

# *LAPICCOLA*

---

## *GRANDE ITALY*

CECILIA 1/2/3 GRUPPI  
SPEED 2  
SPEED 3 CAFFE' AMERICANO  
SPEED 4

Macchina per caffè a cialde  
Coffe machine with pods  
Machine à café à dosettes  
Kaffe maschine mit servings  
Máquina de café con sobres  
кофемашина для кофе в  
капсулах (чалдах)



## ISTRUZIONI D'USO

CARATTERISTICHE GENERALI	pag. 10
CARATTERISTICHE TECNICHE	pag. 11
NORME PER LA SICUREZZA	pag. 11
INSTALLAZIONE	pag. 13
EROGAZIONE CAFFE' / TE' / CAPPUCCINO	pag. 13
MANUTENZIONE	pag. 14
GARANZIA	pag. 15

## USER INSTRUCTIONS

GENERAL FEATURES	pag. 18
TECHNICAL DATA	pag. 19
SAFETY INSTRUCTIONS	pag. 19
INSTALLATION COFFEE / TEA / CAPPUCCINO DELIVERY	pag. 21
MAINTENANCE	pag. 21
WARRANT	pag. 23

## MODE D' EMPLOI

CARACTERISTIQUES GENERALES	pag. 26
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	pag. 27
REGLES DE SÛRETE	pag. 27
INSTALLATION	pag. 29
DEBIT DU CAFE / THE / CAPPUCCINO	pag. 29
ENTRETIEN	pag. 29
GARANTIE	pag. 31

## BENUTZERHANDBUCH

CHARAKTERISTISCHE MERKMALE	pag. 34
TECHNISCHE DATEN	pag. 35
SICHERHEITSNORMUNGEN	pag. 35
ANLAGE	pag. 37
KAFFEE / TEE / CAPPUCCINO VERSORGUNG	pag. 37

pag. 38  
pag. 39

pag. 42  
pag. 43  
pag. 43  
pag. 44  
pag. 45  
pag. 45  
pag. 47

pag. 50  
pag. 51  
pag. 51  
pag. 53  
pag. 53  
pag. 53  
pag. 55

pag. 58  
pag. 59  
pag. 59  
pag. 61  
pag. 61  
pag. 61  
pag. 63

INSTANDHALTUNG  
GARANTIE

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

CARACTERÍSTICAS GENERALES  
DATOS TÉCNICOS  
NORMAS DE SEGURIDAD  
INSTALACION  
PREPARACION DEL CAFE / TE / CAPPUCCINO  
MANTENIMIENTO  
GARANTIA

## INSTRUÇÕES

CARACTERÍSTICAS GERAIS  
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS  
REGRAS DE SEGURANÇA  
INSTALAÇÃO  
EROGAÇÃO CAFÉ / THE / CAPPUCCINO  
MANUTENÇÃO  
GARANTIA

## 取扱説明書

一般的特徴  
技術データ  
安全上の注意事項  
コーヒー/紅茶/カプチーノの抽出  
デリバリー  
メンテナンス  
保証

# LA PICCOLA

---

## GRANDE ITALY

Dichiarazione di Conformità  
 Declaration of Conformity  
 Déclaration de Conformité  
 Konformitätserklärung  
 Declaración de Conformidad  
 Declaração de Conformidade

環境への配慮

**IT** Dichiaro sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto: **EN** We declare, under our sole responsibility, that the product: **FR** Déclarons sous notre responsabilité exclusive que le produit:

**GER** Erkläre unter meiner ausschließlichen Verantwortung, dass das in der angegebenen Erklärung beschriebene Produkt:

**SP** Declaro que bajo nuestra responsabilidad exclusiva que el producto:

**POR** Não declaramos sob a nossa responsabilidade exclusiva que o produto:

**JP** 私たちは、唯一の責任のもとに、RoHS (食物、消費財、供

## MACCHINA PER CAFFÈ A CIALDE

Modelli: CECILIA 1/2/3 GRUPPI | SPEED 2 | SPEED 3 CAFFÈ AMERICANO | SPEED 4

**IT** al quale questa dichiarazione si riferisce, è conforme alla Direttiva RoHS 2011/65/EU (precedente 2002/95/CE), EcoDesign (ERP), alla conformità FCM/LFGB (Food, Consumer Goods and Feed Code) EN 60335-1, EN 6033-2-15, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55014-2.

**EN** to which this declaration refers, is in accordance with RoHS Directive 2011/65 / EU (previous 2002/95 / CE), EcoDesign (ERP), to compliance of FCM / LFGB (Food, Consumer Goods and Feed Code) EN 60335-1, EN 6033-2-15, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55014-2.

**FR** Auguel cette déclaration se réfère, est conforme à la Directive RoHS 2011/65 / UE (2002/95 / CE précédente), EcoDesign (ERP), à la conformité du FCM / LFGB (Alimentation, Biens de consommation et alimentation Code) EN 60335-1, EN 6033-2-15, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55014-2.

**GER** auf die sich diese Erklärung bezieht, der Richtlinie RoHS 2011/65/EU, (früher 2002/95/EC), der Richtlinie EcoDesign (ERP), und der Richtlinie FCM/LFGB (Food, Consumer Goods and Feed Code) EN 60335-1, EN 6033-2-15, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55014-2 entspricht.

**SP** A lo cual esta declaración se refiere, está de acuerdo con la Directiva RoHS 2011/65 / EU (anterior 2002/95 / CE), EcoDesign (ERP), para el cumplimiento de FCM / LFGB (Alimentos, Bienes de consumo y alimentación Código) EN 60335-1, EN 6033-2-15, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55014-2.

**POR** A qual esta declaração refere-se, está de acordo com Diretiva RoHS 2011/65 / EU (2002/95 / CE anterior), EcoDesign (ERP), para conformidade FCM / LFGB (Alimentos, Bens de Consumo e Alimentação Código) EN 60335-1, EN 6033-2-15, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55014-2.

**JP** 絶えず「RoHS」(RoHS-1, EN 6033-2-15, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55014-2)に準拠して、この宣言で引用する製品がRoHS指令2011/65/EU (以前は2002/95/CE)、「エコデザイン」(ERP)に準拠していることを宣言します。

