

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A



MANUALE PER L'UTILIZZATORE - USER'S MANUAL
MANUEL POUR L'UTILIZATEUR - BETRIEBSANLEITUNG
MANUAL DEL USUARIO

LAVAZZA

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

INDEX

<i>ITALIANO</i>	1
<i>ENGLISH</i>	19
<i>FRANÇAIS</i>	37
<i>DEUTSCH</i>	55
<i>ESPAÑOL</i>	73

Espresso & Cappuccino L A V A Z Z A

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver scelto la macchina "Espresso & Cappuccino" Lavazza.

Lei ha acquistato una tra le più complete ed evolute macchine oggi in commercio: una macchina di grande facilità d'uso, che Le garantisce un ottimo risultato in tazza.

Lavazza vanta più di cento anni di tradizione nella produzione di caffè. I nostri continui studi ed approfondimenti nel campo del consumo del caffè ci hanno permesso di sviluppare e mettere a punto un evoluto sistema di preparazione del caffè: il sistema a cialde Lavazza.

Così, oggi, possiamo offrirLe questa macchina espresso, in linea con le esigenze dei consumatori più moderni, che sposa la più avanzata tecnologia con la tradizionale eccellenza del caffè Lavazza.

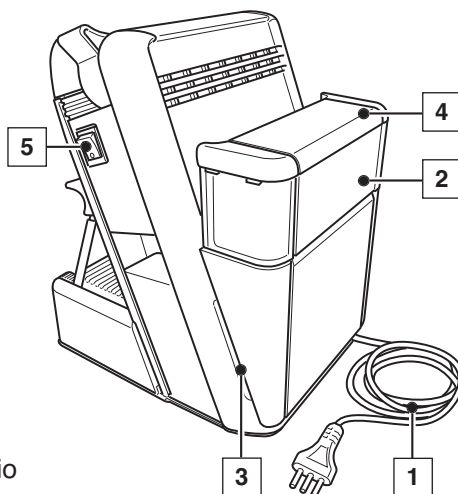
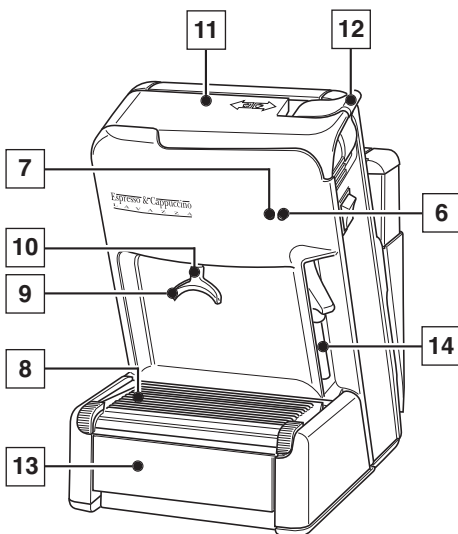
Le consigliamo di leggere con attenzione le semplici istruzioni d'uso riportate in questo libretto, per poter ottenere il massimo dalla sua macchina "Espresso & Cappuccino" Lavazza.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Componenti della macchina

- 1 Cavo di alimentazione
- 2 Serbatoio dell'acqua
- 3 Finestrella spia acqua
- 4 Coperchio serbatoio
- 5 Interruttore di accensione
- 6 Spia rossa
- 7 Spia gialla
- 8 Piano di appoggio tazzine
- 9 Beccuccio erogatore doppio
- 10 Beccuccio erogatore singolo
- 11 Sportello vano cialda
- 12 Leva di comando
- 13 Cassetto cialde usate
- 14 Lancia vapore



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

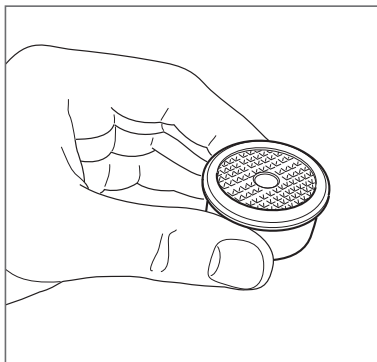
Il sistema “Espresso & Cappuccino” Lavazza

La Vostra nuova macchina “Espresso & Cappuccino” Lavazza funziona con il nuovo esclusivo sistema a cialde Lavazza.

Ogni cialda contiene la dose corretta, e con la giusta macinatura, per ottenere in pochi secondi due caffè espresso o un cappuccino.

L'involucro delle cialde è fabbricato in polipropilene, una materia plastica ideale per il contatto con gli alimenti, grazie alle sue caratteristiche di igiene e praticità, ed alla sua elevatissima resistenza alle alte temperature.

Oltre alla grande praticità e facilità d'uso, il sistema a cialde Lavazza Vi garantisce tutto l'aroma e la freschezza del prodotto appena tostato, grazie alle confezioni sottovuoto. Con il sistema a cialde Lavazza potete gustare proprio la Vostra miscela preferita.



Caratteristiche tecniche

Voltaggio: 230 V - 50 Hz.

Potenza totale: 1000 W

Capacità serbatoio: circa 1400 cc.

Dimensioni: 35,5 x 22 x 28,5 cm.

Peso: circa 6 Kg.

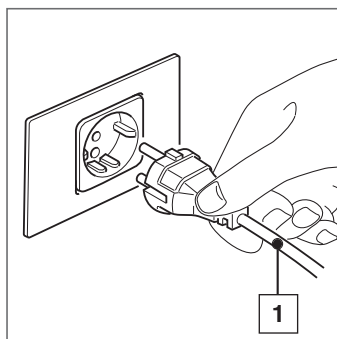
Cassetto raccoglitore: può contenere circa 12 cialde.

Materiali impiegati per la carrozzeria: ABS con policarbonato e acciaio inox.

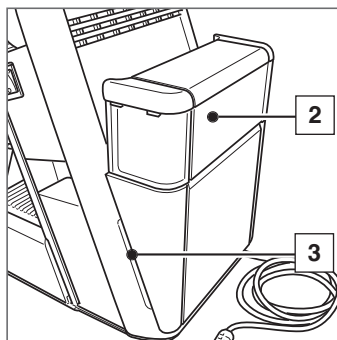
Istruzioni preliminari

- Posizionare la macchina in piano, su una superficie stabile lontana da fonti di calore.

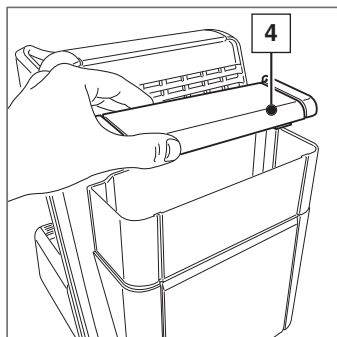
- Collegare la macchina alla rete elettrica tramite l'apposito cavo di alimentazione (1), avendo accertato che la tensione di rete sia 230 Volt monofase e che sia collegata a terra.



- Accertarsi che un sufficiente quantitativo di acqua sia presente nel serbatoio (2), verificandone il livello nell'apposita finestrella spia acqua (3).



- Per caricare l'acqua nel serbatoio, togliere il coperchio (4) ed estrarlo dal proprio vano, oppure utilizzare un recipiente per versarla direttamente nel serbatoio. Se l'acqua del vostro impianto domestico è molto calcarea, è preferibile utilizzare acqua oligo minerale.



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

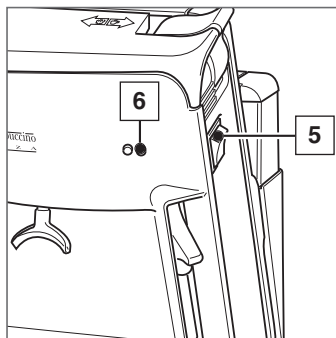
ATTENZIONE



A macchina nuova, o quando si svuota completamente il serbatoio dell'acqua, occorre innescare la pompa.

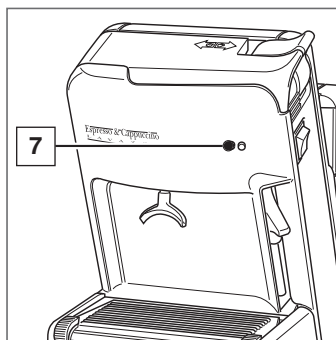
Accendere la macchina ed alternare alcune volte la leva di comando dalla posizione vapore a quella caffè.

- Accendere la macchina premendo l'interruttore (5). Si accenderà la spia luminosa rossa (6), che indica che la macchina è in tensione.



- Dopo circa due minuti, si accenderà la spia luminosa gialla (7).

La macchina è ora pronta per l'uso, ma si consiglia di attendere 15 minuti perché il sistema raggiunga la temperatura di esercizio e possa fornire il risultato ottimale.



- La spia gialla si accenderà ad intermittenza per tutto il tempo in cui la macchina risulterà pronta per l'uso. Per usare la macchina è sufficiente che la spia gialla si sia accesa in precedenza almeno una volta, nel qual caso non è necessario attendere che si riaccenda.

Espresso & Cappuccino L A V A Z A

- Vi suggeriamo di lasciare la macchina sempre accesa. In questo modo, sarà immediatamente pronta ogni volta voi desideriate usarla, e non dovrete attendere la sua messa a regime. Quando la macchina è accesa ma non in funzione, il consumo di energia equivale a circa quello di una lampadina da 40 watt sempre accesa e comunque è inferiore al consumo necessario per mandare in temperatura la macchina quando si accende. Inoltre la macchina sempre in temperatura eroga bevande migliori e riduce al minimo la necessità di interventi tecnici dovuti a raffreddamenti e riscaldamenti delle masse. Se desiderate, potete accendere la macchina ogni mattina e spegnerla se non intendete usarla per parecchie ore (ad esempio alla sera).
- Eventuali rumori, anche a macchina spenta, sono normali e dovuti al raffreddamento delle parti in metallo o a fenomeni di condensa. È pure normale l'effetto di intermittenza che si verifica durante l'emissione del vapore.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare e usare l'apparecchio e conservarlo per le future consultazioni.
- Questa macchina è costruita per erogare caffè espresso o vapore, prestare sempre molta attenzione a non scottarsi con un utilizzo improprio.
- Non toccare mai le parti calde. Utilizzare solo le leve e manopole come descritto nel presente manuale.
- I particolari che compongono l'imballaggio (scatola, polistirolo espanso, sacchetti ecc...) non devono assolutamente essere lasciati alla portata dei bambini perché possono essere potenziali fonti di pericolo. Non disperdere i particolari dell'imballaggio nell'ambiente.
- Quest'apparecchio deve essere destinato solo ed esclusivamente all'uso domestico descritto in questo manuale: erogazione di caffè espresso o altre bevande calde, erogazione di vapore per il riscaldamento di latte o altre bevande calde. Ogni altro uso è da considerarsi improprio. Il costruttore declina ogni responsabilità per possibili danni causati da usi errati o irragionevoli dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (vedere sull'adesivo posto sulla parte inferiore della macchina) corrispondano a quelli della rete di distribuzione elettrica.
L'installazione deve essere effettuata secondo le norme vigenti nel paese in cui la macchina viene installata, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato o che abbia letto il presente manuale.
- Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio l'impianto di messa a terra, il costruttore declina ogni responsabilità da danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
In caso di dubbi rivolgersi ad un elettricista munito di idoneità tecnica certificata, che verificherà che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio segnalata sulla targhetta.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Dovrà anche essere accertato che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

- Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua.
- Non utilizzare mai prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia.
- Non utilizzare all'esterno.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione onde evitare pericolosi surriscaldamenti.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Evitare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o dal bancone o che tocchi superfici calde.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino fornelli elettrici o a gas o in un forno riscaldato.

ATTENZIONE



L'accesso agli organi interni è subordinato all'uso di un attrezzo speciale, pertanto se il cavo di alimentazione risultasse danneggiato, esso dovrà essere sostituito dal costruttore o dal servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

-
- Scollegare sempre l'apparecchio quando si effettua il riempimento del serbatoio con acqua o qualsiasi operazione di controllo e pulizia.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z A

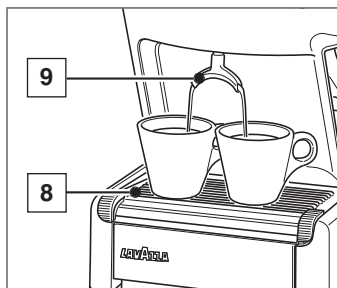
- L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza della macchina, a meno che essi non siano supervisionati o istruiti da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- In caso di guasto, mal funzionamento o per riparazioni considerate di manutenzione straordinaria, spegnere l'apparecchio senza manometterlo e senza intervenire. Per riparazioni rivolgersi solo ed esclusivamente a personale qualificato o ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di queste norme può compromettere la sicurezza dell'impianto.
- L'uso di accessori collegati non raccomandati dal costruttore dell'apparecchio può causare il surriscaldamento dello stesso, la scossa elettrica o ferite alle persone.
- Non disperdere la macchina nell'ambiente, per il corretto smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà delucidazioni in merito.
- Posizionare l'apparecchio a circa 15 cm da pareti o altre macchine in modo da favorirne l'aerazione.
- Prima di procedere a qualsiasi operazione di installazione, manutenzione ecc... il tecnico deve indossare guanti da lavoro e scarpe antinfortunistiche.
- Per qualsiasi comunicazione d'osservazioni tecniche o guasti al costruttore indicare sempre il nome del modello e il numero di matricola dell'apparecchio; i dati sono riportati sull'etichetta posta sotto la base della macchina.
- Conservare questo manuale d'uso.

Espresso & Cappuccino

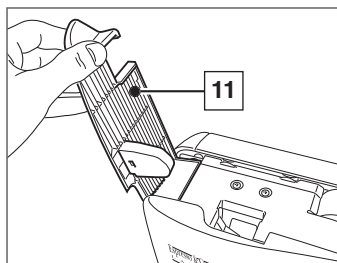
L A V A Z Z A

Come preparare il caffè

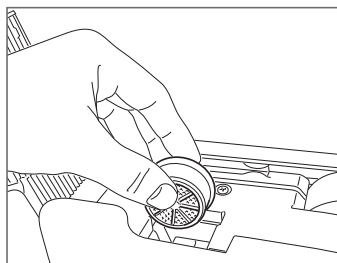
- Il sistema a cialde Lavazza Vi permette di preparare due caffè con l'utilizzo di una sola cialda: posizionate a questo scopo le tazzine sul piano apposito (8), in corrispondenza del doppio beccuccio erogatore (9).



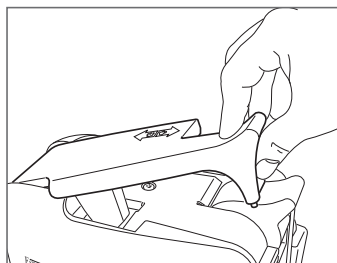
- Aprite lo sportello del vano-cialda (11).



- Inserite la cialda nel vano nella posizione suggerita dalla sagomatura di quest'ultimo.



- Richiudete lo sportello, spingendolo fino a fondo corsa.



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

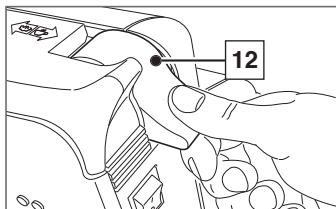
ATTENZIONE



Non utilizzare MAI, per alcun motivo, le proprie dita per introdurre la cialda all'interno del vano.



- Ruotate ora la leva di comando (12) dalla posizione di stop verso il basso, fino a fine corsa, per l'erogazione del caffè. Riportate la leva nella posizione di stop per sospendere l'erogazione alla quantità desiderata.

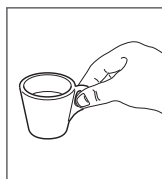
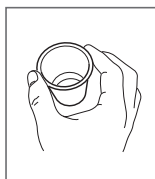


- Ovviamente, potete fare anche un solo caffè, lungo o ristretto a piacere, semplicemente dosando la quantità di bevanda erogata.

