

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A



LAVAZZA

MANUALE DI ISTRUZIONI

"Gentile Cliente,

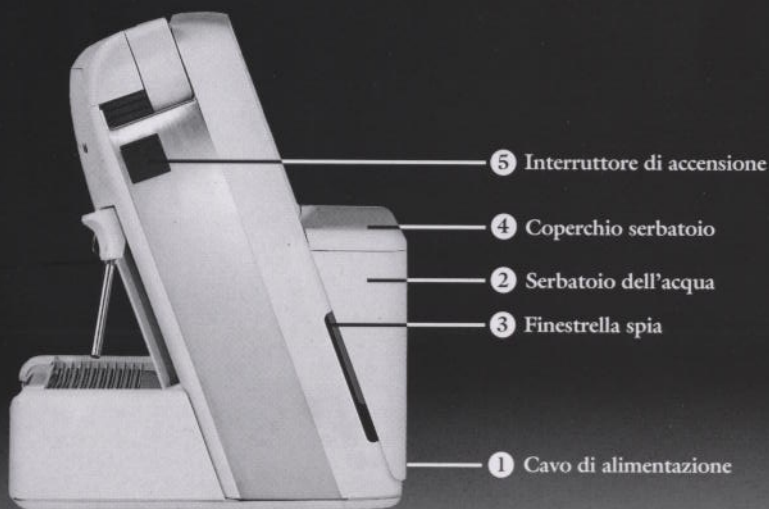
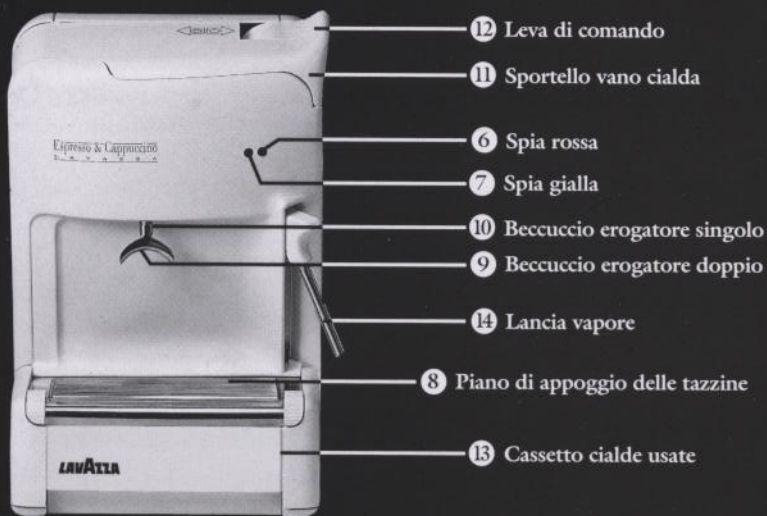
La ringraziamo per aver scelto la nuova macchina
"Espresso & Cappuccino" Lavazza.

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

Lavazza vanta una tradizione ormai centenaria 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 innovativo sistema di preparazione del caffè: il sistema a cialde Lavazza.

Così, oggi, possiamo offrirLe questa rivoluzionaria macchina espresso, un elettrodomestico 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

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.

Attenzione: si consiglia di conservare le cialde in luogo fresco e asciutto. Meglio in frigorifero, soprattutto quando la busta è già stata aperta.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Voltaggio: 230 Volt ~ 50 Hz.

Potenza totale: 1000 Watt.

Capacità serbatoio: circa 1400 cc.

Dimensioni: 35,5 × 22 × 28,5 cm.

Peso: circa 6 Kg.

Cassetto raccogliitore: può contenere circa 10 cialde.

Materiali impiegati per la carrozzeria: ABS con polycarbonato 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 220 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 oligominerale.
- **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.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

- 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.

- 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 riscaldamento 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. E' pure normale l'effetto di intermittenza che si verifica durante l'emissione del vapore.

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 e richiudete lo sportello, spingendolo fino a fondo corsa.



- 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.



- La cialda consumata cadrà automaticamente nell'apposito cassetto (13) con l'introduzione della nuova cialda. E' 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.

PULIZIA DELLA MACCHINA

- 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. E' consigliato il Polish liquido.

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 DI EVENTUALI 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.

Espresso & Cappuccino

L A V A Z Z A

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 perchè 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.

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

DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA DA:



Viale della Navigazione Interna, 18
35129 PADOVA - Tel. 049/8285100