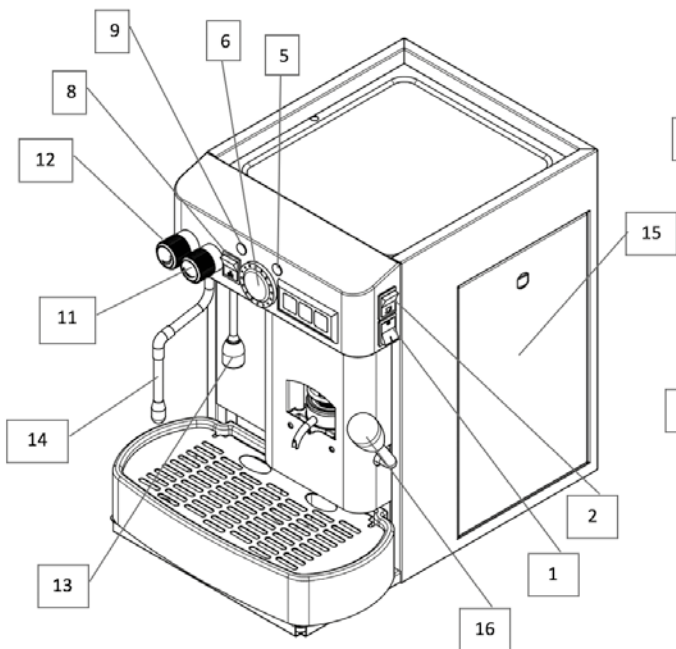


Il Legale Rappresentante  
 Sig. Venturèlli Gianluca

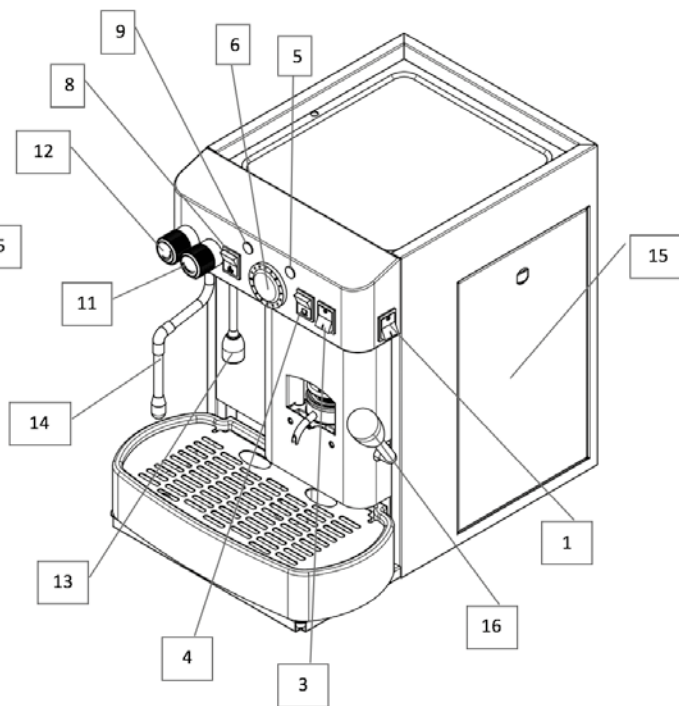
Padenghe sul Garda, li 22/07/2019

# CECILIA 1 GRUPPO

## VERSIONE AUTOMATICA

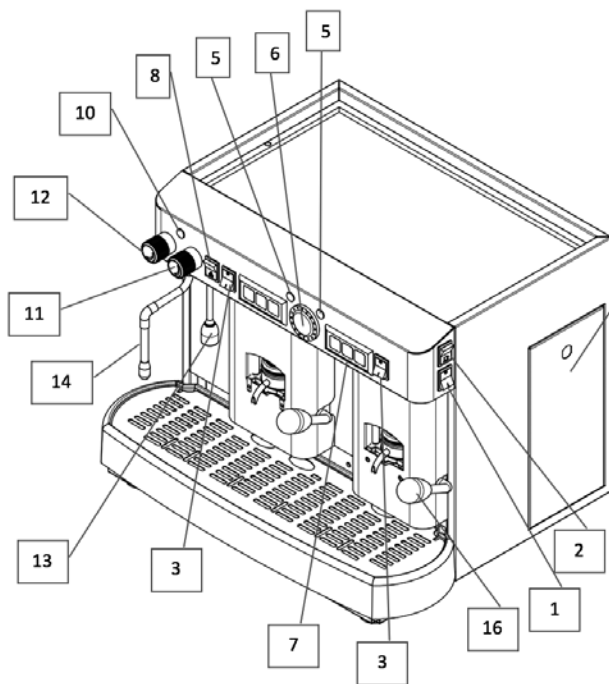


## VERSIONE MANUALE

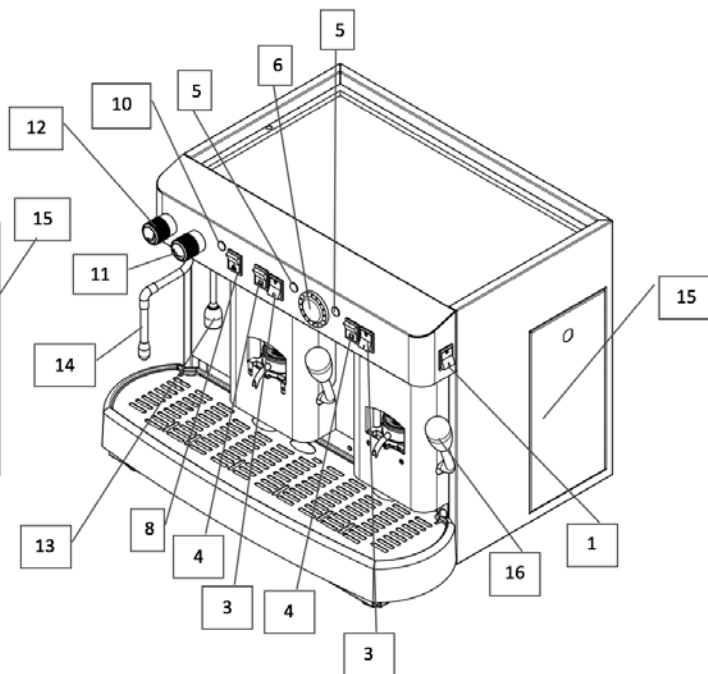


# CECILIA 2 GRUPPI

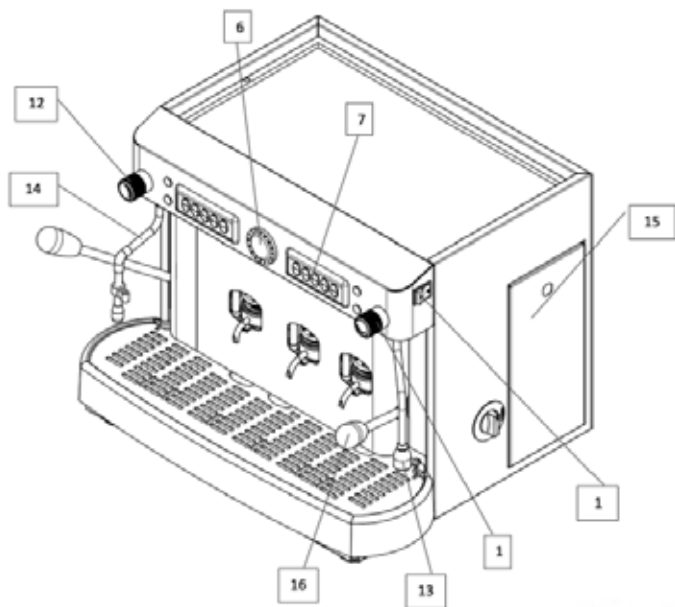
## VERSIONE AUTOMATICA



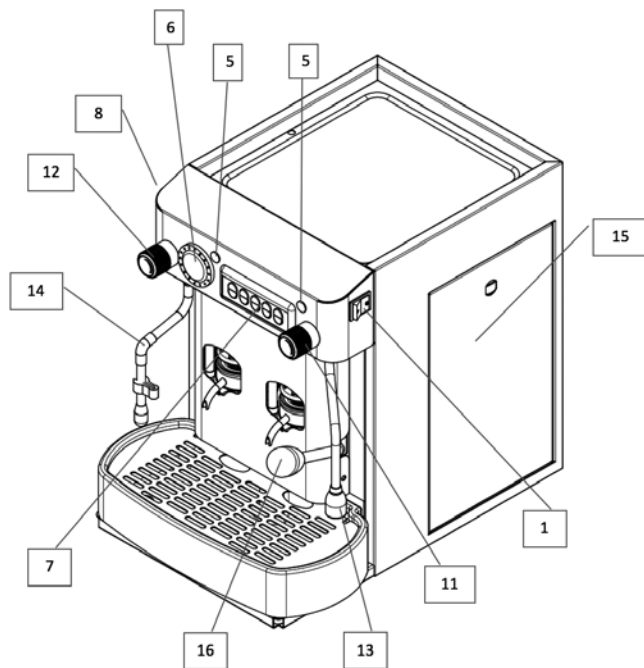
## VERSIONE MANUALE



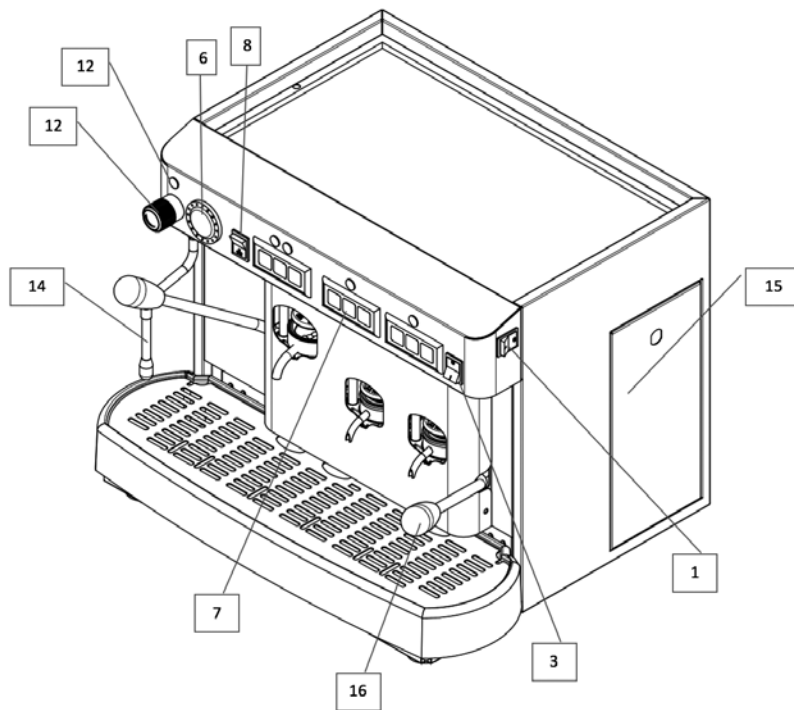
# CECILIA 3 GRUPPI



# CECILIA SPEED 2 GRUPPI

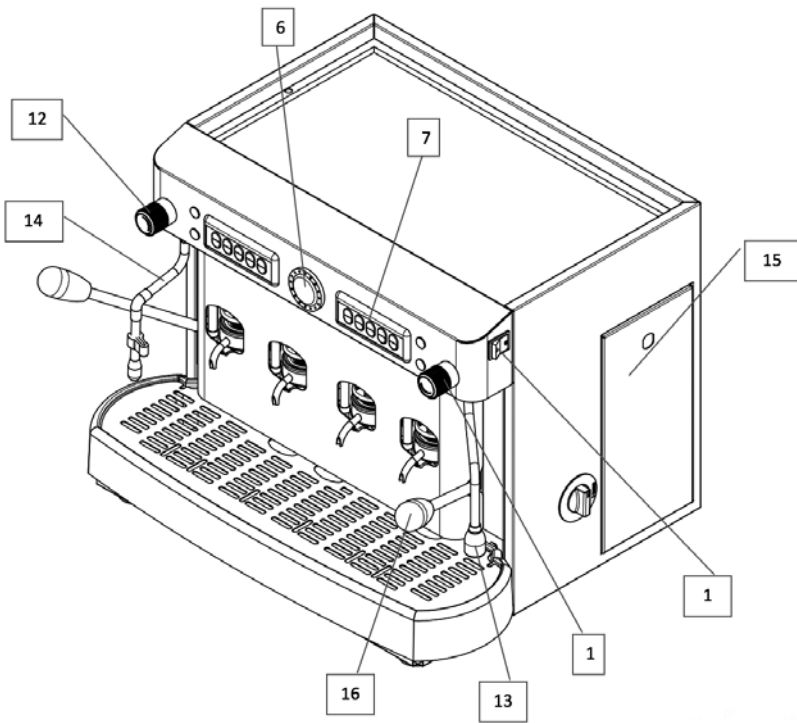


# CECILIA SPEED 3 GRUPPI AMERICANA





# CECILIA SPEED 4 GRUPPI



## legenda

- |          |  |           |   |
|----------|--|-----------|---|
| <b>1</b> | Interruttore generale<br>Main power button<br>Interrupteur principal<br>Netzschalter<br>Interruptor general<br>Interruptor   | <b>9</b>  | Spia temperatura vapore/acqua<br>Steam/water temperature light<br>Voyant temperature du vapeur/eau<br>Kontrollampe Dampf/wassertemperatur<br>Indicator temperatura vapòr/agua<br>Luz da temperatura do vapòr/agua   |
| <b>2</b> | Interruttore scaldatazze<br>Main power button<br>Interrupteur de chauffage de tasse<br>Netzschalter<br>Interruptor de calentamiento por tazas<br>Interruptor do aquecimento xicara | <b>10</b> | Spia temperatura caldaia<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....  |
| <b>3</b> | Interruttore gruppo caffè<br>Coffee power button<br>Interrupteur du café<br>Kaffeeschalter<br>Interruptor por el café<br>Interruptor do café                                       | <b>11</b> | Manopola erogazione acqua<br>Water output handle<br>Poignée sortie de l'eau<br>Versorgung Wasser<br>Pulsador suministro agua<br>Botão de emissão do água  |
| <b>4</b> | Pulsante erogazione caffè<br>Coffee output button<br>Bouton sortie du café<br>Taste Kaffee<br>Pulsador suministro café<br>Botão de emissão do café                                 | <b>12</b> | Manopola erogazione vapore<br>Steam output handle<br>Poignée sortie du vapeur<br>Versorgung Dampf<br>Pulsador suministro vapor<br>Botão de emissão do vapor   |
| <b>5</b> | Spia temperatura caffè<br>Coffee temperature light<br>Voyant temperature du café<br>Kontrollampe Kaffeetemperatur<br>Indicator temperatura café<br>Luz da temperatura do café      | <b>13</b> | Lancia acqua<br>Water nozzle<br>Sortie eau<br>Wasserleitung<br>Tubo suministro agua<br>Tubo de emissão do água  |
| <b>6</b> | Manometro<br>Manometer<br>Manometer<br>Lehre<br>Manómetro<br>Manómetro   | <b>14</b> | Lancia vapore<br>Steam nozzle<br>Sortie vapeur<br>Dampfleitung<br>Tubo suministro vapor<br>Tubo de emissão do vapor   |
| <b>7</b> | Pulsantiera<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....  | <b>15</b> | Serbatoio acqua<br>Water tank<br>Réservoir de l'eau chaude<br>Frischwassertank<br>Depósito de água<br>Depósito do água  |
| <b>8</b> | Interruttore caldaia<br>Warmer power button<br>Bouton chaudière<br>Taste Dampfkessel<br>Interruptor<br>Interruptor   | <b>16</b> | Leva azionamento porta cialda<br>Pod-holder lever<br>Lever d'actionnement du porte-pastille<br>Hebel Portionen-halter<br>Palanca accionamiento portapastilla<br>Patilha de accionamento do suporte do disco de café |

## ISTRUZIONI D'USO

*Conservare queste istruzioni per l'uso in luogo sicuro, vicino alla macchina per facilitarne la consultazione.*

### CARATTERISTICHE GENERALI

#### **Il caffè a regola d' arte.**

Preparare un caffè espresso richiede molta conoscenza ed esperienza: con il sistema a cialde questo é possibile, in quanto chiunque é in grado di preparare un vero caffè espresso a regola d' arte.

La cialda é compresa tra due filtri di carta alimentare che non lasciano nella tazzina residui di polvere di caffè e / o altre impurità. La cialda, confezionata in buste ad atmosfera modificata, consente di avere sempre un caffè fresco, con caratteristiche di aroma e fragranza inalterate.

Rispetto al tradizionale utilizzo di caffè in grani, il sistema a cialda permette di risparmiare fino al 15% di polvere di caffè.

Pulizia ed igiene sono assicurati, oltre ad un evidente rispetto per l' ambiente. La manutenzione della macchina é ridotta al minimo.

Questa macchina richiede appena due minuti di riscaldamento, prima dell' erogazione, inoltre assorbe solamente pochi Watt, al contrario delle tradizionali macchine da bar, che richiedono un tempo di riscaldamento di diverse ore. Tutto ciò si traduce in un risparmio di corrente di circa il 60%! Questa macchina é l' unica, nel suo genere, a poter utilizzare indistintamente ogni tipo di caffè, con estrema facilità, in quanto non richiede l'uso di accessori, come macinini o altro.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

	Cecilia 1 gruppo	Cecilia 2 gruppi	Cecilia speed 2 gruppi	Cecilia speed 3 gruppi Americana	Cecilia speed 4 gruppi
Altezza	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm
Larghezza	340 mm	590 mm	340 mm	590 mm	590 mm
Profondità	470 mm	470 mm	470 mm	472 mm	470 mm
Peso	19 kg	27 kg	21 kg	38 kg	36 kg
Capacità serbatoio	5 l	9 l	5 l	9 l	9 l

## NORME DI SICUREZZA

- La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzazione.
- La presa, alla quale collegare la macchina, deve essere: conforme al tipo di spina installata nel medesimo;
  - dimensionata per rispettare i dati della targhetta dati posta sull'apparecchio.
  - collegata ad un efficiente impianto di messa a terra.
- Il cavo d'alimentazione, non deve:
  - entrare in contatto con qualsiasi tipo di liquido: pericolo di scosse elettriche e/o incendio;
  - essere schiacciato e/o entrare in contatto con superfici taglienti;
  - essere utilizzato per spostare la macchina;
  - essere utilizzato se risulta danneggiato. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti;
  - essere manipolato con le mani umide o bagnate;
  - essere avvolto in una matassa quando la macchina è in funzione.
  - essere manomesso.
- È vietato:
  - installare la macchina con modalità differenti da quelle descritte.

- inserire le dita e/o altri oggetti all'interno del vano capsule. Pericolo di scottature!
- installare la macchina in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.
- utilizzare la macchina in prossimità di sostanze in fiammabili e/o esplosive.
- lasciare alla portata dei bambini sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi ecc. in quanto sono fonti di potenziali pericoli.
- lasciare che i bambini abbiano la possibilità di giocare e sostare nelle vicinanze della macchina. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici;
- utilizzare ricambi non consigliati dalla ditta costruttrice.
- apportare qualsiasi modifica tecnica alla macchina.
- immergere la macchina in qualsiasi tipo di liquido.
- lavare la macchina con un getto d'acqua.
- utilizzare la macchina in modi differenti da quelli descritti nel manuale.
- utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate; sotto l'influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc.
- installare la macchina sopra ad altre apparecchiature.
- l'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
- l'utilizzo della macchina in atmosfera a rischio d'incendio;
- l'utilizzo della macchina per erogare sostanze non idonee alle caratteristiche della stessa.
- Prima di pulire la macchina accertarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente; non lavare la macchina con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.
- Ogni riparazione può essere eseguita solo da un Centro Assistenza Autorizzato dal Costruttore e/o comunque da personale specializzato ed addestrato.
- Non ostruire le griglie poste nella macchina.
- Non collocare la macchina vicino ad impianti di riscaldamento (come stufe o caloriferi).
- In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO<sub>2</sub>). Non utilizzare acqua od estintori a polvere.
- La spina di collegamento può essere collegata solo ad un adattatore femmina avente le stesse caratteristiche tecniche della spina di collegamento.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Questa macchina è costruita per realizzare il caffè espresso: fare attenzione a non scottarsi con getti d'acqua o con uso improprio della stessa
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su se sorvegliati o istruiti nell'uso sicuro dello stesso e se coscienti dei pericoli che corrono. La pulizia e la normale manutenzione non devono essere effettuati da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di

età inferiore agli 8 anni

- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone
- Non lasciare penzolare il cavo da tavoli o banconi. Non estrarre la spina tirandola per il cavo e non toccarla con le mani bagnate.

## 4. INSTALLAZIONE



**Nota: nella macchina possono essere presenti delle tracce di caffè, queste sono ri-conducibili al collaudo effettuato dalla ditta Costruttrice per garantire la massima qualità del prodotto. Prima di porre in funzione la macchina per la prima volta, si rende necessario procedere ad un'accurata pulizia delle parti componenti la stessa; per maggiori dettagli consultare il relativo paragrafo.**

Consigliamo di conservare l'imballo per successivi spostamenti o trasporti.

- Togliere l'apparecchio dall'imballo.
- Accertarsi che la macchina appoggi su una superficie piana e stabile.
- Estrarre il serbatoio e pulire l'interno, successivamente riempire con acqua.
- Collegare la spina alla presa di corrente; verificare prima che l'impianto rispetti le norme di sicurezza e che sia dotato di messa a terra.
- Premere l'interruttore generale sul frontale della macchina.
- Prima della messa in funzione definitiva, è necessario eseguire un'erogazione a perdere di caffè e un ciclo di acqua calda, per la pulizia dei circuiti interni.

### Collegamento elettrico



**Attenzione: la corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza, attenersi sempre e scrupolosamente alle norme di sicurezza. Non usare mai cavi difettosi.**

La tensione di funzionamento dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica; occorre verificare che la tensione di rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dei dati tecnici.

Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, ci si deve assicurare che tutti e due i pulsanti non siano premuti. Inserire la spina in una presa di corrente adeguata.

## Riempimento serbatoio acqua

Per far funzionare la macchina si deve riempire il serbatoio dell'acqua.



**Attenzione: per riempire il serbatoio, utilizzare sempre e solo acqua fresca potabile; acqua calda o gassata possono danneggiare la macchina. Prima di mettere in funzione la macchina, verificare che sia sempre presente una quantità di acqua sufficiente.**

- Estrarre il serbatoio dalla macchina.
- Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.
- Inserire il serbatoio pieno nella macchina e successivamente inserire il tubo all'interno del serbatoio; verificare che il tubo NON sia schiacciato e che l'acqua non strabordi dal serbatoio.
- Chiudere lo sportello.

