



POD ESPRESSO MACHINE
PD-1/PD-1PLUS

Brunopasso



This product has been designed so that coffee pods can be used for easy preparation of espresso or cappuccino coffee with simple operation.

Please read this manual carefully before use and handle the machine correctly.

This manual applies for the PD-1 as well as for the PD-1PLUS.

Accessories

The following accessories are enclosed with this product. Make sure not to overlook any accessories.

Accessories for PD-1:

Pod tray set (pod tray, pod filter)

Accessories for PD-1PLUS:

Pod tray set (pod tray, pod filter), milk pitcher, outer tray

* The pod tray is packed in foamed styrene.

Important Safeguards

Read all of the safety and operating instructions before operating this appliance. Adhere to all warnings on the appliance and in the instruction manual.

⚠ IMPORTANT : units are designed for operation on 220 to 240 V AC only.

1. The appliance should be connected to a power supply only of the type described in the instruction manual or as marked on the appliance.
2. The appliance must not be immersed.
3. The appliance shall not be exposed to dripping and splashing - for example, near a bathtub, washbowl, kitchen sink, laundry tub, in a wet basement, or near a swimming pool, etc. Do not place an object containing liquid, such as a flower vase, on the appliance.
4. When pulling the plug from the wall outlet:
 - 1) Do not pull or insert the plug with wet hands.
 - 2) Do not pull on the cable, but hold the plug when pulling it.
5. Do not bend the power cable excessively, do not heat it, do not fix it with staples, do not place heavy objects onto the cable, and do not subject it to any other excessive influences.
6. Watch out for children's pranks.
7. Do not insert pins, clips, needles, etc. into the appliance.
It is to be feared that this will cause accidents, fire, or electric shocks.
8. Do not apply inflammable spray to the appliance.
9. IF AN ABNORMAL SMELL OR SMOKE IS DETECTED, IMMEDIATELY UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE WALL OUTLET. CONTACT YOUR DEALER OR NEAR SERVICE CENTER.
10. Pull the plug from the receptacle when the appliance is not to be used.
11. Do not place the appliance at an unstable location.
12. Do not wipe the body with alcohol, thinner, or similar chemicals.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
Never try to repair or modify the appliance yourself.



Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

Cautions for use

Important

- Never raise the lever during extraction. Hot water or steam may spray out, which is very dangerous.
- Do not switch on the espresso switch or the steam switch while the water tank is empty. This can cause defects.
- During extraction and for some time after it, take care not to touch hot parts (especially exposed metal parts) with your skin or with cables.
- Always empty the water tank after use. The water can become bad or the water in the tank can freeze in case of low temperatures, and this can cause defects.
- Always fill fresh water into the water tank. Never fill in hot water or milk, coffee, alcohol, juice, or other liquids than water, as this can cause defects.
- Connect the power cable to a wall receptacle. When many appliances are connected to a single outlet or when extension cables are used, the machine may not only be able to exhibit its full ability, but abnormal heating may be caused.
- When handling metal parts like the float part or the water tray cover, take care not to hurt yourself on the edges etc.

Installation place

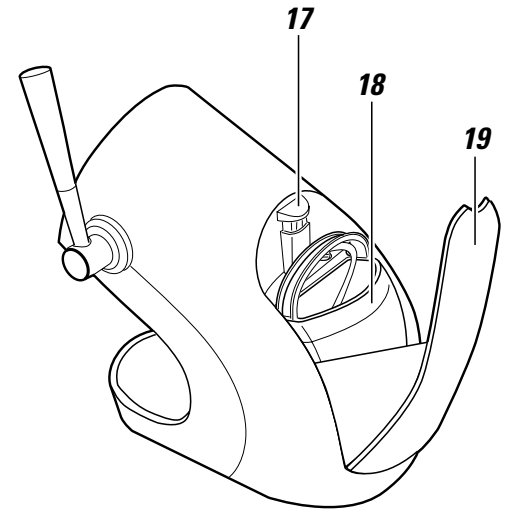
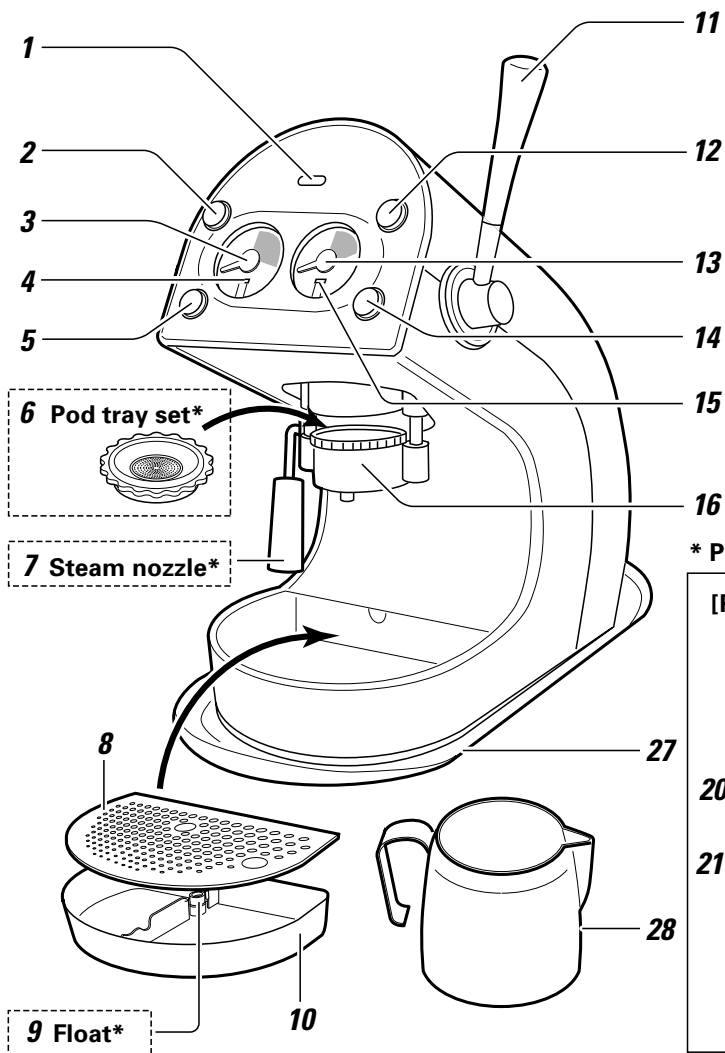


This machine generates steam with high temperature and high pressure to make tasty espresso. This means that sufficient attention must be paid to the installation place. Directly after use, the extraction opening, the steam nozzle, the handle part, etc. are extremely hot and sufficient care should be taken not to touch them.

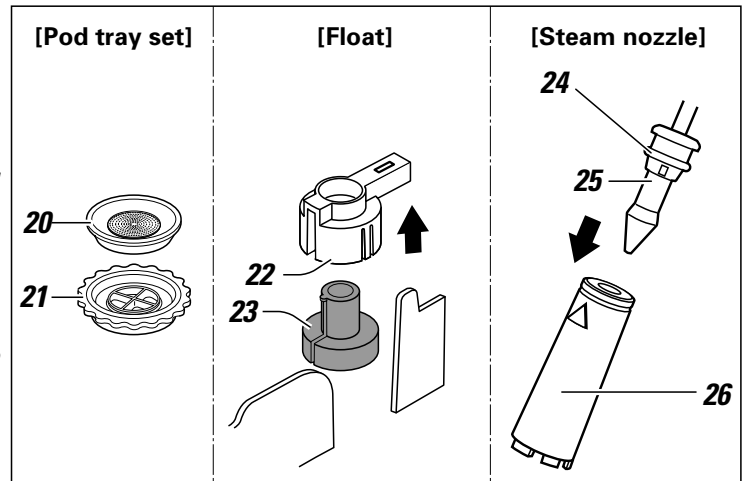
- Never place this machine on top of or close to electric products or precision machines. Water drops, steam, etc. can cause trouble for the machine underneath.
- Place the machine only onto a stable surface. Otherwise this product may drop down and become damaged.
- Do not place this product near objects for which discoloration, deformation, etc. from water drops, hot water, etc. is to be feared. Water drops or steam can cause discoloration or damage.
- Do not install the product at places where water may splash onto it. This can cause short-circuits.
- Do not place the product at locations which can become hot because of direct sunlight etc. The plastic parts may become deformed.
- Do not place the products at locations where it is within reach of small children. Burns or injuries from dropping down can be caused. Special care must be taken directly after use that hot parts are not touched.

Contents

Introduction	2	How to make good milk foam	13
Important Safeguards	2	Replacement of the water softening resin filter	14
Cautions for use	3	14
Installation place	3	Servicing after use	15
Contents	3	Descaling	16
Names	4	Cleaning of float part and filter tray set	18
Before first use	5	Troubleshooting	19
Preparing espresso coffee	8	Specifications	20
Making milk foam	12		



* Parts marked with an asterisk can be removed.



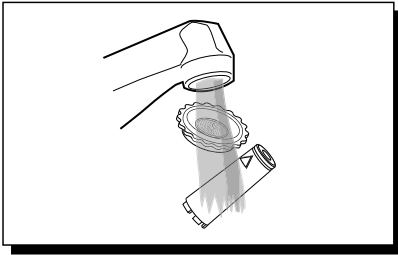
1. Water level warning indication
2. steam POWER button
3. Steam thermometer
4. Steam ON indicator
5. Steam ON/OFF button
6. Pod tray set*
Stored separately as an accessory in foamed material in the unit.
7. Steam nozzle*
8. Water tray cover
9. Float*
10. Water tray
11. Handle
12. espresso POWER button
13. Espresso thermometer
14. Espresso extraction ON/OFF button
15. Espresso ON indicator
16. Pod holder
17. Push release (Tank open) button
18. Water tank

19. Tank cover
- [Pod tray set]
20. Pod filter
Pod filters can be purchased as expendable supplies.
 21. Pod tray
- [Float]
- The float part together with the float holder is inserted as a set into the water tray.
22. Float holder
 23. Float
- [Steam nozzle]
24. Steam nozzle O ring
 25. Steam nozzle
 26. Outer steam nozzle
 27. Outer tray (PD-TR1)
PD-1: Sold separately
PD-1 PLUS: Accessory
 28. Milk pitcher PD-MP500
PD-1: Sold separately
PD-1 PLUS: Accessory

Before first use

➔ **Do not yet switch on the power for the operations on this page.**

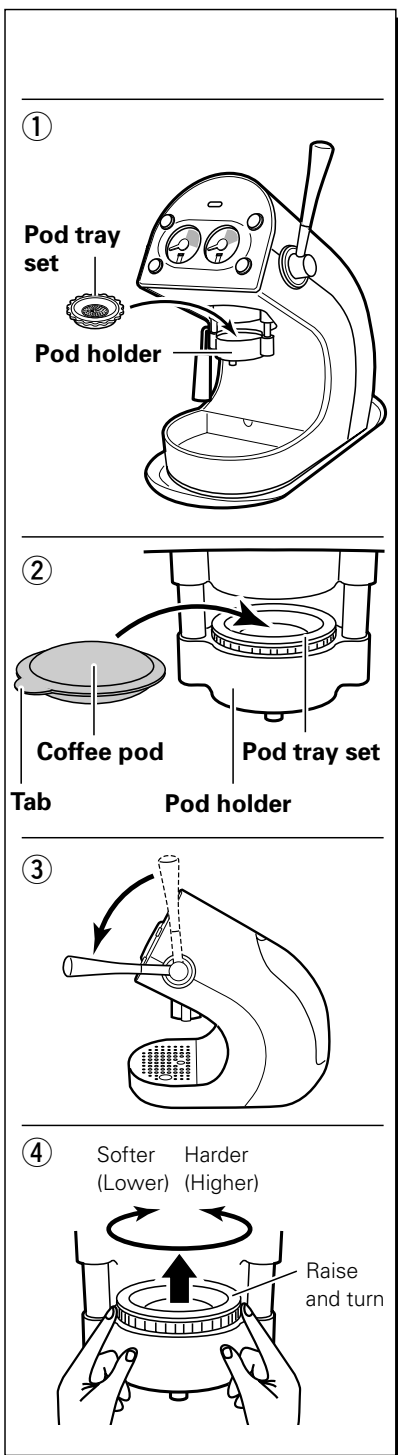
Before first use, adjust the height of the pod holder and clean the inside.



1. Wash the pod tray set and the outer steam nozzle with water.

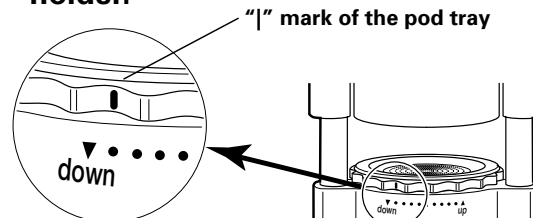
Wipe the pod holder thoroughly with a moist cloth or similar.

Important: First, the height of the pod tray must be adjusted.



2. Adjust the height of the pod tray as described below.

① Place the pod tray set onto the pod holder.



First, match the "I" mark of the pod tray with the first dot to the right of "down" on the pod holder.

② Set a coffee pod.

For height adjustment, set a coffee pod onto the pod tray set.

Set the coffee pod horizontally and with the tab to the front.

③ Lower the handle all the way and check the hardness.

When the handle is pushed down strongly, there should be a good response when it becomes horizontal.

④ When lowering the handle feels too hard or too soft, adjust the height of the pod tray.

1. Raise the pod tray slightly.
2. Turn a little for lowering.

Counterclockwise turning increases the height.
Clockwise turning reduces the height.



Adjust the height of the pod tray without switching the power on.



Tips

Adjust the height with a coffee pod used by you.

● Remove the coffee pod after completion of pod tray height adjustment.

(Continued on the next page)

**Tips**

This unit is equipped with a water softening resin filter in the tank, and hard water is changed to soft water, but with use for a long time, minerals will be deposited in the water passages. Continued use in this condition will cause trouble.

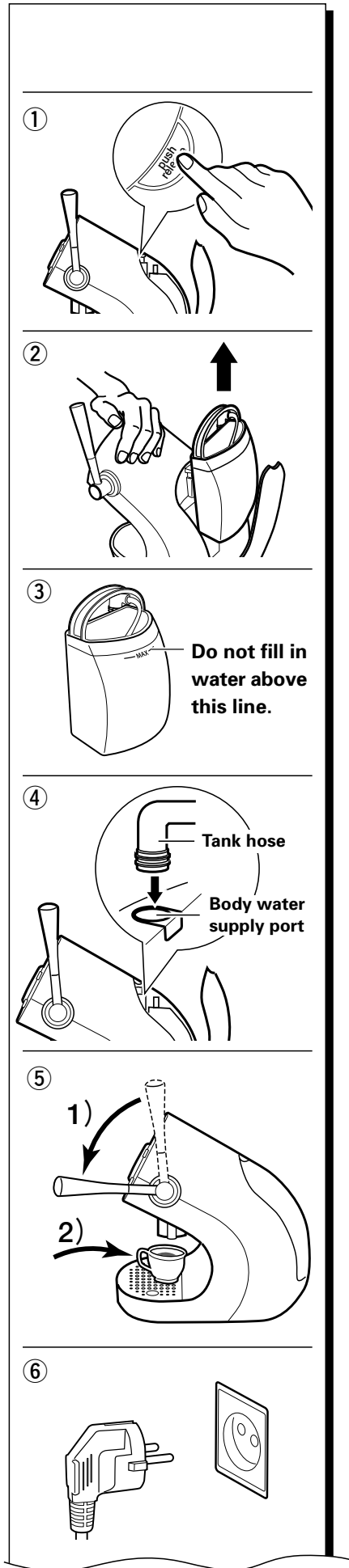
The water softening resin filter should be replaced approximately every 2 months with normal use.

**Tips**

Perform the operation without setting a coffee pod.



Connect the power cable directly to a wall outlet. Connection to an extension cable is not only dangerous, but the supplied voltage may not be sufficient for the product to exhibit its full performance.



3. Pass hot water through the espresso extraction opening and clean it.

- ① Press the “push release” (Tank open) button to open the tank cover.

- ② Take out the water tank.

When removing the water tank, hold the machine down so that it will not move.

- ③ Fill water into the water tank.

Fill in max. 1.5 liters of water.

Do not fill water above the indicated line.

- ④ Set the water tank into the body.

At this time, insert the tip of the hose in the tank securely into the water supply port of the body. Incomplete insertion can lead to leakage of water.

Push the tank cover to close it.

- ⑤ Pull the handle all the way down and set a cup.

1) Push the handle securely all the way down.

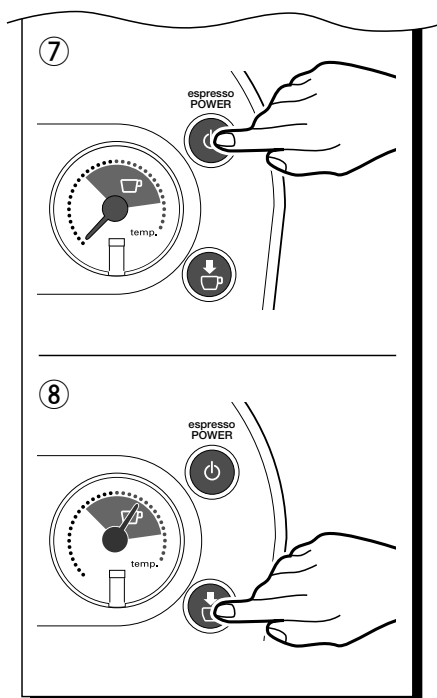
2) Set a cup onto the tray cover.



Check once more that the handle has been pushed down securely. The handle may jump up when it is not pushed down sufficiently.

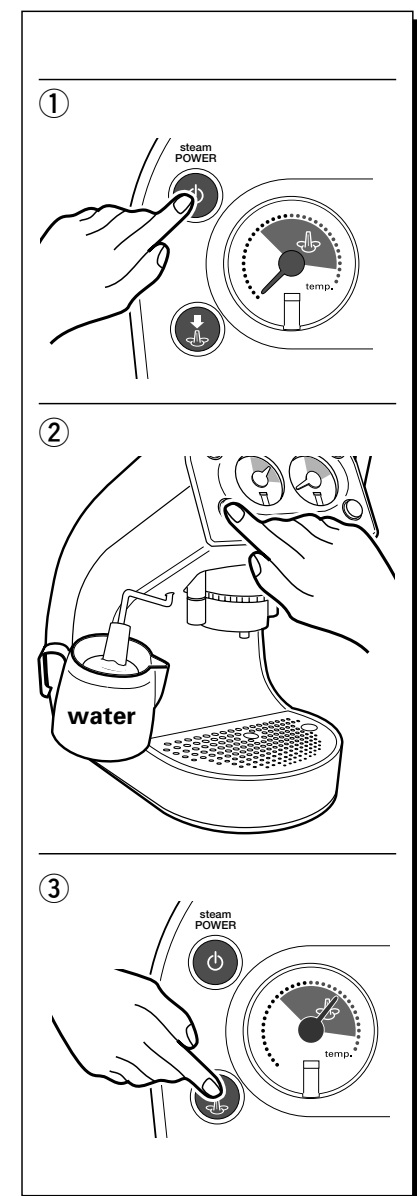
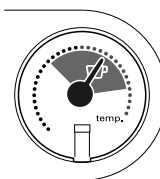
- ⑥ Insert the plug of the power cable into a wall outlet.

Before first use (continued)



⑦ Press the espresso POWER button.

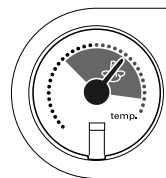
Perform the following operation after the temperature indication of the espresso thermometer is in the green range and the needle has stopped rising.



4. Pass hot water through the steam nozzle to clean it.

① Press the steam POWER button.

Perform the following operation after the temperature indication of the steam thermometer is in the green range and the needle has stopped rising.



② Insert the steam nozzle approximately half way into a container with water and press the steam ON/OFF button.



Always use a milk pitcher with a handle or similar, as the container with water becomes hot.

③ After steam has been discharged for approximately 30 seconds, press the steam ON/OFF button again to stop the steam.

(There is no automatic stop.)

Replace the water in the container and repeat several times.



Please be careful, as the top of the body becomes hot during operation.



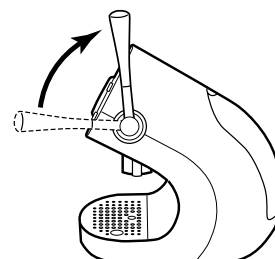
Tips

When hot water is passed, the operation noise increases, but this is normal.

Also, when the **espresso ON/OFF** button is pressed to stop extraction, hot water may continue to drip, but this is also normal.



After use, always raise the handle.



Preparing espresso coffee

In case of operation directly after the procedures of pages 5 to 7, you can check the water level in the tank and skip the operations of pages 8 and 9 (passing hot water).



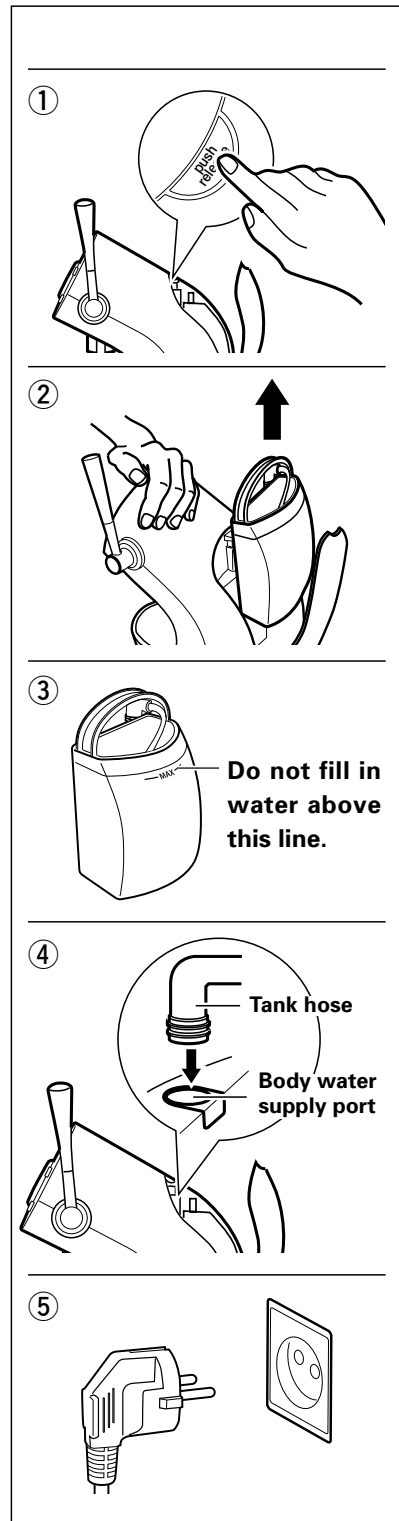
Tips

This unit is equipped with a water softening resin filter in the tank, and hard water is changed to soft water, but with use for a long time, minerals will be deposited in the water passages. Continued use in this condition will cause trouble.

The water softening resin filter should be replaced approximately every 2 months with normal use.



Connect the power cable directly to a wall outlet. Connection to an extension cable is not only dangerous, but the supplied voltage may not be sufficient for the product to exhibit its full performance.



1. Fill water into the water tank.

- 1 Press the "push release" (Tank open) button to open the tank cover.

- 2 Take out the water tank.

When removing the water tank, hold the machine down so that it will not move.

- 3 Fill water into the water tank.

Fill in max. 1.5 liters of water.

Do not fill water above the indicated line.

- 4 Set the water tank into the body.

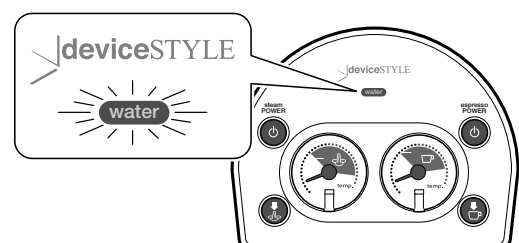
At this time, insert the tip of the hose in the tank securely into the water supply port of the body. Incomplete insertion can lead to leakage of water.

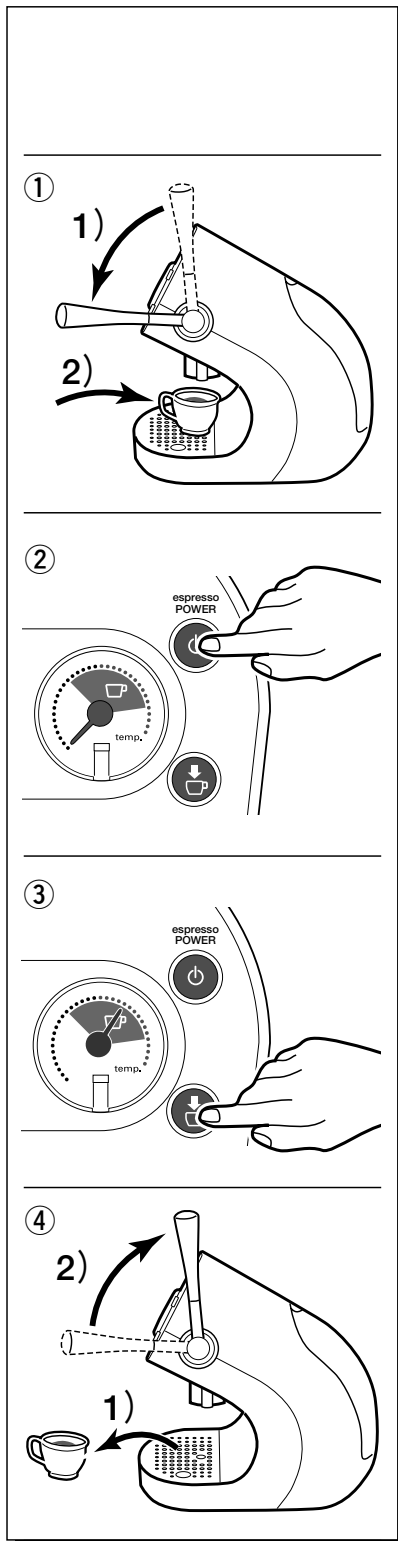
Push the tank cover to close it.

- 5 Insert the plug of the power cable into a wall outlet.

Water level in the tank

The tank has a capacity of approximately 1.5 liters. When the water level drops and becomes low (approximately 250 to 300 cc), the word "water" of the water level warning lamp part lights.





2. First, warm the cup (no coffee pod is used for this operation).

① Lower the handle to the horizontal position and set a cup.

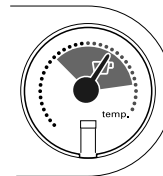
- 1) Push the handle securely all the way down.
- 2) Set a cup onto the tray cover.



The handle must be lowered correctly to the horizontal position.

② Press the espresso POWER button.

Perform the following operation after the temperature indication of the espresso thermometer is in the green range and the needle has stopped rising.



③ Press the espresso extraction ON/OFF button.

Press the espresso extraction ON/OFF button again to stop when the cup is full. (There is no automatic stop.)

④ Remove the cup and raise the handle.

- 1) Remove the cup to the tray cover and discard the hot water.
- 2) Raise the handle all the way.



For safety reasons, always operate the handle after the cup has been removed.



Tips

Perform the operation without setting a coffee pod.



Please be careful, as the top of the body becomes hot during operation.



Tips

When hot water is passed, the operation noise increases, but this is normal.

Also, when the **espresso ON/OFF** button is pressed to stop extraction, hot water may continue to drip, but this is also normal.



Tips

When the handle is held down (the pot holder raised) for one or two minutes directly before setting the coffee pot, the pot holder is heated and even hotter coffee can be poured.



Pay attention to the size of the cup.

Large cups like mug cups etc. cannot be set to this product.

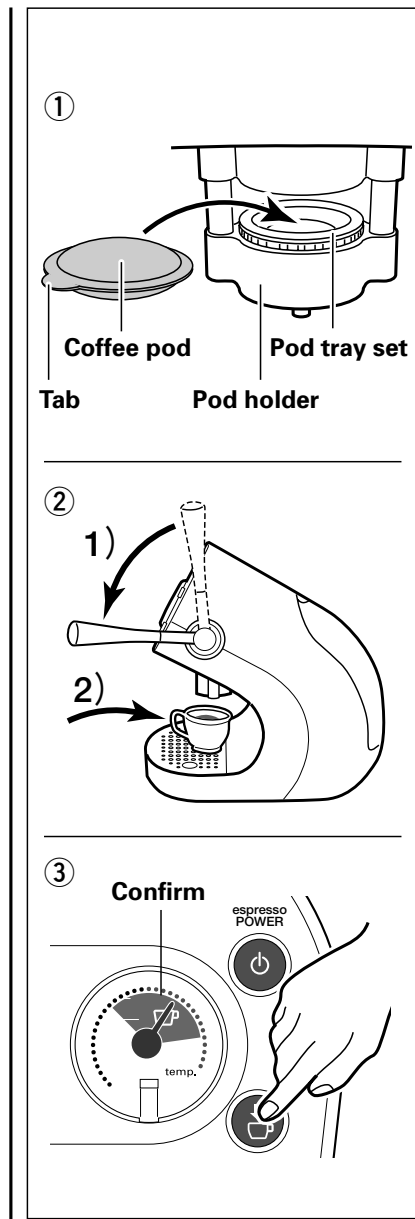
Also, when a large cup has been set and the handle is operated, the pot holder may hit and break the cup when it is lowered.

There are coffee pods for espresso (30 cc) and for regular coffee (100 cc). Use the correct pod for the intended use, as they have been produced especially for this use.



Tips

When the height of the pod tray is not suitable or when the tightening is loose, coffee will seep from the gap of the pod tray set. In this case, refer to page 11 and adjust the height of the pod tray.



3. Preparing a cup of espresso

① Set a coffee pod onto the pod tray set.

Set the coffee pod horizontally and with the tab to the front.



Take care to prevent burns!
The parts around the pot holder become hot. Take sufficient care to prevent burns.

② Pull the handle all the way down and set a cup.

- 1) Push the handle securely all the way down.
- 2) Set a cup onto the tray cover.



Check once more that the handle has been pushed down securely. The handle may jump up when it is not pushed down sufficiently.

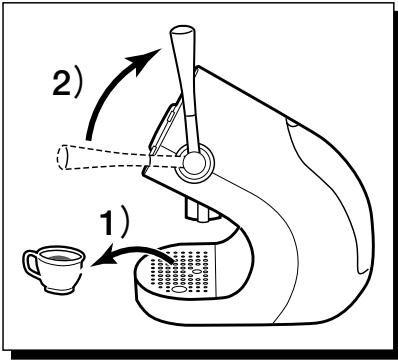
③ Confirm that the espresso thermometer is in the green range and press the espresso extraction ON/OFF button.

Press the espresso extraction ON/OFF button again to stop when a suitable quantity has been reached.

(There is no automatic stop. Dripping continues for some time after stopping extraction, but this is normal.)

Coffee pod types and extraction quantities	Extraction quantity for one cup
<p>For espresso</p> <p>For coffee pods for espresso, roasting, grinding, quantity, etc. have been adjusted so that an espresso can be prepared easily, and the best result is obtained with an extraction of 30 cc. Please observe this quantity when preparing an espresso.</p> <p>Two large measuring spoons are equivalent to 30 cc.</p>	30cc
<p>For Café-regular (naming by our company)</p> <p>For coffee pods for regular coffee, adjustment has been made for an extraction quantity of 100 cc to obtain the bracing taste and darkness of regular coffee. (It is recommended to measure 100 cc in advance and to remember the standard extraction quantity.)</p>	100cc
<p>For Café lungo</p> <p>Coffee pods for café lungo have an extraction quantity of 50 to 60 cc as standard, and they are adjusted for a slightly diluted espresso.</p>	50cc to 60cc

Preparing espresso coffee (continued)



4. Remove the cup after extraction has been completed.

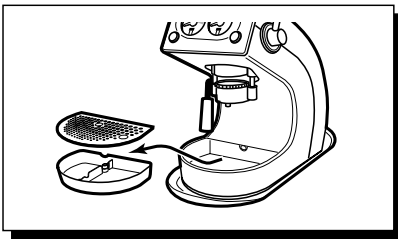
- 1) Remove the cup to the tray cover and discard the hot water.
- 2) Raise the handle all the way.



- For safety reasons, always operate the handle after the cup has been removed.
- After use, always raise the handle.

Avoid continuous espresso extraction.

When espresso has been extracted consecutively 10 time or more, wait 30 minutes or longer before using the appliance again.



5. Press the button "espresso POWER" to switch off the power and discard any water from the water tray (refer to page 15).



Tips

This product has a safety valve to prevent excessive pressure in the pump, and water discharged through the safety valve is collected in the water tray. Discard the water each time and wash the tray under running water.

To enjoy espresso even more

Freshness of coffee powder

As coffee pods are closed hermetically, they stay fresh better than normal coffee powder, but the storage location should be selected so as to avoid high temperatures, and they should not be stored too long.

Select your cup!

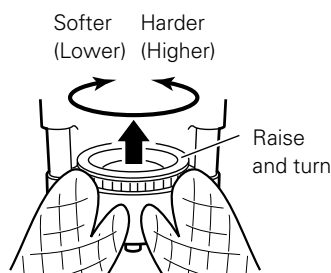
Espresso normally is enjoyed in small quantities. Especially the coffee pod system has 30 cc as the standard. In order to keep the small quantity of coffee from getting cold and to enjoy the rich crema foam, a thick demitasse cup made of china should be used.



Demitasse cup

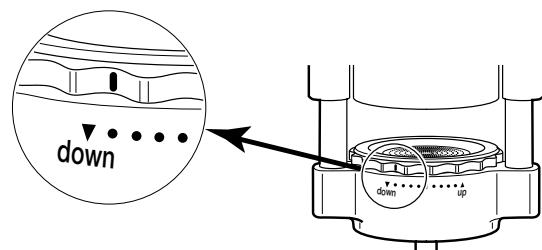
Pod tray height adjustment

With long use, the pod pressure can become insufficient, or it may become too strong with a different type of pod. In such cases, adjust the pod height as shown below.



1. Raise the pod tray slightly.
2. Turn a little for lowering.

Counterclockwise turning increases the height.
Clockwise turning reduces the height.



Take care to prevent burns!

For some time after use, the pod holder and its surroundings remain very hot. Take sufficient care to prevent burns.



Tips

First, fill the tank with water and connect the power cable according to the procedure on page 8.



Please be careful, as the top of the body becomes hot during operation.



Tips

Fill the pitcher approximately one third with cold milk. Foaming increases the volume. The milk will not foam when it is not cold.

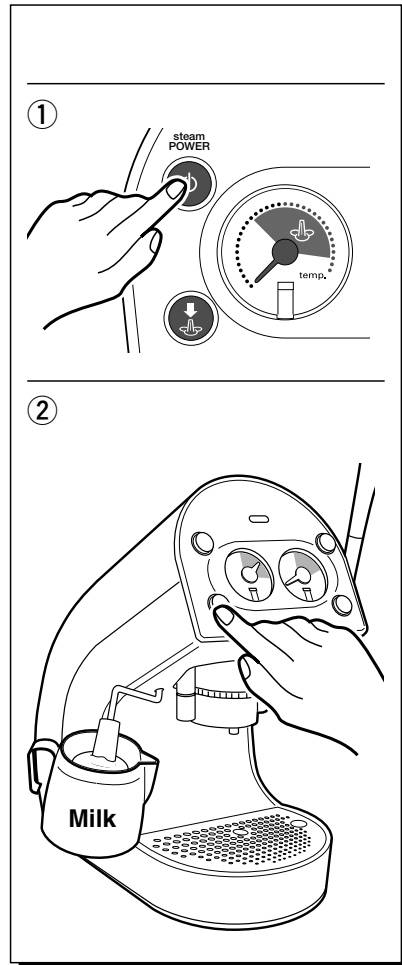


Do not let the milk boil. The milk starts to boil when large bubbles appear on the surface.



Tips

Remaining milk causes problems in regard to hygiene and also can cause clogging and other problems.

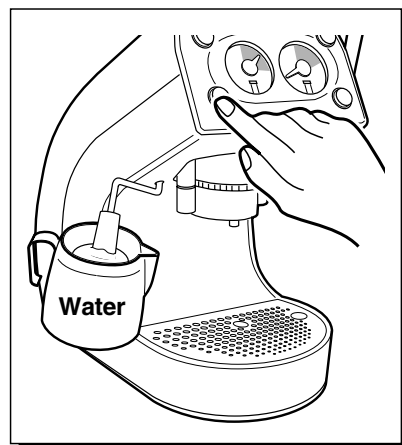


As steam continues to come out for some time after the button has been pressed, remove the pitcher after the steam has stopped.

Milk foaming can be continued.

To continue milk foaming, check that the thermometer indication is in the green range and that the needle is steady.

Important: The following steam nozzle cleaning must be performed each time.



2. Insert the nozzle into a milk pitcher with water and press the steam ON/OFF button.

Generate steam for 1 or 2 seconds and then press the button again to stop the steam.



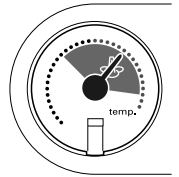
As steam continues to come out for some time after the button has been pressed, remove the pitcher after the steam has stopped.

After use, press the button "steam POWER" to switch off the power, and clean the nozzle again after the temperature has dropped sufficiently. (Refer to page 13.)

1. Making milk foam

① Press the steam POWER button.

Perform the following operation after the temperature indication of the steam thermometer is in the green range and the needle has stopped rising.



② Insert the steam nozzle (for approximately half of its length) into a milk pitcher with milk and press the steam ON/OFF button.

Generate steam for approximately 30 seconds, according to your preferences, and press the steam button again to stop the steam.



The timing for stopping the steam should be that the pitcher (the part with milk in it) feels hot after holding it for approximately 3 seconds.

(Refer to "How to make good milk foam" on page 13.)

How to make good milk foam

Once you know a few tricks, you can make rich milk foam with much air in it.

Preparations

1. Use cold milk from a refrigerator and with a fat content of 3.6 % or more.

Milk will not foam well when it is not cold.

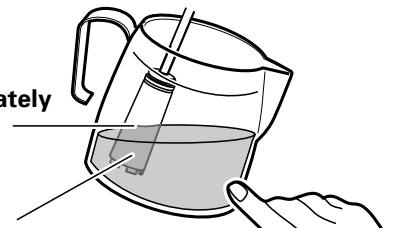
2. It is recommended to use a stainless steel milk pitcher.

Use of a metal pitcher makes it easier to judge changes in the milk temperature by touch.

1. Fill the milk pitcher approximately one third with fresh milk.

2. Insert the steam nozzle into the milk as shown and press the steam ON/OFF button to discharge steam.

Insert approximately half of the outer steam nozzle.



Insert the outer steam nozzle near the edge of the pitcher. The foaming is not good when it is at the center.

Check the temperature by lightly touching with your fingertip.

3. Press the steam ON/OFF button again to stop the steam when the milk volume has increased to approximately 1.5 or 2 times and the pitcher has reached a temperature of 62 or 63 degrees (feeling hot when touched for 3 seconds).

Just hold the pitcher while making foam, and do not move it.

Milk tastes best at approximately 65°C. Protein changes at temperatures of 70 °C and higher, causing loss of taste.

4. After use, always clean the nozzle and wipe it dry.



- ① Insert the nozzle into a milk pitcher with water and press the steam ON/OFF button.

- ② Generate steam for 1 or 2 seconds and then press the button again to stop the steam.



As steam continues to come out for some time after the button has been pressed, remove the pitcher after the steam has stopped.

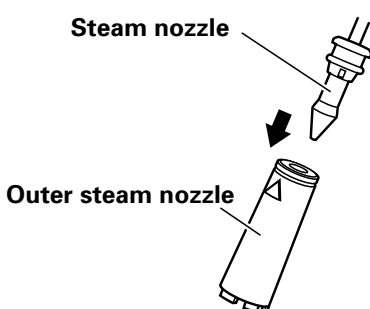
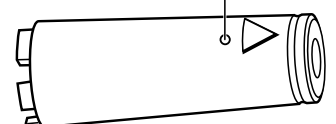
After use, point the nozzle to the inside for safety and wipe it dry. (Take care not to burn yourself.)

- ③ When the steam nozzle has cooled sufficiently, remove the outer steam nozzle and once again clean steam nozzle and outer steam nozzle.

Clean the air holes in the outer steam nozzle with a tooth pick or similar to prevent clogging.

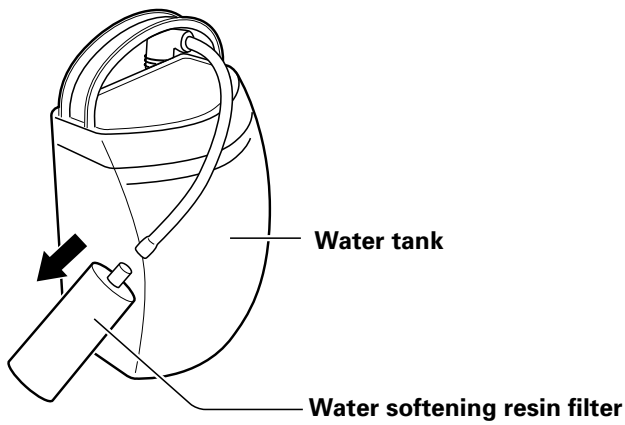
After cleaning, reinstall the outer steam nozzle, point the nozzle to the inside, and wipe it dry.

Air hole (2)



Replacement of the water softening resin filter

The water softening resin filter of the water tank can be used for approximately 2 months. Please replace it periodically as its water softening ability decreases with use over a long time.



- ① Remove the filter (water softening resin filter) from the water tank.
- ② Separate the old filter from the tube.
- ③ Insert the new filter securely into the tube.
- ④ Put the filter into the water tank.



Do not use this product without an installed water softening resin filter. Minerals and impurities from unfiltered water can clog the water passages and cause trouble.

*** Use the dedicated RF-6 water softening resin filters (sold separately, 6 filters per pack).**

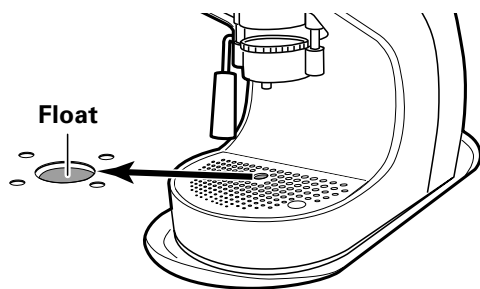
Servicing after use

After every use, check the water in the water tray and discard it, clean the water tray and the steam nozzle, and wash all parts which can be washed.

Emptying and cleaning the water tray

When water accumulates in the water tray, the yellow float appears in the hole of the water tray cover.

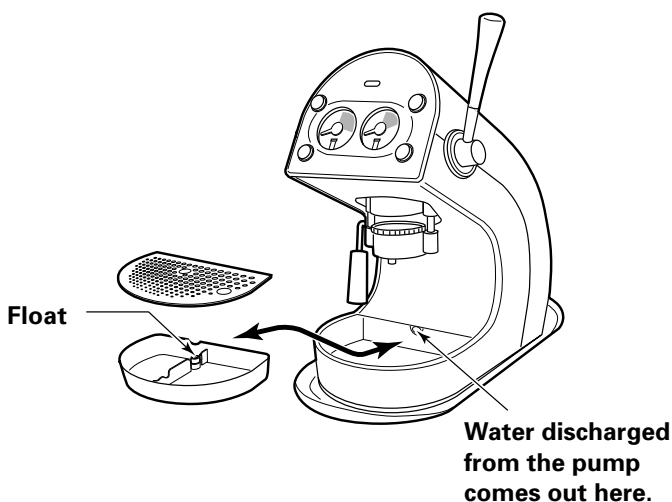
Immediately empty the water tray when the entire float hole appears yellow. It is recommended to empty the water tray early.



This product has a built-in safety valve to protect the pump from excessive pressure.

Water discharged from the safety valve and water spilled from the water tray cover is collected in the water tray. Empty and wash the water tray after each use.

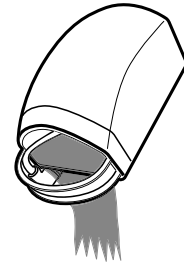
Please note that it is easy to overlook the water discharged from the pump and pay attention to the yellow float.



- Raise the front of the water tray a little to remove and insert it.
- Set the water tray so that it hits the rear separation.

Emptying the water tank

As water can freeze and damage the product when the temperature is low, empty the tank and store it in clean condition.



Cleaning the body

Before cleaning, switch off the power, pull the plug from the outlet, and wait for the parts to cool sufficiently before wiping dry with a soft cloth.

In case of severe dirt, wipe clean with a cloth moistened with neutral detergent, and then wipe off any detergent with a moist cloth.



The main body must not be immersed.

Water washing

Water tray, water tank, water tray cover, pod tray set, and outer steam nozzle can be washed with water. It is recommended to wash these parts with running water after each use.

Do not use detergent, as this may impair the coffee aroma.

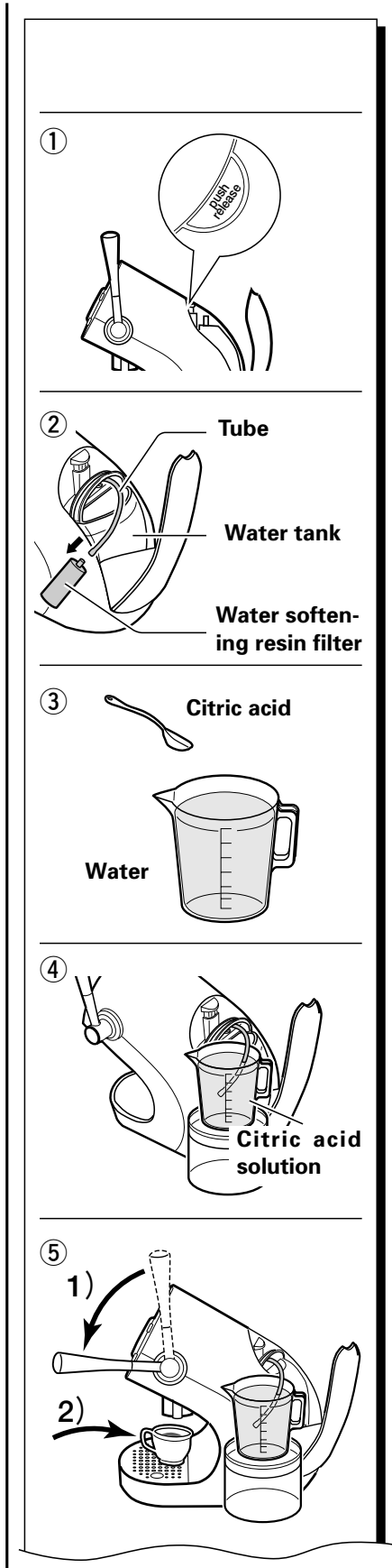
Cleaning the steam nozzle.

Clean the steam nozzle after each use by passing steam through it, as described in step 2 on page 12. The nozzle can clog when it is left standing with milk on it.



Take care not to hurt yourself on the tray cover edges etc.

This product is equipped with a water softening filter for removal of minerals etc. from hard water, but minerals gradually may accumulate on the inside with use over a long time. Accumulation of scale in the water passages can cause clogging and trouble. Periodically perform descaling at the time of filter replacement etc.



1. Descaling of the espresso extraction port

- ① Press the "push release" (Tank open) button to open the tank cover.

- ② Disconnect the water softening resin filter from the tube in the water tank.

- ③ Prepare a citric acid solution in a large cup.

Dissolve two tablespoons of citric acid in 1.5 liters of lukewarm water.

- ④ Insert the tip of the tube into the citric acid solution.

Use a suitable base to adjust the height so that the tube is submerged sufficiently.

- ⑤ Lower the handle to the horizontal position and set a cup.

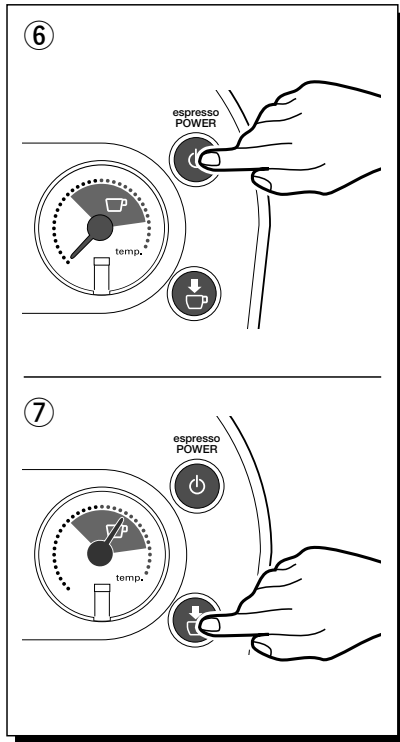
1) Push the handle securely all the way down.

2) Set a cup onto the tray cover.



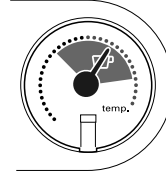
The handle must be lowered correctly to the horizontal position.

Descaling (continued)



- ⑥ **Insert the plug of the power cable into a wall outlet, then press the espresso POWER button.**

Perform the following operation after the temperature indication of the espresso thermometer is in the green range and the needle has stopped rising.



- ⑦ **Press the espresso extraction ON/OFF button.**

Press the espresso extraction ON/OFF button again to stop when the cup is full. (There is no automatic stop.)

Discard the hot water from the cup and repeat several times.



Perform the operation without setting a coffee pod.

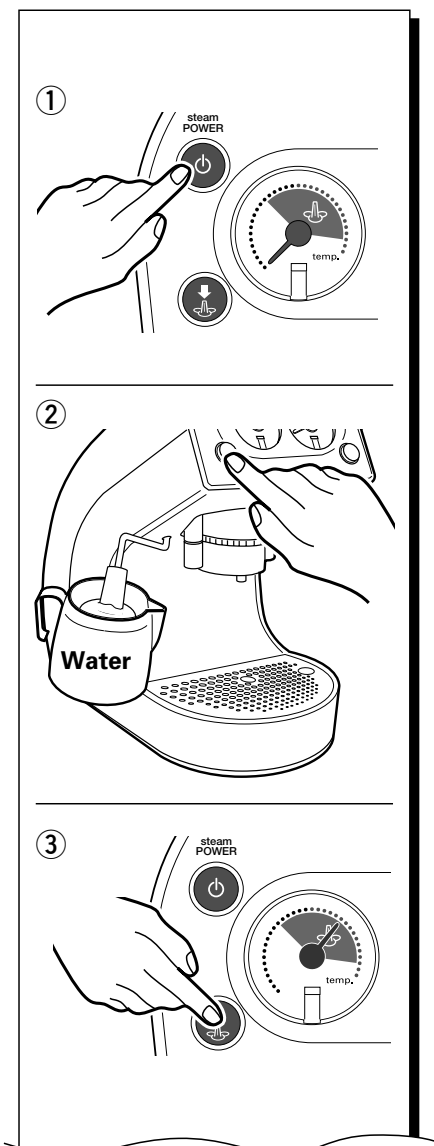


Please be careful, as the top of the body becomes hot during operation.



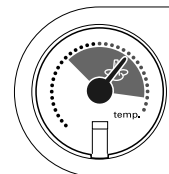
When hot water is passed, the operation noise increases, but this is normal.

2. Pass hot water through the steam nozzle to clean it.



- ① **Press the steam POWER button.**

Perform the following operation after the temperature indication of the steam thermometer is in the green range and the needle has stopped rising.



- ② **Insert the steam nozzle approximately half way into a container with water and press the steam ON/OFF button.**



Always use a milk pitcher with a handle or similar, as the container with water becomes hot.

- ③ **After steam has been discharged for approximately 30 seconds, press the steam ON/OFF button again to stop the steam.**

(There is no automatic stop.)

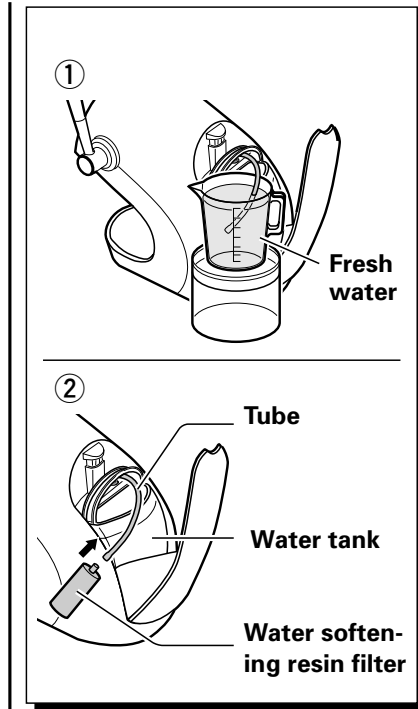
Replace the water in the container and repeat several times.

(Continued on the next page)



Tips

When citric acid remains, the bitter taste and smell will harm the taste of the coffee. Wash repeatedly with fresh water to remove any citric acid.



3. Replace the solution by fresh water to remove the citric acid.

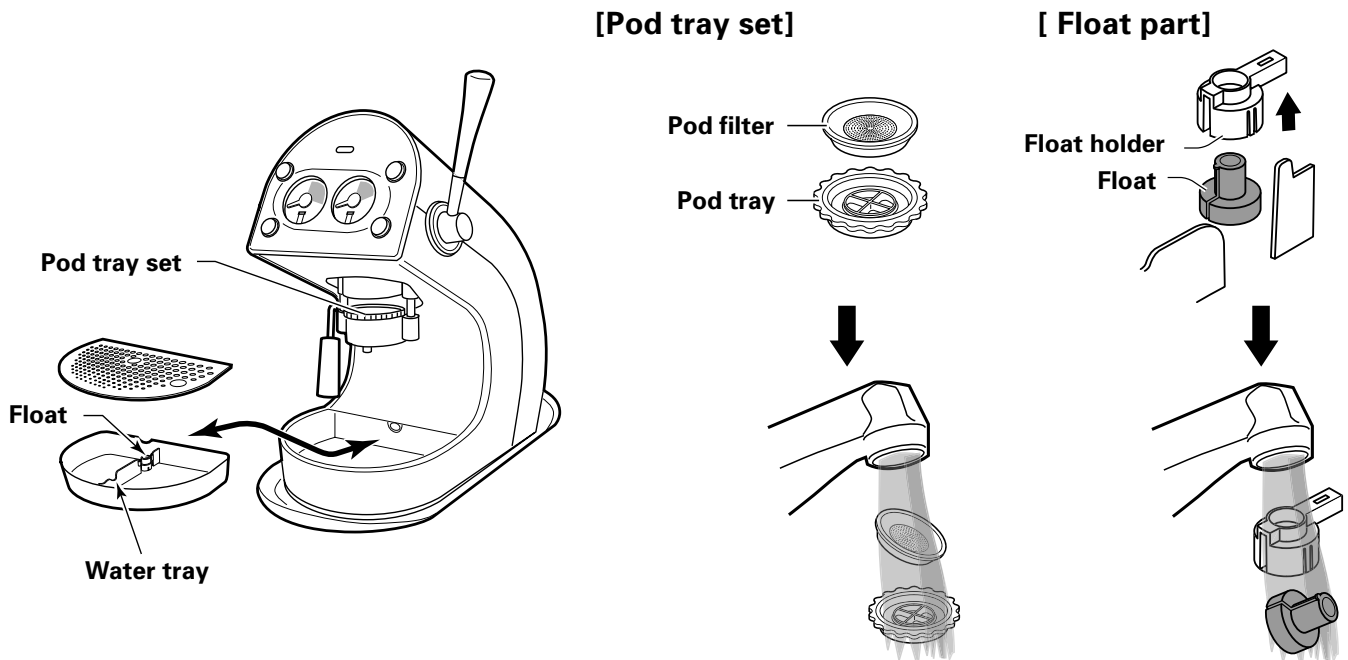
① Replace the citric acid solution by fresh water and repeat steps 1 and 2 on pages 16 to 17 to thoroughly remove any citric acid.

② Install the water softening resin filter and return it into the water tank.

Cleaning of float part and filter tray set

After use for a long time, disassemble the float part installed on the water tray and the pod tray set and wash them with water.

Float part and pod tray set can be disassembled as shown below.



The float part is installed as a set with the float holder by insertion into the tray rib (partition). For cleaning, remove the float from the float holder and wash it.

After cleaning, set the float into the float holder and insert them to the rib (partition) of the water tray.



- For some time after use, the pod holder and its surroundings remain very hot. Take sufficient care to prevent burns.
- When handling metal parts like the float part or the water tray cover, take care not to hurt yourself on the edges etc.

Troubleshooting

If the product does not work, if espresso cannot be made, milk foaming is not possible, etc., please check according to the following table.

Symptom	Cause
No power	<ul style="list-style-type: none"> ● The power cord is disconnected.
Espresso seeps from the pod holder	<ul style="list-style-type: none"> ● The height of the pod holder is low (the handle is loose). → Adjust the height of the pod holder (page 11). ● The pod filter of the pod tray set is dirty. (Clean the filter.)
Dripping continues after extraction.	<ul style="list-style-type: none"> ● This is caused by dripping of coffee in the pod holder, and it is normal.
No espresso comes out.	<ul style="list-style-type: none"> ● The water tank is empty. ● No coffee pod has been set.
The pump cannot be heard and no espresso comes out.	<ul style="list-style-type: none"> ● The internal fuse is blown. (Please contact your dealer or near service center.)
No steam comes from the steam nozzle.	<ul style="list-style-type: none"> ● There is not sufficient water in the water tank. ● The steam nozzle is clogged. (Please contact your dealer or near service center.)
The milk does not foam sufficiently.	<ul style="list-style-type: none"> ● The steam nozzle is clogged. (Please contact your dealer or near service center.) ● There is not sufficient water in the water tank. ● The milk is not cold enough. ● The milk is not fresh. ● Too many appliances are connected to the outlet. (Extraction with too low temperature may occur when the power supply voltage has dropped. Connect the product to a wall outlet.) ● Low-fat milk is used. (Use milk with a fat content of 3.6 % or more.)
The extracted espresso is not hot enough.	<ul style="list-style-type: none"> ● Too many appliances are connected to the outlet. (Extraction with too low temperature may occur when the power supply voltage has dropped. Connect the product to a wall outlet.) ● Espresso should be drunk when its temperature is 65 to 80 °C. A milk temperature of 63 to 67 °C is suitable.
Water leaks from the bottom.	<ul style="list-style-type: none"> ● The water tray is full. (Empty the water tray.)
The body becomes hot.	<ul style="list-style-type: none"> ● The body becomes hot because it radiates the heat of the internal boiler, but this is normal.

Espresso extraction method	Pump method, 15 atmospheres
Steam generation method	Pump method, 2.5 atmospheres
Length of power cord	1.5 m
Dimensions	(W) 217 x (H) 417 x (D) 354 (mm)
Weight (net)	7.7 kg
Power source	220V - 240V AC, 50 Hz
Power consumption	1473 W 657 W (espresso extraction) /816 W (steam generation)
Tank capacity	1.5 liters
Accessories	Pod tray set x 1 Milk pitcher x 1 (only for PD-1PLUS) Outer tray x 1 (only for PD-1PLUS)

Designs and specifications are subject to change without notice.

Expendable supplies

Parts name	Parts number
Pod filter	PD1-FP
Water softening resin filter (6 filters per pack)	RF-6



**MACCHINA ESPRESSO
PER CIALDE**

PD-1/PD-1PLUS

Brunopasso



Vi ringraziamo per aver scelto questa macchina per il caffè Pod Espresso Machine. Questo prodotto è costruito per l'utilizzo di cialde di caffè per espresso e per preparare il cappuccino in modo semplice per l'utente.

Al fine di un corretto uso della macchina, leggere interamente questo manuale prima del suo utilizzo.

Questo manuale vale per la PD-1 e per la PD-1PLUS.

Accessori

Al prodotto devono essere acclusi i seguenti accessori. Controllare che siano tutti presenti.

Accessori della PD-1PLUS:

Gruppo del vassoio porta cialda (vassoio porta cialda, Filtro Pod)

Accessori della PD-1PLUS:

Gruppo del vassoio porta cialda (vassoio porta cialda, Filtro Pod), brocca del latte, vassoio esterno

* Il vassoio porta cialda è imballato in polistirolo.

Importanti norme di sicurezza

Prima di fare uso della macchina, leggere tutte le norme di sicurezza e le istruzioni per l'uso. Seguire tutte le avvertenze sul prodotto e contenute nel manuale.

⚠ IMPORTANTE: il prodotto è progettato per l'alimentazione solo a corrente alternata a 220 – 240 V.

1. Il prodotto deve venire collegato solo a fonti di corrente elettrica del tipo descritto nel manuale d'istruzioni o sul prodotto stesso.
2. