Espresso Lavazza EL3100 - EL3200

I Manuale di istruzioni
Gb Instruction Manual
F Manuel d'instructions
D Bedienungsanleitung
E Manual de istrucciones



LAVAZZA



6

Spia rossa - Red light - Voyant rouge - Rote Kontrollleuchte - Testigo rojo.

7

Spia arancione - Orange light - Orange jaune - Orange Kontrollleuchte - Testigo naranja.

8

Piano di appoggio delle tazzine - Cup surface - Plan de soutien des tasses - Tassen-Abstellfläche - Plano de apoyo de las tazas.

9

Beccuccio erogatore - Dispensing spout - Bec de distribution - Ausgaberöhrchen - Pico dosificador.

10

Sportello vano cialda - Capsule seat door - Volet de la boîte à galette - Klappe Kaffeepads-Fach - Portezuela compartimiento
cápsulas.

11

Leva di comando - Command lever - Levier de commande - Bedienhebel - Palanca de mando.

12

Cassetto cialde usate - Exhausted capsule tray - Tiroir des galettes usées - Schublade für gebrauchte Kaffeepads - Contenedor de cápsulas usadas.

13

Contacolpi - Usage counter - Compteur des unités de distribution -Ausgabezähler -Contador de dosis.



❶

Cavo di alimentazione - Power cable - Cordon d'alimentation - Stromkabel -Cable de alimentación.

❷

Serbatoio dell’acqua - Water tank - Réservoir de l'eau - Wasserbehälter - Depósito del agua.

❸

Finestrella spia - Level window - Regard - Kontrollfensterchen - Ventanilla de inspección.

❹

Coperchio serbatoio - Tank cover - Couvercle du réservoir - Behälterdeckel - Tapa del depósito.

❺

Interruttore di accensione - Power switch - Interrupteur de mise en marche -Einschalter - Interruptor de encendido.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto la nuova “Espresso“ Lavazza, 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 centennale nella produzione del 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, 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 macchina “Espresso” Lavazza.



Il sistema “Espresso” Lavazza

La nuova macchina “Espresso” 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 il miglior caffè espresso. 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 garantisce tutto l'aroma e la freschezza del prodotto appena tostato, grazie alle confezioni in atmosfera controllata. Con il sistema a cialde Lavazza potete gustare la

Vostra miscela preferita. E inoltre... non solo caffè! Il sistema a cialde Lavazza permette di gustare anche un ottimo the, disponibile in diversi gusti, o camomilla. Il procedimento è lo stesso, basta cambiare la cialda.
Attenzione: si consiglia di conservare le cialde in luogo fresco e asciutto.

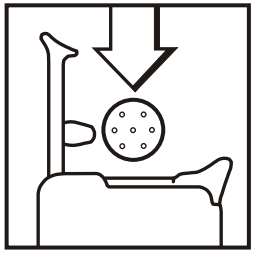
Caratteristiche tecniche

Voltaggio: 230V 50Hz
Potenza totale: 1000W
Capacità serbatoio: 2500cc circa
Dimensioni: 35,5 × 22 × 28,5 cm
Peso: 6,6kg circa
Cassetto raccoglitore: può contenere fino a 12 cialde.
Materiali impiegati per la carrozzeria: ABS con policarbonato e acciaio inox.
Rumorosità: il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato (A) è inferiore a 70dBA

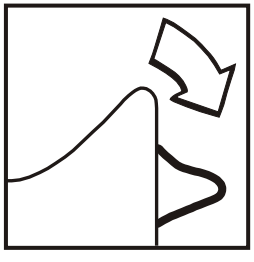
Istruzioni preliminari

- Posizionare la macchina su un piano stabile, lontana da fuochi liberi.
- Collegare la macchina alla rete elettrica tramite l'apposito cavo di alimentazione (1) avendo accertato che la tensione di rete sia 230V monofase.
- Accertarsi che un sufficiente quantitativo di acqua sia presente nel serbatoio (2), verificandone il livello nell'apposita finestrella spia (3).
- Questa macchina da caffè “Espresso “ Lavazza, è dotata di un dispositivo che segnala la condizione di mancanza acqua.

- Per caricare l'acqua togliere il coperchio (4) e utilizzando un recipiente adatto, versarla direttamente nel serbatoio. Se l'acqua del vostro impianto domestico è molto calcarea, è preferibile utilizzare acqua minerale naturale (non acqua distillata) verificando sull'etichetta che la durezza non superi il valore di circa 10°Fr.

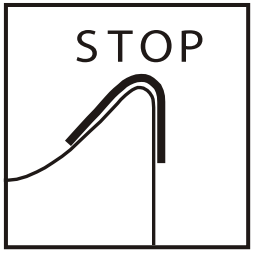


- Questa macchina è anche predisposta per l'utilizzo nel serbatoio di un filtro addolcitore, che permette di ridurre la durezza dell'acqua. Questo accessorio è ottenibile tramite i normali canali di distribuzione.
- Accendere la macchina premendo l'interruttore (5). Si accenderà la spia luminosa rossa (6), che indica che la macchina è sotto tensione.
- Dopo circa due minuti si accenderà la spia luminosa arancione (7). La macchina ora è pronta all'uso, ma si consiglia di attendere 15 minuti perchè il sistema raggiunga la temperatura di esercizio e possa fornire il risultato ottimale.



- Attenzione: la spia arancione lampeggerà per tutto il tempo in cui la macchina risulterà pronta per l'uso.

Per usare la macchina è sufficiente che la spia arancione si sia accesa in precedenza almeno una volta, nel qual caso non è necessario attendere che si riaccenda



- Quando la macchina è accesa, ma non in funzione, il consumo di energia è irrilevante.

Come preparare il caffè

- Il sistema a cialde permette di preparare un caffè con l'utilizzo di una cialda: posizionate a questo scopo la tazzina o bicchierino sul piano apposito (8), in corrispondenza del beccuccio erogatore (9).
- Ovviamente potete fare un caffè lungo o ristretto a piacere, semplicemente dosandone la quantità erogata.
- Aprite lo sportello del vano-cialde (19), 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 (11) 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.
- La cialda consumata cadrà automaticamente nell'apposito cassetto (12). E' opportuno svuotare frequentemente il cassetto delle cialde usate per evitare che l'accumulo di questa possa ostruire il canale di fuoriuscita.
- Per l'erogazione di caffè si consiglia un tempo massimo di 90 secondi.