## USO DELLA MACCHINA

### Accensione

Per accendere e rendere operativa la macchina procedere come segue:

- Premere il tasto ON/OFF; la spia posta sopra la macchina si accende; in questa fase la macchina si sta scaldando.
- Premere subito il tasto caffè; con questa procedura si carica il circuito dell'acqua.
- Dopo 30 secondi premere nuovamente il tasto caffè per terminare la fase di caricamento del circuito.
- Attendere che la spia di pronto macchina si spenga; a questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.

### Erogazione caffè



**La macchina funziona solo con cialde compatibili. È vietato utilizzare cialde differenti da quelle consigliate. Ogni cialda può essere utilizzata solo per l'erogazione di un caffè; non riutilizzare le cialde già usate.**



**Attenzione: la zona d'inserimento delle cialde è in prossimità della caldaia. NON inserire le dita all'interno del vano; Pericolo di scottature!**

- Alzare il portacialda, portando la leva in alto.
- Inserire la cialda all'interno del portacialda perfettamente centrata nel filtro.
- Tirare forte la leva verso il basso per la chiusura del portacialda.

- Accendere l'interruttore generale.
- Attendere che la spia temperatura caffè sia spenta.
- Premere l'interruttore di erogazione; raggiunta la quantità voluta, premere di nuovo l'interruttore, per l'arresto dell'erogazione.
- Terminata l'erogazione portare la leva in alto e buttare subito la cialda usata. La macchina é ora pronta per un altro caffè.

## PREPARAZIONE CAPPUCCINO

- Accendere l'interruttore di accensione della pompa vapore.
- Attendere che la spia temperatura vapore sia spenta.
- Immergere la lancia vapore nella tazza.
- Premere l' interruttore di erogazione; raggiunta la quantità voluta, premere di nuovo l'interruttore, per l' arresto dell'erogazione.
- Attendere qualche istante prima di rimuovere la tazza.

## MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione accertarsi che la spina di alimentazione sia staccata dalla presa di corrente e lasciare raffreddare la macchina.
- Per riempire il serbatoio dell' acqua, accertarsi che l' interruttore di erogazione della macchina e l' interruttore generale siano spenti, scollegare il cavo di alimentazione e procedere con il riempimento del serbatoio (**Fig. 1**).
- Nel caso in cui la macchina, dopo aver premuto l' interruttore di erogazione (**Fig. 3**) non eroghi nulla, spegnere l' interruttore di erogazione, spegnere la macchina, scollegare il cavo di alimentazione e verificare il livello di acqua nel serbatoio.
- Pulire accuratamente la macchina al termine di ogni utilizzo, non impiegando solventi, alcool, benzina o altro che possa danneggiare la superficie dell' apparecchio.
- La macchina è dotata di un filtro sull' aspirazione dell' acqua dal serbatoio, si raccomanda di sostituire il filtro almeno una volta all' anno.
- La macchina é dotata di una vaschetta per la raccolta di eventuali gocciolamenti posta sotto la superficie di appoggio delle tazze; pulire la vaschetta al termine di ogni utilizzo.
- Se la macchina non viene utilizzata per lunghi periodi, svuotare il serbatoio dell' acqua.
- Se la macchina non é stata utilizzata per lunghi periodi, prima dell' utilizzo eseguire un' erogazione a perdere di caffè e un ciclo di acqua calda, per la pulizia dei circuiti interni.
- Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione, nel caso in cui questo risulti danneggiato, non utilizzare la macchina e rivolgersi al servizio di assistenza.
- Effettuare la decalcificazione/igienizzazione periodica. Per svolgere alla perfezione questa semplice operazione (vedere paragrafo IGIENIZZAZIONE E DECALCIFICAZIONE) suggeriamo di usare il decalcificante professionale "LaPiccola".

## PULIZIA DELLA MACCHINA

La pulizia della macchina deve essere eseguita solo quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.

- Non utilizzare alcol etilico, solventi, spugne abrasive e/o agenti chimici aggressivi.
- Non immergere la macchina in acqua e non asciugare i componenti in un forno convenzionale e/o a microonde.
- Giornalmente, si consiglia di cambiare l'acqua all'interno del serbatoio; non riutilizzare l'acqua recuperata dal serbatoio.
- Ogni 15 caffè o giornalmente, si consiglia di estrarre e lavare accuratamente la vasca raccogli gocce.
- Pulire settimanalmente la macchina con un panno umido.

**ATTENZIONE: Se la decalcificazione non viene eseguita regolarmente il calcare può provocare difetti di funzionamento non coperti da garanzia. Non usare aceto, liscivia, sale, acido formico poiché danneggiano la macchina.**


## IGIENIZZAZIONE E DECALCIFICAZIONE

Questa operazione è necessaria per eliminare i grassi e i batteri che si formano a causa dei residui di calcare, dei grassi del caffè e del tè.

- Accendere la macchina
  - Versare mezzo litro d'acqua in una vaschetta a parte (non fornita all'interno della confezione)
  - Sciogliere una bustina di decalcificante (presente nella confezione) nella vaschetta sopra menzionata
  - Sfilare il tubo in silicone presente nel serbatoio della macchina (Fig.1) e immergerlo nella vaschetta con l'acqua e decalcificante disciolto
  - Premere il tarso caffè per 3 secondi
  - Lasciare agire la soluzione per 10 secondi
  - Premere nuovamente il tasto caffè in modo da prelevare tutta l'acqua della vaschetta con relativo decalcificante
  - Togliere il tubo in silicone dalla vaschetta e rimetterlo nel serbatoio della macchina (Fig.1)
  - Riempire il serbatoio
  - Premendo il tasto caffè della macchina, risciacquare le parti interne con l'acqua presente nel serbatoio
- Eseguire questo trattamento in base alla tabella sotto indicata:

DUREZZA DELL'ACQUA		DECALCIFICANTE DOPO:	
fH	dH	CaCO <sub>3</sub>	Tazze (40ml)
36	20	360 mg/l	1000
18	10	180 mg/l	2000
00	0 mg/l	4000	

fH: licello francese | dH: livello tedesco | CaCO<sub>3</sub>: carbonato di calcio





## GARANZIA

La Piccola S.r.l. garantisce che la macchina è stata progettata e costruita nel rispetto delle norme vigenti, in modo particolare quelle per la sicurezza.

La GARANZIA ha la durata effettiva di ventiquattro mesi e copre integralmente le parti ritenute scadenti a causa di materiali, errata progettazione o costruzione ad insindacabile giudizio del costruttore.

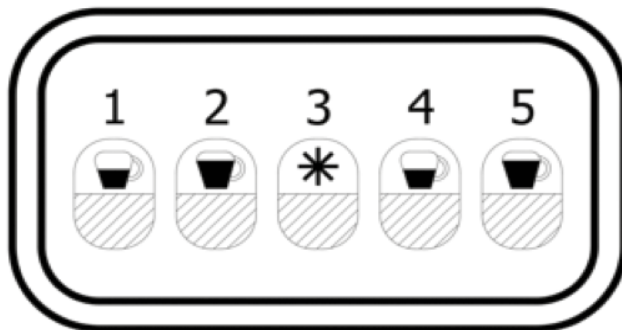
Dalla GARANZIA sono esclusi i difetti dovuti a:

- usura naturale;
- uso inappropriato e/o urti;
- **cattiva conduzione ed inosservanza delle norme di manutenzione;**
- La GARANZIA non viene applicata se alla macchina vengono apportate modifiche o vengono applicati accessori non adatti.
- Qualsiasi manomissione al prodotto, specialmente ai dispositivi di sicurezza, farà decadere immediatamente la GARANZIA e solleverà il Costruttore da qualunque responsabilità.
- La mancata osservanza delle norme di sicurezza può causare lesioni alle persone e danneggiare componenti della macchina.
- Per eventuali necessità di assistenza tecnica a carattere manutentivo si prega di rivolgersi direttamente al Costruttore.

## PROGRAMMAZIONE CENTRALINA

Questa è la tastiera presente nelle macchine automatiche (i numeri non sono presenti ma servono per identificare i pulsanti e relative posizioni delle tazzine).

Utilizzare la tastiera di sinistra per programmare; la tastiera di destra seguirà automaticamente la programmazione.





Accendere la macchina.

Posizionare le tazzine del caffè nelle varie posizioni

## REGOLARE LA QUANTITÀ NELLE POSIZIONI 1 SIMILE AL 4 E LA POSIZIONE 2 SIMILE AL 5

A. Tenere premuto il tasto 3 finché lampeggia

B. Premere il pulsante 1 a piacimento in modo da regolare l'erogazione del caffè per la "mezza tazzina". Ripremere il tasto per confermare la dose

C. Premere il pulsante 2 a piacimento in modo da regolare l'erogazione del caffè per la "tazzina piena". Ripremere il tasto per confermare la dose

D. Premere nuovamente il pulsante 3 per salvare i dati

a. Il volume della posizione 1 sarà uguale alla posizione 4

b. Il volume della posizione 2 sarà uguale alla posizione 5

## REGOLARE LA QUANTITÀ DEL CAFFÈ NELLE POSIZIONI 1- 2 - 4 - 5 SEPARATAMENTE

A. Tenere premuto il tasto 3 finché lampeggia.

B. Premere il pulsante 1 a piacimento in modo da regolare l'erogazione del caffè per la "mezza tazzina". Ripremere il tasto per confermare la dose.

C. Premere il pulsante 2 a piacimento in modo da regolare l'erogazione del caffè per la "tazzina piena". Ripremere il tasto per confermare la dose.

D. Premere il pulsante 4 a piacimento in modo da regolare l'erogazione del caffè per la "mezza tazzina". Ripremere il tasto per confermare la dose.

E. Premere il pulsante 5 a piacimento in modo da regolare l'erogazione del caffè per la "tazzina piena". Ripremere il tasto per confermare la dose.

F. Premere nuovamente il pulsante 3 per salvare i dati

a. il volume della posizione 1 sarà diverso dalla posizione 4

b. il volume della posizione 2 sarà diverso dalla posizione 5.

## RICERCA GUASTI

### GUASTO

La macchina non si accende.  
Non è possibile inserire la cialda.

Il caffè è freddo

La macchina non eroga caffè.

Perde acqua

Il caffè scende velocemente

Le guarnizioni si rompono spesso

### SOLUZIONE

Verificare che la macchina sia collegata alla rete elettrica.  
Verificare che la cialda sia compatibile.

Verificare di aver sollevato la leva in modo appropriato.  
Riscaldare le tazzine  
Attendere che la spia pronto macchina sia spenta prima di erogare caffè.

Verificare che sia presente l'acqua nel serbatoio.  
Verificare che il tubo sia inserito nel serbatoio e che non sia schiacciato.

Verificare che la cialda sia presente nella macchina.  
La guarnizione caffè (indicare apposito riferimento del disegno) potrebbe essere rotta e quindi va sostituita, oppure potrebbe essere inserita male. Per controllarla mettere il dito (a macchina fredda) sotto la guarnizione e controllare bene tutta la circonferenza.

Registrare il portacialda superiore e girare verso sinistra fino a che la leva con la cialda inserita non stringerà bene la cialda.

Ricordare ai clienti di non lasciare la cialda usata all'interno, dopo aver fatto il caffè. Altrimenti ogni volta che si estrae la cialda vecchia farà un po' di attrito e la guarnizione si usura facilmente.

**Per i guasti non con templati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, contattate il rivenditore.**

## ISTRUCTIONS FOR USE

*Keep these operating instructions in a safe place near the machine to facilitate consultation.*

### GENERAL CHARACTERISTICS

#### **State of the art coffee.**

Preparing an espresso requires much knowledge and experience: with the pod system this is possible, since anyone can prepare a true espresso coffee to perfection.

The pod is contained between two food-grade paper filters that leave no coffee powder residues and/or other impurities in the cup. The pod, packaged in modified atmosphere bags, allows you to always have a fresh coffee, with unaltered aroma and fragrance.

Compared to the traditional use of coffee beans, the pod system saves up to 15% of coffee powder. Cleanliness and hygiene are assured, together with environmentally friendly processes. Machine maintenance is minimized.

The machine needs just two minutes to heat up before being ready to brew, it also has very limited energy consumption unlike traditional bar machines, which require a heating time of several hours. All this translates into energy savings of around 60%! This machine is the only one of its kind to operate with any type of coffee since it does not require the use of accessories, such as grinders and the like.

## TECHNICAL FEATURES

	Cecilia 1 Brew Group	Cecilia 2 Groups	Cecilia speed 2 Brew Group	Cecilia speed 3 Brew Group American	Cecilia speed 4 Brew Group
Height	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm
Width	340 mm	590 mm	340 mm	590 mm	590 mm
Depth	470 mm	470 mm	470 mm	472 mm	470 mm
Weight	19 kg	27 kg	21 kg	38 kg	36 kg
Tank capacity	5 l	9 l	5 l	9 l	9 l

## ABOUT SAFETY

- This coffee machine is intended for domestic use only. Technical modifications and any illegal use are prohibited due to the risks involved! This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, mental or sensorial abilities or with insufficient experience and/or skills, unless they are under the supervision of a person responsible for their safety or have been instructed by such a person in the use of the appliance.
- Connection to the mains must be carried out in compliance with the safety regulations in force in the country of use.
- The socket to which the machine is to be connected must: conform to the type of plug installed in it.
  - be sized to comply with the data on the data plate affixed to the appliance.
  - be connected to an efficient earthing system.
- The power cord must not:
  - come into contact with any type of liquid. Danger of electric shock and/or fire.
  - be crushed and/or come into contact with sharp surfaces.
  - be used to move the machine.
  - be used if it is damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service department.
  - be handled with damp or wet hands.
  - be wound in a coil or bundle when the machine is in operation.
  - be tampered with.
- It is forbidden to:
  - install the machine in any manner other than that described.
  - insert fingers and/or other objects into the capsule compartment. Danger of burns!