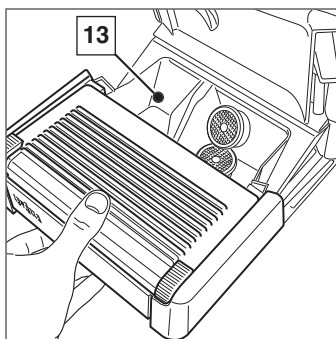
ATTENZIONE



Prendete la tazzina contenente il caffè erogato direttamente dal suo manico ed il bicchierino dal suo bordo superiore.



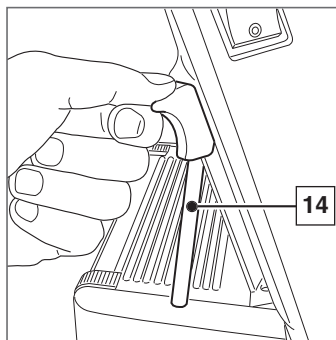
- La cialda consumata cadrà automaticamente nell'apposito cassetto (13) con l'introduzione della nuova cialda. È opportuno svuotare frequentemente il cassetto delle cialde usate per evitare che l'accumulo di queste possa ostruire il canale di fuoriuscita.



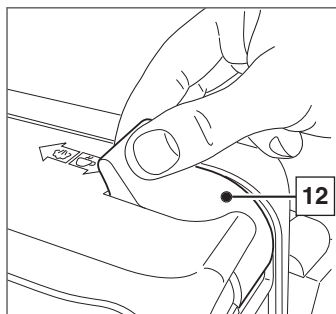
Come preparare il cappuccino

- Posizionate la tazza da cappuccino sotto il beccuccio erogatore. Inserite la cialda e preparate il caffè seguendo le modalità dei paragrafi precedenti.

- Versate il latte nell'apposito bricchetto, riempiendolo fino a metà (dose consigliata per due cappuccini). Fate fuoriuscire la lancia vapore (14) ed introducetela nel bricchetto, in modo che l'estremità sia a circa 1 cm dal fondo.



- Ruotate ora la leva di comando (12) dalla posizione di stop verso l'alto, fino a fine corsa, e mantenetela in questa posizione per 40-50 secondi. Il vapore farà montare il latte. Versate ora il latte nella tazza, ed otterrete un ottimo cappuccino.



ATTENZIONE



Dopo l'uso della lancia vapore, è necessario azionarla a vuoto per alcuni secondi per evitare che residui di latte possano incrostarla e intasarla. In questo caso, liberare il foro vapore con uno spillo. La mancata osservanza di questa regola potrà danneggiare seriamente la Vostra macchina.

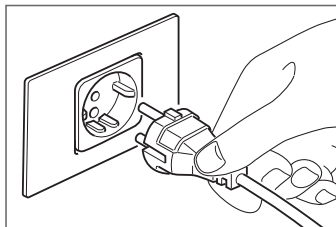
- Per la produzione di vapore, si consiglia un utilizzo massimo di 60 secondi.

Pulizia della macchina

ATTENZIONE



Prima di ogni intervento di manutenzione spegnete la macchina e staccate la spina della presa elettrica.



- Per le parti esterne in plastica e quelle metalliche utilizzate un comune detergente liquido. È consigliato il Polish liquido.

ATTENZIONE



Non usate per nessun motivo materiali abrasivi o alcool.

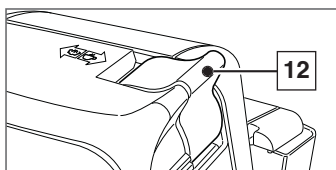
- Il beccuccio erogatore ed il piano di appoggio delle tazzine sono in inox e possono essere lavati in lavastoviglie. La lancia vapore non è estraibile e deve essere pulita con un panno dopo la preparazione di ogni cappuccino. La sua parte terminale può invece essere estratta, mediante trazione verso il basso, e lavata anch'essa in lavastoviglie.
- Il serbatoio dell'acqua può essere facilmente estratto dal suo vano e lavato con acqua del rubinetto per eliminare eventuali residui calcarei.
- In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua.

Individuazione e risoluzioni dei problemi:

1) Introdotta la cialda e ruotata la leva comando non arriva caffè:

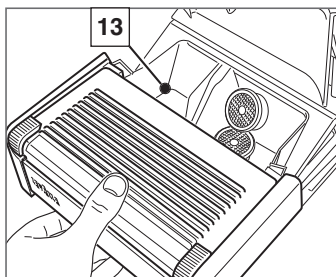
a) controllare che la spia di funzionamento sia accesa, potreste aver inavvertitamente azionato il pulsante di spegnimento; in tal caso riaccendere la macchina che è pronta per l'uso;

b) Il serbatoio acqua potrebbe essere vuoto: in tal caso occorre portare la leva di comando (12) in posizione di stop per non danneggiare la pompa, spegnere la macchina, riempire il serbatoio e, prima di procedere ad una nuova erogazione, vedere le indicazioni al punto "Istruzioni preliminari";



c) Il serbatoio potrebbe non essere ben inserito: premerlo verso il basso e procedere per una nuova erogazione.

2) Posizionata la cialda nell'apposito vano non scende la leva: controllare il cassetto delle cialde usate (13) probabilmente è da svuotare. Non forzare assolutamente la leva di comando perché danneggerebbe la cialda per l'erogazione.



3) Se la macchina, pur con l'interruttore in posizione 1, è completamente spenta, è da considerarsi fuori servizio. Rivolgersi alla manutenzione.

ATTENZIONE



Quando dovete preparare il cappuccino o comunque utilizzare la lancia vapore è normale che, all'inizio, escano prima del vapore delle gocce d'acqua dovute alla condensa del circuito freddo; è sufficiente attendere qualche istante prima di inserire la lancia nella tazza di latte o nell'apposito bricco.

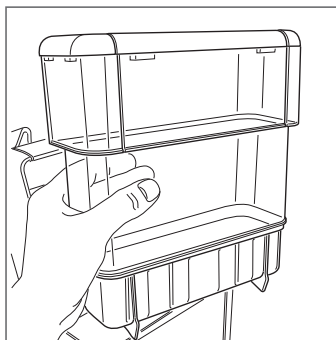
Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

La presenza di acqua nel cassetto cialde usate è assolutamente normale e dovuta allo svuotamento del circuito ogni fine erogazione.

Macchina espresso & cappuccino con maxi filtro

La macchina “Espresso & Cappuccino Lavazza” è dotata di un nuovo serbatoio con MAXI FILTRO anticalcare incorporato con capacità di filtraggio pari a 5.000 caffè circa, o comunque entro il terzo anno di utilizzo.



Modalità d'uso (attivazione delle resine)

Al primo utilizzo è opportuno estrarre il serbatoio dalla macchina da caffè, effettuare poi il caricamento dell'acqua ed attendere qualche secondo il completo riempimento del comparto filtro prima del reinserimento nella sede macchina.

Procedere quindi all'avvio ruotando alcune volte la leva dalla posizione vapore a quella caffè.

Un ciclo iniziale di erogazione acqua protratto per una quantità di circa 300 cc, tre bicchieri d'acqua circa, permetterà l'avviamento ottimale del processo di riduzione del calcare mediante filtro addolcitore.

Questo sistema anticalcare, integrato nella parte inferiore del serbatoio, garantirà la miglior affidabilità della Vs. macchina, permettendovi di gustare senza inconvenienti il vostro caffè Lavazza.

ATTENZIONE



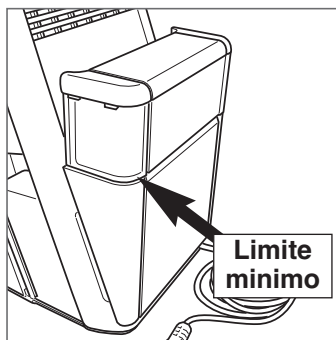
Nel caso di inutilizzo prolungato oltre le 48 ore si consiglia di sostituire l'acqua nel serbatoio.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Importante: si raccomanda di rabboccare il serbatoio utilizzando acqua di rubinetto quando il livello della stessa ha raggiunto il limite minimo, come indicato dalla freccia.

La prima volta che inserite l'acqua nel serbatoio con MAXI FILTRO, attendere circa 15 minuti prima di erogare caffè.



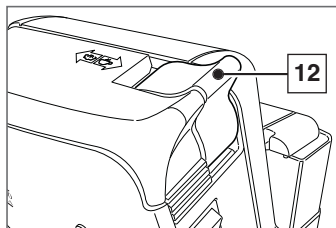
Alla scadenza della capacità di filtraggio vi verrà inviato insieme alla fornitura di caffè un nuovo serbatoio con MAXI FILTRO incorporato.

ATTENZIONE

A macchina nuova, o quando si svuota completamente il serbatoio dell'acqua, occorre innescare la pompa.



Accendere la macchina e far ruotare alcune volte la leva di comando (12) dalla posizione vapore a quella caffè.



Istruzioni per il trattamento a fine vita

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.



Il simbolo apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto.

Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

Espresso & Cappuccino L A V A Z Z A

Dear Customer,
thank you for choosing the Lavazza “Espresso & Cappuccino” machine.

You have purchased one of the most complete and modern machines available today: a user-friendly machine which guarantees a great result in the cup.

Lavazza boasts a tradition of more than a hundred years in the production of coffee. Our continuing study and research in the field of coffee consumption has allowed us to develop and fine tune an advanced system of coffee preparation: the Lavazza pod system.

Thus, today, we can offer this espresso machine meeting the demands of the most modern customers in which state of the art technology joins the traditional excellence of Lavazza coffee.

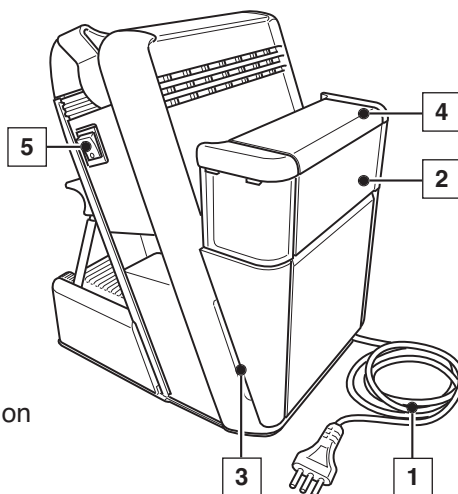
Read carefully the simple use instructions in this manual in order to get the most out of the Lavazza “Espresso & Cappuccino” machine.

Espresso & Cappuccino

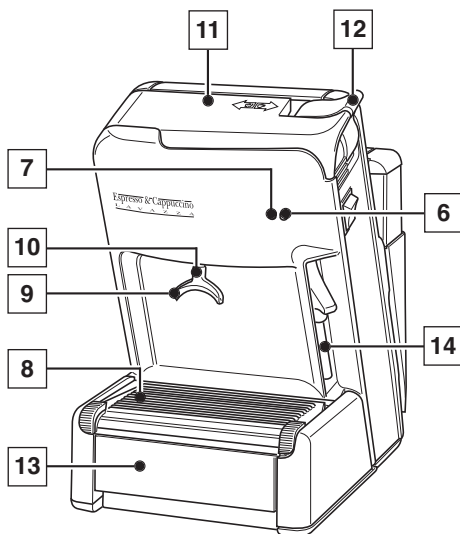
L A V A Z Z A

Machine components

- 1 Power supply cable
- 2 Water tank
- 3 Water level sight window
- 4 Tank cover
- 5 Power switch
- 6 Red warning light
- 7 Yellow warning light
- 8 Drip grid for standing cups on
- 9 Double nozzle



- 10 Single nozzle
- 11 Pod compartment door
- 12 Control lever
- 13 Used pods container
- 14 Steam nozzle



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

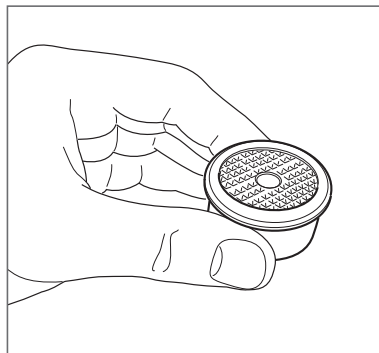
The Lavazza “Espresso & Cappuccino” system

Your new Lavazza “Espresso & Cappuccino” machine operates with the new and exclusive Lavazza pod system.

Every pod has the right amount of coffee, with the proper grinding, to obtain two espressos or one cappuccino in a few seconds.

The pod wrapping is made of polypropylene, a food safe plastic material with convenient hygienic and high-temperature resistant features.

Besides its convenience and user-friendliness, the Lavazza pod system guarantees all the aroma and freshness of the just-roasted coffee, thanks to a vacuum packaging process. With the Lavazza pod system you can taste your own preferred blend.



Technical specifications

Voltage: 230 V - 50 Hz.

Total power: 1000 W

Water tank capacity: approximately 1400 cc.

Dimensions: 35,5 x 22 x 28,5 cm.

Weight: approximately 6 Kg.

Used pod container: It can hold 12 pods.

Housing materials: ABS polycarbonate and stainless steel.

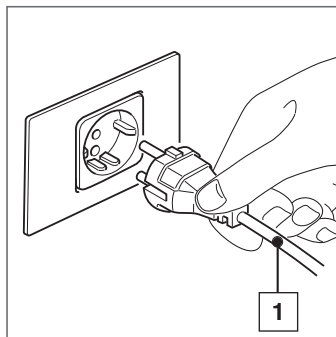
Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

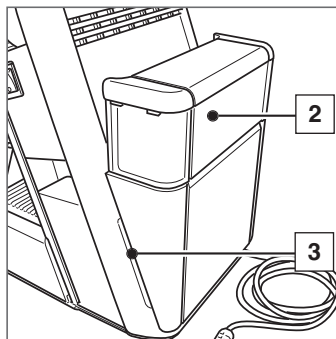
Before use

- Place the machine on a flat, stable surface away from heat sources.

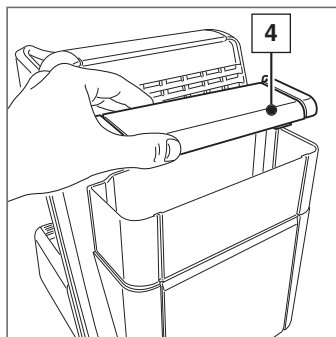
- Connect the machine to a single-phase, earthed, 230 V mains outlet using the power supply cable (1).



- Make sure there is enough water in the water tank (2), by checking through the water level sight window (3).



- In order to fill the tank with water, remove the cover (4) and remove the tank from its compartment, or use a container to pour water directly into the tank. If the water from the tap is highly calcareous, it is preferable to use water low in mineral content.



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

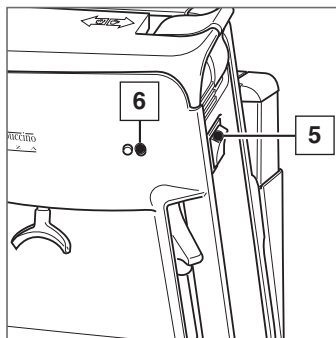
WARNING



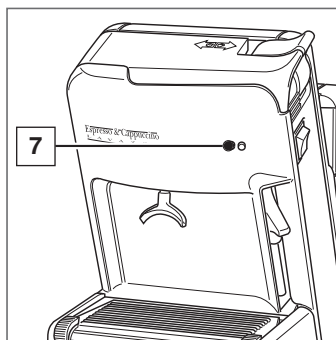
When the machine has not been used yet or when the water tank is completely empty, it is necessary to prime the pump.

Switch on the machine and toggle the control lever from the steam position to the coffee position a few times.

- Turn on the machine by pressing the switch (5). A red warning light (6) will turn on, which indicates that the machine is energized.



- After approximately two minutes, the yellow warning light (7) will turn on. The machine is now ready for use, but it is advisable to wait 15 minutes so that the system can reach the operating temperature and can render an optimal result.



- The yellow warning light will flash all the time the machine is ready for use. The machine can be used when the yellow light has flashed on at least once, in which case it is not necessary to wait until the next flash.