Come preparare the e camomilla

- Con ciascuna cialda potete preparare una tazzina di bevanda desiderata: the, camomilla, ecc... il procedimento è lo stesso, basta usare le diverse cialde Lavazza.
- L'evoluta tecnologia del sistema a cialde Lavazza Vi permetterà di preparare le diverse bevande senza che rimanga la minima traccia di gusto della bevanda fatta precedentemente.

Attenzione

Per nessun motivo l'apparecchio deve essere immerso in liquidi.

L'accesso agli organi interni è subordinato all'uso di un attrezzo speciale, pertanto la eventuale sostituzione del cavo di alimentazione dovrà essere effettuata da un centro di assistenza.
L'infuso ottenuto con la macchina è una bevanda dalla temperatura elevata, un suo uso inopportuno potrebbe essere pericoloso.
Non toccare le superfici calde. Non utilizzare mai, per nessun motivo, le proprie dita per introdurre la cialda all'interno del vano.
Conservare le presenti istruzioni.
I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (incluso i bambini) con 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.

Individuazione e risoluzione di eventuali problemi

- Introdotta la cialda e ruotata la leva comando non arriva caffè:
  - 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.
  - Il serbatoio acqua potrebbe non essere inserito bene: in tal caso occorre posizionare correttamente il serbatoio e procedere ad una nuova erogazione, secondo le indicazioni al punto “istruzioni preliminari”.
  - Nel caso in cui a metà erogazione la spia rossa dovesse lampeggiare, interrompendo l'erogazione del prodotto, riportare la leva (11) in posizione di riposo, riempire il serbatoio e portare a termine l'erogazione che era stata interrotta.
- Posizionata la cialda nell'apposito vano non scende la leva: controllare il cassetto delle cialde usate (12), probabilmente è da svuotare. Non forzare assolutamente la leva di comando perché danneggerebbe la cialda per l'erogazione.

- Se la macchina, pur con l'interruttore nella posizione 1, è completamente spenta, è da considerarsi fuori servizio. Rivolgersi alla manutenzione.
Attenzione: la presenza di acqua nel cassetto cialde usate è assolutamente normale e dovuta allo svuotamento del circuito ad ogni fine erogazione.

Macchina EL3200 con MAXI FILTRO

L'apparecchio EL3200 è dotato del nuovo serbatoio con MAXI FILTRO anticalcare incorporato, con capacità di filtraggio pari a 5000 caffè circa. Si raccomanda di rabboccare il serbatoio utilizzando acqua del rubinetto quando il livello della medesima ha raggiunto il limite di Minimo come indicato in figura.





Modalità di utilizzo

Aspirazione della pompa

A macchina nuova o quando il serbatoio si svuota completamente, occorre riempire d'acqua il vano con le resine anticalcare per il corretto funzionamento della pompa. Procedere come segue: estrarre il serbatoio dalla macchina da caffè, effettuare il caricamento dell'acqua, azionare la valvola di scarico presente sul fondo del serbatoio e mantenerla premuta verso l'interno del contenitore quanto basta affinché cominci ad uscire l'acqua. Reinserire il serbatoio sull'apparecchio.

Attivazione delle resine

Dopo aver riempito d'acqua il vano resine, un ciclo iniziale di erogazione caffè, usando la cialda bianca in dotazione già inserita nel vano, protratto per una quantità di circa 300cc, 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

In caso di inutilizzo prolungato oltre le 48 ore cambiare l'acqua nel serbatoio.

Dear customer,

thank you for purchasing the new “Espresso“ Lavazza machine, one of the most complete and advanced coffee machines on the market. This machine is extremely easy to use and assures you the best results.
Lavazza boasts a century-old tradition in coffee production. Our constant research in coffee field has allowed us to develop an innovative coffee making system: Lavazza capsule system.
Now, we can offer you this brand new espresso machine designed for today consumers' needs, that combines the most advanced technology with the traditional excellence of Lavazza coffee.
Read carefully these simple use instructions to get the best out of this “Espresso” Lavazza machine.



"Espresso" Lavazza system

The new “Espresso” Lavazza machine takes advantage of the new exclusive Lavazza capsule system. Every capsule contains the correct dose of properly grinded coffee, to provide in a few second an excellent espresso coffee. Capsule envelopes are made of polypropylene, a plastic material which is ideal for the use with food, thanks to its hygienic and practical features and its resistance to high temperature. Lavazza capsule system is a particularly easy to use and assures the fragrance and freshness of the product because of the controlled atmosphere packaging. Enjoy your favourite coffee mixture with Lavazza capsule system! Additionally, the Lavazza capsule system allows you to prepare excellent tea (available in different flavours) or chamomile tea. The process is the same, you only have to use a different capsule.

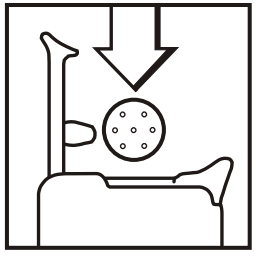
Caution: Store capsules in a fresh and dry place.

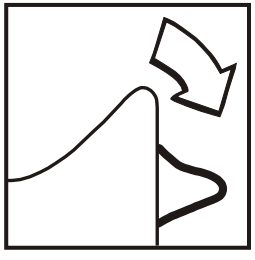
Technical features

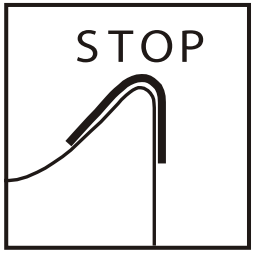
Voltage: 230V 50Hz
Total power: 1000W
Tank capacity: approx. 2500cc
Size: 35.5 × 22 × 28.5 cm
Weight: approx. 6.6kg
Collecting tray capacity: 12 capsules.
Frame materials: ABS with polycarbonate and stainless steel.
Noise: equivalent continuous A-weighted sound pressure level less then 70dBA

Getting started

- Place the machine on a stable surface, away from open flames.
- Connect the machine to an electrical outlet using the power cable (1), after checking that mains voltage is 230V single-phase.
- Make sure there is enough water in the tank (2), checking its level through the level window (3).
- This “Espresso “ Lavazza coffee machine is equipped with a device that alerts you in case of water lack.
- To fill the tank with water, remove the cover (4) and pour water directly into the tank using a proper container. If the tap water is very calcareous, we suggest to use mineral water (not distilled water) checking on the bottle label that its hardness does not exceed about 10°Fr.
- This machine is also preset to install a softener filter in the tank to reduce water hardness. This accessory can be purchased through conventional distribution channels.