- install the machine in areas where a water jet can be used.
- use the machine near flammable and/or explosive substances.
- leave plastic bags, polystyrene, nails, etc. in the reach of children as they are sources of potential hazards.
- let children play and stay near the machine. Children do not realize the dangers associated with household appliances.
- use spare parts not recommended by the manufacturer.
- make any technical changes to the machine.
- immerse the machine in any type of liquid.
- wash the machine with a water jet.
- use the machine in ways other than those described in the manual.
- use the machine in altered psychophysical conditions, that is, under the influence of drugs, alcohol, psychotropic drugs, etc.
- install the machine on top of other equipment.
- use the machine in an explosive or aggressive atmosphere or one with a high concentration of dust or oily substances suspended in the air.
- use the machine in an atmosphere at risk of fire.
- use the machine to brew substances unsuitable for its characteristics.
  - Before cleaning the machine, make sure that the plug is disconnected from the socket. Do not wash the machine with petrol and/or solvents of any kind.
  - Repairs may only be carried out by a Manufacturer Authorized Service Center and/or by specialized and trained personnel.
  - Do not block the grilles in the machine.
  - Do not place the machine near a heat source (such as stoves or radiators).
  - In case of fire, use carbon dioxide extinguishers (CO<sub>2</sub>). Do not use water or powder extinguishers.
  - The connection plug can only be connected to a female adapter having the same technical characteristics as the connection plug.
  - The appliance can be used by children aged 8 and up and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or those lacking in experience or the necessary knowledge, provided that they are under supervision or after they have received instructions relating to the safe use of the appliance. Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be carried out by children without supervision.
  - This machine is built to make espresso coffee. Be careful not to burn yourself with jets of water or with the improper use of the machine.
  - This appliance may be used by children aged 8 and up if they are supervised or instructed in the safe use and if they are aware of the dangers involved. Cleaning and normal maintenance should not be carried out by children unless they are 8 years of age or older and are supervised. Keep the appliance and the power cord out of reach of children under the age of 8.

- The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- Do not let the cord hang from tables or counters. Do not pull the plug out by the cord and do not touch it with wet hands.

## 4. INSTALLATION



**Note: There may be traces of coffee in the machine as a result of Manufacturer testing conducted to guarantee the maximum quality of the product. Before starting up the machine for the first time, the component parts must be cleaned carefully. For more details see the relevant paragraph**

We recommend that the packaging be kept for subsequent moves or transport.

- Remove the appliance from the packaging.
- Make sure that the machine rests on a flat and stable surface.
- Remove the tank and clean the interior, then fill it with fresh water.
- Connect the plug to the socket only after verifying that the electrical system complies with safety regulations and that it is earthed.
- Press the main switch on the front of the machine.
- Before the definitive start-up for consumption prepare a coffee and dispose of it and run a hot water cycle to clean the internal circuits.

### Electrical connection



**Warning: Electric current can be dangerous! Therefore, always follow the safety rules scrupulously. Never use defective wires.**

The appliance's operating voltage has been set at the factory. Check that the mains voltage corresponds to the indications on the technical data plate.

Before connecting the machine to the mains, make sure that both buttons are not pressed. Insert the plug into a suitable socket

## Filling the water tank

To operate the machine the water tank must first be filled.



**Warning: To fill the tank, always use fresh drinking water only. Hot or sparkling water can damage the machine. Before starting the machine, always check that there is enough water in it.**

- Remove the tank from the machine.
- Fill the tank with fresh drinking water.
- Insert the full tank in the machine and then insert the tube inside the tank. Check that the hose is NOT compressed and that the water does not overflow from the tank.
- Close the door.

## USING THE MACHINE

### Start up

To turn the machine on do the following:

- Press the ON/OFF button. The coffee temperature light on the front of the machine turns on. In this phase the machine is heating up.
- Immediately press the brewing button. This procedure fills the water circuit.
- After 30 seconds press the brewing button again to complete the circuit filling phase.
- Wait for the machine temperature light to turn off. At this point the machine is ready for brewing.

### Coffee brewing



**The machine works only with compatible pods. Do NOT use pods other than those recommended. Each pod can be used to brew one coffee. Do not reuse previously used pods.**



**Warning: The area in which the pods are inserted is near the boiler. DO NOT put fingers inside the compartment. Danger of burns!**

- Raise the pod holder by lifting the lever upwards.
- Insert the pod into the pod holder perfectly centered in the filter.



- Pull the lever downwards firmly to close the pod holder.
- Turn on the main switch.
- Wait for the coffee temperature light to turn off.
- Press the brewing switch. Once the desired quantity is reached, press the switch again to stop brewing.
- Once brewed, lift the lever up and immediately throw away the used pod. The machine is now ready to make another coffee.

## CAPPUCCINO PREPARATION

- Turn on the steam pump switch.
- Wait for the steam temperature light to turn off.
- Immerse the steam wand in the cup.
- Press the brewing switch. Once the desired quantity is reached, press the switch again to stop brewing.
- Wait a few moments before removing the cup.

## MAINTENANCE

- Before carrying out any maintenance operation, make sure that the power plug is disconnected from the socket and let the machine cool down.
- To refill the water tank, make sure that the machine brewing switch and the main switch are off, disconnect the power supply cable and fill the tank (Fig. 1).
- If the machine, after having pressed the brewing switch (Fig. 3) does not brew anything, switch off the brewing switch, switch off the machine, disconnect the power cord and check the water level in the tank.
- Thoroughly clean the machine at the end of each use without using solvents, alcohol, petrol or anything else that could damage the surface of the appliance.
- The machine is equipped with a filter for the suction of water from the tank. It is recommended that this filter be replaced at least once a year.
- The machine is equipped with a tray to collect any drips located under the support surface for the cups. Clean the tray after each use.
- If the machine is not used for long periods, empty the water tank.
- If the machine has not been used for long periods of time, before using it, prepare a coffee to be disposed of and run a hot water cycle to clean the internal circuits.
- Periodically check the condition of the power supply cable. If it is damaged, do not use the machine and contact the after-sales service.
- Perform periodic descaling/disinfection. To carry out this simple operation to perfection (see section DISINFECTION AND DESCALING) we recommend using the professional “La Piccola” descaler.
- Pull the lever downwards firmly to close the pod holder

## CLEANING THE MACHINE

The machine must be cleaned only when it is cold and disconnected from the mains.

- Do not use ethyl alcohol, solvents, abrasive sponges and/or aggressive chemical agents.
- Do not immerse the machine in water or dry the components in a conventional and/or microwave oven.
- Daily: It is recommended that the water in the tank be changed. Do not reuse the water recovered from the tank.
- Every 15 coffees or daily: It is recommended that

**WARNING: If descaling is not conducted regularly, the scale may cause malfunctions not covered by the warranty. Do not use vinegar, lye, salt, or formic acid as they damage the machine.**

## DISINFECTION AND DESCALING

This operation is necessary to eliminate the oils and bacteria that form as a result of limestone residues and coffee and tea oils.

- Turn on the machine.
- Pour half a liter of water into a separate container (not supplied).
- Dissolve one packet of descaling agent (supplied in the package) in the aforementioned container.
- Remove the silicone tube from the machine tank (Fig.1) and immerse it in the container with the water and dissolved descaler.
- Press the brewing button for 3 seconds.
- Leave the solution to work for 10 seconds.
- Press the brewing button again to remove all the water with the relative descaler from the container.
- Remove the silicone tube from the container and place it back in the machine tank (Fig.1).
- Fill the tank with fresh water.
- Press the brewing button on the machine to rinse the internal parts with fresh water from the tank. Perform this treatment according to the table below:

HARDNESS OF WATER		DESCALER AFTER:	
fH	dH	CaCO <sub>3</sub>	Cups (40ml)
36	20	360 mg/l	1000
18	10	180 mg/l	2000
00	0 mg/l	4000	

fH: licello francese | dH: livello tedesco | CaCO<sub>3</sub>: carbonato di calcio



## WARRANTY

La Piccola S.r.l. guarantees that the machine was designed and constructed in compliance with the regulations in force, particularly those related to safety.

The WARRANTY has an effective duration of twenty-four months and fully covers those parts considered to be defective due to materials, incorrect design or construction at the manufacturer's discretion.

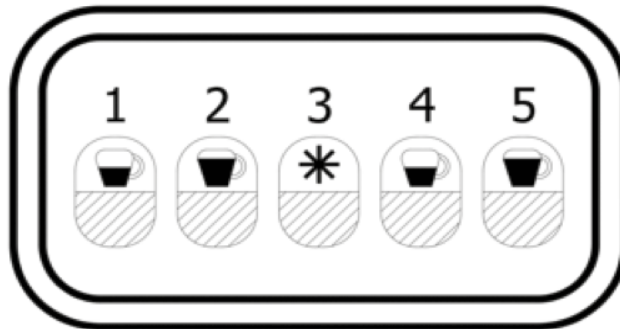
The following defects are excluded from the WARRANTY:

- natural wear and tear;
- inappropriate use and/or shocks;
- improper conduct and failure to comply with maintenance regulations.
- the WARRANTY shall not apply if changes are made to the machine or inappropriate accessories are applied.
- any tampering with the product, especially safety devices, shall immediately void the WARRANTY and relieve the Manufacturer of all liability.
- failure to follow the safety rules may cause injury to people and damage machine components.
- for any maintenance-related technical assistance needs, please contact the Manufacturer directly.

## CONTROL UNIT PROGRAMMING

This is the keypad present on the automatic machines (the numbers are not present but are used to identify the buttons and relative positions of the cups).

Use the left keypad to program; the right keypad will automatically follow the programming.



Turn on the machine.

Place the coffee cups in the relevant positions.

## ADJUST THE QUANTITY IN POSITION 1 SIMILAR TO 4 AND POSITION 2 SIMILAR TO 5

- A. Press and hold button 3 until it flashes.
- B. Press button 1 as desired to adjust the setting for a “half cup” of coffee. Press the button again to confirm the amount.
- C. Press button 2 as desired to adjust the setting for a “full cup” of coffee. Press the button again to confirm the amount.
- D. Press button 3 again to save the data.
  - a. The volume of position 1 will be different from position 4.
  - b. The volume of position 2 will be different from position 5.

## ADJUST THE QUANTITY IN POSITIONS 1- 2 - 4 - 5 SEPARATELY

- A. Press and hold button 3 until it flashes.
- B. Press button 1 as desired to adjust the setting for a “half cup” of coffee. Press the button again to confirm the amount.
- C. Press button 2 as desired to adjust the setting for a “full cup” of coffee. Press the button again to confirm the amount.
- D. Press button 4 as desired to adjust the setting for a “half cup” of coffee. Press the button again to confirm the amount.
- E. Press button 5 as desired to adjust to adjust the setting for a “full cup” of coffee. Press the button again to confirm the amount.
- F. Press button 3 again to save the data.
  - a. The volume of position 1 will be different from position 4.
  - b. The volume of position 2 will be different from position 5.

## TROUBLESHOOTING

### PROBLEM

The machine does not turn on.  
It is not possible to insert the pod.

The coffee is cold

The machine does not brew coffee

Leaks water

**Il caffè scende velocemente**

Le guarnizioni si rompono spesso

### SOLUTION

Check that the machine is connected to the mains.  
Check that the pod is compatible.

Check that you have lifted the lever properly.  
Heat the cups.

Wait until the machine temperature light turns off  
before brewing the coffee.

Check that there is water in the tank.

Check that the tube is inserted in the tank and that  
it is not compressed.

Check that there is a pod in the machine.

The coffee gasket (indicate the appropriate reference in the  
drawing) may be broken and must be replaced, or it could be  
inserted incorrectly. To check it, put your finger (with the  
machine cold) under the seal and check the entire  
circumference well.

Adjust the upper pod holder and turn it to the left until  
the lever with the inserted pod tightens the pod firmly.

Remind users not to leave the used pod inside after making  
coffee. Otherwise each time the old pod is removed it will  
create some friction and the gasket will wear out easily

**For problems not covered by the aforementioned table or if the suggested remedies do not resolve them, contact the retailer.**

## BEDIENUNGSANLEITUNG

*Heben Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort in der Nähe der Maschine auf, um leicht nachschlagen zu können.*

### ALLGEMEINE MERKMALE

#### **Kaffee nach allen Regeln der Kunst.**

Die Zubereitung eines Espressokaffees verlangt viele Kenntnisse und Erfahrung. Doch mit dem Padsystem ist jeder imstande, einen echten Espressokaffee nach allen Regeln der Kunst zuzubereiten.

Der Kaffee ist von einem Filterfließ aus zwei Zellstofflagen umschlossen, das keinerlei Pulverreste und/oder andere Unreinheiten in die Tasse gelangen lässt.

Das Pad, das unter Schutzatmosphäre verpackt ist, garantiert einen stets frischen Kaffee mit unveränderten Duft- und Aromamerkmale.

Im Vergleich zur traditionellen Verwendung von Bohnenkaffee ermöglicht das Padsystem eine Einsparung von bis zu 15% Kaffeepulver.

Neben dem offensichtlichen Umweltnutzen sind Reinigung und Hygiene gewährleistet. Die Wartung der Maschine ist auf ein Mindestmaß reduziert.

Die Maschine benötigt nur zwei Minuten für die Erhitzung vor der Kaffeeausgabe und verbraucht im Gegensatz zu traditionellen Barkaffeemaschinen, die zur Erwärmung mehrere Stunden benötigen, nur wenige Watt. Die Stromersparnis beträgt daher rund 60%! Es ist eine einzigartige Maschine, die mit extremer Einfachheit für jede Art von Espressokaffee verwendet werden kann, da sie keine Benutzung von Zubehör wie Mühlen oder Ähnlichem verlangt.