Espresso & Cappuccino L A V A Z A

- We suggest that the machine be always left on. In this way, it will be always ready for use without having to wait until it reaches the proper temperature. When the machine is left on but it is not operating, its power consumption is equal to that of a 40-watt bulb left continuously on. Still, power consumption in this way is lower than that needed for the machine to reach the operating temperature when it is turned on. Besides, if the machine remains at its operating temperature, it supplies best quality hot drinks and minimizes repairs attributable to mass cooling and heating.

You could turn the machine on in the morning and turn it off when it will not be used for several hours (for instance, during the night).

- Noises, even with the machine off, are normal and attributable to the cooling of metal parts and to condensation. The intermittence effect when steam is supplied is also normal.

SAFETY WARNING

- Before installing and using the appliance, read this instruction manual carefully and keep it for future reference.
- This machine is designed to make espresso coffee or steam, so always be careful not to get burnt due to incorrect use.
- Never touch the hot parts. Use only the levers and handgrips as described in this manual.
- Always keep all the packaging components (box, polystyrene foam, bags, etc.) away from the reach of children since such items pose a potential danger. Dispose of them safely and without harming the environment.
- This appliance is for household use only as described in this manual: to make espresso coffee or other hot drinks, to produce steam for heating milk or other hot drinks. Any other use is considered inappropriate. The manufacturer shall not be liable for damage or injuries caused by incorrect or irrational use of this appliance.
- Before connecting the appliance, make sure that its rating (see rating plate at the bottom of the machine) matches the mains rating. Qualified personnel or a person who has read this manual can install this machine according to the current standards of the country where the appliance will be used, and following the manufacturer instructions.
- For electrical safety reasons regarding this appliance, the mains should be earthed. The manufacturer shall not be liable for damage or injury caused by the lack of an earth connector in the mains. In case of doubt, contact a certified electrician who could check the electrical compatibility between the mains and the appliance maximum power shown in the rating plate.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Also make sure that the mains cables are appropriate for the appliance input power.

- Never touch the appliance with wet hands or feet.
- Never submerge the appliance or the power supply cable in water.
- Never use the appliance in places destined to bathe or shower.
- Never use the appliance in the outdoors.
- Uncoil the power supply cable completely in order to avoid dangerous overheating.
- Never pull the cord to unplug the power supply cable from the mains outlet.
- The power supply cable should never hang from the edge of the table or counter or be in contact with hot surfaces.
- Never place the appliance on or near any electrical or gas stove or inside a hot oven.

WARNING



Access to the internal parts is restricted by the use of a special tool. Therefore, in order to avoid any risks, in case that the power supply cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer or by technical service personnel or a person of similar qualifications.

-
- Always disconnect the appliance before filling the water tank or carrying out any checking or cleaning operations.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z A

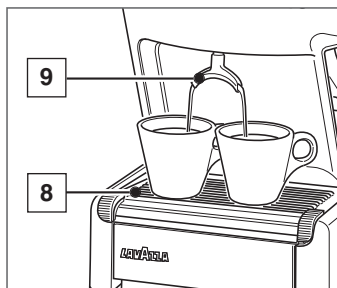
- The use of this appliance is not intended for people (including children) with any physical or mental disability or any sensory impairment, nor for people unacquainted with the appliance or unfamiliar with its use, unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety.
- In case of failure or malfunction or for extraordinary service procedures, turn off the appliance and do not attempt any repair or intervention. For repairs, contact only qualified personnel or technical service authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts. Failure to comply with these rules could compromise the machine safety.
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer could cause appliance overheating and electric shock or injury to people.
- In order to dispose of the appliance, contact an authorized technical service or the manufacturer who will provide safe guidance on the matter. Do not dispose of in the environment
- Keep an approximate 15-cm separation between the appliance and any walls or machines surrounding it to help ventilation.
- Before carrying out any installation or maintenance procedure, the technician should wear safety gloves and shoes.
- For any question that you may have for the manufacturer regarding the appliance, always quote the model name and product serial number; this information is shown on the rating plate on the base of the machine.
- Keep this instruction manual.

Espresso & Cappuccino

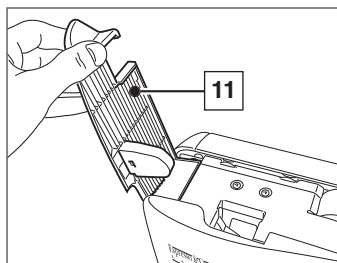
L A V A Z Z A

Preparing coffee

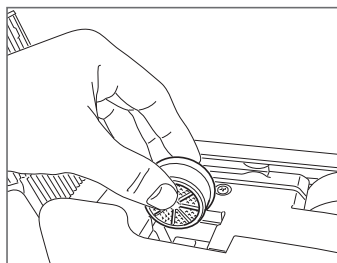
- The Lavazza pod system allows the preparation of two cups of coffee with one pod: place the cups on the specific grid (8) under the double nozzle (9).



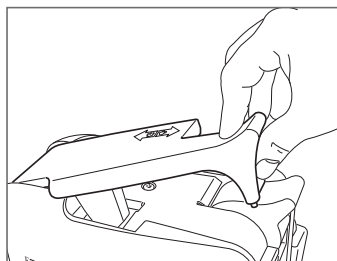
- Open the pod compartment door (11).



- Introduce the pod inside the compartment in the correct position according to the opening shape.



- Close the door completely.



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

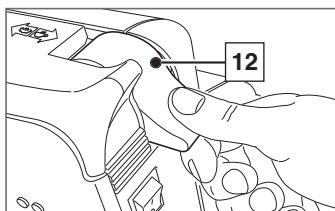
WARNING



NEVER use your fingers to introduce the pod inside the compartment.



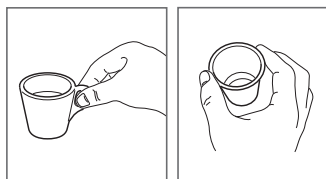
- In order to pour coffee, turn the control lever (12) fully down from the stop position. Bring the lever back to the stop position to stop pouring coffee.
- Obviously, you can also make only one coffee, “lungo” (weak) or “ristretto” (strong) as desired, by simply pouring the right amount of water.



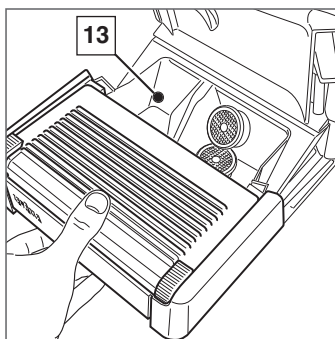
WARNING



Hold the cup with coffee by the handle or the plastic cup by the rim.



- When you insert a new pod, the used pod will fall automatically on the specific compartment (13). Empty the used pod compartment often in order to avoid pod accumulation which could jam the compartment sliding cover.



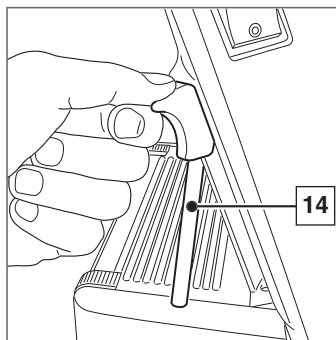
Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

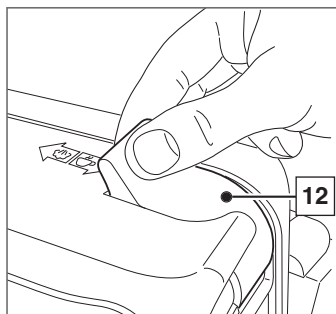
Preparing cappuccino

- Place the cappuccino cup under the nozzle.
Introduce the pod and prepare the coffee as described in the previous sections.

- Pour milk in the appropriate jug, filling only half of it (amount recommended for two cappuccinos). Make the steam nozzle (14) stick out and introduce it into the jug, so that the end of the nozzle is approximately 1 cm from the bottom.



- From the stop position, turn the control lever (12) fully up and keep it in this position for 40-50 seconds. The steam will push the milk up. Now pour the milk in the cup and you will obtain a perfect cappuccino.



WARNING



After using the steam nozzle, it is necessary to operate it on the empty for a few seconds to prevent remaining milk from clogging it. Should this happen, open the nozzle hole with a pin. Failure to observe this rule could seriously damage your machine.

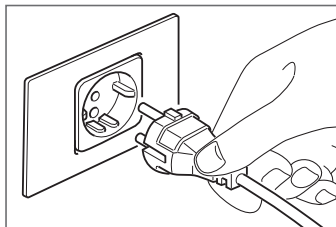
- It is advisable not to exceed a maximum of 60 seconds of steam production.

Cleaning the appliance

WARNING



Before any maintenance operation turn the machine off and disconnect the plug from the power outlet.



- For the outside plastic and metal parts, use ordinary liquid detergent. Liquid Polish is recommended.

WARNING



Never use abrasive materials or alcohol.

- The nozzle and the drip grid for standing cups on are made of stainless steel and can be washed in a dishwasher. The steam nozzle cannot be removed and should be cleaned with a cloth after preparing each cappuccino. However, its tip can be removed by pulling it downward, and washed in a dishwasher.
- The water tank can be easily removed from its compartment and washed with tap water to eliminate possible calcareous deposits.
- Never submerge the appliance in water.

Espresso & Cappuccino

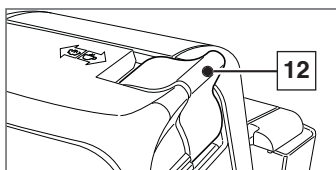
L A V A Z Z A

Troubleshooting:

- 1) The pod is in place, but when the control lever is turned, the coffee is not poured:

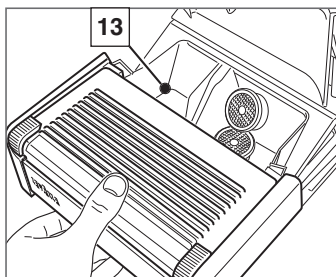
a) Check if the operation warning light is on, the machine could have been turned off accidentally; in such a case turn on the machine again to get it ready for use;

b) The water tank could be empty: in such a case, set the control lever (12) to the stop position in order not to damage the pump. Turn off the machine, refill the tank and, before proceeding to supply water, see instructions on the "Before use" section;



c) The water tank could be incorrectly positioned: push it downward and proceed to supply water.

- 2) With the pod in place in the appropriate compartment, the control lever does not move up: check the used pod compartment (13), it probably needs to be emptied. Never force the control lever since the pod for the coffee may get damaged.



- 3) If the machine is completely off, although the switch is in position 1, it should be considered out of order. Contact the maintenance service.

WARNING



When preparing a cappuccino or using the steam nozzle, it should be considered perfectly normal that at first, before the steam is supplied, some water drops escape the nozzle first - due to cold circuit condensation. Simply wait a couple of seconds before introducing the nozzle in the milk cup or in the appropriate jug.

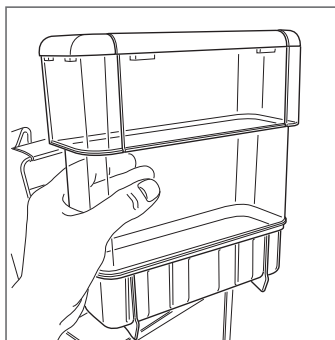
Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Water in the used pod container should be considered absolutely normal and it is caused by circuit emptying after each discharge.

Espresso & cappuccino machine with maxi filter

The “Lavazza Espresso & Cappuccino” machine has a new water tank with MAXI FILTER, a built-in, anti-calcareous deposit filter with filtering capacity for approximately 5,000 coffees or 4 months of use.



Use procedure (activation of the resins)

Before use, remove the tank from the coffee machine, fill it with water and wait a few seconds for the filter compartment to be completely full before refitting the tank to the machine.

Release some water by moving the lever, alternating between steam and coffee positions.

An initial cycle of continuous water discharge of approximately 300 cm³ - about three cups of water- will allow an optimal start for the calcareous deposit reduction process by means of the softener filter.

This built-in, anti-calcareous deposit system located in the tank bottom guarantees the reliability of your machine, so you can enjoy the pleasure of your Lavazza coffee.

WARNING



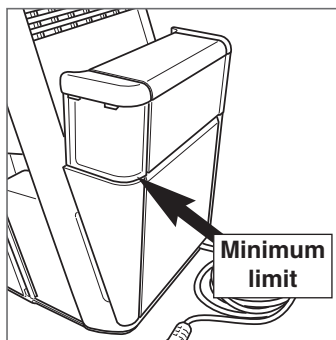
In case of more than 48 hours of inactivity, the water in the tank should be changed.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Important: it is advisable to fill the tank with tap water when the minimum level has been reached, as indicated by the arrow.

The first time that the tank with a MAXI FILTER is filled with water, wait approximately 15 minutes before making coffee.



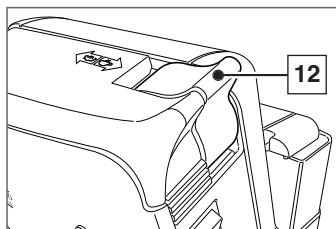
When the filtering capacity has been reached, a new tank with a built-in MAXI FILTER will be delivered with the coffee supply

WARNING

When the machine has not been used yet or when the water tank is completely empty, it is necessary to prime the pump.



Switch on the machine and toggle the control lever (12) from the steam position to the coffee position a few times.



Instructions for disposal at the end of the appliance life

This product complies with the Directive EU 2002/96/EC.



The symbol  affixed on the appliance or its packaging indicates that, at the end of its service life, the appliance must not be disposed of as general household waste. Instead, it must be taken to a separated collection centre for recycling electric and electronic equipments that the Public Administration offers. If not, it can be taken back to the retailer upon purchase of a new, similar appliance.

The user is responsible for the disposal of the appliance at the end of its service life to a suitable collection centre; otherwise, penalties stated by the laws in force about waste disposal will apply.

Adequate separated collection of waste for later recycling, treatment and environmentally-friendly disposal is an important contribution towards avoiding a negative impact on the environment and human health, and it also facilitates recycling the product's components.

For further detailed information about available collection systems, refer to local services of waste disposal or the retailer where you purchased the appliance.

The producer and/or importer comply with their duties for recycling, treatment and environmentally-friendly disposal, either individually or as part of collective systems.

Espresso & Cappuccino L A V A Z Z A

Cher Client,

Nous vous remercions pour avoir choisi la machine à café "Espresso & Cappuccino" Lavazza.

Vous avez acheté l'une des plus complètes et évoluées machines à café aujourd'hui en vente: c'est une machine très simple à utiliser, qui vous garantira un résultat optimal dans la tasse.

Lavazza se vante d'une tradition plus que centenaire dans la production de café. Nos études approfondies dans le domaine de la consommation du café nous ont permis de développer et mettre au point un système de préparation du café évolué: le système à galettes Lavazza.

Aujourd'hui nous vous offrons cette machine espresso, qui répond parfaitement aux demandes des consommateurs les plus modernes, alliant la technologie la plus avancée à l'excellence traditionnelle du café Lavazza.