- Switch on the machine by pressing the switch (5). The red light (6) comes on to indicate the machine is powered.
- After about two minutes the orange light (7) comes on.The machine is now ready to be used, but it is advisable to wait 15 minutes so that the system can reach the operating temperature and can render an optimal result.

- Caution: The orange light will blink all the time the machine is ready to be used. To use the machine, the orange light should have previously come on at least once. In such case, you do not have to wait it comes on again.
When the machine is on but not operating, the energy consumption is very low.

How to prepare coffee

- The capsule system allows to prepare coffee using a capsule. To do so, place a cup or a glass on the proper surface (8), under the dispensing spout (9).
- Of course, you can prepare an American or Espresso coffee as you desire, simply by dosing the quantity you dispense.
- Open the capsule seat door (19), insert a capsule in the seat in the position indicated by the seat shape, then close the door pushing it until it stops.
- Rotate down the command lever (11) from the stop position until it stops to start dispensing coffee. When you reach the desired quantity, rotate the lever again to stop position to stop dispensing.
- The exhausted capsule will automatically drop in the proper tray (12). You should often empty the exhausted capsule tray to prevent capsules from obstructing the dispensing channel.
- For coffee dispensing we suggest a maximum time of 90 seconds.

Hot to prepare chamomile tea

- You can prepare the drink you want (tea, chamomile, etc) following the same process, by using different Lavazza capsules.
- The advanced technology of Lavazza capsule system will allow you to prepare different drinks, without leaving even minimal traces of the previously prepared drink flavour.

Caution

Never immerse the device in water for any reason.
To access to internal parts it is required a special tool, so any power cable replacement should be performed only by a service center.
The drinks prepared with the machine are very hot. Any improper use could be dangerous.
Never touch hot surfaces. Never use your fingers to introduce a capsule into its seat.
Keep this guide for reference. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,

sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Troubleshooting

- The coffee is not dispensed, after you insert the capsule and rotate the command lever:
  - Check the power light is on, you may have inadvertently pushed the power switch. In this case turn the machine on again.
  - The water tank may be incorrectly inserted. Place the tank properly and perform a new dispensing process following the instructions provided in the "Getting started" section.
  - If during the dispensing process the red light starts blinking and the machine stops dispensing, move the lever (11) in standby position, fill the tank, and complete the dispensing process.
- After you insert the capsule in its seat, the lever doesn't go down: check if the exhausted capsule tray (12) have to be emptied. Do not force the command lever in any case. This could damage the capsule.
- If the machine appears completely off, even though the switch is in position 1, the machine is out of service. Contact the technical service.

Caution: The presence of water in the exhausted capsule tray is absolutely normal and it is due to the circuit emptying after every dispensing process.

Machine EL3200 with MAXI FILTER

The device EL3200 is equipped with the new built-in softener MAXI FILTER that can filter about 5,000 coffees. We suggest to fill the tank with tap water when its level reaches the minimum level shown in the picture.





How to use it

Pump suction

At the first use or when the tank is completely empty, you must fill with water the softener resin housing to allow the pump to work properly. Follow these steps: pull the tank out of the coffee machine, fill it with water, activate the drain valve on the bottom of the tank and keep it pressed toward the inside until water starts flowing out. Place the tank in the device.

Resin activation

After filling the resin housing with water, perform an initial coffee dispensing of about 300cc (about three glasses) using the white capsule provided, already installed in place. This allows the proper startup of the softener filter working process. This softener filter, integrated at the bottom of the tank, improves the reliability of your machine and allows you to enjoy your Lavazza coffee without problems.

Caution

If you do not use the machine for more than 48 hours, change the water in the tank.

Cher client,

Nous vous remercions pour avoir choisi la nouvelle “Espresso” Lavazza, l'une parmi les plus complètes et évoluées machines à café actuellement en vente. Il s'agit d'une machine très facile à utiliser, qui vous garantit le meilleur café.
Lavazza garde une tradition désormais centenaire dans la production du café. Nos recherches constantes et nos approfondissements dans le domaine de la consommation du café nous ont permis de développer et de mettre au point un système innovant pour la préparation du café. Il s'agit du système à galettes Lavazza.
De cette façon, aujourd'hui nous pouvons vous offrir cette révolutionnaire machine espresso, qui satisfait les exigences des consommateurs les plus modernes. Tout cela en combinant la technologie la plus avancée avec la qualité traditionnelle du café Lavazza.
Nous vous conseillons de lire attentivement le simple mode d'emploi dans ce livret pour obtenir les meilleurs résultats de la machine “Espresso” Lavazza.



Le système “Espresso “ Lavazza

La nouvelle machine “Espresso” Lavazza fonctionne avec le nouveau et exclusif système à galettes Lavazza. Chaque galette contient la dose nécessaire et la mouture appropriée pour obtenir en quelques instants le meilleur des café espresso. L'enveloppe des galettes est en polypropylène, une matière plastique, qui, grâce à ses caractéristiques pratiques et d'hygiène et à sa haute résistance à la chaleur, est idéale pour le contact avec les aliments. Au-delà d'une grande commodité et facilité d'emploi, le système à galettes Lavazza garantit l'arôme et la fraîcheur du produit tout juste torréfié, grâce aux emballages à atmosphère contrôlée. Avec le système à galettes Lavazza, vous pouvez déguster votre mélange préféré. Mais… pas seulement du café. Le système à galettes Lavazza permet de savourer aussi du bon thé, disponible en plus parfumes ou de la camomille. Le mode d'emploi est le même.