## TECHNISCHE MERKMALE

	Cecilia 1 Gruppe	Cecilia 2 Gruppe	Cecilia speed 2 Gruppen	Cecilia speed 3 Gruppen Americano	Cecilia speed 4 Gruppen
Höhe	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm
Breite	340 mm	590 mm	340 mm	590 mm	590 mm
Tiefe	470 mm	470 mm	470 mm	472 mm	470 mm
Gewicht	19 kg	27 kg	21 kg	38 kg	36 kg
Fassungsvermögen Tank	5 l	9 l	5 l	9 l	9 l

## SICHERHEITVORSCHRIFTEN

- Die Kaffeemaschine ist nur für den Gebrauch in Haushalten vorgesehen. Es dürfen keine technische Änderungen vorgenommen werden und jeder unrechtmäßige Gebrauch ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren untersagt. Das Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen mit unzureichender Kompetenz und/oder Erfahrung (einschließlich Kindern) benutzt werden, ohne dass eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person sie beaufsichtigt oder über die Bedienung des Gerätes belehrt.
- Der Anschluss an das Stromnetz muss in Übereinstimmung mit den im Betreiberland geltenden Sicherheitsbestimmungen erfolgen.
- Die Steckdose, an die die Maschine angeschlossen wird, muss: dem am Gerät angebrachten Stecker entsprechen;
  - mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Netzspannung übereinstimmen;
  - mit einer Erdung verbunden sein.
- Der Netzkabel darf nicht:
  - mit irgendeiner Art von Flüssigkeit in Berührung kommen: Gefahr von Stromschlägen und/oder Brand;
  - gequetscht werden und/oder mit scharfen Oberflächen in Kontakt kommen;
  - benutzt werden, um die Maschine zu verschieben;
  - benutzt werden, wenn es beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst ausgewechselt werden;
  - mit feuchten oder nassen Händen angefasst werden;
  - zu einem Strang gewickelt werden, während die Maschine in Betrieb ist;
  - beschädigt werden.
- Untersagt ist:
  - die Maschine anders als beschrieben aufzustellen;

- Finger und/oder Objekte in das Kapselfach zu stecken. Verbrennungsgefahr!
- die Maschine in Bereichen aufzustellen, wo ein Wasserstrahl benutzt werden kann;
- die Maschine in der Nähe entzündlicher und/oder explosiver Stoffe zu verwenden;
- Plastiktüten, Polystyrol, Nägel usw. in der Reichweite von Kindern liegen zu lassen, insofern es mögliche Gefahrenquellen sind;
- Kinder in der Nähe der Maschine spielen zu lassen. Kinder sind sich der mit Elektrogeräten verbundenen Gefahr nicht bewusst;
- vom Hersteller nicht empfohlene Ersatzteile zu verwenden;
- irgendwelche technische Änderungen an der Maschine vorzunehmen;
- die Maschine in irgendeiner Art von Flüssigkeit zu tauchen;
- die Maschine unter einem Wasserstrahl zu reinigen;
- die Maschine anders als in der Anleitung beschrieben zu gebrauchen;
- die Maschine unter einem beeinträchtigten körperlichen oder psychischen Zustand, unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol, Psychopharmaka usw. zu benutzen;
- die Maschine auf anderen Geräten aufzustellen;
- die Maschine in einer explosionsfähigen Atmosphäre oder einer Umgebung mit hoher Staubkonzentration oder öligen Luft zu verwenden;
- die Maschine in einer brandgefährdeten Umgebung zu gebrauchen;
- die Maschine zur Ausgabe von nicht bestimmungsgemäßen Substanzen zu verwenden.
- Vor der Reinigung des Geräts sicherstellen, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde; das Gerät nicht mit Benzin und/oder Lösungsmitteln reinigen.
- Reparaturen dürfen nur durch einen vom Hersteller genehmigten Kundendienst und/oder von ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Die an der Maschine vorhandenen Gitter nicht verstopfen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Heizungsanlagen (wie Öfen oder Heizkörpern) positionieren.
- Im Brandfall Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>)-Löschgeräte verwenden. Kein Wasser und keine Pulverlöschgeräte einsetzen.
- Der Netzstecker darf nur mit einem Adapter verbunden werden, der dieselben technischen Merkmale aufweist wie der Stecker.
- Unter Aufsicht bzw. nach Erhalt von Anleitungen zum sicheren Gebrauch des Geräts darf dieses von Kindern nicht unter 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, psychischen oder sensorischen Fähigkeiten bzw. mit unzureichender Kompetenz und/oder Erfahrung bedient werden. Die Reinigung und die vom Benutzer vorzunehmende Wartung darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Diese Maschine ist zur Zubereitung von Espresso konstruiert: Achten Sie darauf, sich nicht durch unsachgemäßen Gebrauch oder heißen Wasserstrahl zu verbrühen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Gefahren bewusst sind. Die Reinigung und ordentliche Wartung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden, wenn sie unbeaufsichtigt sind. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.



- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Brand, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Das Kabel nicht von Tischen oder Arbeitsflächen herabhängen lassen. Den Stecker nicht am Kabel abziehen und nicht mit nassen Händen anfassen.

## 4. INBETRIEBNAHME



**Anmerkung: In der Maschine können Kaffeespuren vorhanden sein. Diese sind auf den vom Hersteller durchgeführten Probedurchlauf zurückzuführen, um höchste Produktqualität zu garantieren. Vor der erstmaligen Inbetriebnahme der Maschine ist eine gründliche Reinigung aller Komponenten erforderlich. Für Einzelheiten siehe den entsprechenden Abschnitt.**

Es wird empfohlen, für zukünftige Transporte die Verpackung aufzubewahren.

- Das Gerät aus der Verpackung nehmen.
- Sicherstellen, dass es auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Den Wasserbehälter entnehmen und innen reinigen, danach mit Wasser füllen.
- Den Stecker in die Steckdose stecken; zuvor sicherstellen, dass die elektrische Anlage den Sicherheitsvorschriften entspricht und geerdet ist.
- Den Ein-/Aus-Schalter an der Vorderfront der Maschine drücken.
- Vor der endgültigen Inbetriebnahme sind eine Kaffeeausgabe zum Wegschütten und ein Heißwasserdurchlauf erforderlich, um die inneren Kreisläufe zu reinigen.

## Stromanschluss



**Achtung: Strom kann gefährlich sein! Halten Sie sich deshalb immer sorgsam an die Sicherheitsvorschriften. Verwenden Sie nie beschädigte Kabel.**

Die Betriebsspannung des Geräts wurde werkseitig eingestellt; es ist zu überprüfen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz ist sicherzustellen, dass keiner der beiden Schalter eingeschaltet ist. Den Stecker in eine konforme Steckdose stecken.

## Füllen des Wassertanks

Um die Maschine in Betrieb zu nehmen, muss der Wasserbehälter gefüllt sein.



**Achtung: Zum Füllen des Wassertanks stets kühles Trinkwasser verwenden; warmes und kohlenensäurehaltiges Wasser können dem Gerät schaden. Vor Inbetriebnahme der Maschine stets überprüfen, ob genug Wasser vorhanden ist.**

- Den Wassertank aus der Maschine nehmen.
- Mit frischem Trinkwasser füllen.
- Den gefüllten Tank in die Maschine einsetzen und den Schlauch in den Tank stecken; sicherstellen, dass der Schlauch NICHT gequetscht ist und der Tank nicht überläuft.
- Die Abdeckung schließen.

## GEBRAUCH DER MASCHINE

### Einschalten

Zum Einschalten und zur Herstellung der Betriebsbereitschaft wie folgt vorgehen:

- Die ON/OFF-Taste drücken; die Anzeige oben an der Maschine leuchtet auf; in dieser Phase heizt die Maschine auf.
- Sofort die Kaffeeausgabetaaste drücken; dadurch wird der Wasserkreislauf gefüllt.
- Nach 30 Sekunden erneut die Kaffeeausgabetaaste drücken, um den Füllvorgang des Kreislaufs zu beenden.
- Abwarten, bis die Kontrollleuchte „Maschine bereit“ erlischt. Nun ist die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit.

### Kaffeeausgabe



**Die Kaffeemaschine funktioniert nur mit kompatiblen Pads. Andere als die empfohlenen Pads dürfen nicht verwendet werden. Jedes Pad ist nur einmal für die Kaffeeausgabe zu verwenden; bereits benutzte Pads sollten nicht wiederverwendet werden.**



**Achtung: Der Bereich zum Einlegen der Pads befindet sich in der Nähe des Dampfkessels. Die Finger NICHT in die Öffnung stecken; Verbrennungsgefahr!**

- Den Hebel nach oben schieben, um den Padhalter zu öffnen.
- Das Pad genau in die Mitte des Filtereinsatzes legen.
- Den Hebel zum Verschließen des Padhalters kräftig nach unten ziehen.
- Den Ein-/Aus-Schalter einschalten.

- Abwarten, bis die Kaffeetemperaturanzeige erlischt.
- Die Kaffeeausgabetaste drücken. Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, die Taste erneut drücken, um die Ausgabe zu beenden.
- Nach Beenden der Kaffeeausgabe den Hebel nach oben schieben und das benutzte Pad sofort entnehmen. Die Maschine ist für eine weitere Kaffeeausgabe bereit.

## CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

- Die Einschalttaste für die Dampfpumpe drücken.
- Abwarten, bis die Dampfthermperaturanzeige erlischt.
- Die Dampfdüse in die Tasse tauchen.
- Die Kaffeeausgabetaste drücken. Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, die Taste erneut drücken, um die Ausgabe zu beenden.
- Vor Entnehmen der Tasse einen Augenblick abwarten.

## WARTUNG

- Vor Durchführung jeglicher Wartungsarbeit sicherstellen, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde, und die Espressomaschine abkühlen lassen.
- Zum Füllen des Wassertanks sicherstellen, dass die Taste für die Kaffeeausgabe und der Ein-/Aus-Schalter ausgeschaltet sind, das Netzkabel abziehen und den Wassertank füllen (Abb. 1).
- Falls die Maschine nach Drücken der Ausgabetaste (Abb. 3) keinen Kaffee ausgibt, die Ausgabetaste abschalten, die Maschine ausschalten, das Netzkabel abziehen und den Wasserstand im Tank überprüfen.
- Die Maschine nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen. Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Alkohol, Benzin oder andere Substanzen, die die Oberfläche des Geräts schädigen können.
- Die Maschine verfügt über einen Wasseransaugfilter. Es wird empfohlen, den Filter mindestens einmal jährlich zu wechseln.
- Die Maschine ist mit einer Abtropfschale unter der Tassenabstellfläche ausgestattet. Reinigen Sie die Schale nach jeder Benutzung.
- Den Wassertank leeren, wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird.
- Wurde die Maschine längere Zeit nicht benutzt, vor der Benutzung eine Kaffeeausgabe zum Wegschütten und einen Heißwasserdurchlauf ausführen, um die inneren Kreisläufe zu reinigen.
- Den Hebel nach oben schieben, um den Padhalter zu öffnen.
- Das Pad genau in die Mitte des Filtereinsatzes legen.
- Den Hebel zum Verschließen des Padhalters kräftig nach unten ziehen.
- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit überprüfen. Benutzen Sie die Maschine nicht länger, falls es Schäden aufweist, und wenden Sie sich an einen Kundendienst.
- Eine periodische Entkalkung/Desinfektion durchführen. Für eine perfekte Ausführung dieses einfachen Vorgangs (siehe Abschnitt

DESINFEKTION UND ENTKALKUNG) wird empfohlen, den professionellen „LaPiccola“-Entkalker zu verwenden.

## REINIGUNG DER MASCHINE

Die Reinigung der Maschine darf nur durchgeführt werden, wenn die Maschine kalt und vom Stromnetz getrennt ist.

- Keinen Ethylalkohol, keine Lösungsmittel, Scheuerschwämme und/oder aggressiven chemischen Reinigungsmittel verwenden.
- Die Maschine nicht in Wasser tauchen und die Komponenten nicht in einem Herd und/oder Mikrowellengerät trocknen.
- Es wird empfohlen, das Wasser im Tank täglich zu wechseln. Das Tankwasser nicht für andere Zwecke weiterverwenden.
- Es wird empfohlen, die Abtropfschale nach 15 Kaffe Zubereitungen bzw. täglich herauszunehmen und sorgfältig zu reinigen.
- Die Maschine wöchentlich mit einem feuchten Tuch reinigen.

**ACHTUNG: Die nicht regelmäßige Durchführung der Entkalkung kann Betriebsbeeinträchtigungen verursachen, die nicht von der Garantie gedeckt sind. Keinen Essig, keine Lauge, Ameisensäure und kein Salz verwenden, da sie die Maschine beschädigen.**

## DESINFEKTION UND ENTKALKUNG


Dieser Vorgang ist erforderlich, um die Fette und Bakterien, die sich durch Kalkablagerungen und Kaffee- bzw. Teeöle bilden, zu entfernen.

- Die Maschine einschalten.
- Einen halben Liter Wasser in einen gesonderten Behälter gießen (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Eine Tüte Entkalker (im Lieferumfang enthalten) darin auflösen
- Den Silikonschlauch aus dem Wassertank der Maschine herausziehen (Abb.1) und in den Behälter mit Wasser und gelöstem Entkalker tauchen *Premere il tarso caffè per 3 secondi*
- Die Kaffeeausgabetaste 3 Sekunden lang gedrückt halten
- Die Lösung 10 Sekunden wirken lassen
- Die Kaffeeausgabetaste erneut drücken, um das ganze Wasser aus dem Behälter mit dem Entkalker zu entnehmen
- Den Silikonschlauch aus dem Behälter herausnehmen und in den Wassertank der Maschine zurückstecken (Abb.1)
- Den Wassertank füllen
- Durch Drücken der Kaffeeausgabetaste die inneren Teile mit dem Wasser aus dem Tank spülen

Diese Behandlung nach folgender Tabelle durchführen:

WASSERHÄRTE:		ENTKALKUNG NACH:	
fH	dH	CaCO <sub>3</sub>	Tassen (40ml)
36	20	360 mg/l	1000
18	10	180 mg/l	2000
00	0 mg/l	4000	

fH: französische Grad | dH: deutsche Grad | CaCO<sub>3</sub>: Kalk



## GARANTIE

La Piccola S.r.l. gewährleistet, dass die Maschine in Einhaltung der geltenden Vorschriften, insbesondere der Sicherheitsvorschriften, konzipiert und hergestellt wurde.

Die GARANTIE hat eine Dauer von vierundzwanzig Monaten und deckt vollständig alle Teile, die nach dem Urteil des Herstellers aufgrund von Material-, Konzeptions- oder Herstellungsfehlern mangelhaft sind.

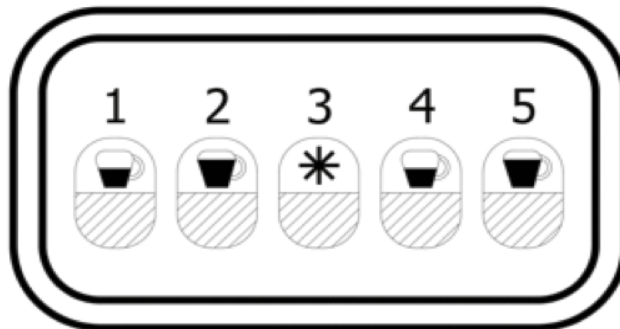
Aus der GARANTIE ausgeschlossen sind Mängel infolge von:

- natürlicher Abnutzung;
- unsachgemäßem Gebrauch und/oder Stößen;
- mangelhafter Durchführung bzw. Nichteinhaltung der Wartungsregeln.
- Die GARANTIE gilt nicht, wenn Änderungen an der Maschine vorgenommen oder ungeeignete Zubehörteile verwendet wurden.
- Jede Manipulation des Produkts, insbesondere der Sicherheitsvorrichtungen, führt zu einem sofortigen Erlöschen der GARANTIE und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften kann Verletzungen verursachen und Komponenten der Maschine beschädigen.
- Bei eventuellem Bedarf an technischer Unterstützung bezüglich der Wartung wenden Sie sich bitte direkt an den Hersteller.

