

## **Instructie en gebruiksaanwijzing La Piccola Sara en Piccola Piccola**

Gefeliciteerd met uw investering in de La Piccola espressomachine!  
De La Piccola is eenvoudig in het gebruik en opgebouwd uit hoogwaardige materialen.  
Het thermoblock is voorzien van een bronzen labyrint dat zeer snel op bedrijfstemperatuur is.

In deze gebruiksaanwijzing worden zowel het model Sara als Piccola behandeld aangezien er op de behuizing na, nagenoeg geen verschillen tussen de 2 modellen zijn.

### **1. Technische Gegevens**

Het voltage is aangegeven op het plaatje aan de onderzijde van de machine.

Waterreservoir Sara: 3 ltr. uitneembaar

Waterreservoir Piccola: 1 ltr. Glazenreservoir op achterzijde

Veiligheidsthermostaat aanwezig.

### **2. Algemene Veiligheidsvoorschriften**

\*Lees de gebruiksaanwijzingen aandachtig alvorens aan de slag te gaan met de espressomachine.

\*Bewaar deze instructies op een veilige plaats voor toekomstige raadplegingen.

\*Steek géén metalen voorwerpen in de machine als deze is aangesloten op het lichtnet.

\*Houdt de espressomachine buiten bereik van jonge kinderen.

\*Gebruik de espressomachine niet met een on-geïsoleerd snoer of defecte stekker.

\*Dompel de espressomachine nooit onder water. Neem de stekker uit het stopcontact alvorens de machine te reinigen. Reinig niet met oplosmiddelen maar slechts met een vochtige doek.

\*Voor service en reparatie dient u of met ons, of met uw dealer contact op te nemen.

\*De espressomachine is uitsluitend gemaakt voor bereiding van koffie. Elk ander gebruik kan gevaarlijk zijn!

\*De espressomachine is exclusief vervaardigd voor het gebruik van ESE-“servings”

\*Ieder ander gebruik dan hiervoor genoemd ontslaat dealer, importeur en fabrikant van hun verantwoordelijkheden!

\*Als de espressomachine ingeschakeld is met knop 1, zal er in de machine een druk ontstaan van 9 Bar. Voortijdige loskoppeling van handle 6 zal heet water doen ontsnappen. Dit kan leiden tot brandwonden en/of schade aan materialen in de omgeving van de machine.

\*Koffie-uitlooppijpje wordt heet tijdens gebruik!

\*Importeur en fabrikant wijzen verantwoordelijkheid van de hand als de veiligheidsvoorschriften niet zijn opgevolgd.