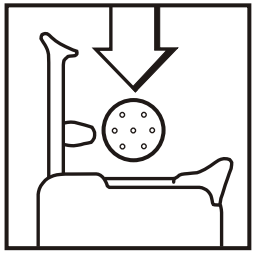
Il vous suffit de changer de galette.
Attention: il est conseillé de conserver les galettes dans un endroit frais et sec.

Caractéristiques techniques

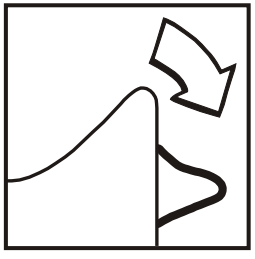
Voltage: 230V 50 Hz
Puissance totale: 1000 W
Capacité du réservoir: 2500 cc environ
Dimensions: 35,5 × 22 × 28,5 cm
Poids: 6,6 kg environ
Tiroir collecteur qui peut contenir jusqu'à 12 galettes.
Matériaux employés pour l'enveloppe extérieure: ABS avec polycarbonate et acier inoxydable.
Bruit: le niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré (A) est inférieur à 70 dBA.

Instructions préliminaires

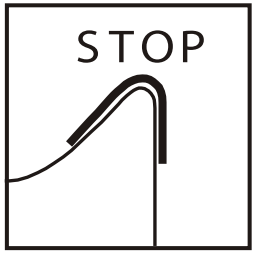
- Placez la machine sur une surface stable loin de flammes libres.
- Branchez la machine au réseau électrique au moyen du cordon d'alimentation (1), après avoir vérifié si la tension du réseau est 230V monophasée.
- Assurez-vous s'il y a une quantité d'eau suffisante dans le réservoir (2), en vérifiant le niveau dans le regard (3).
- Cette machine à café “Espresso“ Lavazza est douée d'un dispositif qui indique le manque d'eau.
- Enlevez le couvercle (4) pour charger l'eau. Versez-la directement dans le réservoir, en utilisant un récipient approprié. Si l'eau de distribution est très calcaire, il est préférable d'utiliser de l'eau minérale naturelle (pas de l'eau distillée), en vérifiant que la dureté figurant sur l'étiquette ne dépasse pas la valeur de 10° Fr environ.
- Cette machine peut aussi être utilisée avec un filtre adoucisseur dans le réservoir, qui permet de réduire la dureté de l'eau. Vous pouvez trouver cet accessoire dans les normaux canaux de distribution.



- Mettez en marche la machine en appuyant sur l'interrupteur (5). Le voyant lumineux rouge (6), qui indique la machine est sous tension, s'allumera.
- Après deux minutes environ le voyant lumineux orange (7) s'allumera. Maintenant la machine est prête à l'emploi, mais il est toutefois recommandè d'attendre pendant 15 minutes jusqu'à ce que le système n'atteigne la tempèrature de service et qu'il puisse fournir un rèsultat excellent.



- Attention: le voyant orange clignotera pendant tout le temps où la machine est prête à l'usage. Pour utiliser la machine il suffit que le voyant orange se soit précédemment allumé au moins une fois. Dans ce cas-là, il n'est pas nécessaire d'attendre que le voyant se rallume.
- Quand la machine est allumée, mais pas en service, la consommation d'énergie est insignifiante.



Pour préparer le café

- Le système à galettes permet de préparer un café avec l'emploi d'une galette. Dans ce but placez la tasse ou le verre sur le plan de soutien spécial (8), au-dessous du bec de distribution du café (9).
- Evidemment vous pouvez préparer un café serré ou léger à discrétion, simplement en dosant la quantité distribuée.
- Ouvrez le volet de la boîte à galette (19), insérez la galette dans la boîte selon la positon marquée par sa forme et refermez le volet, en le poussant jusqu'en butée.
- Maintenant tournez le levier de commande (11) de la position stop vers le bas jusqu'en butée pour la distribution du café. Ramenez le levier dans la position stop pour interrompre la distribution à la quantité désirée.
- La galette usée tombera automatiquement dans le tiroir spécial (12). Il est convenable de vider fréquemment le tiroir des galettes usées pour éviter que l'accumulation puisse obturer le canal de sortie.
- Pour la distribution de cafè, un temps maximum de 90 secondes est conseillèe.

Pour préparer le thé ou la camomille

- Chaque galette vous permet de préparer une tasse de la boisson désirée: thé, camomille, etc… Le mode d'emploi est le même. Il vous suffit d'utiliser les différentes galettes Lavazza.
- Avec la technologie évoluée du système à galettes Lavazza il est possible de préparer plusieurs boissons, sans laisser la moindre trace du parfum de la boisson précédemment préparée.

Attention

N'immergez jamais l'appareil dans des liquides.
L'accès aux composants intérieurs est subordonné à l'emploi d'un outil spécial. Donc, pour l'éventuel remplacement du cordon d'alimentation, adressez-vous au centre d'assistance technique.
Les boissons préparées par la machine sont très chaudes et un emploi inapproprié pourrait être dangereux.

Ne touchez pas les surfaces chaudes. N'utilisez jamais vos doigts pour introduire la galette dans la boîte.
Gardez ces instructions.
Les enfants doivent être surveillès pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
L'appareil n'est pas indiquè pour être employè par des personnes (y compris les enfants) aux capacitès rèduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou bien n'ayant pas d'expèrience et de connaissance de la machine, à moins qu'elles ne soient supervisionnèes ou bien informèes par une personne qui est responsable pour leur securitè.

Détermination et résolution des éventuels problèmes

- Dans le cas où le café ne sortirait pas, après avoir introduit la galette et tourné le levier de commande:

- Contrôlez si le voyant de fonctionnement est allumé. Vous pourriez avoir appuyé sur la touche d'arrêt par inadvertance. Dans ce cas remettez en marche la machine, qui sera prête à l'emploi.
- Le réservoir de l'eau pourrait ne pas être bien inséré. Dans ce cas-là, il faut positionner correctement le réservoir et effectuer une nouvelle distribution, selon les renseignements indiqués au point “instructions préliminaires”.
- Dans le cas où le voyant rouge commence à clignoter pendant la distribution, arrêtez la distribution du produit, ramenez le levier (11) à la position de repos, remplissez le réservoir et terminez la distribution précédemment arrêtée.

- Si, après avoir placé la galette dans sa boîte, le levier ne descend pas, contrôlez le tiroir des galettes usées (12): probablement il faut le vider. Ne forcez absolument pas le levier de commande, car il pourrait endommager la galette pour la distribution.
- Quand la machine est complètement éteinte, même si l'interrupteur est en position 1, il faut la considérer hors service. Adressez-vous à l'assistance technique.
Attention: la présence d'eau dans le tiroir des galettes usées est absolument normale. Cela est dû à la vidange du circuit à la fin de chaque distribution.

Machine EL3200 avec MAXI FILTRE

L'appareil EL3200 est équipé du nouveau réservoir avec MAXI FILTRE antitartre incorporé, d'une capacité de filtrage égale à 5000 cafés environ. Il est recommandé de remplir le réservoir avec de l'eau de distribution lorsque le niveau de cette dernière a atteint la limite minimum, comme indiqué sur l'image.





Mode d'emploi

Aspiration de la pompe

Quand la machine est neuve ou bien lorsque le réservoir se vide complètement, il faut remplir la boîte à résines antitartre avec de l'eau pour assurer le bon fonctionnement de la pompe. Effectuez les opérations suivantes: sortez le réservoir de la machine à café, effectuez le chargement de l'eau, actionnez la vanne de décharge sur le fond du réservoir et gardez-la appuyée vers l'intérieur de la boîte, jusqu'au moment où l'eau commence à sortir. Replacez le réservoir sur l'appareil.

Activation des résines

Après avoir rempli la boîte à résines, effectuez un cycle initial de distribution café pour une quantité de 300 cc environ (trois verres d'eau environ), en utilisant la galette blanche en dotation déjà insérée dans la boîte. L'opération décrite permet le commencement optimal du procédé de réduction du calcaire au moyen d'un filtre adoucisseur. Ce système antitartre, intégré dans la partie inférieure du réservoir, garantit la meilleure fiabilité de votre machine, en vous permettant de goûter le café Lavazza sans inconvénients.

Attention

Changez l'eau du réservoir en cas d'inutilisation prolongée au-delà de 48 heures.

Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen dafür, dass Sie sich für die neue Kaffeemaschine “Espresso“ Lavazza entschieden haben, eine der komplettesten und fortschrittlichsten Maschinen, die heute auf dem Markt sind: eine Maschine die besonders einfach zu benutzen ist, und Ihnen das beste Ergebnis in Ihrer Kaffeetasse garantiert.
Lavazza rühmt sich einer nunmehr hundertjährigen Tradition in der Kaffeeherstellung. Unsere fortlaufenden Studien und Vertiefungen auf dem Gebiet des Kaffeekonsums haben uns erlaubt ein neuartiges System für die Kaffeezubereitung zu entwickeln und zu perfektionieren: das Kaffeepads-System Lavazza.
Und so können wir Ihnen heute diese revolutionäre Espressomaschine anbieten, die den Bedürfnissen der modernsten Verbraucher entspricht, und bei der fortschrittlichste Technologie mit der traditionell hervorragenden Qualität des Kaffees Lavazza Hand in Hand geht.
Wir empfehlen Ihnen, die in diesem Heft wiedergegebenen, einfachen Gebrauchsanweisungen aufmerksam zu lesen, um von Ihrer Kaffeemaschine “Espresso” Lavazza die maximale Leistung erhalten zu können.



Das System “Espresso “ Lavazza

Die neue Kaffeemaschine “Espresso” Lavazza funktioniert mit dem neuen exklusiven Pads-System Lavazza. Jedes Kaffeepad enthält die richtige Kaffeemenge mit der richtigen Mahlung, damit Sie in wenigen Sekunden den besten Kaffee Espresso erhalten. Die Verpackung der Kaffeepads besteht aus Polypropylen, einem dank seiner hygienischen Eigenschaften und praktischen Anwendung für Lebensmittel idealem Kunststoff, der zudem äußerst hitzebeständig ist. Außer der Tatsache, dass es besonders zweckmäßig und einfach im Gebrauch ist, garantiert das Kaffeepads-System Lavazza dank der Verpackung in kontrollierter Atmosphäre das ganze Aroma und die Frische des soeben gerösteten Erzeugnisses. Mit dem Pads-System von Lavazza können Sie Ihre bevorzugte Mischung genießen.

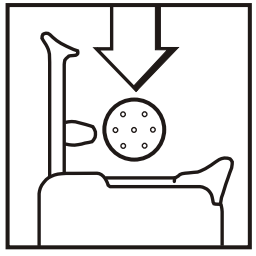
Und außerdem ... nicht nur Kaffee! Das Pads-System von Lavazza erlaubt auch den Genuss eines guten Tees, der in verschiedenen Geschmacksrichtungen zur Verfügung steht, oder eines Kamillentees. Die Zubereitung erfolgt auf die gleiche Weise, Sie brauchen nur ein anderes Pad einzulegen.
Wichtiger Hinweis: wir empfehlen Ihnen, die Pads an einem trockenen und kühlen Ort aufzubewahren.

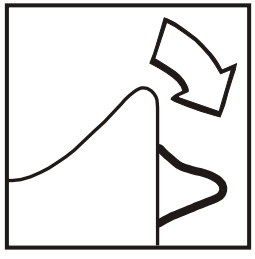
Technische Merkmale

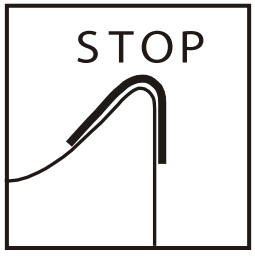
Spannung: 230 V 50 Hz
Gesamtleistung: 1000 W
Fassungsvermögen Wasserbehälter: 2,5 l circa
Abmessungen: 35,5 × 22 × 28,5 cm
Gewicht: circa 6,6 kg
Sammelschublade: kann bis zu 12 Pads aufnehmen.
Für das Gehäuse verwendete Materialien: ABS mit Polycarbonat und Edelstahl.
Geräuschentwicklung: der Energie-äquivalente Dauerschallpegel A liegt unter 70dBA

Vorbereitung

- Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine stabile Fläche, entfernt von offenem Feuer.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung 230 V Wechselstrom beträgt, und schließen Sie die Maschine mit Hilfe des Stromkabels (1) an das elektrische Versorgungsnetz an.
- Vergewissern Sie sich durch Überprüfen des Wasserstandes im Kontrollfensterchen (3), dass im Wasserbehälter (2) genügend Wasser ist.
- Diese Kaffeemaschine “Espresso “ Lavazza ist mit einer Meldevorrichtung für Wassermangel ausgestattet.
- Zum Einfüllen von Wasser nehmen Sie bitte den Deckel (4) ab, und schütten das Wasser mit einem geeigneten Gefäß direkt in den Behälter. Sollte das Wasser aus Ihrem Leitungsnetz sehr kalkhaltig sein, ist es besser, Mineralwasser ohne Kohlensäure (kein destilliertes Wasser) zu benutzen. Achten Sie dabei auf das Etikett, denn die Wasserhärte sollte 10°Fr möglichst nicht überschreiten.







- Diese Maschine kann auch mit einem Enthärtefilter im Wasserbehälter benutzt werden, der eine Reduzierung der Wasserhärte gestattet. Dieses Zubehör können Sie über die normalen Vertriebskanäle beziehen.
- Schalten Sie die Maschine durch Drücken auf den Schalter (5) ein. Die rote Kontrollleuchte (6), die anzeigt, dass die Maschine unter Spannung steht, leuchtet auf.
- Nach circa zwei Minuten geht die orange Kontrollleuchte (7) an. Die Kaffeemaschine ist nun bereit für den Gebrauch, doch empfehlen wir, noch

15 minuten zu warten, damit das System die korrekte Betriebstemperatur erreicht, und so das beste Ergebnis liefern kann.

- Wichtiger Hinweis: die orange Kontrollleuchte blinkt die ganze Zeit, solange die Maschine betriebsbereit ist. Um die Maschine zu gebrauchen reicht es, dass die orange Kontrollleuchte mindestens einmal angegangen ist; in diesem Falle muss nicht gewartet werden, bis sie wieder angeht.

Wenn die Maschine eingeschaltet ist, aber nicht benutzt wird, ist ihr

Energieverbrauch nur sehr gering.

Kaffeezubereitung

- Das Pads-System erlaubt die Zubereitung eines Kaffees mit der Anwendung eines Kaffeepads: stellen Sie dazu die Tasse oder das Glas auf die Abstellfläche (8) unter das Ausgaberöhrchen (9).
- Sie können den Kaffee mehr oder weniger stark zubereiten, indem Sie die ausgegebene Menge dosieren.
- Öffnen Sie die Klappe des Pads-Fach (19), legen Sie das Pad der vorgegebenen Form entsprechend in das Fach ein, und schließen Sie die Klappe, indem Sie sie bis zum Anschlag zurückschieben.
- Drehen Sie nun für die Kaffeeausgabe den Bedienhebel (11) aus der Stopstellung bis zum Anschlag nach unten. Zum Unterbrechen der Ausgabe bei der gewünschten Menge einfach den Bedienhebel wieder in die Stopstellung zurückbringen.
- Das verbrauchte Pad fällt automatisch in die dafür vorgesehene Schublade (12). Es empfiehlt sich, die Pads-Schublade regelmäßig zu entleeren, um zu vermeiden, dass die Anhäufung der Pads den Ausgabekanal verstopft.
- Fur die Ausgabe von Kaffee wird eine maximal 90 Sekunden entsprechende Menge empfohlen.

Teezubereitung

- Mit jedem Pad können Sie sich eine Tasse eines von Ihnen gewünschten Getränks zubereiten: Tee, Kamillentee, usw. Die Zubereitung erfolgt genauso, wie die eines Kaffees, Sie müssen nur andere Lavazza-Pads benutzen.
- Die fortschrittliche Technologie des Pad-Systems von Lavazza erlaubt Ihnen, verschiedene Getränke zuzubereiten, ohne dass Geschmacksspuren der zuvor gemachten Getränke zurück bleiben.

Wichtiger Hinweis

Das Gerät darf aus keinem wie auch immer gearteten Grund in Flüssigkeiten getaucht werden.
Das Innere des Geräts ist nur mit speziellen Werkzeugen zugänglich, weshalb der eventuelle Austausch des Zuleitungskabels von einem Kundendienstzentrum ausgeführt werden muss.
Der Aufguss, den man mit dieser Maschine erhält, ist ein sehr heißes Getränk, sein unsachgemäßer Gebrauch könnte gefährlich sein.

Nicht die heißen Oberflächen berühren. Niemals, aus keinem wie auch immer gearteten Grund die Finger benutzen, um das Pad in das Fach hineinzuschieben.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.
Bitte Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
Das Gerät ist nicht dafur ausgelegt, von Kindern oder von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnis der Maschine benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer fur ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.

Erkennen und Beheben von eventuellen Problemen

- Das Pad ist eingelegt, doch nach Drehen des Bedienhebels kommt kein Kaffee:

- Prüfen, ob die Einschalt-Kontrollleuchte leuchtet, Sie könnten ohne es zu wollen den Ausschalter betätigt haben; in dem Falle die Maschine wieder einschalten, die dann wieder betriebsbereit ist.
- Der Wasserbehälter könnte schlecht eingesetzt sein: in dem Falle muss der Behälter korrekt positioniert, und eine neue Ausgabe nach den Angaben unter dem Punkt "Vorbereitung" durchgeführt werden.
- Sollte während der Ausgabe die rote Kontrollleuchte anfangen zu blinken, die Produktausgabe durch Zurückstellen des Bedienhebels (11) in die Ruhestellung unterbrechen, den Wasserbehälter auffüllen, und die unterbrochene Ausgabe zu Ende bringen.

- Nach Einlegen des Pads in das dafür vorgesehene Fach, lässt sich der Hebel nicht herunterdrücken: die Schublade für die gebrauchten Pads (12) kontrollieren, wahrscheinlich muss sie geleert werden. Niemals den Bedienhebel mit Gewalt nach unten drücken, da das Pad für die Ausgabe dadurch beschädigt würde.
- Wenn die Maschine ganz aus ist, obwohl der Schalter in der Stellung 1 steht, muss sie als außer Betrieb angesehen werden. Bitte wenden Sie sich in diesem Falle an den Kundendienst.

Wichtiger Hinweis: das Vorhandensein von Wasser in der Schublade für die gebrauchten Pads ist normal und beruht auf dem Entleeren des Kreislaufs nach jeder Ausgabe.

Kaffeemaschine EL3200 mit MAXI FILTER

Das Gerät EL3200 ist mit dem neuen Behälter mit eingebautem Kalkfilter "MAXI FILTER" ausgestattet, dessen Filterkapazität für etwa 5000 Tassen reicht. Wir empfehlen den Wasserbehälter mit Leitungswasser aufzufüllen, wenn das Wasser an der Untergrenze (Minimum), wie in der Abbildung gezeigt, angekommen ist.



D



Gebrauchsanweisung

Ansaugen der Pumpe

Wenn die Maschine neu ist oder der Wasserbehälter sich einmal völlig entleert haben sollte, muss für einen korrekten Betrieb der Pumpe das Fach mit den Kalklösemitteln mit Wasser aufgefüllt werden. Dazu ist folgendermaßen vorzugehen: Ziehen Sie den Wasserbehälter aus der Kaffeemaschine heraus, füllen Sie ihn mit Wasser auf, betätigen Sie das Ablassventil auf dem Boden des Behälters und halten Sie es zum Innern des Behälters hin solange gedrückt, bis das Wasser beginnt, auszutreten. Setzen Sie nun den Wasserbehälter wieder in das Gerät ein.

Aktivierung des Enthärters

Nach dem Auffüllen des Fachs für das Kalklösungsmittel muss ein erster, langer Kaffee-Ausgabezyklus vorgenommen werden. Dazu wird das weiße, zum Lieferumfang gehörende Pad benutzt, dass bereits in das Fach eingesetzt ist. Es müssen circa 300 ml - in etwa 3 Glas Wasser - durchlaufen, womit der Enthärtungsprozess durch den Enthärtefilter optimal eingeleitet wird. Dieses, im unteren Teil des Behälters integrierte Enthärtesystem garantiert die größte Zuverlässigkeit Ihrer Kaffeemaschine und erlaubt es Ihnen, Ihren Lavazza-Kaffee ohne irgendwelche Probleme zu genießen.

Wichtiger Hinweis

Sollte die Maschine für länger als 48 Stunden nicht benutzt werden, muss das Wasser im Behälter ausgetauscht werden.

Estimado Cliente,

Le agradecemos por haber elegido la nueva “Expresso” Lavazza, una de las más completas y avanzadas máquinas que se encuentran hoy en el mercado: una máquina de fácil uso, que le garantiza el mejor resultado final.

Lavazza se precia de una tradición centenaria en la producción del café. Nuestros continuos estudios e investigaciones sobre el consumo de café nos han permitido desarrollar y elaborar un innovador sistema de preparación del café: el sistema por cápsulas Lavazza.

De ese modo, hoy podemos ofrecerle esta revolucionaria máquina exprés, adecuada a las exigencias de los consumidores más modernos, que une la más avanzada tecnología con la tradicional excelencia del café Lavazza.

Le aconsejamos leer con atención las instrucciones de uso simples reproducidas en este manual, para poder obtener el máximo rendimiento de la máquina “Expresso” Lavazza.



El sistema “Expresso” Lavazza

La nueva máquina “Expresso” Lavazza funciona con el nuevo y exclusivo sistema por cápsulas Lavazza. Cada cápsula contiene la dosis correcta, y con la molienda justa, para obtener en pocos segundos el mejor café exprés. El envoltorio de las cápsulas está realizado en polipropileno, un material plástico ideal para el contacto con los alimentos, gracias a sus características de higiene y practicidad, y a su gran resistencia a las altas temperaturas. Además de su gran practicidad y facilidad de uso, el sistema por cápsulas Lavazza garantiza todo el aroma y la frescura del producto recién tostado, gracias a su envasado en atmósfera controlada. Con el sistema por cápsulas Lavazza pueden disfrutar su mezcla preferida. Y además ....¡no sólo café! El sistema por cápsulas Lavazza permite disfrutar también de un óptimo té, disponible en distintos sabores, o manzanilla.

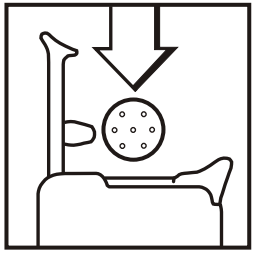
El procedimiento es el mismo, sólo se debe que cambiar la cápsula.
Atención: se aconseja conservar las cápsulas en un lugar fresco y seco.

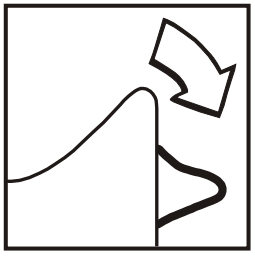
Características técnicas

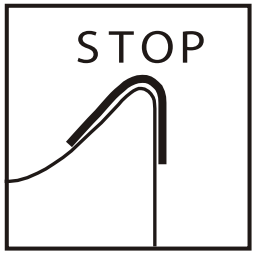
Voltaje: 230V 50Hz
Potencia total: 1000W
Capacidad del depósito: aproximadamente 2500 cc
Medidas: 35,5 × 22 × 28,5 cm
Peso: aproximadamente 6,6 kg
Contenedor de recolección: puede contener hasta 12 cápsulas.
Materiales empleados para el cuerpo: ABS con policarbonato y acero inox.
Ruido: el nivel de presión acústica continuo equivalente verificado (A) es inferior a 70dBA

Instrucciones preliminares

- Colocar la máquina sobre una superficie estable, alejada de llamas libres.
- Conectar la máquina a la red eléctrica utilizando el cable de alimentación (1) no sin antes haber comprobado que la tensión de red sea de 230V monofásica.
- Constatar que haya una cantidad suficiente de agua en el depósito (2), controlando su nivel en la ventanilla de inspección (3).
- Esta máquina de café “Expresso” Lavazza posee un dispositivo que indica la falta de agua.
- Para cargar el agua, quitar la tapa (4) y utilizando un recipiente adecuado, introducirla directamente en el depósito. Si el agua de la instalación doméstica es demasiado calcárea, es preferible utilizar agua mineral natural (no agua destilada) controlando en la etiqueta que la dureza no supere el valor aproximado de 10ªFr.
- Esta máquina está preparada para el uso de un filtro ablandador en el depósito, que permite disminuir la dureza del agua. Este accesorio se puede obtener a través de las vías normales de distribución.







- Encender la máquina presionando el interruptor (5). Se encenderá el testigo luminoso rojo (6), que indica que la máquina está bajo tensión.
- Luego de aproximadamente dos minutos se encenderá el testigo luminoso naranja (7). Entonces, la máquina estará lista para el uso, pero se aconseja esperar 15 minutos para que el sistema alcance la temperatura de funcionamiento y pueda dar un òptimo resultado.

- Atención: el testigo naranja parpadeará durante todo el tiempo en que la máquina esté lista para el uso. Para usar la máquina es suficiente que el testigo naranja se haya encendido al menos una vez anteriormente, en este caso no es necesario esperar a que se vuelva a encender.

- Cuando la máquina está encendida, pero no está funcionando, el consumo de energía es insignificante.

Cómo preparar el café

- El sistema por cápsulas permite preparar un café utilizando una cápsula: para ello colocar la taza o vaso sobre el plano apropiado (8), debajo del pico dosificador (9).
- Indudablemente se puede preparar un café largo o corto según se prefiera, sólo es necesario dosificar la cantidad necesaria.
- Abrir la portezuela del compartimiento-cápsulas (19), introducir la misma en el compartimiento en la posición indicada por la forma de éste y volver a cerrar la portezuela, empujándola hasta el tope.
-Para el suministro de café, girar la palanca de mando (11) desde la posición de stop hacia abajo, hasta el tope. Para suspender el suministro en la cantidad deseada, regresar la palanca a la posición de stop.
- La cápsula consumida caerá automáticamente en el contenedor específico (12). Es conveniente vaciar con frecuencia el contenedor de las cápsulas usadas para evitar que se acumulen y obstruyan el canal de salida.
- Para la erogaciòn de cafè, se aconseja un tiempo màximo de 90 segundos.

Como preparar té y manzanilla

- Con cada cápsula se puede preparar una taza de la bebida deseada: té, manzanilla, etc. El procedimiento es el mismo, sólo es necesario usar las diferentes cápsulas Lavazza.
- La avanzada tecnología del sistema por cápsulas Lavazza, permitirá preparar las distintas bebidas sin que quede el menor rastro del sabor de la bebida preparada anteriormente.

Atención

Por ningún motivo la máquina se debe sumergir en líquidos.
El acceso a los órganos internos sólo se realiza con el uso de una herramienta especial, por lo tanto la sustitución del cable de alimentación deberá ser realizada por un centro de asistencia.
La infusión obtenida con la máquina es una bebida de temperatura elevada, un uso inadecuado podría ser peligroso.

No tocar las superficies calientes. Nunca utilizar, por ningún motivo, los dedos para introducir la cápsula dentro del compartimiento.

Conservar estas instrucciones.

Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodomèstico.

El aparato no puede ser usado por personas (incluso los niños) con capacidades fisicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento de la màquina, a menos que estos sean supervisados o instruidos por una persona responsable para su seguridad.

Individualización y solución de eventuales problemas

- Una vez introducida la cápsula y luego de haber girado la palanca de mando no sale café:
  - controlar que el testigo de funcionamiento esté encendido, podrían haber presionado involuntariamente el pulsador de apagado; en ese caso encender nuevamente la máquina que está lista para el uso.
  - El depósito del agua podría no estar bien colocado: en tal caso es necesario posicionar correctamente el depósito y realizar un nuevo suministro, según las indicaciones que se encuentran en “instrucciones preliminares”.
  - Si a mitad del suministro el testigo rojo parpadeara, interrumpiendo el suministro del producto, regresar la palanca (11) a la posición de reposo, llenar el depósito y finalizar el suministro que había sido interrumpido.
- Una vez ubicada la cápsula en el compartimiento específico no baja la palanca: controlar el contenedor de las cápsulas usadas (12), probablemente se deba vaciar. Nunca forzar la palanca de mando ya que dañaría la cápsula para el suministro.
- Si la máquina, a pesar de tener el interruptor en la posición 1, está completamente apagada, se debe considerar fuera de servicio. Contactar al servicio técnico.

Atención: la presencia de agua en el contenedor de las cápsulas usadas es absolutamente normal y se debe al vaciado del circuito al final de cada suministro.

Máquina EL 3200 con MAXI FILTRO

El aparato EL 3200 está provisto del nuevo depósito con MAXI FILTRO anticalcáreo incorporado, con capacidad de filtrado de aproximadamente 5000 cafés. Se recomienda llenar el depósito utilizando agua del grifo cuando el nivel de la misma haya alcanzado el límite mínimo como se indica en la figura.





Modalidades de uso

Aspiración de la bomba

Con la máquina nueva o cuando el depósito se vacía completamente, es necesario llenar de agua el compartimiento con las resinas anticalcáreas para el correcto funcionamiento de la bomba. Proceder como se indica a continuación: extraer el depósito de la máquina de café, efectuar la carga del agua, accionar la válvula de descarga que se encuentra en el fondo del depósito y mantenerla presionada hacia el interior del contenedor el tiempo necesario para que comience a salir el agua. Colocar nuevamente el depósito en el aparato.

Activación de las resinas

Luego de haber llenado de agua el compartimiento de las resinas, utilizando la cápsula blanca presente en dotación que ya se encuentra en el compartimiento, apto para una cantidad de aproximadamente 300 cc, más o menos tres vasos de agua; un ciclo inicial de suministro de café permitirá una puesta en marcha óptima del proceso de reducción de los calcáreos mediante el filtro ablandador. Este sistema anticalcáreo, incorporado en la parte inferior del depósito, garantizará la confiabilidad de su máquina, permitiéndole disfrutar sin inconvenientes su café Lavazza.

Atención

Si la máquina no se utiliza durante un tiempo superior a 48 horas cambiar el agua del depósito.

Note :

Note :

72002600-02 - 04/08

LAVAZZA

CE