## PROGRAMMIERUNG DES STEUERGERÄTS

Dies ist die Tastenleiste an den automatischen Espressomaschinen (die Zahlen erscheinen nicht am Gerät, sondern dienen zur Bezeichnung der Tasten und entsprechenden Tastenpositionen).

Verwenden Sie zur Programmierung die linken Tasten; die rechten passen die Programmierung automatisch entsprechend an.



Die Maschine einschalten.  
Kaffeetassen an die entsprechenden Positionen stellen.

## EINSTELLUNG DER MENGE IN DER POSITION 1 WIE 4 UND DER POSITION 2 WIE 5

- A. Die Taste 3 gedrückt halten, bis sie blinkt.
- B. Die Taste 1 drücken, um die gewünschte Menge Kaffee für die „halbe Tasse“ einzustellen. Zum Bestätigen der Dosis die Taste erneut drücken.
- C. Die Taste 2 drücken, um die gewünschte Menge Kaffee für die „volle Tasse“ einzustellen. Zum Bestätigen der Dosis die Taste erneut drücken.
- D. Zum Speichern der Einstellungen die Taste 3 erneut drücken.
  - a. Die Menge der Position 1 entspricht der von Position 4.
  - b. Die Menge der Position 2 entspricht der von Position 5.

## GETRENNTE EINSTELLUNG DER KAFFEEMENGE FÜR DIE POSITIONEN 1 - 2 - 4 - 5

- A. Die Taste 3 gedrückt halten, bis sie blinkt.
- B. Die Taste 1 drücken, um die gewünschte Menge Kaffee für die „halbe Tasse“ einzustellen. Zum Bestätigen der Dosis die Taste erneut drücken.
- C. Die Taste 2 drücken, um die gewünschte Menge Kaffee für die „volle Tasse“ einzustellen. Zum Bestätigen der Dosis die Taste erneut drücken.
- D. Die Taste 4 drücken, um die gewünschte Menge Kaffee für die „halbe Tasse“ einzustellen. Zum Bestätigen der Dosis die Taste erneut drücken.
- E. Die Taste 5 drücken, um die gewünschte Menge Kaffee für die „volle Tasse“ einzustellen. Zum Bestätigen der Dosis die Taste erneut drücken.
- F. Zum Speichern der Einstellungen die Taste 3 erneut drücken.
  - a. Die Menge der Position 1 ist nicht gleich der von Position 4
  - b. Die Menge der Position 2 ist nicht gleich der von Position 5

## STÖRUNGSBEHEBUNG

### STÖRUNG

Die Maschine geht nicht an.

Das Pad lässt sich nicht einlegen.

Der Kaffee ist kalt

Die Maschine gibt keinen Kaffee aus

Die Maschine verliert Wasser

Der Kaffee tritt zu schnell aus

Die Dichtungen gehen oft kaputt

### LÖSUNG

Überprüfen, ob die Maschine ans Stromnetz angeschlossen ist.

Überprüfen, ob das Pad kompatibel ist.  
Überprüfen, ob der Hebel richtig hochgestellt wurde.

Tassen vorwärmen.  
Vor der Kaffeeausgabe abwarten, bis die Betriebsbereitschaftsanzeige erlischt.

Sicherstellen, dass Wasser im Tank ist.  
Sicherstellen, dass der Schlauch im Tank steckt und nicht gequetscht ist.  
Überprüfen, ob ein Pad eingelegt wurde.

Die Dichtung könnte falsch eingelegt oder kaputt und folglich zu ersetzen sein. Zur Kontrolle den Finger (bei kalter Maschine) unter den Dichtungsring stecken und den gesamten Umfang gründlich überprüfen.

Den oberen Padhalter durch Drehen nach links einstellen, bis der Hebel den eingelegten Pad fest umschließt.

Pads nach der Kaffeezubereitung nie in der Maschine lassen. Sonst entsteht jedes Mal beim Herausnehmen der Pads eine gewisse Reibung und die Dichtungen nutzen sich schneller ab.

**Bei Störungen, die in der vorstehenden Tabelle nicht aufgeführt sind oder sich durch die empfohlenen Mittel nicht lösen lassen, kontaktieren Sie Ihren Händler.**

## INSTRUCCIONES DE USO

*Guarde estas instrucciones de uso en un lugar seguro cerca de la máquina para facilitar la consulta.*

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### **Preparación de café de alta calidad.**

Preparar un expreso requiere mucho conocimiento y experiencia: con el sistema de cápsulas esto se hace posible para todos ya que cualquiera puede preparar un verdadero café expreso a la perfección.

La cápsula está contenida entre dos filtros de papel de grado alimenticio que no dejan residuos de café molido u otras impurezas en la taza.

La cápsula, empaquetada en contenedores de atmósfera modificada permite tener siempre un café fresco, con su aroma y fragancia inalterados.

En comparación con el uso tradicional de los granos de café, el sistema de cápsulas ahorra hasta un 15% de café. La limpieza y la higiene están aseguradas, así como el uso de procesos compatibles con el ambiente. La máquina requiere por demás muy poco mantenimiento.

La máquina necesita solo dos minutos para calentarse antes de estar lista para la erogación. Tiene por demás un consumo de energía muy limitado, a diferencia de las máquinas tradicionales de los bares que requieren un tiempo de calentamiento de varias horas. ¡Todo esto se traduce en un ahorro de energía de hasta un 60%! Esta máquina es la única de su tipo que funciona con cualquier tipo de café ya que no requiere el uso de accesorios, como molinillos o sistemas similares.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Cecilia 1 Grupo Erogador	Cecilia 2 Grupos Erogadores	Cecilia speed 2 Grupos Erogadores	Cecilia speed 3 Grupos Erogadores Americana	Cecilia speed 4 Grupos Erogadores
Altura	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm
Anchura	340 mm	590 mm	340 mm	590 mm	590 mm
Profundidad	470 mm	470 mm	470 mm	472 mm	470 mm
Peso	19 kg	27 kg	21 kg	38 kg	36 kg
Capacidad del tanque	5 l	9 l	5 l	9 l	9 l

## ACERCA DE LA SEGURIDAD

- Esta máquina de café está diseñada para uso doméstico solamente. Modificaciones técnicas o cualquier uso no permitido están prohibidos debido a los riesgos involucrados. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con experiencia y/o habilidades insuficientes, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidas adecuadamente.
- La conexión a la red eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país de uso.
- La toma de corriente a la que se conecta la máquina debe: ser compatible con el tipo de enchufe de la máquina.
  - ser capaz de suministrar la energía suficiente indicada en la placa de la máquina.
  - estar conectada a un sistema de tierra adecuado.
- El cable de alimentación no debe:
  - entrar en contacto con ningún tipo de líquido debido al peligro de descarga eléctrica o incendio;
  - ser aplastado o entrar en contacto con superficies afiladas;
  - ser utilizado para mover la máquina;
  - ser utilizado si está dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado por el fabricante mismo;
  - manipularse con las manos húmedas o mojadas;
  - ser enrollado en una bobina o paquete cuando la máquina está en funcionamiento;
  - ser alterado o modificado.
- Está prohibido:
  - instalar la máquina de una manera que no sea la indicada.

- insertar los dedos u otros objetos en el compartimiento de la cápsula. ¡Peligro de quemaduras!
- instalar la máquina en áreas donde un chorro de agua accidental cree peligro.
- utilizar la máquina cerca de sustancias inflamables o explosivas.
- dejar bolsas de plástico, de poliestireno, clavos, etc. al alcance de los niños, ya que son fuentes de peligros potenciales.
- dejar que los niños jueguen y permanezcan cerca de la máquina. Los niños no se dan cuenta de los peligros asociados con los electrodomésticos.
- utilizar repuestos no recomendados por el fabricante.
- hacer modificaciones a la máquina.
- sumergir la máquina en cualquier tipo de líquido.
- limpiar la máquina con un chorro de agua.
- utilizar la máquina de formas distintas a las descritas en el manual.
- utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas, es decir, bajo la influencia de drogas, alcohol, drogas psicotrópicas, etc.
- instalar la máquina encima de otros aparatos.
- utilizar la máquina en una atmósfera explosiva o agresiva o con una alta concentración de polvo o de sustancias oleosas suspendidas en el aire.
- utilizar la máquina en un ambiente con riesgo de incendio.
- utilizar la máquina para elaborar sustancias inadecuadas por sus características.
- Antes de limpiar la máquina asegúrese que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente. No limpie la máquina con gasolina o disolventes de algún tipo.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por un centro de servicio autorizado por el fabricante o por personal especializado y capacitado.
- No bloquee las rejillas en la máquina.
- No coloque la máquina cerca de una fuente de calor (como estufas o radiadores).
- En caso de incendio, utilice extintores de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). No utilice extintores de agua o polvo.
- El enchufe de la máquina solo se debe conectar a una toma de corriente o adaptador hembra que tenga las mismas características técnicas que el enchufe mismo.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o sin los conocimientos necesarios, siempre que estén bajo supervisión o después de haber recibido instrucciones adecuadas sobre el uso seguro del aparato. La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Esta máquina está construida para hacer café expreso. Opere con cuidado para no quemarse con chorros de agua caliente o por un uso indebido de la máquina.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años con supervisión o instruidos sobre el uso seguro y si están al corriente de los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento normal no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No deje que el cable cuelgue de mesas o mostradores. No tire del enchufe por el cable y no lo toque con las manos mojadas.

## 4. INSTALACIÓN



**Nota: Podrían haber trazas de café en la máquina como resultado de las pruebas realizadas por el fabricante para garantizar la máxima calidad del producto. Antes de poner en marcha la máquina por primera vez, es necesario limpiar los componentes con cuidado; para más detalles ver el párrafo correspondiente.**

Le recomendamos que guarde el embalaje para el almacenaje o transporte del aparato.

- Saque la máquina del embalaje.
- Asegúrese de que la máquina esté apoyada sobre una superficie plana y estable.
- Retire el tanque, limpie su interior y luego llénelo con agua.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente solo después de verificar que el sistema eléctrico cumpla con las normas de seguridad y que esté conectado a tierra.
- Presione el interruptor principal en la parte frontal de la máquina.
- Antes de preparar un café para beber es necesario preparar un café, desecharlo y ejecutar un ciclo de agua caliente para limpiar los circuitos internos.

### Conexión eléctrica



**Advertencia: ¡La corriente eléctrica puede ser peligrosa! Por lo tanto, siempre siga las reglas de seguridad al pie de la letra. Nunca utilice cables defectuosos.**

La tensión de funcionamiento del aparato es aquella establecida por el fabricante. Asegúrese que la tensión de la red corresponda a la indicada en la placa de la máquina. Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, asegúrese de que ambos botones interruptores estén en la posición de apagado. Inserte el enchufe en la toma de corriente.

## Llenado del tanque de agua

Para operar la máquina, primero se debe llenar el tanque de agua.



**Advertencia: para llenar el tanque, use siempre agua potable fría. El agua caliente o con gas puede dañar la máquina. Antes de encender la máquina, siempre verifique que haya suficiente agua en ella.**

- Retire el tanque de la máquina.
- Llene el tanque con agua potable fría.
- Inserte el tanque lleno en la máquina y luego inserte el tubo dentro del tanque. Compruebe que el tubo NO esté comprimido y que el agua no se derrame del tanque.
- Cierre la compuerta.

## USO DE LA MÁQUINA

### Puesta en marcha

Para encender la máquina haga lo siguiente:

- Presione el botón ON/OFF. Se encenderá la luz de la temperatura de la máquina en la parte frontal de la máquina misma. En esta fase la máquina se estará calentando.
- Inmediatamente presione el botón de erogación. Este procedimiento llenará el circuito de agua.
- Después de 30 segundos, presione nuevamente el botón de erogación para completar la fase de llenado del circuito.
- Espere a que la luz de temperatura de la máquina se apague. A este punto la máquina está lista para erogar el café.

### Erogación del café



**La máquina solo funciona con cápsulas compatibles. Está prohibido utilizar otras cápsulas que no sean las recomendadas. Cada cápsula puede ser utilizada para preparar un café. No reutilizar las capsulas.**



**Advertencia: El área en la que se insertan las cápsulas está cerca de la caldera. NO ponga los dedos dentro del compartimiento. ¡Peligro de quemaduras!**

- Levante el soporte de la cápsula levantando la palanca hacia arriba.
- Inserte la cápsula en el soporte perfectamente centrado en el filtro.
- Empuje la palanca hacia abajo firmemente para cerrar el soporte de la cápsula.

- Encienda el interruptor principal.
- Espere a que la luz de temperatura de la máquina se apague.
- Presione el interruptor de erogación. Una vez alcanzada la cantidad deseada, vuelva a presionar el interruptor para detener la erogación.
- Una vez que el café haya sido erogado, levante la palanca e inmediatamente deseche la cápsula usada. La máquina ya estará lista para hacer otro café.

## PREPARACIÓN DE UN CAPPUCCINO

- Encienda el interruptor de la bomba de vapor.
- Espere a que se apague la luz de temperatura del vapor.
- Introduzca la lanza de vapor en la taza.
- Presione el interruptor de erogación. Una vez que se alcanza la cantidad de vapor deseado, presione el interruptor nuevamente para detener la erogación del vapor.
- Espere unos instantes antes de sacar la taza.