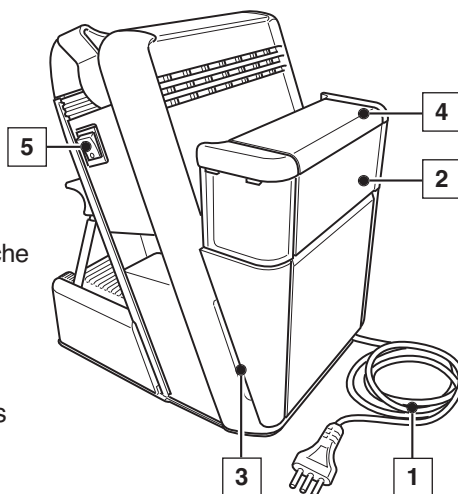
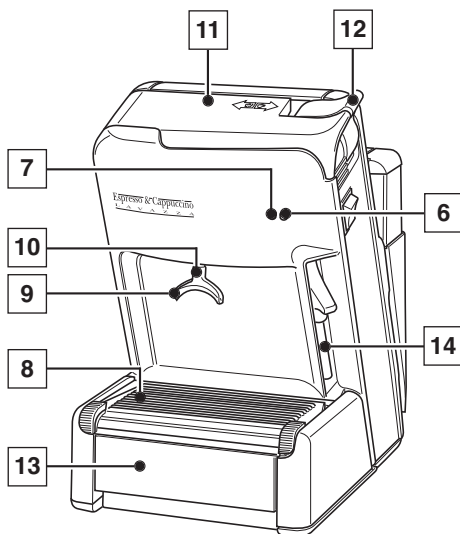
Veuillez lire avec attention les simples instructions présentées dans ce mode d'emploi afin d'obtenir les meilleurs résultats de votre machine à café "Espresso & Cappuccino" Lavazza.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Composants de la machine

- 1 Cordon d'alimentation
- 2 Réservoir de l'eau
- 3 Fenêtre niveau eau
- 4 Couvercle réservoir
- 5 Interrupteur de mise en marche
- 6 Voyant lumineux rouge
- 7 Voyant lumineux jaune
- 8 Surface d'appui des tasses
- 9 Bec distributeur double
- 10 Bec distributeur simple
- 11 Porte du logement galette
- 12 Levier de commande
- 13 Bac galettes usées
- 14 Buse à vapeur



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Le système “Espresso & Cappuccino” Lavazza

Votre nouvelle machine “Espresso & Cappuccino” Lavazza marche avec le nouveau et exclusif système à galettes Lavazza.

Chaque galette contient la bonne dose, avec la bonne mouture, pour obtenir deux cafés espresso ou bien un cappuccino en quelques secondes seulement.

L'emballage des galettes est fabriqué en polypropylène, une matière plastique qui est idéale pour rester en contact avec les aliments, grâce à ses caractéristiques d'hygiène et praticité, ainsi qu'à la très haute résistance aux hautes températures.

En plus de la grande praticité et simplicité d'emploi, le système à galettes Lavazza vous garantit tout l'arôme et la fraîcheur du produit à peine torréfié, grâce aux confections sous-vide. Avec le système à galettes Lavazza vous pourrez goûter votre mélange le préféré.



Caractéristiques techniques

Tension: 230 V - 50 Hz.

Puissance totale: 1000 W

Capacité du réservoir: environ 1400 cc.

Dimensions: 35,5 x 22 x 28,5 cm.

Poids: environ 6 Kg.

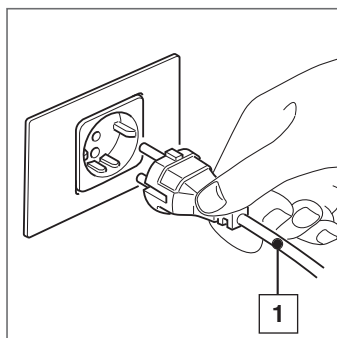
Bac de collectage galettes: il peut contenir 12 galettes environ.

Matériaux utilisés pour la carrosserie: ABS avec polycarbonate et acier inoxydable.

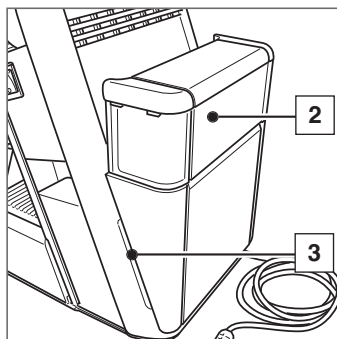
Instructions préalables

- Placez la machine sur une surface plate et stable, loin de toute source de chaleur.

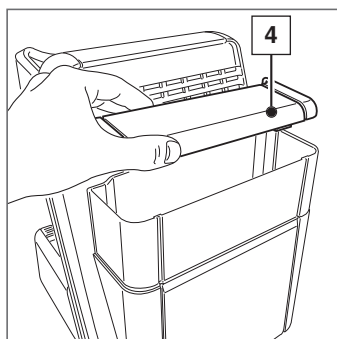
- Branchez la machine au réseau électrique au moyen du cordon d'alimentation spécial (1), après avoir vérifié que la tension du réseau est de 230 Volts monophasé et qu'elle ait la mise à la terre.



- Assurez-vous que la quantité d'eau dans le réservoir (2) est suffisante, en vérifiant le niveau de l'eau par la fenêtre niveau eau (3) spéciale.



- Pour charger l'eau dans le réservoir, enlevez le couvercle (4) et sortez-le de son logement, ou bien utilisez un récipient pour verser l'eau directement dans le réservoir. Si l'eau de votre installation domestique est très calcaire, il est préférable d'utiliser de l'eau faiblement minéralisée.



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

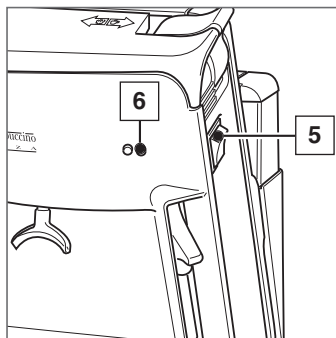
ATTENTION



Quand la machine est neuve, ou bien lorsqu'on vide complètement le réservoir de l'eau, il faut amorcer la pompe.

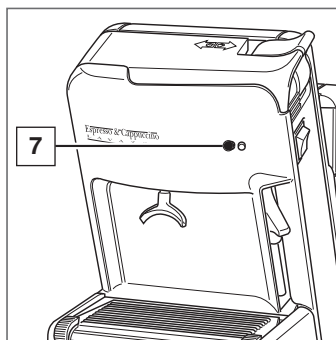
Allumez la machine et alternez quelques fois le levier de commande de la position vapeur à la position café.

- Allumez la machine en appuyant sur l'interrupteur (5). Le voyant rouge (6) s'allume, ce qui indique que la machine est sous tension.



- Après deux minutes environ, le voyant jaune (7) s'allume.

La machine est prête pour être employée, mais il est toutefois recommandé d'attendre pendant 15 minutes jusqu'à ce que le système n'atteigne la température de service et qu'il puisse fournir un résultat excellent.



- Le voyant jaune s'allume par intermittence pendant tout le temps où la machine est prête pour être employée. Pour utiliser la machine, il suffit que le voyant jaune se soit allumé au moins une fois auparavant. Dans ce cas-là, il n'est pas nécessaire d'attendre qu'il s'allume à nouveau.

Espresso & Cappuccino L A V A Z A

- Nous vous invitons à laisser la machine toujours allumée afin qu'elle soit tout de suite prête chaque fois que vous désirez l'employer. En effet, vous ne devrez pas attendre qu'elle se mette en régime. Lorsque la machine est allumée, mais elle ne marche pas, la consommation d'énergie est équivalente à celle d'une ampoule de 40 Watt environ toujours allumée. Elle est de toute façon inférieure à la consommation nécessaire pour mettre la machine à la bonne température lorsqu'on l'allume. En plus, une machine demeurant toujours à la bonne température distribue des boissons meilleures et réduit au minimum la nécessité d'interventions techniques dues à refroidissements et réchauffements des masses.

Si vous désirez, vous pouvez allumer la machine le matin et ensuite l'éteindre si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant plusieurs heures (par exemple le soir).

- Des bruits éventuels, même quand la machine est éteinte, sont normaux et ils sont dus au refroidissement des parties en métal ou bien à des phénomènes de condensation de l'eau. En outre, aussi l'effet d'intermittence qui se vérifie au cours de l'émission de la vapeur est tout à fait normal.

CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez avec attention les instructions présentées dans ce mode d'emploi avant d'installer et utiliser la machine. Nous vous invitons à garder ce mode d'emploi pour des consultations futures.
- Cette machine est construite pour la distribution de café espresso ou bien de vapeur. Faites toujours très attention à ne pas vous brûler à cause d'un emploi impropre.
- Ne touchez jamais les parties chaudes. N'utilisez que les leviers et les poignées comme décrit dans ce manuel.
- Il ne faut absolument pas laisser les éléments composant l'emballage (boîte, polystyrène expansé, sachets, etc...) à la portée des enfants car ils peuvent se révéler des sources potentielles de danger. Ne pas disperser les éléments de l'emballage dans l'environnement.
- Cette machine ne doit être destinée qu'à l'emploi domestique décrit dans ce mode d'emploi: distribution de café espresso ou d'autres boissons chaudes, distribution de vapeur pour le réchauffement du lait ou d'autres boissons chaudes. Tout autre emploi doit être considéré comme impropre. Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages possibles provoqués par des emplois erronés ou bien irraisonnables de la machine.
- Avant de brancher la machine, vérifiez si les données de la plaquette (voir l'adhésif placé sur le fond de la machine) correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
L'installation doit être effectuée suivant les lois en vigueur dans le Pays où la machine est installée, selon les instructions du constructeur, par du personnel qualifié ou bien qui ait lu ce mode d'emploi.
- Pour la sécurité électrique de cette machine il faut prévoir l'installation de la mise à la terre. Le constructeur décline toute responsabilité concernant tout dommage provoqué par l'absence de la mise à la terre de l'installation.
En cas de doute, adressez-vous à un électricien muni d'une aptitude technique certifiée, qui vérifiera si le débit électrique de l'installation est approprié à la puissance maximum de la machine indiquée sur la plaquette.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z A

Il faudra aussi contrôler si la section des câbles de l'installation est adéquate à la puissance absorbée par la machine.

- Ne touchez jamais la machine quand vous avez les mains ou les pieds mouillés.
- Ne plongez jamais la machine ou bien le cordon d'alimentation dans l'eau.
- N'utilisez jamais de rallonges dans des endroits destinés à bain ou douche.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Allongez entièrement le cordon d'alimentation afin d'éviter de dangereuses surchauffes.
- Ne tirez pas le cordon d'alimentation pour débrancher la machine du réseau électrique.
- Faites en sorte que le cordon d'alimentation ne pende pas du bord de la table ou bien du comptoir, ou qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
- Ne placez pas la machine au-dessus ou bien tout près des fourneaux électriques ou bien à gaz ou dans un four réchauffé.

ATTENTION



L'accès aux parties intérieures est subordonné à l'emploi d'un outil spécial. Pourtant, si le cordon d'alimentation serait endommagé, il devra être remplacé par le constructeur ou par le service d'assistance technique ou bien par une personne ayant une qualification semblable, de façon à prévenir tout risque.

-
- Débranchez toujours la machine lorsque vous remplissez le réservoir avec de l'eau ou bien vous effectuez n'importe quelle opération de contrôle et nettoyage.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z A

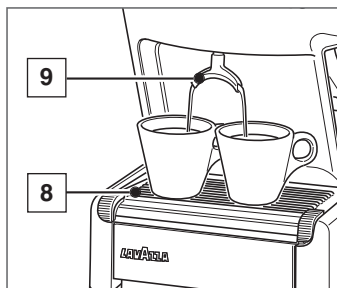
- La machine n'est pas indiquée pour être employée par des personnes (y compris les enfants) aux capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou bien n'ayant pas d'expérience et de connaissance de la machine, à moins qu'elles ne soient supervisionnées ou bien informées par une personne qui est responsable pour leur sécurité.
- En cas de panne, mauvais fonctionnement ou bien pour des réparations qui sont considérées d'entretien extraordinaire, éteignez la machine sans l'altérer et sans intervenir. Pour les réparations, adressez-vous exclusivement à du personnel qualifié ou bien à un centre d'assistance agréé par le constructeur et demandez l'emploi de pièces détachées d'origine. Le non-respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'installation.
- L'utilisation d'accessoires reliés qui ne sont pas recommandés par le constructeur de la machine pourrait engendrer la surchauffe de la machine même, un choc électrique ou bien des blessures aux personnes.
- Ne dispersez pas la machine dans l'environnement. Pour une correcte élimination de la machine, adressez-vous à un centre autorisé ou bien contactez le constructeur qui vous donnera les informations nécessaires.
- Placez la machine à 15 cm environ des parois ou des autres machines afin d'en favoriser l'aération.
- Avant de procéder à toute opération d'installation, entretien, etc... le technicien devra porter des gants de travail et des chaussures de sécurité.
- Pour n'importe quelle communication de problèmes techniques ou de pannes au constructeur, nous vous prions d'indiquer toujours le nom du modèle et le numéro de série de l'appareil; ces données sont indiquées sur l'étiquette au-dessous de la base de la machine.
- Conservez ce mode d'emploi.

Espresso & Cappuccino

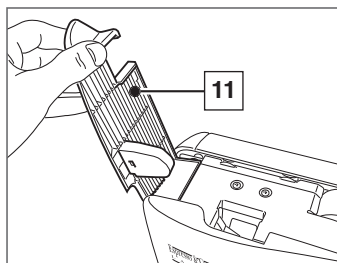
L A V A Z Z A

Comment préparer le café

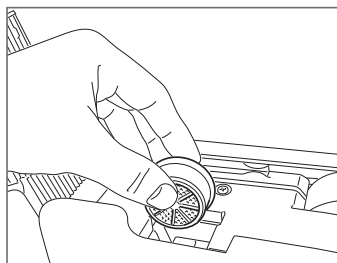
- Le système à galettes Lavazza vous permet de préparer deux cafés en utilisant une seule galette: placez les tasses sur la surface d'appui spéciale (8), en correspondance du bec distributeur double (9).



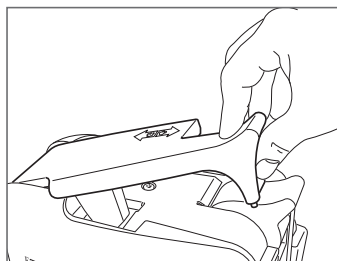
- Ouvrez la porte du logement galette (11).



- Introduisez la galette dans le logement dans la position qui est indiquée par la forme du logement même.



- Fermez la porte à nouveau, en la poussant jusqu'en butée.



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

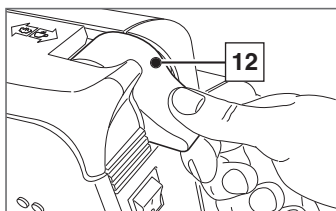
ATTENTION



N'utilisez **JAMAIS** vos propres doigts pour introduire la galette à l'intérieur du logement.



- Tournez le levier de commande (12) de la position d'arrêt envers le bas, jusqu'en butée, pour la distribution du café. Ramenez le levier dans la position d'arrêt pour interrompre la distribution à la quantité désirée.

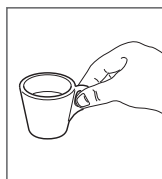
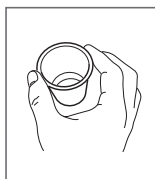


- Il est bien sûr possible de préparer un seul café, allongé ou bien serré selon vos désirs: il suffit de doser la quantité de boisson distribuée.

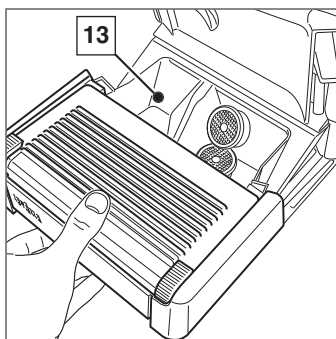
ATTENTION



Prenez la tasse contenant le café distribué directement par son manche et le petit verre par son bord supérieur.



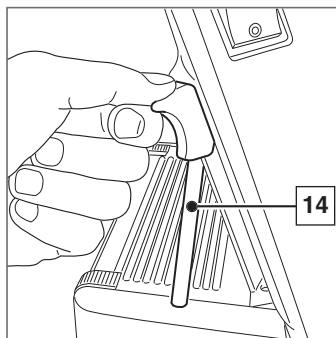
- La galette usée tombe automatiquement dans le bac (13) spécial avec l'introduction de la nouvelle galette. Il est recommandé de vider fréquemment le bac des galettes usées pour éviter que leur accumulation puisse boucher le canal de sortie.



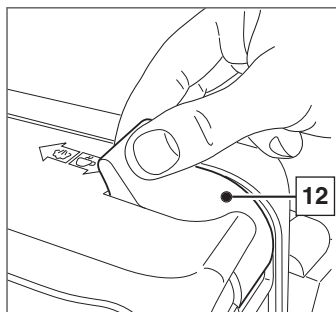
Comment préparer le cappuccino

- Placez la tasse à cappuccino au-dessous du bec distributeur. Introduisez la galette et préparez le café suivant les instructions décrites aux paragraphes précédents.