#### **La Piccola Sara**

1. Espresso schakelaar

2. Lampje netspanning

3. Aan/uit schakelaar

4. Verwarmingsplaat voor kopjes & waterreservoir

5. Vaste filterdrager

6. Hendel filterdrager

7. Lekbak met rooster

8. Signaallamp opwarmen

#### **La Piccola Piccola**

1. Espresso schakelaar op bovenzijde

2. Lampje netspanning op achterzijde

3. Aan/uit schakelaar op achterzijde

8. Signaallamp opwarmen op bovenzijde



### 3. Voor ingebruikname

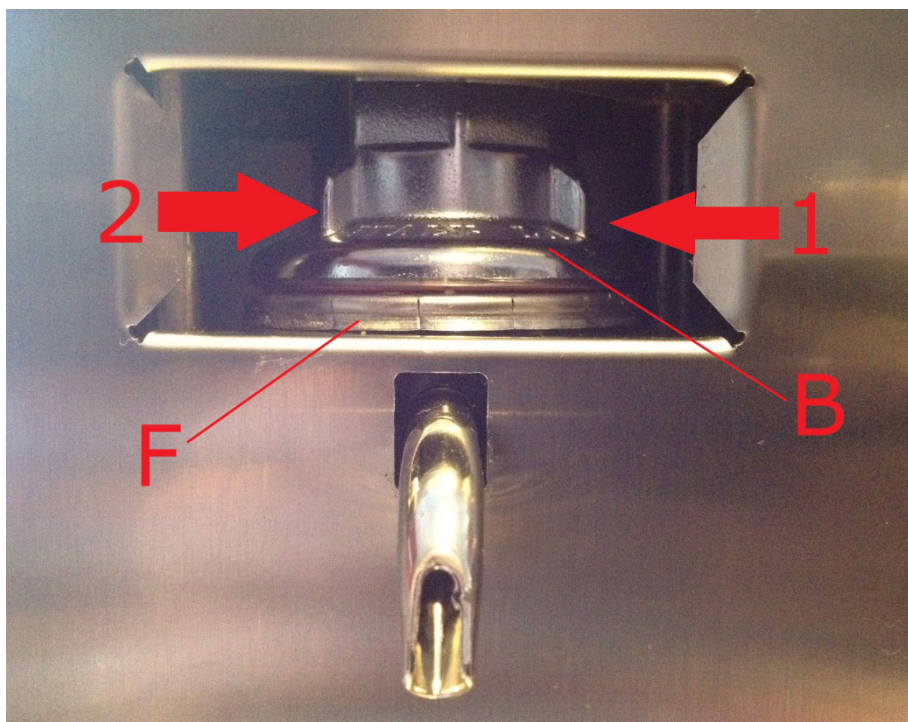
- \*Controleer of de machine geen beschadigingen heeft opgelopen tijdens het transport, ingeval waarvan u meteen uw leverancier dient in te lichten.
- \*Het voltage van uw machine moet overeenkomen met dat van uw stopcontact.
- \*Neem het reservoir uit en vul het met koud leidingwater.
- \*Schakel espressomachine in met knop 3, de lampjes 2 en 8 gaan nu branden
- \*Zodra lampje 8 weer uit gaat kunt u espresso's gaan maken. U hoeft daarna niet meer op lampje 8 te letten omdat het thermoblock voldoende massa heeft om de juiste temperatuur met het water te delen.
- \*Als de espressomachine voor de eerste keer wordt aan gezet, schakelaar 1 enkele malen aan en uit schakelen, opdat het systeem met water wordt gevuld. Spoel, als de machine warm is, het systeem door met ca. 0,5 ltr. water (schakelaar 1). We adviseren dit spoelen 's-morgens en 's-avonds te herhalen, alleen dan met een kleine hoeveelheid water.
- \*Leg een "serving" op filterdrager 5 en sluit het lift-systeem door handle 6 boven naar beneden te bewegen.
- \*Plaats het kopje onder uitloop van de filterdrager 5 op grille 7 en druk schakelaar 1 in, en weer uit als de gevraagde hoeveelheid water is doorgelopen.

*NB. Los van de hoeveelheid water mag de doorlooptijd nooit langer duren dan 30 sec. Na 30 sec. worden bitters ge-extraheerd die niet lekker zijn én niet goed voor de maag!*

*Er zijn ook servings met grover gemalen koffie. Er loopt dan dus in 30 sec. meer water door. In Italië noemt men dit een Caffè Lungo.*

*Er zijn ook meerdere zeefjes te verkrijgen om op de filterdrager 5 te plaatsen, met deze zeefjes regelt men ook de hoeveelheid water die doorloopt in de juiste extractie-tijd.*

### 4. Reiniging en Service (5 min. per week)



De broeikop (B) en de filterdrager (F) van de machine dienen wekelijks gereinigd te worden. Het zeefje kan van de filterdrager verwijderd worden met een lepeltje of schroevendraaier wanneer u de zetgroep geopend houdt. Beide kunt schoonmaken met de RVS pannenspons of een borstel. Het tuitje kan gereinigd worden met een tuitenrager (altijd eerst nat maken).

(Enkel model Sara: De filterdrager kan verwijderd worden door de inbusbout onder de filterdrager los te draaien).

**Afstellen van de zetgroep:**

De pistonring in de broeikop is aan slijtage onderhevig, deze kan vervangen worden. Tevens is de broeikop af te stellen in hoogte door deze te draaien. Richting 1 stelt de broeikop strakker af op de filterdrager, richting 2 juist minder strak. Naar verloop van tijd zal de pistonring platter worden en dient de broeikop in richting 1 gedraaid te worden.

**5. Garantie en Importeur**

De garantie op dit product bedraagt 24 maanden (particulier) vanaf de datum van aanschaf. Garantie is niet van toepassing op schades ontstaan bij transport, defecten door incorrect gebruik, gebrek aan onderhoud of het niet volgen van de instructies. De garantie is van toepassing op de reparatie en de onderdelen welke door de importeur als defect zijn beoordeeld. Buiten de garantie vallen de transportkosten, zowel naar de importeur als de transportkosten retour naar de consument.

De importeur en producent behouden het recht om veranderingen in het model toe te brengen en zijn niet verantwoordelijk voor schade aan mensen en eigendommen welke voortkomen uit het niet correct opvolgen van de instructies in deze gebruiksaanwijzing.

D.R Trading Utrecht B.V. Rotsoord 13, 3523CL Utrecht [www.drtrading.nl](http://www.drtrading.nl)