3. The edge of the filter has not been cleaned4. The gasket of the boiler unit is worn	<ol style="list-style-type: none">1. Insert it properly2. Reduce the amount of coffee3. Remove coffee residues from the edge of the filter4. Contact the SERVICE CENTRE

No froth forms on the coffee	<ol style="list-style-type: none"> 1. The coffee blend is not suitable for this type of machine 2. The grinding is unsuitable 3. There is not enough coffee 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace the coffee 2. Adjust the coffee grind 3. Increase the amount of coffee
The coffee is too cold	<ol style="list-style-type: none"> 1. The machine had not reached the correct temperature 2. The filter holder had not been pre-heated 3. Scale on the heating element 4. The pressure switch is not working within the required range 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Follow the instructions given in section 4.4 2. The filter holder should be heated at the same time as the water 3. Descale the machine 4. Contact the SERVICE CENTRE
The coffee is too hot	<ol style="list-style-type: none"> 1. The pressure switch is not working within the required range 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact the SERVICE CENTRE
The safety valve whistles and steam is leaking from the valve or from the condensation basin	<ol style="list-style-type: none"> 1. The spring that regulates the safety valve is blocked 2. The pressure switch is not working within the required range 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact the SERVICE CENTRE 2. Contact the SERVICE CENTRE
The machine does not dispense steam	<ol style="list-style-type: none"> 1. The machine has not reached the correct pressure 2. The holes at the end of the steam pipe are clogged 3. There is no water in the boiler 4. The steam pipe has not been inserted properly 5. There is scale on the heating element 	<ol style="list-style-type: none"> 1. See the instructions given in section 4.4 2. Clean the holes with a needle 3. Put water into the boiler 4. Insert the steam pipe properly 5. Descale the machine
The machine is noisy (vibrates)	<ol style="list-style-type: none"> 1. The coils of the heating element are too close 2. There is scale on the heating element 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact the SERVICE CENTRE 2. Descale the machine

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	128
1-1. ВВЕДЕНИЕ	128
1-2. ПРИМЕНЕНИЕ МАШИНЫ	128
1-3. НАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ	128
1-4. ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА	128
2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	129
2-1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	129
2-2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	131
2-3. ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ	131
2-4. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КАБЕЛЕ	131
2-5. ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	131
3. ОПИСАНИЕ	132
3-1. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	132
4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	132
4-1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА	132
4-2. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	133
4-3. СБОРКА КОМПОНЕНТОВ	133
4-4. ПЕРВЫЙ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	133
4-5. ВВОД МАШИНЫ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	134
4-6. ПОДАЧА КОФЕ	134
4-7. ЗАЛИВАНИЕ ВОДЫ В БОЙЛЕР ДО УРОВНЯ	136
4-8. ПОДАЧА ПАРА	136
4-9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО ПОСРЕДСТВОМ ТРУБКИ ПАРА	136
4-10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО ПОСРЕДСТВОМ АВТОКАПУЧИНАТОРА	137
4-11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРУГИХ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ	138
5. ЧИСТКА И УХОД	138
5-1. ОЧИСТКА КОРПУСА	138
5-2. ОЧИСТКА ЧАШЕЧКИ ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА	138
5-3. ОЧИСТКА ТРУБКИ ПАРА	139
5-4. ОЧИСТКА АВТОКАПУЧИНАТОРА	139
6. ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ИЛИ СБОЕВ В РАБОТЕ	140

1. ВВЕДЕНИЕ

1-1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство является неотъемлемой частью машины. Внимательно прочитайте его и бережно храните для будущих просмотров на протяжении всего срока службы машины.

В случае утери или повреждения руководства запросите новый экземпляр в уполномоченном СЕРВИСНОМ ЦЕНТРЕ.

В руководстве содержится информация о правильной эксплуатации, очистке и уходу за машиной, а также предоставляются указания относительно остаточных рисков и различных операций, которые должны выполняться с особым вниманием.

В руководстве отражен технологический уровень, существующий на момент его выпуска; производитель оставляет за собой право вносить все необходимые технические изменения в свою продукцию и обновлять руководства без обязательного пересмотра предыдущих версий.

LA PAVONI S.p.A. снимает с себя всякую ответственность за возможный ущерб, который может быть прямым или косвенным образом нанесен людям или имуществу по следующим причинам:

- несоблюдение всех предписаний действующих требований безопасности;
- неправильная установка;
- сбой в питании;
- неправильная эксплуатация или использование машины не по

назначению;

- эксплуатация с нарушением инструкций из настоящего руководства;
- серьезные недостатки в обслуживании;
- внесение изменений в машину или любые иные несанкционированные операции;
- использование неоригинальных или не предназначенных для данной модели запчастей;
- полное или частичное несоблюдение инструкций;
- исключительные события.

1-2. ПРИМЕНЕНИЕ МАШИНЫ

Данная машина предназначена для домашнего приготовления эспрессо из кофейного купажа, для забора и подачи горячей воды и/или пара, горячего молока.

Для правильной работы с машиной пользователь должен внимательно прочитать и понять инструкции, приведенные в данном руководстве.

1-3. НАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ

Модели ЛЕВЕРНОГО типа могут использоваться для:

- приготовления напитков на основе кофе из молотых зерен;
- водяного пара для приготовления и нагрева напитков;
- подачи горячего молока;
- приготовления напитков из молока и кофе.

1-4. ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

На идентификационной табличке указаны технические данные, серийный номер и маркировка. Никогда не снимайте идентификационную табличку.

2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



2-1. МЕРЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Кроме того, прибор нельзя использовать:

- в рабочих кухнях для сотрудников в магазинах, в офисах и других рабочих помещениях;
- на фермах/в агротуристических отелях;
- в гостиницах, мотелях и жилых резиденциях гостями и клиентами;
- в структурах «B&B».

- Пользователь должен соблюдать требования безопасности, действующие в стране эксплуатации машины, а также правила, диктуемые здравым смыслом, и предписания из настоящего руководства.
- Для обеспечения правильной работы машины и сохранения ее характеристик во времени рекомендуется проверить наличие надлежащих условий окружающей среды (температура в помещении должна находиться в пределах от 5 до 35 °C), не эксплуатировать машину в местах, где используются струи воды, или снаружи, где она может подвергаться воздействию атмосферных факторов (солнце, дождь и т. д.).
- Вынув машину из упаковки, проверьте ее целостность и отсутствие повреждений.
- Сдайте компоненты упаковки в специализированные центры по утилизации. Ни в коем случае не оставляйте их без присмотра или в местах, куда имеют доступ дети, животные или неуполномоченные

лица.

- Перед вводом машины в эксплуатацию проверьте, чтобы напряжение питания, указанное на идентификационной табличке на основании машины, соответствовало напряжению страны использования оборудования.
- Расположите машину в надежном и недосыгаемом для детей месте, на прочном основании, вдали от источников тепла.
- Машину нельзя использовать внутри ниши.
- Перед тем как подсоединить и отсоединить машину, убедитесь в том, что выключатель находится в положении «выключено».
- Если машина не используется, выньте вилку из розетки, не дергая при этом за кабель питания, и лишь затем приступайте к очистке.
- Не используйте машину, если она работает неправильно или поврежден кабель питания либо вилка. Если кабель питания поврежден, обращайтесь в уполномоченный сервисный центр.
- **Не касайтесь горячих поверхностей (бойлера, группы, держателя фильтра, трубки пара) во избежание получения ожогов.**
- **После использования поверхности (бойлер, группа, держатель фильтра, трубка пара) остаются нагретыми из-за остаточного тепла. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, чтобы предотвратить ожоги.**
- **Не снимайте держатель фильтра (10) во время подачи кофе, чтобы предотвратить ожоги.**
- **Во избежание получения ожогов не открывайте крышку**

бойлера (3) при работающей или находящейся под давлением машине. Сначала выключите машину, а затем медленно откройте ручку крана пара (4) и дождитесь полного выхода пара из соответствующей трубки, после чего можно открутить крышку (3).

• Категорически запрещается подставлять руки под группу и трубку пара, поскольку подаваемые горячие жидкости или пар могут причинить ожоги.

• После подачи кофе не следует сразу убирать держатель фильтра (10): во избежание ожогов подождите несколько секунд, необходимых для стравливания возможного остаточного давления.

• Следите за тем, чтобы машина не работала без воды, так как это приведет к повреждению нагревательного элемента.

• Во избежание повреждений используйте только принадлежности или запчасти, утвержденные производителем.

• В случае поломок или неисправной работы машины отсоедините ее от электросети и не выполняйте никаких действий. Обратитесь в уполномоченный СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР для замены изношенных или поврежденных деталей.

• При осуществлении несанкционированного ремонта машины или использования неоригинальных запчастей **гарантийные условия отменяются** и производитель имеет право признать гарантию недействительной.

• Запрещается эксплуатировать машину снаружи.

• Чтобы предотвратить пожары,

электрические удары и травмы, не погружайте в воду машину, кабель питания или другие электрические компоненты.

• Перед любой очисткой и уходом отключите машину, установив выключатель (6) в положение «выключено», и выньте вилку из розетки, не дергая за кабель питания.

• Машина для эспрессо предназначена исключительно для бытового использования. Любое обслуживание или ремонт, за исключением очистки и текущего ухода за аппаратом, должны выполняться работниками уполномоченного сервисного центра.

• Никогда не заполняйте бачок для воды теплой или горячей водой. Заливайте только холодную воду.

• Не погружайте машину в воду.

• Данным аксессуаром могут пользоваться дети от 8-ми лет, если они находятся под присмотром или были обучены правилам безопасного использования прибора и понимают связанные с этим риски.

• Очистку и уход могут выполнять дети от 8-ми лет, если они находятся под присмотром взрослых.


• Храните прибор и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

• Не разрешайте детям играть с прибором.

• Прибором могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо при отсутствии у них опыта или знаний, но только под контролем, либо если ответственный за их безопасность обучил их безопасной эксплуатации

прибора, и они знают о связанных с ним опасностях.


2-2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

 Использование не по назначению приводит к утрате любой формы гарантии, при этом производитель освобождается от любой ответственности за причиненный людям ущерб и/или повреждение имущества.

Использованием не по назначению считается:

- любое применение, отличающееся от заявленного;
- выполнение любых операций, не предусмотренных настоящим руководством;
- любая эксплуатация после несанкционированного вскрытия компонентов или предохранительных устройств;
- эксплуатация машины снаружи.

2-3. ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

 Невозможно защитить пользователя от прямой струи пара или горячей воды, поэтому при работе с аппаратом он, во избежание ожогов, должен соблюдать максимальную осторожность.


- Производитель снимает с себя любую ответственность за травмы людей или животных, а также за материальный ущерб вследствие работ, осуществленных на машине неквалифицированными или неуполномоченными лицами.

2-4. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КАБЕЛЕ

Электрический кабель машины достаточно короткий, чтобы вы не споткнулись и предотвратить его перекручивание.

При необходимости можно использовать удлинители, соблюдая при этом особые меры предосторожности. При использовании удлинителя убедитесь в том, что:

- сила тока, указанная на удлинителе, соответствует силе тока бытового электроприбора;
- Удлинитель оснащен трехштырьковым разъемом с заземлением (если кабель бытового электроприбора принадлежит к этому типу).
- Кабель не свисает со стола, чтобы избежать спотыкания.

 Основание крепится к машине посредством специального винта Torx для предотвращения несанкционированного доступа к электрическим компонентам. В связи с этим, если необходимо выполнить какие-либо работы или заменить кабель питания, обращайтесь в уполномоченный СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

2-5. ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов рекомендуется соблюдать некоторые меры предосторожности, чтобы ограничить риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или получения травм.

1. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
2. Не погружайте кабель, вилки или корпус машины в воду или другую жидкость, чтобы избежать

- пожаров или поражения электрическим током.
3. Будьте особенно осторожны при использовании эспрессо-машины в присутствии детей.
 4. Если машина не используется или ее необходимо очистить, выньте вилку из розетки. Дождитесь, когда машина остынет, прежде чем устанавливать или демонтировать компоненты и выполнять очистку.
 5. Не используйте машину в случае повреждения кабеля или вилки, присутствия неисправностей или поломок. Обратитесь в ближайший сервисный центр для проверки или ремонта прибора.
 6. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению имущества или травмам людей.
 7. Перед тем как вставить вилку в розетку, убедитесь в том, что эспрессо-машина выключена. Машина выключена, когда отжат соответствующий выключатель **(6)** (кнопка заподлицо с рамкой).
 8. Будьте предельно внимательны при использовании пара.
 9. Во время охлаждения воды в бойлере после выключения машины левер **(1)** может подняться. Это вызвано разрежением, которое создается внутри бойлера.
 10. Если машина используется изредка, выключите ее, установив выключатель **(6)** в положение «выключено», и выньте кабель питания из розетки, не дергая его.
1. Левер
 2. Предохранительный клапан - дренажная кювета
 3. Крышка бойлера
 4. Ручка крана пара
 5. Указатель уровня воды
 6. Выключатель
 7. Световой индикатор температуры
 8. Решетка и дренажный лоток
 9. Бойлер
 10. Держатель фильтра
 11. Группа подачи
 12. Трубка пара с насадкой, отверстие диам. 1,5 мм
 - 12а. Трубка пара с насадкой, отверстие диам. 2 мм
 13. Манометр
 14. Манометр Brewing Pressure Profiling Control (BPPC)
 15. Табличка с температурой
 16. Верхняя крышка «Орел»
 17. Темпер 315 г
 18. Мерная ложка для одной порции кофе
 19. Фильтр на 1 чашку competition 9 г
 20. Фильтр на 2 чашки competition 14/16 г
 21. Фильтр на 2 чашки competition 20 г
 22. Держатель фильтра Fascino
 23. Автокапучинатор*
 24. Держатель автокапучинатора*
 25. Шток регулировки автокапучинатора*
 26. Силиконовая трубка автокапучинатора*
 27. Заглушка основания
- *Принадлежности, не входящие в комплектацию модели

3. ОПИСАНИЕ

3-1. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

4-1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА

- Тщательно промойте бачок

- холодной водой.
- Заполните бачок холодной водой.
 - Подавайте воду в течение 2 минуты от группы со вставленным держателем фильтра.
 - Заполните бачок холодной водой.
 - Откройте ручку подачи пара/горячей воды.
 - Подавайте воду в течение 2 минуты из трубки подачи пара/горячей воды.
 - Тщательно промойте бачок холодной водой.
 - Заполните бачок холодной водой.
 - Подавайте воду в течение 2 минуты от группы со вставленным держателем фильтра.
 - Заполните бачок холодной водой.
 - Откройте ручку подачи пара/горячей воды.
 - Подавайте воду в течение 2 минуты из трубки подачи пара/горячей воды.

Подача осуществляется в момент времени T0 и после застоя, при включенной машине, в момент времени T24.

4-2. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

i Перед тем как приступить к электрическому подключению, убедитесь в том, что напряжение сети соответствует значению, указанному на идентификационной табличке под основанием машины.

4-3. СБОРКА КОМПОНЕНТОВ

- Расположите решетку (8) и лоток на специальном основании изделия, проверяя, чтобы закругленная часть была обращена к корпусу машины.

- Установите круглую ручку лeverа на лeverе и заверните ее по часовой стрелке.

4-4. ПЕРВЫЙ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- Отверните крышку (3) бойлера против часовой стрелки. (Рис.Г)
- Подготовьте в отдельной емкости раствор воды с двумя чайными ложками соды и дождитесь полного растворения соды (Рис.Н), после чего влейте раствор в бойлер (Рис.И) до минимального уровня, который виден по стеклянному указателю уровня (Рис.И). В качестве альтернативного варианта вместо соды добавьте в емкость с раствором воды столовую ложку белого уксуса и залейте раствор в бойлер до минимального уровня, который виден по стеклянному указателю уровня.
- Убедитесь в том, что лever (1) опущен (Рис.М); при необходимости доведите его до упорного положения.
- Заверните крышку (3) бойлера по часовой стрелке и убедитесь в том, что крышка и ручка крана пара (4) хорошо затянуты (Рис.Н).
- Вставьте держатель фильтра (10) в группу (11) и зафиксируйте его, перемещая с передней стороны влево. (Рис.О)
- Вставьте вилку кабеля питания в розетку с соответствующим значением напряжения. (Рис.Р)
- Нажмите на выключатель (6), чтобы перевести его в положение «включено», и дождитесь, когда на машине установится давление (примерно 5 минут). (Рис.С)
- Расположите емкость под держателем фильтра (10) и медленно поднимите вверх лever

(1), чтобы он достиг упорного положения. Держите его в этом положении для полного слива содержащейся в бойлере воды. (Рис. G)

- Опустите леввер (1) (Рис. S).
- После этого выключите машину (Рис. Т) и выньте вилку из розетки (Рис. U), поверните ручку пара (4) против часовой стрелки для открытия и подождите, пока весь пар не выйдет из специальной трубки (12) (Рис. V).
- Снова заполните бойлер чистой водой и промойте внутреннюю часть для удаления остатков раствора путем переворачивания машины, отключенной от электросети (Рис. Z)

4-5. ВВОД МАШИНЫ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- Заполните бойлер до максимального уровня.

i Вода не должна заходить за верхнюю границу стеклянного указателя уровня (5) и опускаться ниже его видимой части снизу.

- Нажмите на выключатель (6). Загорится внутренний световой индикатор, указывая, что машина находится под напряжением. Одновременно с этим включится световой индикатор (7), указывая на активацию ТЭНа.
- Когда стрелка манометра (13) дойдет до зеленой области, медленно, против часовой стрелки, поверните ручку крана пара (4) для открытия, чтобы сбросить «ложное» давление, образовавшееся из-за оставшегося в бойлере воздуха. Поверните ручку по часовой стрелке для закрытия и дождитесь, когда стрелка манометра вернется в зеленую область.

- Теперь машина находится под давлением и готова к использованию.

i • Чередование положения «включено» и «выключено» светового индикатора (7) считается нормальным явлением и связано со срабатыванием реле давления, которое автоматически регулирует давление в бойлере.

- Если во время работы машина останется без воды, сработает предохранительный термостат, который остановит подачу тока на машину. В этом случае необходимо восстановить работу термостата (см. параграф 6 «Причины неисправностей или сбоев в работе»).

4-6. ПОДАЧА КОФЕ

- Удерживая неподвижной машину, взявшись за ручку леввера, выберите маленький фильтр (19) на одну чашечку либо большой фильтр (20) на две чашечки и вставьте его в держатель фильтра (10). Используйте фильтр на 20 г (21) исключительно для держателя фильтра Fascino (22).
- Вставьте держатель фильтра и подождите, пока группа подачи (11) не достигнет правильной температуры (90 - 95 °С), отмеченной на табличке (15). Между тем приготовьте чашки, кофе, молоко и т. д.
- После нагрева снимите держатель фильтра (10 или 22) и заполните фильтр (19-20-21) молотым кофе, используя мерную ложку из комплекта (18). Помните, что одной мерной ложки хватает на одну чашечку кофе.
- Утрамбуйте кофе специальным темпером (17) и уберите остатки

кофе с краев фильтра (**Рис. А**).

- Удерживая машину в неподвижном положении при помощи левера (**1**), вставьте держатель фильтра (**10-22**) в специальное гнездо группы (**11**) и заблокируйте его, слегка повернув справа налево.
- Расположите чашку(-и) под носиком(-ами) держателя фильтра.
- Поднимите леввер(**1**) вверх (одновременно с этим левой рукой возьмитесь за ручку держателя фильтра, чтобы удерживать машину в неподвижном состоянии) и удерживайте его в этом положении в течение нескольких секунд (**Рис. С**).
- После этого опустите леввер до упора, чтобы подать кофе (**Рис. D**).
- Благодаря манометру (**14**) во время приготовления можно контролировать и при необходимости изменять давление воды на кофе для получения наилучшего результата для каждого сорта или купажа кофе.
- Рекомендуются повторять этот маневр в зависимости от требуемого количества кофе.
- После подачи каждой порции кофе проверяйте, чтобы температура, указанная на табличке (**15**), была в пределах от 90 до 95 °С. Если она выше, подождите несколько минут, чтобы восстановилась оптимальная температура группы. Таким образом вы предотвратите подачу перегоревшего кофе.
- Сделав кофе, оставьте леввер (**1**) повернутым книзу (исходное положение), чтобы оставшаяся в бойлере вода не вытекла из группы (**11**). Выключите машину.



Перед раздачей в случае последовательного

приготовления нескольких порций кофе следите за тем, чтобы уровень воды в бойлере не опускался ниже минимального уровня. См. 4.6.



- Для получения отличного кофе эспрессо важно использовать хорошо обжаренный и правильно помолотый высококачественный кофе.
 - Для эспрессо-машины необходимо использовать мелкомолотый кофе. Если помол слишком грубый, кофе получится светлым и легким, без пенки, если слишком мелкий – темным, с резким вкусом и небольшой пенкой.
 - Для равномерной раздачи кофе давление на леввер должно быть пропорционально сопротивлению, оказываемому леввером во время подачи.
 - Перед приготовлением первого кофе рекомендуется полностью поднять леввер (**1**) для подачи воды. Это позволит прогреть группу (**11**), держатель фильтра и фильтр.
 - Вода, капаящая с держателя фильтра после раздачи кофе, считается нормальным явлением.



- Никогда не убирайте держатель фильтра сразу после приготовления кофе. Подождите несколько секунд, чтобы сбросилось остаточное давление между фильтром и дисперсионным экраном.
- После приготовления кофе необходимо медленно отсоединить держатель фильтра (**10-22**) от группы (**11**),

действуя в направлении слева направо и слегка нажимая вниз, чтобы сбавить остаточное давление и предотвратить ожоги.

количество воды в бойлере, используя стеклянный указатель уровня (5). Если машина работает и в бойлере нет воды, это может привести к перегоранию ТЭНа.

4-7. ЗАЛИВАНИЕ ВОДЫ В БОЙЛЕР ДО УРОВНЯ

После того как вода закончилась в бойлере, необходимо ее снова залить в него. Для этого выполните следующее:

- Сначала отверните крышку (3) и переведите выключатель (6) в положение выключенной машины.
- Медленно, против часовой стрелки, поворачивайте кран пара (4) для его открытия до тех пор, пока из специальной трубки (12) не выйдет наружу весь пар, содержащийся в бойлере.
- Отсоедините держатель фильтра (10-22), медленно поднимите левый рычаг (1) и оставьте его в этом положении, чтобы пар и вода, содержащиеся в бойлере, вышли из группы.
- Рекомендуется подставить емкость для сбора пара и воды. Будьте осторожны, так как пар и вода горячие и могут вызвать ожоги.
- Как только пар и вода закончатся, медленно отверните крышку (3) бойлера. После этого заполните бойлер водой.
- Перед закручиванием крышки (3) бойлера переведите левый рычаг (1) в исходное положение и закройте ручку крана пара (4), завертывая его по часовой стрелке.



- Для предотвращения ожогов никогда не открывайте крышку (3) бойлера, если машина работает или находится под давлением.

- Всегда проверяйте

4-8. ПОДАЧА ПАРА

- Проверив наличие достаточного количества воды в бойлере и выполнив все операции для создания давления на машине, проконтролируйте, чтобы левый рычаг (1) был в исходном положении (обращен вниз), и оставьте его в этом положении.

Перед разогреванием любого напитка:

- Подставьте под трубку пара (12) емкость.
- Поверните ручку крана пара (4) против часовой стрелки для удаления возможного конденсата из бойлера, который может скопиться внутри него.
- После этого еще сильнее откройте кран, чтобы дать выйти наружу необходимому количеству пара (Рис. В).
- Затем закройте ручку крана пара, поворачивая ручку по часовой стрелке.



- Для получения обильного количества пара вода в бойлере должна доходить примерно до середины указателя уровня воды (5).

- Для достижения оптимальных результатов рекомендуется подавать пар в течение максимум 2 минут.



- Оператор не защищен от прямой струи пара или горячей воды, поэтому необходимо быть

максимально внимательными при выполнении операций.

- Пар выходит при температуре около 100 °С. Будьте очень осторожны, чтобы предотвратить возможные ожоги.

4-9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО ПОСРЕДСТВОМ ТРУБКИ ПАРА

- Наполовину наполните молоком высокую и узкую емкость.
- Погрузите трубку пара (**12-12а**) в емкость таким образом, чтобы она достигла дна. Медленно, против часовой стрелки, поверните ручку крана пара (**4**).
- Не спеша, в течение нескольких секунд, двигайте емкость снизу вверх для получения необходимого эффекта взбитого молока.
- Чтобы получить капучино, добавьте в кофе, приготовленный в соответствующей чашке, теплое взбитое молоко.

4-10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО ПОСРЕДСТВОМ АВТОКАПУЧИНАТОРА УСТАНОВКА АВТОКАПУЧИНАТОРА

(поставляется в качестве комплекта, не входит в поставку машины)
Перед включением машины замените традиционную трубку пара (**12**) на Автокапучинатор (**23**).

Для этого выполните следующие действия:

- Проверьте, чтобы машина была выключенной и вода не нагрета.
- - Убедитесь в том, что ручка (**4**) крана пара закрыта.
- Посредством инструмента (**F**) из комплекта машины заверните по часовой стрелке винт с внутренним шестигранником, расположенный на корпусе крана (**Рис. Е1**), чтобы разблокировать трубку пара.

- Поверните трубку пара (**12**) по часовой стрелке до упорного положения, а затем выньте ее из гнезда, потянув вправо (**Рис. Е2**).
- Установите автокапучинатор (**23**) на трубку подачи пара, нажимая вверх до тех пор, пока трубка не упрется в фитинг, после чего затяните зажимное кольцо по часовой стрелке.
- Установите в соответствующее гнездо устройство с автокапучинатором (**23**), надавливая влево (**Рис. F**). Поверните устройство с автокапучинатором (**23**) против часовой стрелки до упорного положения.
- Посредством инструмента (**F**) из комплекта машины отверните против часовой стрелки винт с внутренним шестигранником (**E**), расположенный на корпусе крана (**Рис. Е3**), чтобы разблокировать автокапучинатор.



Проверьте, чтобы во время работы винт без шляпки (**F**) всегда находился в заблокированном положении.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО

После создания давления в машине, как указано в главе 4.4, выполните следующие действия:

- Вставьте всасывающую трубку (**26**) (**В-Рис. F**) в емкость с молоком, расположенную сбоку машины.
- Подставьте чашечку с ранее приготовленным кофе под носик автокапучинатора и откройте ручку крана пара (**4**), повернув ее против часовой стрелки, для подачи густого, теплого и вспененного молока.
- Чтобы остановить подачу, закройте ручку крана пара (**4**), поворачивая ручку по часовой стрелке.



- Можно отрегулировать молочную пенку при помощи втулки **(С)** (**Рис. F**) автокапучинатора, чтобы получить требуемую консистенцию кремообразной пенки.
- Для получения более объемной пенки переместите втулку вверх.
- После каждой раздачи необходимо очищать автокапучинатор от остатков молока.

Чтобы вернуть на место трубку пара **(12)**, выполните ранее описанные действия для монтажа автокапучинатора.

4-11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРУГИХ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Перед разогреванием любого напитка:

- Подставьте под трубку пара **(12)** емкость.
- Поверните ручку крана пара **(4)** против часовой стрелки для удаления возможного конденсата из бойлера, который может скопиться внутри него.

ЧАЙ, РОМАШКОВЫЙ ЧАЙ

- Налейте в емкость достаточное количество воды для получения необходимой порции напитка.
- Погрузите трубку пара **(12-12a)** в жидкость и медленно, против часовой стрелки, поверните ручку крана подачи пара **(4)**.
- Затем, не спеша, полностью отверните ручку крана, чтобы дать выйти большому количеству пара для доведения жидкости до кипения.
- Добавьте в полученный кипяток пакетик чая.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

- Высыпьте в емкость содержимое пакетика дозированного напитка и постепенно влейте чашку молока, тщательно размешивая.
- Погрузите трубку пара **(12-12a)** в емкость таким образом, чтобы она достала до дна. Медленно поверните против часовой стрелки ручку крана пара **(4)**, чтобы довести жидкость до кипения.
- Для более густой консистенции продлите кипение.



Пар выходит при температуре около 100 °С. Ни в коем случае не подставляйте руки под трубку пара и будьте очень осторожны, чтобы предотвратить возможные ожоги.

5. ЧИСТКА И УХОД



Прежде чем приступить к очистке и обслуживанию, выньте кабель питания из розетки, не дергая его.

5-1. ОЧИСТКА КОРПУСА

Протрите влажной салфеткой и насухо вытрите внешнюю часть машины, дренажный лоток **(8)** и гнездо, в котором он расположен. Чтобы предотвратить повреждение обработанных наружных поверхностей, не используйте спирт, растворители, абразивные вещества и моющие средства.

5-2. ОЧИСТКА ЧАШЕЧКИ ДЕРЖАТЕЛЯ ФИЛЬТРА

Регулярно очищайте держатель фильтра **(10-22)**, фильтр **(19-20-21)** и дисперсионный экран группы **(11)** теплой водой и нейтральным

моющим средством, чтобы избежать образование накипи и удалить возможные кофейные отложения.

5-3. ОЧИСТКА ТРУБКИ ПАРА

Чтобы предотвратить ухудшение вкуса нагреваемых напитков или забивание отверстий насадки трубки пара, после каждого использования тщательно очищайте трубку пара влажной салфеткой.

5-4. ОЧИСТКА АВТОКАПУЧИНАТОРА

После каждой раздачи необходимо очищать автокапучинатор от остатков молока.

- Поставьте сбоку машины полный стакан воды и опустите в него всасывающую трубку (**Рис. F**, элемент **B**).
- Выполните те же действия, что и для приготовления капучино, дав грязной воде стечь в соответствующую емкость.
- Для правильного расположения трубки пара (**12-12a**) следуйте инструкциям из главы 4.9.
- Помимо незамедлительной очистки после каждого использования, время от времени более глубоко очищайте автокапучинатор:
- Отверните зажимное кольцо с резьбой (**A**) против часовой стрелки настолько, чтобы отцепилась трубка пара (**Рис. F**).
- Снимите крышку (**D**), втулку (**C**), трубку (**B**) и тщательно промойте их под теплой проточной водой, чтобы удалить остатки молока или затвердевшие комки. После этого установите компоненты на свои места, выполняя действия в обратном порядке.

6. ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ИЛИ СБОЕВ В РАБОТЕ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Машина не работает, и индикатор выключателя не загорается	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отсутствие тока 2. Неправильно вставлена вилка кабеля питания 3. Поврежден кабель питания 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Возобновите подачу тока. 2. Правильно вставьте вилку кабеля питания в розетку. 3. Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР для замены.
Индикатор выключателя горит, но вода не нагревается	<ol style="list-style-type: none"> 1. Необходимо переустановить предохранительный термостат 2. Разомкнута электрическая цепь ТЭНа, или он перегорел 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Снимите крышку с основания и нажмите на красную кнопку для переустановки термостата. 2. Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.
Во время подачи не выходит кофе	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нет воды в бойлере 2. Кофе слишком мелкого помола 3. Чрезмерное количество кофе 4. Кофе слишком сильно спрессован 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Залейте в бойлер воду. 2. Замените на кофе более крупного помола. 3. Уменьшите количество кофе в фильтре. 4. Уменьшите степень трамбовки кофе.
Кофе выходит слишком быстро	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кофе слишком крупного помола 2. Недостаточное количество кофе 3. Кофе недостаточно спрессован 4. Старый или неподходящий кофе 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отрегулируйте более мелкий помол. 2. Увеличьте дозу кофе. 3. Увеличьте степень трамбовки кофе. 4. Замените кофе.
Кофе подается каплями	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кофе слишком мелкого помола 2. Чрезмерное количество кофе 3. Кофе слишком сильно спрессован 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отрегулируйте более крупный помол. 2. Уменьшите количество кофе. 3. Уменьшите степень трамбовки кофе.
Кофе выходит из участка между группой бойлера и держателем фильтра	<ol style="list-style-type: none"> 1. Держатель фильтра вставлен неправильно 2. Слишком много кофе в фильтре 3. Край фильтра грязный 4. Изношена прокладка группы бойлера 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уменьшите количество кофе. 3. Очистите край фильтра от остатков кофе. 4. Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вставьте правильно. 	

Не образуется пенка кофе.

1. Купаж кофе не подходит к типу машины
2. Неправильный помол
3. Недостаточное количество кофе

1. Замените кофе.
2. Отрегулируйте помол кофе.
3. Увеличьте дозу кофе

Кофе выходит слишком холодным

1. Неправильная температура машины
2. Не был предварительно нагрет держатель фильтра
3. Накипь на ТЭНе
4. Реле давления не работает в оптимальном диапазоне

1. Следуйте указаниям из параграфа 4.4.
2. Держатель фильтра должен нагреваться одновременно с водой.
3. Выполните процедуру удаления накипи.
4. Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Кофе выходит слишком горячим

1. Реле давления не работает в оптимальном диапазоне

1. Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Предохранительный клапан свистит, и выход пар из клапана или дренажной кюветы

1. Заблокирована пружина регулировки предохранительного клапана
2. Реле давления не работает в оптимальном диапазоне

1. Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.
2. Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Машина не подает пар

1. В машине нет давления
2. Засорены отверстия насадки трубки пара
3. Нет воды в бойлере
4. Трубка пара вставлена неправильно
5. Накипь на ТЭНе

1. Смотрите указания из параграфа 4.4.
2. Прочистите отверстия иглой.
3. Залейте в бойлер воду.
4. Установите на место трубку пара.
5. Выполните процедуру удаления накипи.

Шумная работа машины (вибрации)

1. Витки нагревателя расположены слишком близко друг к другу
2. Накипь на ТЭНе

1. Обратитесь в СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.
2. Выполните процедуру удаления накипи.

La Pavoni spa - via Privata Gorizia, 7 - San giuliano milanese (MI) - Italy - Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787
www.lapavoni.com e-mail: **espresso@lapavoni.it**