## MANTENIMIENTO

- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, asegúrese de que el enchufe de alimentación esté desconectado de la toma de corriente y deje que la máquina se enfríe.
- Para volver a llenar el tanque de agua, asegúrese de que el interruptor de preparación de la máquina y el interruptor principal estén apagados, desconecte el cable de alimentación y llene el tanque (Fig. 1).
- Si la máquina, después de haber presionado el interruptor de erogación (Fig. 3) no eroga nada, apague el interruptor de erogación, apague la máquina, desconecte el cable de alimentación y verifique el nivel de agua en el tanque.
- Limpie a fondo la máquina al final de cada uso sin usar disolventes, alcohol, gasolina o cualquier otra sustancia que pueda dañar la superficie del aparato.
- La máquina está equipada con un filtro para la aspiración de agua del tanque. Se recomienda reemplazar el filtro al menos una vez al año.
- La máquina está equipada con una bandeja para recoger el goteo. La misma se encuentra debajo de la superficie de apoyo de las tazas. Limpie la bandeja después de cada uso.
- Si la máquina no se utiliza durante períodos prolongados, vacíe el tanque de agua.
- Si la máquina no se ha utilizado durante largos períodos de tiempo, antes de usarla, prepare un café para desechar y ejecute un ciclo de agua caliente para limpiar los circuitos internos.
- Levante el soporte de la cápsula levantando la palanca hacia arriba.
- Inserte la cápsula en el soporte perfectamente centrado en el filtro.
- Empuje la palanca hacia abajo firmemente para cerrar el soporte de la cápsula.
- Compruebe periódicamente el estado del cable de alimentación. Si está dañado, no utilice la máquina y póngase en contacto con el servicio de postventa.
- Realizar la descalcificación/desinfección periódica. Para llevar a cabo esta simple operación como debido (consulte la sección DESINFECCIÓN Y DESCALCIFICACIÓN), le recomendamos que utilice el descalcificador profesional “La Piccola”.

## LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

La máquina debe limpiarse solo cuando esté fría y desconectada de la red eléctrica.

- No utilice alcohol etílico, disolventes, esponjas abrasivas o agentes químicos agresivos.
- No sumerja la máquina en agua ni seque los componentes en un horno sea convencional o de microondas.
- Diariamente: se recomienda cambiar el agua del tanque. No reutilice el agua recuperada del tanque.
- Cada 15 cafés o diariamente: se recomienda retirar la bandeja de goteo y lavarla a fondo.
- Limpie la máquina semanalmente con un paño húmedo.

**ADVERTENCIA: Si la descalcificación no se lleva a cabo regularmente, las incrustaciones pueden causar fallas de funcionamiento que no están cubiertas por la garantía. No use vinagre, lejía, sal o ácido fórmico ya que dañan la máquina.**

## DESINFECCIÓN Y DESCALCIFICACIÓN


Esta operación es necesaria para eliminar los aceites y bacterias que se forman como resultado de las incrustaciones de calcio y los residuos de aceites de café y té.

- Encienda la máquina.
- Vierta medio litro de agua en un recipiente separado (no suministrado).
- Disuelva un paquete de agente desincrustante (suministrado en el paquete) en el contenedor mencionado anteriormente.
- Retire el tubo de silicona del tanque de la máquina (Fig. 1) y sumérjalo en el recipiente con el agua y el descalcificador disuelto.
- Presione el botón de preparación durante 3 segundos.
- Deje que la solución funcione durante 10 segundos.
- Presione el botón de erogación nuevamente para eliminar toda el agua con el descalcificador del recipiente.
- Retire el tubo de silicona del recipiente y vuelva a colocarlo en el tanque de la máquina (Fig.1).
- Llene el tanque con agua fría.
- Presione el botón de erogación de la máquina para enjuagar las partes internas con el agua del tanque.

Realice este tratamiento de acuerdo a la siguiente tabla:

DUREZA DEL AGUA		DESCALCIFICADOR LUEGO DE:
fH	dH	CaCO <sub>3</sub> Tazas (40ml)
36	20	360 mg/l 1000
18	10	180 mg/l 2000
00	0 mg/l	4000

fH: nivel francés | dH: nivel alemán | CaCO<sub>3</sub>: carbonato de calcio



## GARANTÍA

La Piccola Srl garantiza que la máquina fue diseñada y construida de acuerdo con las regulaciones vigentes, particularmente aquellas relacionadas con la seguridad.

La GARANTÍA tiene una duración efectiva de veinticuatro meses y cubre completamente aquellas partes que se consideren defectuosas debido a fallas en los materiales, de diseño o de construcción a discreción del fabricante.

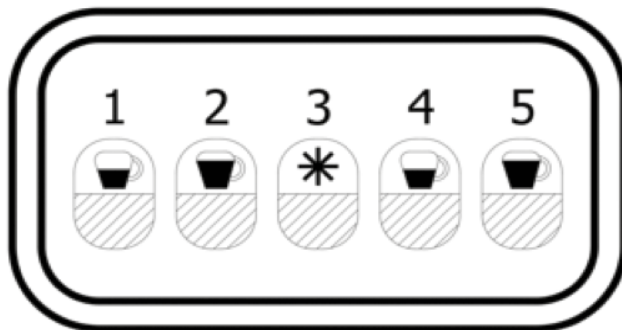
Los siguientes defectos están excluidos de la GARANTÍA:

- desgaste natural;
- uso inapropiado o daños por golpes;
- conducta inadecuada o incumplimiento de las normas de mantenimiento;
- la GARANTÍA no se aplicará si se realizan cambios en la máquina o si se aplican accesorios inapropiados.
- Cualquier alteración del producto, especialmente referentes a los dispositivos de seguridad, anulará inmediatamente la GARANTÍA y eximirá al Fabricante de toda responsabilidad.
- El incumplimiento de las normas de seguridad puede causar lesiones a personas y dañar los componentes de la máquina.
- Para recibir asistencia técnica relacionada con el mantenimiento, comuníquese directamente con el fabricante.

## PROGRAMACIÓN DE LA UNIDAD DE CONTROL

Esta es la botonera presente en las máquinas automáticas (los números no están presentes, se usan solo para identificar los botones y las posiciones relativas de las tazas).

Use la botonera en el lado izquierdo para programar; la botonera del lado derecho seguirá automáticamente la programación.



Encienda la máquina.

Coloque las tazas de café en las posiciones pertinentes.

## CALIBRE LA CANTIDAD EN LA POSICIÓN 1 SIMILAR A 4 Y LA POSICIÓN 2 SIMILAR A 5

A. Mantenga presionado el botón 3 hasta que parpadee.

B. Presione el botón 1 como desee para calibrar la configuración para “media taza” de café. Presione nuevamente el botón para confirmar la cantidad.

C. Presione el botón 2 como desee para calibrar la configuración para una “taza llena” de café. Presione nuevamente el botón para confirmar la cantidad.

D. Presione nuevamente el botón 3 para guardar los datos.

a. El volumen de la posición 1 será diferente al de la posición 4.

b. E volumen de la posición 2 será diferente al de la posición 5.

## CALIBRE DE LA CANTIDAD EN LAS POSICIONES 1- 2 - 4 - 5 SEPARADAMENTE

A. Mantenga presionado el botón 3 hasta que parpadee.

B. Presione el botón 1 como desee para calibrar la configuración para “media taza” de café. Presione nuevamente el botón para confirmar la cantidad.

C. Presione el botón 2 como desee para calibrar la configuración para una “taza llena” de café. Presione nuevamente el botón para confirmar la cantidad.

D. Presione el botón 4 como desee para calibrar la configuración de “media taza” de café. Presione nuevamente el botón para confirmar la cantidad.

E. Presione el botón 5 como desee para calibrar la configuración de una “taza llena” de café. Presione nuevamente el botón para confirmar la cantidad.

F. Presione nuevamente el botón 3 para guardar los datos.

a. El volumen de la posición 1 será diferente al de la posición 4.

b. E volumen de la posición 2 será diferente al de la posición 5.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### PROBLEMA

La máquina no se enciende.  
No es posible insertar la cápsula.

El café sale frío

La máquina no eroga café

Fugas de agua

El café sale demasiado rápido

Las juntas se rompen a menudo

### SOLUCIÓN

Compruebe que la máquina esté conectada a la red eléctrica.  
Compruebe que la cápsula sea compatible.

Compruebe que haya levantado la palanca correctamente.  
Calentar las tazas.

Espere hasta que la luz de temperatura de la máquina se apague antes de preparar el café.

Compruebe que haya agua en el depósito. Compruebe que el tubo de silicona esté colocado en el tanque y que no esté aplastado o comprimido.

Compruebe que haya una capsula en la máquina.

La junta de café (indique la referencia apropiada en el dibujo) puede romperse y debe reemplazarse, o podría haberse instalado incorrectamente. Para comprobarlo, coloque su dedo (con la máquina fría) debajo de la junta y verifique bien toda la circunferencia.

Ajuste el soporte de la cápsula superior y gírelo hacia la izquierda hasta que la palanca con la cápsula insertada apriete firmemente la cápsula.

Recuerde a los usuarios que no deben dejar la cápsula usada adentro de la máquina después de hacer un café. De lo contrario, cada vez que se retira la cápsula vieja, se creará una cierta fricción y la junta se desgastará fácilmente.

**Para problemas no cubiertos por la tabla anterior o si las soluciones sugeridas no los resuelven, comuníquese con el vendedor.**

## 一般的な特徴

### 職人技のコーヒー

エスプレッソコーヒーを淹れるには多くの知識と経験が必要とされます。このカフェポッドシステムは、どなたでも職人技のコーヒーを淹れることを可能にしました。

カフェポッドは食用紙の二重フィルター構造になっており、カップにコーヒーパウダーやその他の不純物を残しません。カフェポッドはリニューアルされた梱包で、いつでも特徴的なアロマと不変の香りを持つ新鮮なコーヒーをお届けします。従来のコーヒー豆の使用に比べて、カフェポッドシステムはコーヒーパウダーを15%節約することを可能にしました。環境面にも配慮され、清潔さと衛生面にも優れ、マシンのメンテナンスは最小限に抑えられています。

従来品の同様な機器が使用までに数時間かかるのとは異なり、この機器が使用開始までに必要な時間はわずか2分程で、しかも

電気消費量はわずかです。

よって、約60%の電力を抑えることができます。このタイプの機器として唯一無二のカフェポッドは、コーヒーミルなどの付属品を一切必要とせず、とても簡単にどなたでも、あらゆるタイプのコーヒーを入れることができます。

## 技術的な特徴

	Cecilia 1 gruppo	Cecilia 2 gruppi	Cecilia speed 2 gruppi	Cecilia speed 3 gruppi Americana	Cecilia speed 4 gruppi
高さ	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm	440 mm
幅	340 mm	590 mm	340 mm	590 mm	590 mm
奥行き	470 mm	470 mm	470 mm	472 mm	470 mm
重さ	19 kg	27 kg	21 kg	38 kg	36 kg
タンク容量	5 l	9 l	5 l	9 l	9 l

## 安全上の注意事項

- ・本製品は家庭で使用するためのコーヒー抽出機器です。技術的変更を加えたり、本来の使用目的以外の違法使用をしてください。この装置は、お子様や身体的、精神的、感覚的能力に制限をお持ちの方、取り扱いに不慣れな方が使用する場合には、必ず取り扱いに注意し、責任を持てる方が介助してください。
- ・電力網への接続はご使用になる国の現行の安全基準に従ってください。
- ・マシンを繋ぐコンセントは以下のように適合する同一タイプのものを使用してください；
  - 装置上のプレートの記載に見合ったものをご使用ください。
  - 十分なアース設備に接続されていることを確認してください。
- ・電源コードは：
  - いかなる液体物にも近づけないでください。感電や発火の危険があります。
  - つぶれたり、尖った場所に近づけない。
  - マシンを移動させるのに使用しない。
  - 破損した際には使用せず、製造者またはカスタマーサービスに修理をご依頼ください。
  - 濡れた手で取り扱わない。
  - マシンの電源が入った状態で、束ねたまま使用しない
- ・加工しない。
- ・禁止事項：
  - 本書に記述された以外の方法でマシンを設置しない。
  - カフェポッド挿入口に指やその他の物を入れないでください、やけどの恐れがあります。
  - 水しぶきがかかるところに設置しないでください。
  - 可燃性、爆発性のある物質の近くでマシンを使用しない。

- 子供の手の届くところにビニール袋、発泡スチロール、釘などの危険の原因となるものを置かない。
  - マシンの近くで子供を遊ばせたり、とどまらせない。子供には電化製品が引き起こす危険を理解できません。（子供の手の届くところに 機器を設置しないでください。）
  - 製造会社が推奨しない交換部品を使用しない。（正規部品以外は使用しないでください）
  - いかなる技術的改造も施さない。  
(勝手に 改造をしないでください。)
  - マシンをいかなる液体物にも浸さない。  
(機器を水等、液体につけないでください。)
  - ウォータージェットで機器を洗浄しない。
  - 本書に書かれている方法以外で機器を使用しない。
  - ドラッグ、アルコール、向精神薬などの影響下の酩酊状態で使用しない。
- 
- 他の器具の上に設置しない。
  - 爆発性ガス、化学ガス、大量のほこり、油性物質が空気中に浮遊する状態でマシンを使用しない。
- 
- 発火のおそれがある場所で使用しない。
  - マシンの特性に適さない物質の供給に使用しない。
  - ・ マシンを清掃する前には必ず電源プラグを抜き、ベンジンやいかなる種類の溶剤も使用しない。
  - ・ 全ての修理は製造業者によって承認されたサービスセンター、もしくは専門の訓練を受けた作業員によって行ってください。
  - ・ マシンに配置されたグリッドを遮らない。
  - ・ 暖房装置の近くに設置しない。
  - ・ 火災の際は二酸化炭素消火器を使用し、水や粉末消火器を使用しない。
  - ・ 接続プラグは同じ技術特性を持つメスアダプタにのみ接続してください。
  - ・ 装置は8歳以上の子供、身体的、感覚的、精神的能力に制限をお持ちの方、取り扱いに不慣れな方が使用する場合には必ず責任者が介助するか、装置の安全な使用法を訓練して習得してください。清掃や点検を行う使用者が子供の際は、必ず責任者が監督してください。
  - ・ 本製品はエスプレッソコーヒーを作るためのものです、水しぶきでのやけどや不適切な使用に気をつけてください。
- 
- ・ この装置は責任者の監督下の8才以上の子供、または安全に使用ができ危険についての自覚がある子供のみ使用できません。清掃や通常点検の作業は、責任者の監督下の8才以上の子供のみ行えます。装置や電源コードは8才未満の子供の手の届くところに置かないでください。
  - ・ 製造元が推奨していない付属品、不正規品を使用すると、火災、感電、怪我を引き起こす可能性があります。
  - ・ テーブルやカウンターから電源コードをぶら下げたままにしないでください。
- 電源コードを持ってプラグを抜かない。濡れた手で電源プラグを触らない。

## 4. 設置



**注意：**ご使用前に機器の中にコーヒーの痕跡があるかもしれませんが、これらは製品の最高品質を保証するために製造者によって行われたテストによるものです。初めてマシンを起動する前に、構成部品の正確なクリーニングを行ってください。；詳しくは取扱説明書の関連項目を参照にしてください。

今後の移動や輸送のために梱包を保管することをお勧めします。

- 装置を梱包から取り出す。
- マシンが平らで安定した場所に置かれていることを確認する。
- 給水タンクを取り外して内側を洗ってから、水で満たす。
- 電源プラグをコンセントに接続する；回線が安全基準に準拠し、アースに接続されていることを確認する。
- マシン前面にある電源スイッチを押す。
- 最終試運転の前に内部洗浄のため、コーヒーを除去するための抽出と湯通しを行う必要があります。

### 電源に接続する



**注意：**電流は危険です、そのため常に安全規制に慎重に従ってください。壊れたケーブルは絶対に使用しないでください。。

装置の動作電圧は工場で設定されています；電源電圧が技術データタグの指示に対応していることを確認する必要があります。マシンを電源に接続する前に、両方のボタンが押されていないことを確認して、適切なコンセントに電源プラグを差し込みます。

### 水をセットする

マシンをお使いいただくためには、給水タンクをいっぱいにする必要があります。



**注意：**給水タンクは、常に新鮮な飲料水だけを使用してください；熱湯や炭酸水はマシンを損傷する恐れがあります。マシンを起動する際には、常に十分な水があることを確認してください。

- ・ 給水タンクをマシンから取り外す。

- ・ 給水タンクに新鮮な飲料水を入れる。
- ・ 満タンの給水タンクをマシンにセットしてから、チューブをタンクの内側へ挿入し；チューブがつぶれていないこと、水が給水タンクから溢れていないことを確認する。
- ・ 扉を閉める。

## マシンの使用

### 電源を入れる

次の手順でマシンの電源を入れて動作させてください：

- ・ ON/OFFボタンを押す；マシン上のライトが点灯します；この段階でマシンは加熱しています。
  - ・ すぐにコーヒーボタンを押してください；この手順で水路に水が補充されます。
  - ・ 30秒後にもう一度コーヒーボタンを押してください、水路への補充を完了します。
- ・ マシンの準備完了ランプが消えるのを待ちます；この時点でマシンはコーヒー抽出の準備が来ています。

### コーヒーを抽出する



マシンは互換性のあるカフェポッドでのみ動作します。推奨されていないポッドは使用しないでください。各ポッドはコーヒーの抽出に1回のみ使用できます、再利用しないでください。



**注意：** コーヒーポッドの挿入口はボイラーの近くにあります。やけどの恐れがありますので、指を入れしないでください。

- レバーを上げてポッドホルダーを上げる。
  - フィルターがきちんと中心へ来るように、ポッドホルダーへポッドをセットする。
- ・ レバーをしっかりと引き下げて、ポッドホルダーを閉じます。
- 電源スイッチを入れます。
  - コーヒー温度ランプが消えるのを待ちます。
  - 抽出スイッチを押します；お好みの量に達したら再度スイッチを押します、抽出が止まります。
  - 抽出が完了したら、レバーを上げて使用済みのポッドを捨てます。

## カプチーノをつくる

- スチームポンプの点火スイッチを入れる。
- スチーム温度ランプが消えるのを待ちます。
- カップにスチームノズルを差し込みます。
- 抽出ボタンを押します；お好みの量に達したら再度ボタンを押します、抽出が止まります。
- カップを動かす前に少し待ってください。

## メンテナンス

- いかなるメンテナンス作業を行う時にも、事前に電源プラグがコンセントから外れていることを確認し、マシンが冷えるのを待ってください。
- 給水タンクを満タンにする際には、マシンの抽出スイッチと電源スイッチが消えていることを確認し、電源コードを抜いてから給水作業を行ってください。
- 抽出スイッチを押してもマシンが抽出を開始しない場合は、抽出スイッチをOFFにし、マシンの電源も落として電源コードを抜いてから、給水タンクの水量を確認してください。
- 1日の最後の使用後は毎回丁寧に清掃してください。溶剤、アルコール、ベンジンなどの装置の表面を損傷する恐れのあるものは使用しないでください。
- マシンの吸水口にはフィルターが装備されています、最低1年に1回はフィルターの交換を行うことを推奨します。

マシンにはカップ台の下に排水トレイが装備されています、使用後はトレイを洗浄してください。

- 長期間マシンを使用しない際は、給水タンクを空にしてください。
- 長期間ご使用にならなかった際は、ご使用になる前に残ったコーヒーを出し切るためにコーヒーの抽出を行い、内部を洗浄するために湯通しをしてください。
- 電源コードの状態を定期的にチェックしてください、損傷が確認出来る際は、マシンを使用しないでカスタマーサービスへご相談ください。
- カルキ除去や消毒は定期的に行ってください。完璧にこの簡単な作業を実行するために（消毒とカルキ除去の章を参照）プロ仕様のカルキ除去剤“LaPiccola”のご使用を推奨しています。

## マシンの清掃

マシンの清掃は、マシンが冷えた状態で電源に繋がっていない状態で行ってください。

- ・エチルアルコール、溶剤、研磨スポンジ、強い化学薬品を使用しないでください。
- ・マシンを水に浸したり、オープンや電子レンジで部品を乾かしたりしないでください。
- ・給水タンクの水は毎日交換することをお勧めします；タンクから回収した水を使用しないでください。

- ・コーヒー15杯ごと、または毎日、ドリフトレイを取り外して丁寧に洗浄することをお勧めします。
- ・1週間に1度、湿った布でマシンを拭いてください。

注意：定期的にカルキ除去が行われていない場合、カルキは保証対象外の誤動作を引き起こす可能性があります。マシンに損傷を与える恐れのある酢、灰汁、塩、ギ酸は使用しないでください。

## 消毒とカルキ除去

この操作は、カルキの残留物やコーヒー紅茶の油分によって生じる油分やバクテリアを除去するのに必要です。

- ・マシンの電源を入れる。
- ・別のトレイ（付属品ではありません）に500ミリリットルの水を注ぐ。
- ・前述のトレイにカルキ除去剤（付属品）を一袋溶かす。
- ・マシンの給水タンクからシリコンチューブを外し、カルキ除去剤の溶けた水の入ったトレイに浸す。
- ・コーヒーボタンを3秒押す。
- ・10秒間作用するのを待ちます。
- ・トレイ内のカルキ除去剤の入った水を全て供給するため、再度コーヒーボタンを押します。
- ・トレイからシリコンチューブを抜き、給水タンクに戻してください。
- ・給水タンクを満タンにする。
- ・コーヒーボタンを押しながら、給水タンクの水で内部をすすいでください。

以下の表に従ってこの作業を行ってください。

水の硬度		カルキ除去後：
fH	dH	CaCO <sub>3</sub> Tazze (40ml)
36	20	360 mg/l 1000
18	10	180 mg/l 2000
00	0 mg/l	4000
フランス式レベル	ドイツ式レベル	炭酸カルシウム





## 保証

株式会社La Piccolaは、本製品が現行の規則に従い特に安全面に配慮して設計され、製造されたことを保証します。

保証の有効期間は2年間で、部品の不良や製造者の批判の余地のない判断で設計や製造に不備が認められる不具合は完全に保証されます。

次に起因する欠陥は保証から除外されます：

自然損耗による故障

衝撃/不適切な使用

不適切な管理およびメンテナンス規則への違反；

マシンが改造されたり、推奨されない付属品を使用した際には保証は適用されません。

製品に不当に手を加えた場合、特に安全装置へ手を加えた場合、直ちに保証は失効し、製造者はいかなる責任も負いません。

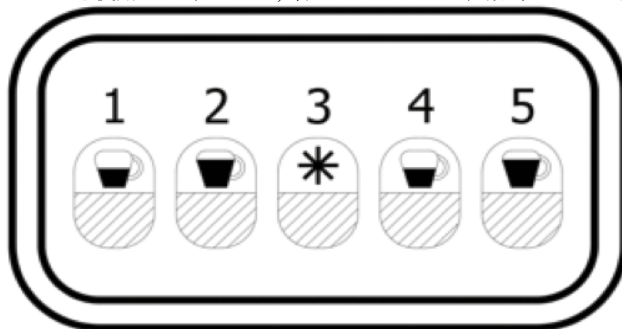
安全規則への準拠の欠如は、人への負傷や機械部品の損傷を引き起こす可能性があります。

メンテナンスに関する技術支援が必要な場合は、製造元に直接お問い合わせください。

## 制御装置プログラミング

これは自動マシンに装備されているキーボードです（実際に番号表示はありませんが、ボタンを識別し、カップのポジションを関連付けるのに必要です）

プログラミングには左のキーボードを使用してください；右のキーボードは自動的にプログラムに従います。



マシンの電源を入れる。  
さまざまな位置にコーヒーカップを置きます。

ポジション1が4と同様に、ポジション2が5と同様に量を調整します。

ランプが点灯するまで3のボタンを押します

1のボタンを“カップの半分”のコーヒーの抽出というように好きなだけ押します。再度ボタンを押して量を決定します。

2のボタンを“カップいっぱい”のコーヒーの抽出というように好きなだけ押します。再度ボタンを押して量を決定します。

3のボタンを再度押してデーターを保存してください。

ポジション1の量は4と等しくなります。

ポジション2の量は5と等しくなります。

1－2－4－5それぞれのポジションが独立して量を調整する

ランプが点灯するまで3のボタンを押します。

1のボタンを“カップの半分”のコーヒーの抽出というように好きなだけ押します。再度ボタンを押して量を決定します

2のボタンを“カップいっぱい”のコーヒーの抽出というように好きなだけ押します。再度ボタンを押して量を決定します

4のボタンを“カップの半分”のコーヒーの抽出というように好きなだけ押します。再度ボタンを押して量を決定します

5のボタンを“カップいっぱい”のコーヒーの抽出というように好きなだけ押します。再度ボタンを押して量を決定します

3のボタンを再度押してデーターを保存してください。

ポジション1と4の量は異なります。

ポジション2と5の量は異なります。

## トラブルシューティング

### 故障

マシンの電源が入らない。  
コーヒーポッドが挿入出来ない。

コーヒーが冷たい。

まず。

マシンがコーヒーを抽出しない。

とを確認する。

水が漏れる。  
る可能性があります、交換してください。  
もしくは装着に不備がる可能性があります。（マシンが冷えた状態で）コーヒーワッシャーの下に指を置いて全ての円周をチェックしてください。

コーヒーがすぐに落ちる。  
が動かなくなるまで左にまわしてください。  
コーヒーワッシャーが頻繁に壊れる  
ポッドを取り出すたびにわずかな摩擦を起し、コーヒーワッシャーの消耗が早まります。

### 解決方法

マシンが電源に接続されていることを確認してください  
対応しているカフェポッドであることを確認してください。  
適切にレバーを上げたことを確認してください。  
カップを温めてください。  
コーヒーの抽出の前に、マシン準備完了ランプが消えるのを待ち

給水タンクの中に水があるかを確認する。

チューブが給水タンクに挿入されていること、つぶれていないこ

マシンにカフェポッドが入っていることを確認する  
コーヒーワッシャー（適切な図を参照してください）が壊れてい

上部ポッドホルダーを調整し、カフェポッドが装着されたレバー

コーヒーの抽出後に使用済みのポッドを内部に放置すると、古い

上記の表に記載されていない故障について、または記載された解決方法では解決しない場合は販売店にお問い合わせください。

## IGIENIZZAZIONE E DECALCIFICAZIONE

Per bere un caffè sempre buono esegui una volta al mese la pulizia della macchina con il decalcificante. Così aumenti la vita della macchina ed elimini i residui di calcio, muffa e grassi che si depositano.

## SANITIZATION AND DECALCIFICATION

If you want to have a good coffee, then clean the machine once a month by using the descaled.

In this way you can remove the calcium, mold and grease residues and thus improve the machine performance as well as lengthen its life.

## SANITIZACIÓN Y DESCALCIFICACIÓN

Para una taza de café siempre buena, ejecutar una vez al mes para limpiar la máquina con la solución de descalcificación. Por lo tanto aumenta la vida de la máquina y eliminar el calcio residual, molde, y las grasas que se depositan.

## LIMPEZA E DESCALCIFICAÇÃO

Para tomar sempre um bom café, executar uma vez por mês a limpeza da máquina com a solução de descalcificação. Assim aumenta a vida útil da máquina e eliminar os resíduos de cálcio, mufas, e as gorduras que estão depositadas.

## SANITÄR-UND ENTKALKUNGSPROGRAMM

Immer gut, einen Kaffee Lauf einmal im Monat, um die Maschine mit dem Entkalker zu reinigen haben. erhöht somit die Lebensdauer der Maschine und die Beseitigung der Rückstände von Calcium, Schimmel und Fette, die abgeschieden werden.

## 消毒とカルキ除去

いつも美味しいコーヒーを飲むために、月に一度はカルキ除去剤を使ってマシンを清掃してください。そうすることで、カルキやカビ、油分の沈着を防ぎ、マシンの寿命を延ばすことができます。

## RIPARAZIONE

Rivolgersi direttamente al Punto Vendita dove è stata acquistata la macchina.

## REPAIR

Directly contact the retail where it is purchased the machine.

## REPARATION

Contacter directement le point de vente où il est acheté la machine.

## REPARATUREN

Bitte wenden Sie sich an die Verkaufsstelle, an der Sie die Maschine erworben haben.

## MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

Por servicio y/o reparación contactar directamente la tienda donde la maquina fue comprada.

## REPARAÇÃO

Procurar a loja onde a máquina foi adquirida.

## 修理

本製品をお買い求めになった販売店へ直接ご連絡ください。

MODELLO	MATRICOLA	ANNO PRODUZIONE
DATA	TIPO DI INTERVENTO	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

ETICHETTA DEL PRODOTTO ACQUISTATO

*LAPICCOLA*  

---

*GRANDE ITALY*

**SEDE OPERATIVA**

**Via Primo Maggio, 37  
25013 Carpenedolo (BS) Italy  
tel +39 030 9699420  
fax +39 030 9699421  
info@lapiccola.it  
www.lapiccola.it**

*LAPICCOLA*  

---

*GRANDE ITALY*

Via Primo Maggio, 37  
25013 Carpenedolo (BS) Italy  
tel +39 030 9699420  
fax +39 030 9699421  
info@lapiccola.it  
www.lapiccola.it