- Versez le lait dans le pot spécial, en le remplissant jusqu'à la moitié (dose recommandée pour deux cappuccinos). Faites sortir la buse à vapeur (14) et introduisez-la dans le pot, de façon à ce que l'extrémité soit à 1 cm environ du fond.



- Tournez le levier de commande (12) de la position d'arrêt envers le haut, jusqu'en butée, et gardez-le dans cette position pendant 40-50 secondes. La vapeur fera monter le lait. Versez le lait dans la tasse jusqu'à ce que vous n'obtiendriez un cappuccino excellent.



ATTENTION



Après avoir utilisé la buse à vapeur, il faut l'actionner à vide pendant quelques secondes pour éviter que des restes de lait puissent l'incruster et l'engorger. Dans ce cas-là, libérez le trou vapeur avec une épingle. Le non-respect de ces indications pourrait endommager sérieusement votre machine.

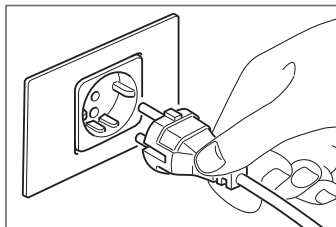
- Pour la production de vapeur, un emploi maximum de 60 secondes est recommandé.

Nettoyage de la machine

ATTENTION



Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, éteignez la machine et débranchez-la de la prise électrique.



- Pour les parties extérieures en plastique ainsi que pour celles qui sont en métal, utilisez un détergent liquide ordinaire. Le Polish liquide est recommandé.

ATTENTION



N'utilisez jamais de matériels abrasifs ou bien d'alcool.

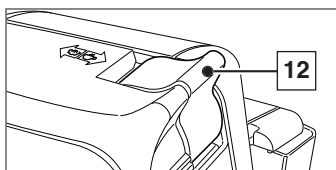
- Le bec distributeur et la surface d'appui des tasses sont en acier inoxydable et peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Il n'est pas possible d'extraire la buse à vapeur. Elle doit être nettoyée avec un chiffon après la préparation de chaque cappuccino. Au contraire il est possible d'extraire son extrémité par une traction envers le bas; elle aussi peut être lavée au lave-vaisselle.
- Il est possible d'extraire aisément le réservoir de l'eau de son logement et de le laver avec de l'eau du robinet afin d'éliminer des restes calcaires éventuels.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

Repérage et résolution des problèmes:

1) Après avoir introduit la galette et avoir tourné le levier de commande, le café ne sort pas:

a) Vérifiez si le voyant de fonctionnement est allumé, il se peut que vous ayez actionné le bouton de coupure par inadvertance; dans ce cas-là, allumez à nouveau la machine qui est prête pour l'emploi;

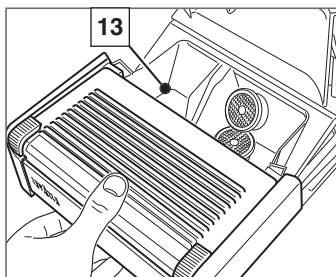
b) Le réservoir de l'eau pourrait être vide: dans ce cas-là il faut emmener le levier de commande (12) dans la position d'arrêt pour ne pas endommager la pompe, éteindre la machine, remplir le réservoir et, avant de procéder à une nouvelle distribution, lire les instructions au paragraphe "Instructions préalables";



c) Il se peut que le réservoir ne soit pas bien inséré: appuyez-le envers le bas et procédez à une nouvelle distribution.

2) Une fois la galette placée dans le logement spécial, le levier ne descend pas: vérifiez le bac des galettes usées (13), il est possible qu'il doive être vidé.

Ne forcez absolument pas le levier de commande car la galette pour la distribution serait endommagée.



3) Si la machine, bien qu'avec l'interrupteur en position de 1, est complètement éteinte, il faut la considérer comme hors service. Adressez-vous au service d'entretien.

ATTENTION



Lorsque vous devez préparer le cappuccino ou bien utiliser la buse à vapeur, il est normal que, au début, des gouttes d'eau sortent avant la vapeur. Elles sont dues à l'eau de condensation du circuit froid; il suffit d'attendre pendant quelques instants avant d'introduire la buse dans la tasse de lait ou dans le pot spécial.

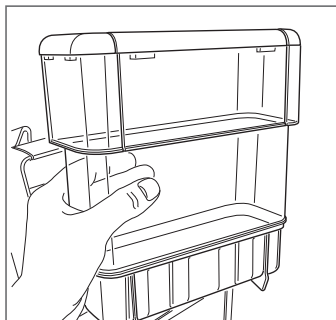
Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

La présence d'eau dans le bac des galettes usées est absolument normale car elle est due à la vidange du circuit après chaque distribution.

Machine espresso & cappuccino avec maxi filtre

La machine "Espresso & Cappuccino Lavazza" est pourvue d'un nouveau réservoir avec MAXI FILTRE anticalcaire incorporé avec une capacité de filtrage de 5.000 cafés environ ou bien d'ici la troisième année d'utilisation.



Mode d'emploi (activation des résines)

Au premier emploi il est recommandé d'extraire le réservoir de la machine à café, effectuer ensuite le chargement de l'eau et attendre pendant quelques secondes pour le remplissage complet du compartiment filtre avant de l'introduire à nouveau dans le logement de la machine. Procédez ensuite à l'activation en tournant quelques fois le levier de la position vapeur à celle du café.

Un cycle initial de distribution de l'eau qui dure pour une quantité de 300 cc environ, c'est à dire trois verres d'eau environ, permettra l'activation la meilleure du procès de réduction du calcaire au moyen du filtre adoucisseur.

Ce système anticalcaire, intégré dans la partie inférieure du réservoir, garantira la meilleure fiabilité de votre machine, en vous permettant de goûter sans aucun inconvénient votre café Lavazza.

ATTENTION



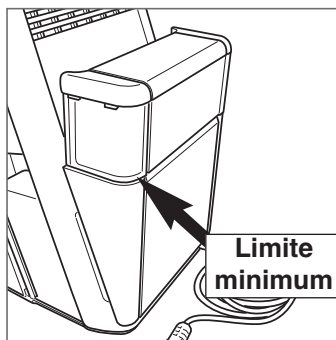
Lors d'une inutilisation prolongée au delà des 48 heures, il est conseillé de remplacer l'eau dans le réservoir.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Important: il est recommandé de remplir à ras bords le réservoir en utilisant de l'eau du robinet lorsque le niveau de l'eau même a atteint la limite minimum, comme indiqué par la flèche.

La première fois que vous introduisez de l'eau dans le réservoir avec MAXI FILTRE, attendez 15 minutes environ avant de distribuer le café



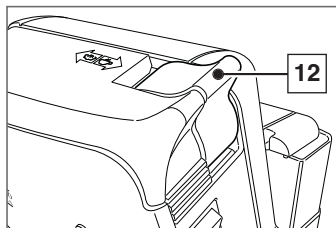
A l'échéance de la capacité de filtrage, un nouveau réservoir avec un MAXI FILTRE incorporé vous sera envoyé avec la fourniture de café.

ATTENTION

Quand la machine est neuve, ou bien lorsqu'on vide complètement le réservoir de l'eau, il faut amorcer la pompe.



Allumez la machine et faites tourner quelques fois le levier de commande (12) de la position vapeur à la position café.



Mode d'emploi pour le traitement lors de la fin du cycle de vie de la machine

Ce produit est conforme à la Directive 2002/96/CE.



Le symbole se trouvant sur l'appareil ou bien sur la confection indique que la machine, en fin de sa vie utile, doit être traitée séparément des autres déchets domestiques et remise à un des centres de collecte différenciée pour appareils électriques et électroniques prévus par l'Administration Publique. Par contre il est aussi bien possible de la remettre au magasin au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux structures de collecte appropriées, sous peine de sanctions prévues par la loi en vigueur concernant les déchets.

La bonne collecte différenciée pour la remise successive de l'appareil hors d'usage au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé humaine, en favorisant le recyclage des matériaux dont se compose le produit.

Pour des informations plus détaillées sur les systèmes de collecte disponibles, contactez le service local d'élimination des déchets, ou bien le magasin qui a vendu l'appareil.

Le producteur et/ou l'importateur sont tenus de respecter leurs responsabilités en ce qui concerne le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement et au niveau individuel et en participant à des systèmes collectifs.

Espresso & Cappuccino L A V A Z Z A

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Wir danken Ihnen, dass Sie sich für die Maschine "Espresso & Cappuccino" Lavazza entschieden haben.

Sie haben eine der am besten ausgestatteten und modernsten Maschinen erworben, die heutzutage im Handel erhältlich sind: eine ausgesprochen einfach zu bedienende Maschine, die Ihnen einen vortrefflichen Kaffeegenuss garantiert.

Lavazza kann auf eine mehr als hundertjährige Tradition in der Kaffeeherstellung zurückblicken.

Unsere fortlaufenden Nachforschungen und Studien auf dem Gebiet des Kaffeekonsums haben uns erlaubt, ein modernes System für die Kaffeezubereitung zu entwickeln und auszuarbeiten: das Lavazza Kaffeepad-System.

So können wir Ihnen heute diese Espresso-Maschine anbieten, die den Bedürfnissen des modernen Verbrauchers entgegen kommt, und die modernste Technik mit der traditionellen Vortrefflichkeit des Lavazza Kaffees vereint.

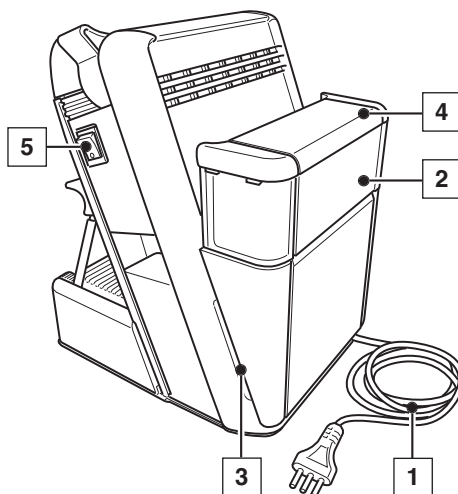
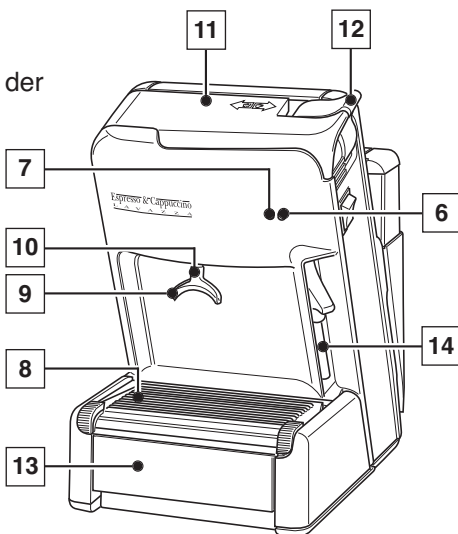
Wir empfehlen Ihnen, die einfachen Gebrauchsanweisungen aus diesem Heftchen aufmerksam zu lesen, um von Ihrer Maschine "Espresso & Cappuccino" Lavazza die maximale Leistung zu erhalten.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Bestandteile der Maschine

- 1 Netzkabel
- 2 Wasserbehälter
- 3 Sichtfenster Wasserstand
- 4 Deckel Wasserbehälter
- 5 Ein-/Ausmacher
- 6 Rote Kontrollleuchte
- 7 Gelbe Kontrollleuchte
- 8 Tassen-Abstellfläche
- 9 Doppelte Ausgabeeüse
- 10 Einfache Ausgabeeüse
- 11 Kaffeepad-Klappe
- 12 Bedienhebel
- 13 Schublade zum Auffangen der verbrauchten Kaffeepads
- 14 Dampfrohr



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

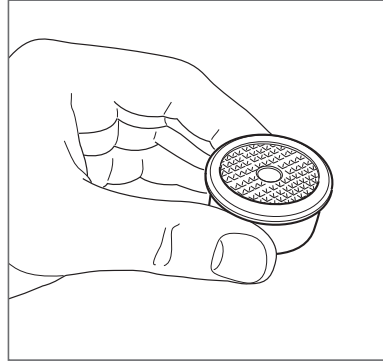
Das Lavazza “Espresso & Cappuccino” - System

Ihre neue Lavazza “Espresso & Cappuccino” Maschine funktioniert mit dem neuen und exklusiven Lavazza Kaffeepad-System.

Jedes Kaffeepad enthält die richtige Dosis mit dem richtigen Mahlgrad, um in wenigen Sekunden zwei Espresso oder einen Cappuccino zuzubereiten.

Die Hülle des Kaffeepad besteht aus Polypropylen, dank seiner hygienischen Eigenschaften und Zweckmäßigkeit ein idealer Kunststoff für die Berührung mit Lebensmitteln, dazu noch außerordentlich widerstandsfähig gegen hohe Temperaturen.

Außer seiner großen Zweckmäßigkeit und dem einfachen Gebrauch garantiert das Lavazza Kaffeepad-System Ihnen dank der Vakuumverpackung zudem das ganze Aroma und die Frische des soeben gerösteten Erzeugnisses. Mit dem Lavazza Kaffeepad-System können Sie jederzeit Ihre bevorzugte Mischung genießen.



Technische Merkmale

Spannung: 230 V - 50 Hz.

Gesamtleistung: 1000 W

Fassungsvermögen Wasserbehälter: circa 1400 ccm

Abmessungen: 35,5 x 22 x 28,5 cm.

Gewicht: circa 6 Kg.

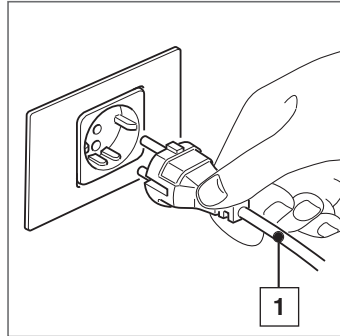
Schublade für verbrauchte Kaffeepads: kann circa 12 Kaffeepads auffangen.

Für die Verhaubung verwendete Materialien: ABS-Kunststoff mit Polykarbonat und Edelstahl.

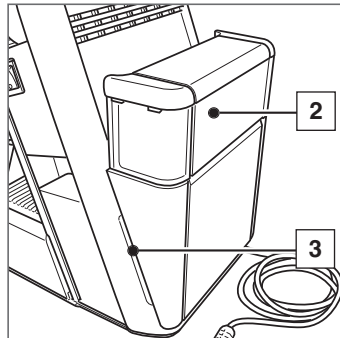
Vorbereitung der Maschine

- Stellen Sie die Maschine auf einer ebenen Fläche und von Wärmequellen entfernt auf.

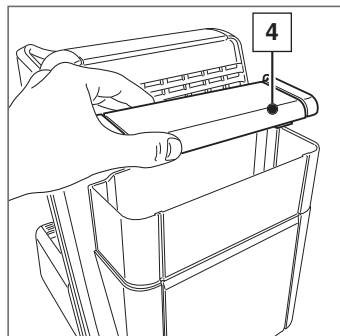
- Vergewissern Sie sich, dass es sich bei Ihrem Spannungsnetz um 230 Volt Wechselspannung handelt, und das Netz mit einem Schutzleiter versehen ist (Erdung). Dann schließen Sie die Maschine mit dem zugehörigen Netzkabel (1) an.



- Vergewissern Sie sich, dass im Wasserbehälter (2) ausreichend Wasser ist; Sie können den Wasserstand am Sichtfensterchen (3) ablesen.



- Zum Auffüllen des Wasserbehälters nehmen Sie den Deckel (4) ab. Nehmen Sie den Behälter heraus oder füllen Sie das Wasser direkt mit einem Gefäß in den Behälter. Wenn Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig ist, benutzen Sie lieber ein Mineralwasser mit sehr geringem Mineralgehalt



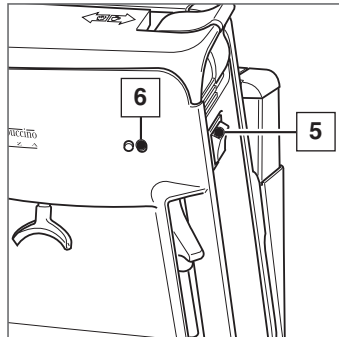
ACHTUNG



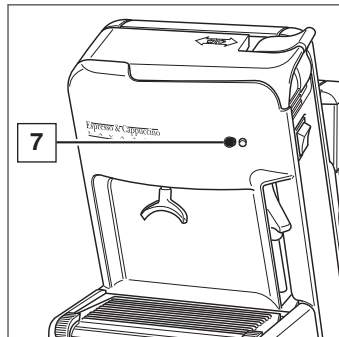
Wenn die Maschine neu ist oder der Wasserbehälter vollständig entleert wurde, muss die Pumpe zunächst Wasser ansaugen, bis sie voll ist.

Dazu die Maschine einschalten und den Bedienhebel mehrmals zwischen der Dampf- und der Kaffeestellung hin und her stellen.

- Die Maschine durch Drücken auf den Schalter (5) einschalten. Es geht die rote Kontrollleuchte (6) an, die anzeigt, dass Spannung an der Maschine anliegt.



- Nach etwa zwei Minuten geht dann die gelbe Kontrollleuchte (7) an. Die Maschine ist nun betriebsbereit, doch empfehlen wir, noch 15 Minuten zu warten, damit das System die korrekte Betriebstemperatur erreicht, und so das beste Ergebnis liefern kann.



- Die gelbe Meldeleuchte blinkt die ganze Zeit, solange die Maschine betriebsbereit ist. Um die Maschine gebrauchen zu können reicht es, wenn sie zuvor mindestens ein Mal angegangen ist. Es ist nicht nötig zu warten, bis sie erneut angeht.

Espresso & Cappuccino L A V A Z A

- Wir empfehlen, die Maschine immer eingeschaltet zu lassen. Auf diese Weise ist sie unverzüglich bereit, wenn Sie sie benutzen möchten, und Sie müssen nicht warten, bis sie erneut auf Betriebstemperatur ist. Wenn die Maschine eingeschaltet, aber nicht in Betrieb ist, entspricht der Energieverbrauch in etwa einer ständig eingeschalteten 40 W-Glühlampe, auf alle Fälle ist er geringer als der, der benötigt wird, um die Maschine beim Einschalten auf Temperatur zu bringen. Zudem gibt die ständig auf Temperatur gehaltene Maschine bessere Getränke aus und reduziert die Notwendigkeit des Eingriffs eines Technikers aufgrund des Abkühlens und Aufheizens der Massen auf ein Minimum. Wenn Sie möchten, können Sie die Maschine jeden Morgen einschalten und dann wieder ausschalten, wenn Sie sie für etliche Stunden nicht mehr zu benutzen gedenken (z. B. abends).
- Eventuelle Geräusche, auch bei ausgeschalteter Maschine, sind normal, und auf das Abkühlen der Metallteile oder auf Kondensphänomene zurückzuführen. Auch der Effekt einer abwechselnd auftretenden stärkeren und schwächeren Ausgabe während der Dampfausgabe ist normal.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanweisung vor dem Aufstellen und dem Gebrauch der Maschine bitte sorgfältig durch, und bewahren Sie sie für späteren Bedarf auf.
- Diese Maschine wurde für die Ausgabe von Espresso-Kaffee und von Dampf konstruiert. Bei unsachgemäßem Gebrauch können Verbrühungen auftreten.
- Niemals die heißen Teile der Maschine berühren. Nur die Hebel und Knöpfe wie im vorliegenden Handbuch beschrieben benutzen.
- Die Verpackungsteile (Karton, Styropor, Beutel usw.) dürfen auf gar keinen Fall in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie potentielle Gefahrenquellen darstellen können. Die Verpackungsteile nicht unsachgemäß in der Umwelt entsorgen.
- Dieses Gerät darf nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Hausgebrauch verwendet werden: Ausgabe von Espresso-Kaffee oder anderen warmen Getränken, Ausgabe von Dampf für das Erwärmen von Milch oder anderen warmen Getränken. Jegliche andere Verwendung ist als unsachgemäßer Gebrauch anzusehen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für eventuelle Schäden aufgrund einer falschen oder unvernünftigen Verwendung des Geräts ab.
- Vergleichen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Daten auf dem Geräteschild (Klebeschild auf der Unterseite der Maschine) auch mit denen Ihres Spannungsversorgungsnetzes übereinstimmen. Die Aufstellung des Geräts muss nach den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften und den Herstelleranweisungen erfolgen, und von Fachpersonal oder von Personen, die die vorliegende Bedienungsanleitung gelesen haben, vorgenommen werden.
- Für die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist die Schutzerdungsanlage zwingend vorgeschrieben. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden aufgrund einer fehlenden Schutzerdung der Elektroanlage ab. Sollten Sie Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an einen Elektriker mit dem entsprechenden technischen Befähigung-

gsnachweis, der überprüfen wird, ob die elektrische Leistung Ihrer Anlage für die auf dem Geräteschild angegebene maximale Leistung geeignet ist.

Darüber hinaus muss er überprüfen, ob der Querschnitt der Leitungen in Ihrer Anlage für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist.

- Das Gerät niemals mit nassen Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser tauchen.
- Niemals Verlängerungskabel in Badezimmern oder anderen Feuchträumen benutzen.
- Nicht im Freien benutzen.
- Das Netzkabel immer ganz abwickeln, um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden.
- Zum Trennen des Geräts von der Spannungsversorgung nicht das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, sondern das Gerät immer erst mit dem Schalter ausschalten. Zum Ziehen des Netzkabels immer den Netzstecker in die Hand nehmen, nicht am Kabel ziehen.
- Vermeiden, dass das Netzkabel über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte herunter hängt, oder heiße Flächen berührt.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Elektro- oder Gasherden oder in einen heißen Ofen stellen.

ACHTUNG



Auf das Innere des Geräts kann nur mit speziellen Werkzeugen zugegriffen werden. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es nur vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst, oder zumindest von einer ähnlichen fachlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

-
- Zum Auffüllen des Wasserbehälters oder für andere Kontrollen oder Säuberungsarbeiten das Gerät immer vom Netz trennen.

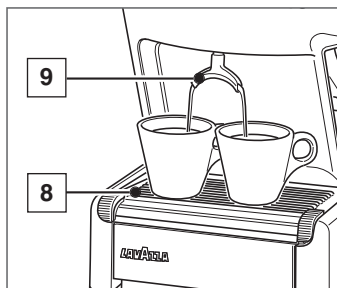
Espresso & Cappuccino

L A V A Z A

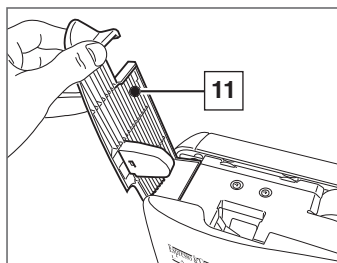
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnis der Maschine benutzt zu werden (dies schließt auch Kinder ein), es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Im Falle einer Störung oder für Reparaturen, die der außerordentlichen Wartung zuzurechnen sind, das Gerät ausschalten und keinerlei Eingriffe an ihm vornehmen. Wenden Sie sich für Reparaturen ausschließlich an Fachpersonal oder an ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum, und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Sicherheit der Anlage beeinträchtigen.
- Der Gebrauch von angeschlossenem, nicht vom Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann die Überhitzung des Geräts, einen elektrischen Schlag oder die Verletzung von Personen verursachen.
- Die Maschine darf zu ihrer Beseitigung nicht unsachgemäß in der Umwelt entsorgt werden. Für die korrekte Entsorgung wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Zentrum oder nehmen Sie Kontakt mit dem Hersteller auf, der Ihnen diesbezüglich entsprechende Informationen geben wird.
- Das Gerät circa 15 cm von Wänden oder anderen Maschinen entfernt aufstellen, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Bevor mit den Arbeiten für die Aufstellung, die Wartung o. ä. begonnen wird, muss der Techniker Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe anziehen.
- Bei technischen Mitteilungen oder Störungsmeldungen bitte immer den Namen des Modells und die Gerätenummer angeben; die Daten können auf dem Schildchen unter dem Maschinenunterteil abgelesen werden.
- Diese Bedienungsanleitung gut aufbewahren.

Kaffeezubereitung

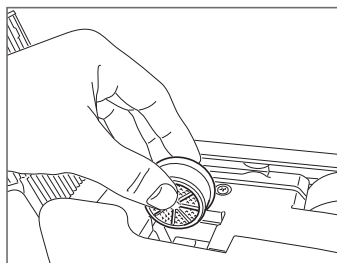
- Das Lavazza Kaffeepad-System erlaubt Ihnen, zwei Kaffees gleichzeitig mit einem Kaffeepad zuzubereiten. Stellen Sie dazu die Tassen auf die entsprechende Abstellfläche (8) unter die doppelte Ausgabedüse (9).



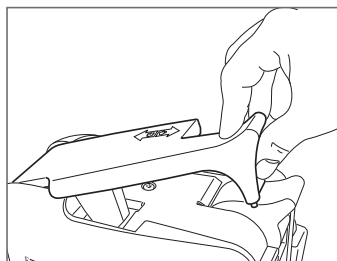
- Öffnen Sie die Klappe des Kaffeepad-Fachs (11).



- Setzen Sie das Kaffeepad in der durch die Aussparung im Fach vorgegebene Position in das Fach ein.



- Schließen Sie die Klappe, indem Sie sie bis zum Anschlag zudrücken.



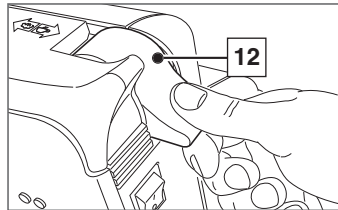
ACHTUNG



NIEMALS, aus welchem wie auch immer gearteten Grund das Kaffeepad mit den Fingern in die Öffnung hinein drücken!



- Schwenken Sie nun für die Kaffeeausgabe den Bedienhebel (12) aus der STOPP-Stellung bis zum Anschlag nach unten. Um die Ausgabe nach Erhalt der gewünschten Menge zu unterbrechen, bringen Sie den Hebel wieder in die Stopp-Stellung.

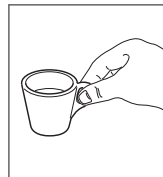
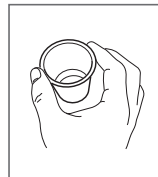


- Selbstverständlich können Sie nach Belieben auch nur einen einzigen, starken oder schwachen Kaffee zubereiten. Hierzu einfach die Menge des ausgegebenen Getränks dosieren.

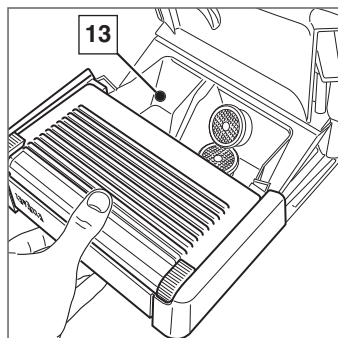
ACHTUNG



**Entnehmen Sie die Tasse immer, indem Sie sie direkt am Henkel anfassen, einen Trinkbecher hingegen immer am oberen Becher-
rand.**



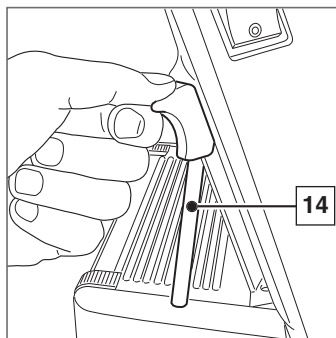
- Sobald Sie ein neues Kaffeepad einlegen, fällt das verbrauchte Kaffeepad automatisch in die dafür vorgesehene Schublade (13). Es empfiehlt sich, die Schublade für die verbrauchten Kaffeepads häufig zu entleeren, um zu vermeiden, dass ihre Anhäufung den Ablaufkanal verstopft.



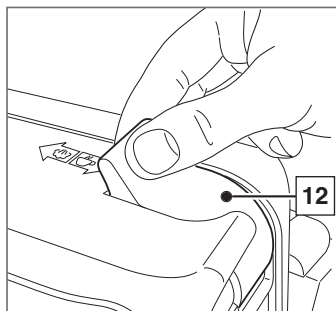
Cappuccinozubereitung

- Stellen Sie die Cappuccinotasse unter die Ausgabelüse. Legen Sie das Kaffeepad ein und bereiten Sie den Kaffee wie im vorangehenden Abschnitt beschrieben.

- Schütten Sie die Milch bis zur Hälfte in das dafür vorgesehene Kännchen (für einen Cappuccino empfohlene Menge). Schwenken Sie das Dampfrohr (14) heraus und führen Sie es so in das Kännchen ein, dass das untere Ende des Rohrs in etwa 1 cm vom Boden entfernt steht.



- Nun den Bedienhebel (12) aus der Stopp-Stellung bis zum Anschlag nach oben schwenken, und ihn 40-50 Sekunden in dieser Stellung halten. Durch den Dampf wird die Milch aufgeschäumt. Schütten Sie die Milch nun in die Tasse, und Sie werden einen hervorragenden Cappuccino erhalten.



ACHTUNG



Das Dampfrohr muss nach der Benutzung einige Sekunden lang in der Luft betätigt werden, damit keine Milchreste im Rohr verkrusten und es verstopfen. Sollte es doch einmal passiert sein, muss das Rohr mit einer Nadel freigemacht werden. Die Nichtbeachtung dieser Regel kann zu schwerwiegenden Beschädigungen Ihrer Maschine führen.

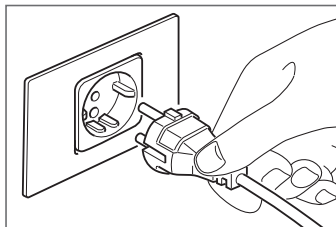
- Die ununterbrochene Dampferzeugung sollte 60 Sekunden nicht überschreiten.

Säuberung der Maschine

ACHTUNG



Schalten Sie die Maschine vor jedem Wartungseingriff aus und ziehen Sie den Netzstecker.



- Für die äußeren Teile aus Kunststoff und Metall ist ein normales flüssiges Reinigungsmittel zu verwenden. Wir empfehlen Polish flüssig.

ACHTUNG



Auf gar keinen Fall Scheuermittel oder Alkohol verwenden!

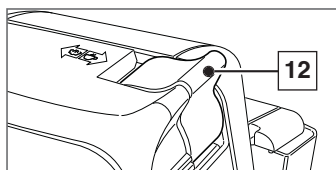
- Die Ausgabeeüse und die Tassen-Abstellfläche sind aus Edelstahl, und können in der Spülmaschine gespült werden. Das Dampfrohr kann nicht herausgezogen werden, und muss deshalb sofort nach jeder Cappuccinozubereitung mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Endstück hingegen kann durch nach unten Ziehen abgenommen, und ebenfalls in der Spülmaschine gespült werden.
- Der Wasserbehälter kann leicht aus seinem Sitz herausgezogen, und zur Entfernung eventuell vorhandener Kalkreste mit Leitungswasser ausgewaschen werden.
- Das Gerät auf gar keinen Fall in Wasser tauchen.

Erkennung und Behebung von Fehlern:

1) Nach dem Einlegen des Kaffeepads und Umlegen des Bedienhebels kommt kein Kaffee:

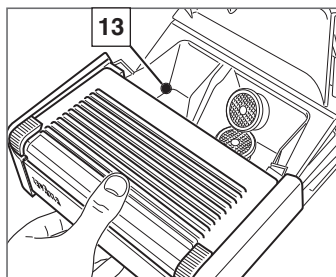
a) Nachsehen, ob die Betriebs-Meldeleuchte an ist. Sie könnten aus Versehen auf den Aus-Taster gedrückt haben; in diesem Falle die gebrauchsfertige Maschine wieder einschalten;

b) Der Wasserbehälter könnte leer sein: in diesem Falle den Bedienhebel (12) in die Stopp-Stellung bringen, damit die Pumpe nicht beschädigt wird, die Maschine ausschalten, den Behälter auffüllen und vor einer neuen Getränkeausgabe die entsprechenden Anweisungen im Abschnitt „Vorbereitung der Maschine“ beachten;



c) Der Wasserbehälter könnte nicht gut eingesetzt sein: Behälter leicht nach unten drücken, und eine neue Getränkeausgabe vornehmen.

2) Nach dem Einsetzen des Kaffeepads in das vorgesehene Fach lässt der Bedienhebel sich nicht nach unten drücken: Schublade für die verbrauchten Kaffeepads kontrollieren (13), wahrscheinlich muss sie entleert werden. Unter gar keinen Umständen den Bedienhebel mit Gewalt betätigen, da das neue Kaffeepad dadurch beschädigt würde.



3) Wenn die Maschine vollkommen aus ist, obwohl der Ein-/Aus-Schalter auf 1 steht, ist sie als außer Betrieb anzusehen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

ACHTUNG



Wenn Sie einen Cappuccino zubereiten oder das Dampfrohr für eine andere Zubereitung benutzen, ist es vollkommen normal, dass aufgrund des Kondenswassers im kalten Kreislauf vor dem Dampf zunächst einige Tropfen Wasser heraus kommen; es genügt, einen Moment zu warten, bevor man das Dampfrohr in die Tasse oder das Kännchen mit der Milch taucht

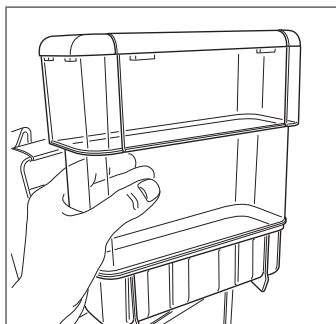
Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Das Vorhandensein von Wasser in der Schublade für die verbrauchten Kaffeepads ist vollkommen normal, und durch die Entleerung des Kreises nach jeder Getränkeausgabe bedingt.

Espresso & Cappuccino – Maschine mit Maxi-Filter

Die Maschine “Espresso & Cappuccino Lavazza” ist mit einem neuen Behälter mit einem eingebauten MAXI-Wasserenthärtungsfilter mit einem Filtervermögen für circa 5.000 Kaffees oder drei Gebrauchsjahre ausgestattet.



Gebrauchsanweisung (Aktivierung der Harze)

Wenn die Kaffeemaschine zum ersten Mal benutzt wird empfiehlt es sich, den Wasserbehälter heraus zu ziehen, ihn dann mit Wasser aufzufüllen und einige Sekunden zu warten, bis das Filterfach ganz mit Wasser voll gelaufen ist, bevor man den Behälter wieder in die Maschine einsetzt.

Die Maschine dann starten, indem man den Bedienhebel mehrere Male von der Dampf- in die Kaffeestellung hin und her schwenkt.

Ein anfänglicher Wasser-Ausgabezyklus bis zu einer Menge von circa 300 ccm, ungefähr drei Glas Wasser, erlaubt das optimale Starten des Kalkreduzierungsprozesses mit Hilfe des Enthärtungsfilters.

Dieses im unteren Teil des Wasserbehälters integrierte Enthärtungssystem garantiert eine bessere Zuverlässigkeit Ihrer Maschine und gestattet Ihnen, Ihren Lavazza-Kaffee ohne lästige Probleme zu genießen.

ACHTUNG

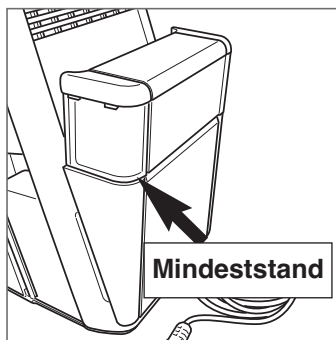


Wird die Maschine länger als 48 Stunden nicht benutzt, ist es empfehlenswert, das Wasser im Wasserbehälter auszuwechseln.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Wichtig: wir raten Ihnen, den Wasserbehälter mit Leitungswasser nachzufüllen, wenn der Wasserstand bis auf den durch den Pfeil angezeigten Mindeststand abgesunken ist. Wenn Sie den Behälter mit MAXI-FILTER zum ersten Mal auffüllen, warten Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten.



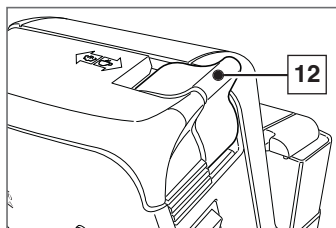
Nach Ablauf der Filtrierfähigkeit wird Ihnen zusammen mit dem Kaffee ein neuer Behälter mit eingebautem MAXI-FILTER geliefert.

ACHTUNG



Wenn die Maschine neu ist oder der Wassertank sich vollständig entleert hat, muss die Pumpe mit Wasser gefüllt werden.

Maschine einschalten, und den Bedienhebel (12) mehrmals zwischen der Dampf- und der Kaffeestellung hin und her schwenken.



Anweisungen für die Entsorgung der Kaffeemaschine am Ende ihrer Nutzungszeit

Dieses Produkt entspricht den EU-Richtlinien 2002/96/EG.



Das Symbol auf dem Gerät oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht wie allgemeiner Haushaltsmüll behandelt werden darf, sondern in eines der von der Gemeindeverwaltung bereitgestellten Zentren für getrennte Abfallsammlung für elektrische und elektronische Geräte gebracht werden muss.

Andernfalls kann es beim Kauf eines neuen, gleichwertigen Geräts dem Verkäufer ausgehändigt werden.

Der Benutzer ist für die Ablieferung des Geräts am Ende seiner Nutzungsdauer bei den entsprechenden Strukturen verantwortlich. Die Nichterfüllung dieser Verpflichtung wird entsprechend den geltenden Abfallgesetzen bestraft.

Die angemessene getrennte Abfallsammlung für die spätere Weiterleitung des außer Betrieb genommenen Geräts zur mit der Umwelt zu vereinbarenden Wiederverwertung, Aufbereitung und Entsorgung trägt dazu bei, eventuelle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung der Werkstoffe, aus denen sich das Produkt zusammensetzt.

Für genauere Informationen hinsichtlich der verfügbaren Abfallsammlensysteme wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Abfallentsorgungsstelle oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Der Hersteller und/oder der Importeur kommen ihren Verpflichtungen für die mit der Umwelt zu vereinbarende Wiederverwertung, Aufbereitung und Entsorgung sowohl individuell als auch durch die Teilnahme an gemeinschaftlichen Systemen nach.

Espresso & Cappuccino L A V A Z Z A

Estimado Cliente:

Le agradecemos que haya escogido la máquina “Espresso & Cappuccino” Lavazza.

Ud. ha adquirido una de las más completas y evolucionadas máquinas que existen hoy en el mercado: una máquina simple de usar, que le garantiza un óptimo resultado en la taza.

Lavazza se precia por tener más de cien años de tradición en la producción de café.

Nuestros continuos estudios y profundizaciones en el campo del consumo de café nos han permitido desarrollar y poner en funcionamiento un evolucionado sistema de preparación de café: el sistema de cápsulas Lavazza.

Así, hoy podemos ofrecerle esta máquina expreso acorde a las exigencias de los consumidores más modernos, que conjuga la más avanzada tecnología con la tradicional excelencia del café Lavazza.

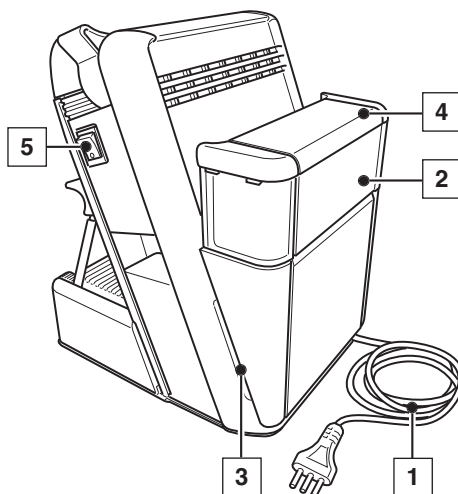
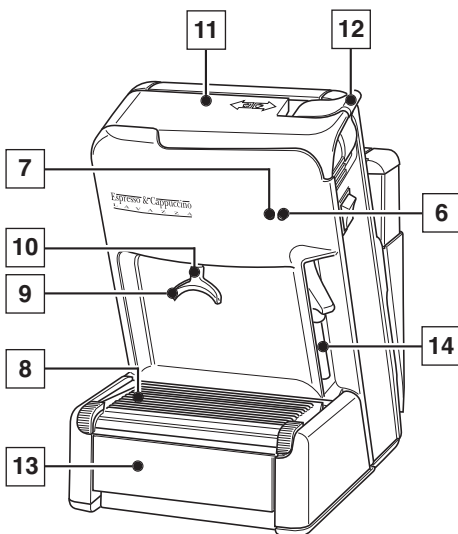
Le aconsejamos que lea atentamente las sencillas instrucciones de uso indicadas en este manual, para poder obtener el máximo de su máquina “Espresso & Cappuccino” Lavazza.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Componentes de la máquina

- 1 Cable de alimentación
- 2 Depósito de agua
- 3 Ventanilla indicadora del nivel de agua
- 4 Tapa depósito
- 5 Interruptor de encendido
- 6 Testigo rojo
- 7 Testigo amarillo
- 8 Parrilla apoyatazas
- 9 Grifo de suministro doble
- 10 Grifo de suministro simple
- 11 Portezuela alojamiento cápsula
- 12 Maneta de mando
- 13 Cajón cápsulas usadas
- 14 Lanza vapor



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

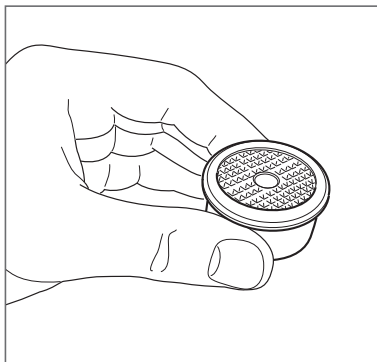
El sistema “Espresso & Capuchino” Lavazza

Su nueva máquina “Espresso & Cappuccino” Lavazza funciona con el nuevo y exclusivo sistema de cápsulas Lavazza.

Cada cápsula contiene la cantidad correcta con el molido justo para obtener dos cafés espresso o un cappuccino en pocos segundos.

La envoltura de las cápsulas está fabricada en polipropileno, un material plástico ideal para el contacto con alimentos, gracias a sus características de higiene y practicidad y a su elevada resistencia a las altas temperaturas.

Además de la practicidad y la facilidad de su uso, el sistema de cápsulas Lavazza garantiza todo el aroma y la frescura del producto recién tostado, gracias al empaque al vacío. Con el sistema de cápsulas Lavazza ud. puede disfrutar de su blend preferido.



Características técnicas

Voltaje: 230 V - 50 Hz.

Potencia total: 1000 W

Capacidad depósito: aprox. 1400 cc.

Dimensiones: 35,5 x 22 x 28,5 cm.

Peso: aprox. 6 Kg.

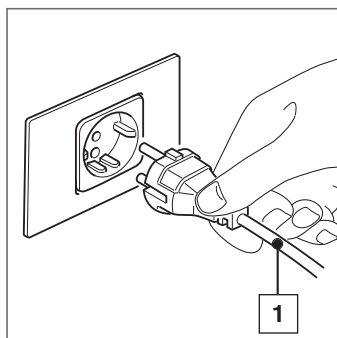
Cajón recolector: puede contener aprox. 12 cápsulas.

Materiales empleados en la estructura: ABS con policarbonato y acero inox.

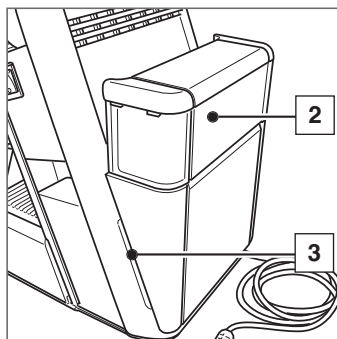
Instrucciones preliminares

- Colocar la máquina horizontalmente, sobre una superficie estable, alejada de fuentes de calor.

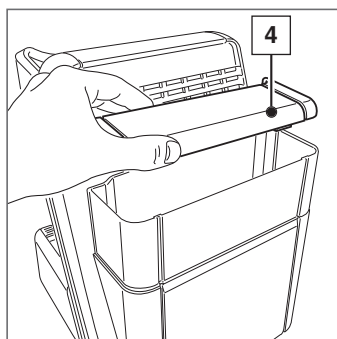
- Conectar la máquina a la red eléctrica con el cable de alimentación correspondiente (1), habiéndose asegurado que la tensión de la red sea de 230 Volt monofase y con conexión a tierra.



- Asegurarse que haya suficiente cantidad de agua en el depósito (2), controlando su nivel a través de la correspondiente ventanilla indicadora del nivel de agua (3).



- Para cargar agua en el depósito, quitar la tapa (4) y extraerla de su alojamiento o bien utilizar un recipiente para agregar el agua directamente en el depósito. Si el agua de su sistema doméstico es muy calcárea (agua dura) es preferible utilizar agua oligo-mineral.



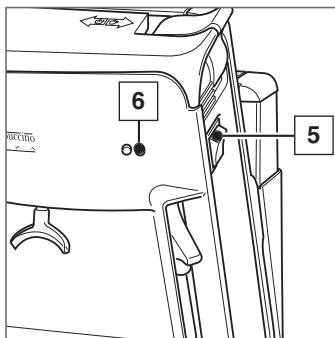
ATENCIÓN



Cuando la máquina es nueva o se vacía completamente el depósito de agua, se debe cebar la bomba.

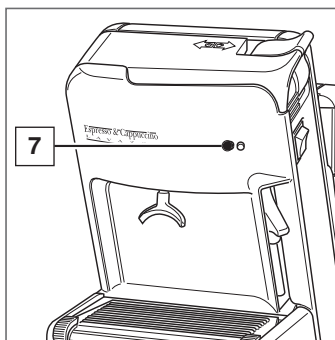
Encender la máquina y alternar la maneta de mando de la posición vapor a la de café.

- Encender la máquina presionando el interruptor (5). Se encenderá el testigo luminoso rojo (6), que indica que la máquina posee tensión.



- Luego de aproximadamente dos minutos, se encenderá el testigo luminoso amarillo (7).

Ahora la máquina está lista para el uso, pero se aconseja esperar 15 minutos para que el sistema alcance la temperatura de funcionamiento y pueda dar un óptimo resultado.



- El testigo amarillo se encenderá de manera intermitente durante todo el tiempo en el que la máquina esté lista para funcionar. Para usar la máquina sólo basta que el testigo amarillo se haya encendido anteriormente por lo menos una vez, en este caso no es necesario esperar a que se encienda nuevamente.

Espresso & Cappuccino L A V A Z A

- Le sugerimos dejar la máquina siempre encendida. De esta manera, siempre estará lista cada vez que se desee usarla y no deberá esperar su proceso de puesta en funcionamiento. Cuando la máquina está encendida pero no en funcionamiento, el consumo de energía equivale al de una bombilla de 40 watt siempre encendida; de todas maneras el consumo es inferior al necesario para que la máquina, cuando se enciende, alcance la temperatura de funcionamiento. Además, la máquina que está siempre a temperatura produce mejores bebidas y reduce al mínimo la necesidad de intervenciones técnicas debidas a enfriamientos y calentamientos de las masas.

Si lo desean, pueden encender la máquina cada mañana y apagarla si no pretenden usarla en las próximas horas (por ejemplo a la tarde).

- Algunos ruidos eventuales, aun con la máquina apagada, son normales y se deben al enfriamiento de las partes de metal o a fenómenos de condensación. También es normal la intermitencia que se verifica durante la emisión de vapor.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Leer con atención este manual de instrucciones antes de instalar y de usar el aparato; conservarlo para consultas futuras.
- Esta máquina ha sido fabricada para suministrar café espresso o vapor; siempre se debe prestar mucha atención de no quemarse al usarla de manera inadecuada.
- Nunca tocar las partes calientes. Sólo usar las manetas y las perillas tal como se describe en el presente manual.
- Los elementos del embalaje (caja, poliestireno expandido, bolsas, etc...) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que representan una fuente de peligro potencial. No arrojar los elementos de embalaje al medio ambiente.
- Este aparato debe destinarse exclusivamente al uso doméstico que se describe en este manual: suministro de café espresso o de otras bebidas calientes, suministro de vapor para calentar leche o de otras bebidas calientes. Cualquier otro tipo de uso es considerado inadecuado. El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños causados por el uso incorrecto o irracional del aparato.
- Antes de conectar el aparato constatar que los datos de la placa (ver el adhesivo colocado en la parte inferior de la máquina) correspondan a los de la red de distribución eléctrica.
La instalación debe ser realizada según las normas vigentes en el país en el que la máquina se instala, siguiendo las instrucciones del fabricante y por personal calificado o que haya leído el presente manual.
- Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatoria la instalación de la toma a tierra; el fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por la falta de la toma a tierra de la instalación.
En caso de dudas, dirigirse a un electricista certificado, que controlará que la capacidad de la instalación eléctrica sea la adecuada a la potencia máxima del aparato, indicada en la placa.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z A

También se deberá constatar que los cables de la instalación sean idóneos para la potencia que absorberá el aparato.

- Nunca tocar el aparato con las manos o los pies mojados.
- Nunca sumergir el aparato o el cable de alimentación en el agua.
- Nunca utilizar prolongaciones en ambientes destinados a baño o a ducha.
- No utilizar al aire libre.
- Desenrollar el cable de alimentación en toda su extensión para evitar sobrecalentamientos peligrosos.
- No tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Evitar que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la barra o que toque superficies calientes.
- No colocar el aparato encima o cerca de hornallas eléctricas o a gas o de un horno caliente.

ATENCIÓN



El acceso a las piezas internas se realiza por medio de una herramienta especial, por lo tanto, si el cable de alimentación se dañara, deberá ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o bien por una persona autorizada, para prevenir cualquier tipo de riesgo.

-
- Siempre desconectar el aparato cuando se carga el depósito con agua o cuando se realiza cualquier operación de control o limpieza.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z A

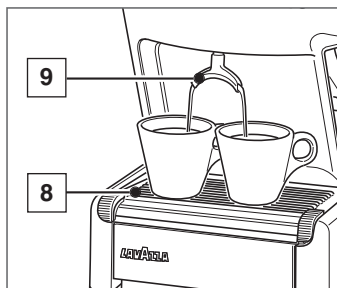
- El aparato no debe ser utilizado por personas (niños inclusive) con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o sin la experiencia o el conocimiento necesarios, a menos que estén vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- En caso de desperfecto, mal funcionamiento o por reparaciones consideradas de mantenimiento extraordinario, apagar el aparato sin modificarlo ni intervenir en él. Para su reparación dirigirse sólo y exclusivamente a personal calificado o a un centro de asistencia autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales. La inobservancia de estas normas puede comprometer la seguridad de la instalación.
- La conexión de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar el sobrecalentamiento del mismo, una descarga eléctrica o herir personas.
- No arrojar la máquina en el medio ambiente; para su correcta eliminación dirigirse a un centro autorizado o contactar al fabricante, quien le responderá sobre el tema.
- Colocar el aparato aprox. a 15 cm. de la pared o de otras máquinas para favorecer su aireación.
- Antes de proceder con cualquier operación de instalación, mantenimiento, etc..., el técnico debe usar guantes de trabajo y zapatos de prevención de accidentes.
- En cualquier tipo de comunicación al fabricante sobre observaciones técnicas o desperfectos, siempre se debe indicar el nombre del modelo y el número de matrícula del aparato; estos datos están indicados en la etiqueta ubicada debajo de la base de la máquina.
- Conservar este manual de uso

Espresso & Cappuccino

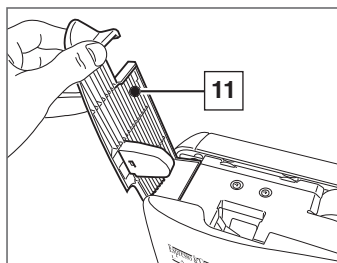
L A V A Z Z A

Cómo preparar el café

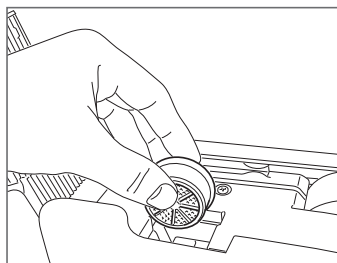
- El sistema de cápsulas Lavazza le permite preparar dos cafés usando una sola cápsula: para ello, colocar las tazas en la correspondiente parilla apoyatazas (8), en correspondencia del doble grifo de suministro (9).



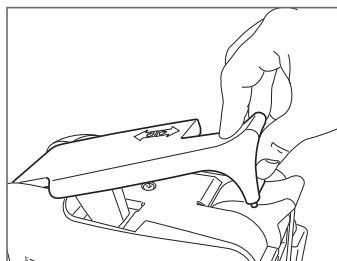
- Abrir la portezuela del alojamiento de la cápsula (11).



- Colocar la cápsula en el alojamiento en la posición sugerida por el moldeado de este último.



- Cerrar la portezuela, empujándola hasta el final.



Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

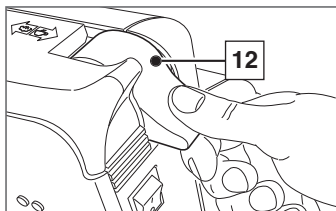
ATENCIÓN



NUNCA, por ningún motivo, utilizar los dedos para introducir la cápsula en el interior del alojamiento.



- Girar la maneta de mando (12) de stop hacia abajo, hasta el final de la carrera, para el suministro de café. Regresar la maneta a la posición de stop para suspender el suministro al alcanzar la cantidad deseada.

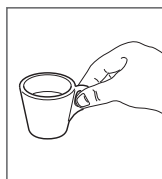
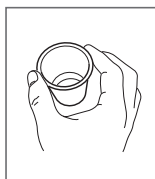


- Obviamente, también se puede preparar un solo café, largo o corto (ristretto) a gusto, simplemente dosificando la cantidad suministrada de la bebida.

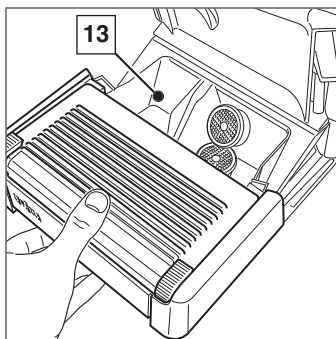
ATENCIÓN



Coger la taza que contiene el café suministrado de su asa y el vaso de su borde superior.



- La cápsula consumida caerá automáticamente en el correspondiente cajón (13) al introducirse una nueva cápsula. Resulta pertinente vaciar frecuentemente el cajón de las cápsulas usadas para evitar que su acumulación pueda obstruir el canal de expulsión.

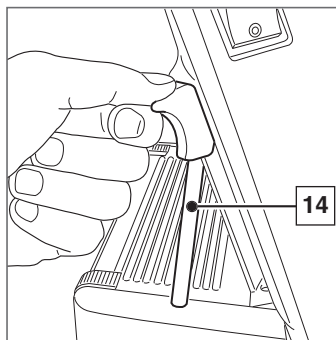


Cómo preparar el cappuccino

- Colocar la taza de cappuccino debajo del grifo de suministro. Introducir la cápsula y preparar el café siguiendo lo indicado en los anteriores párrafos.

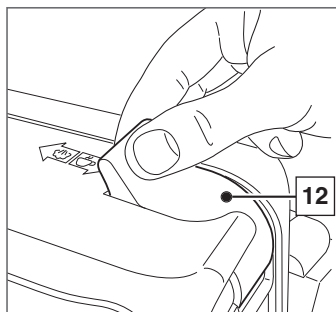
- Verter la leche en la lechera correspondiente, llenándola hasta la mitad (cantidad aconsejada para dos capuchinos).

Extraer la lanza vapor (14) e introducirla en la lechera, de manera que el extremo se encuentre aprox. a 1 cm. del fondo.



- Girar la maneta de mando (12) de la posición de stop hacia arriba, hasta el final de carrera, y mantenerla en esta posición durante 40-50 segundos.

El vapor espumará la leche. Verter entonces la leche en la taza para obtener un óptimo cappuccino.



ATENCIÓN



Luego de usar la lanza vapor, es necesario hacerla funcionar en vacío durante algunos segundos para evitar que los restos de la leche se le peguen o la obstruyan. En este caso, liberar el orificio de salida de vapor con un alfiler. La inobservancia de esta regla podría dañar seriamente su máquina.

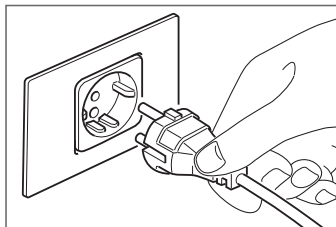
- Para la producción de vapor se aconseja usar 60 segundos máximo.

Limpieza de la máquina

ATENCIÓN



Antes de cada intervención de mantenimiento, apagar la máquina y desenchufar la clavija de la toma eléctrica.



- Usar un detergente líquido común para las partes exteriores de plástico y de metal. Se aconseja el limpiador Polish líquido.

ATENCIÓN



No usar por ningún motivo materiales abrasivos o alcohol.

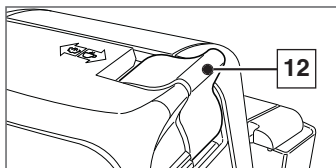
- El grifo de suministro y la parrilla apoyadazas son de acero inox y pueden lavarse en lavavajillas. La lanza vapor no es extraíble y debe limpiarse con un paño luego de la preparación de cada cappuccino. En cambio, el extremo terminal sí puede extraerse, tirando hacia abajo y también puede lavarse en el lavavajillas.
- El depósito de agua es fácilmente extraíble de su alojamiento y puede lavarse con agua del grifo para eliminar eventuales restos calcáreos.
- No sumergir por ningún motivo el aparato en el agua.

Identificación y solución de los problemas:

1) Una vez introducida la cápsula y girada la maneta de mando, no hay suministro de café:

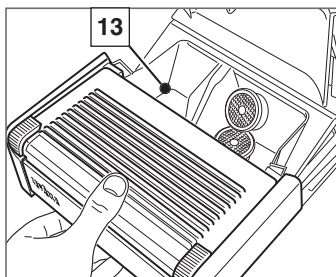
a) controlar que el piloto de funcionamiento esté encendido; se podría haber presionado de manera accidental la tecla de apagado. En tal caso, encender nuevamente la máquina, que ya está lista para ser usada;

b) El depósito de agua podría estar vacío: en este caso, se debe llevar la maneta de mando (12) a la posición de stop para no dañar la bomba, apagar la máquina, llenar el depósito y, antes de preparar el café, ver las indicaciones del punto "Instrucciones preliminares";



c) El depósito podría no estar bien colocado: empujarlo hacia abajo y proceder con el suministro de café.

2) Colocada la cápsula en el correspondiente alojamiento, la maneta no baja: controlar el cajón de las cápsulas usadas (13), probablemente deba ser vaciado. No forzar en absoluto la maneta de mando porque dañaría la cápsula para el suministro de café



3) Si la máquina, aún con el interruptor en posición 1, está completamente apagada debe considerársela fuera de servicio. Dirigirse al servicio de mantenimiento.

ATENCIÓN



Cuando prepare el cappuccino o use la lanza vapor, es normal que al comienzo aparezcan gotas de agua antes del vapor, debido a la condensación del circuito de enfriamiento; sólo basta esperar un instante antes de colocar la lanza vapor en la taza de leche o en la lechera.

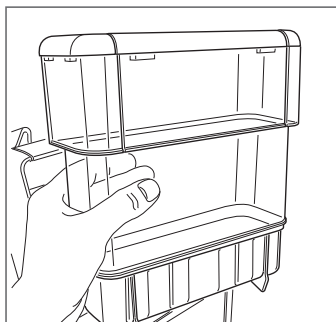
Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

La presencia de agua en el cajón de las cápsulas usadas es absolutamente normal y se debe al vaciamiento del circuito al final de cada suministro de café.

Máquina espresso & cappuccino con maxi filtro

La máquina “Espresso & Cappuccino Lavazza” está provista de un nuevo depósito con MAXI FILTRO anticalcáreo incorporado, con capacidad de filtración de hasta 5.000 cafés o bien hasta tres años de uso.



Modo de uso (activación de las resinas)

Cuando se usa por primera vez resulta oportuno extraer el depósito de la máquina de café, cargar el agua y esperar algunos segundos hasta que se llene completamente el compartimiento del filtro antes de colocarlo nuevamente en su alojamiento en la máquina.

Entonces, encender la máquina y girar varias veces la maneta de mando de la posición vapor a la de café.

Un ciclo inicial de suministro de agua que se extienda por una cantidad de aprox. 300 cc, tres vasos de agua, permitirá la correcta puesta en funcionamiento del proceso de reducción de sarro mediante el filtro ablandador.

Este sistema contra el sarro, integrado en la parte inferior del depósito, garantizará una mayor fiabilidad de su máquina, permitiéndole disfrutar de su café Lavazza sin inconvenientes.

ATENCIÓN



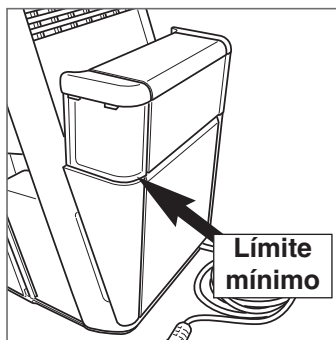
En caso de no usar la máquina por más de 48 horas, se aconseja sustituir el agua del depósito.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

Importante: se recomienda repostar el depósito usando agua del grifo cuando el nivel de éste alcance el límite mínimo, indicado por la flecha.

La primera vez que viertan agua en el depósito con MAXI FILTRO, esperar aproximadamente 15 minutos antes de suministrar café.



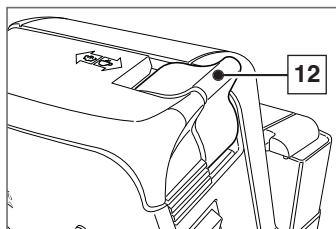
Al término de la capacidad de filtración le será enviado, junto a la provisión de café, un nuevo depósito con MAXI FILTRO incorporado.

ATENCIÓN

Cuando la máquina es nueva o se vacía completamente el depósito de agua, se debe cebar la bomba.



Encender la máquina y alternar la maneta de mando (12) de la posición vapor a la de café.



Instrucciones para el tratamiento de eliminación

Este producto está en conformidad a la Directiva EU 2002/96/EC.



El símbolo  colocado en el aparato o en el empaque indica que el aparato, cuando termina su vida útil, no debe ser tratado como un residuo doméstico común sino que debe ser llevado a una centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos, predispuestos por la Administración Pública.

O bien, entregado al vendedor cuando se adquiere un nuevo aparato del mismo tipo.

El usuario es responsable de la entrega del aparato al final de su vida útil a las correspondientes estructuras de recogida, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de residuos.

La recogida selectiva adecuada para que el aparato pueda ser reciclado, tratado y eliminado por medios compatibles con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud humana y favorece el reciclado de los materiales que componen el producto.

Para una información más detallada respecto a los sistemas de recogida disponibles, dirigirse al servicio de eliminación de residuos o al vendedor al que se ha adquirido el producto.

El fabricante y/o importador tienen su propia responsabilidad en el reciclaje, el tratamiento y la eliminación compatible con el medio ambiente tanto de manera individual como participando en sistemas colectivos.

LUIGI LAVAZZA SPA
Corso Novara, 59
10154 TORINO (ITALY)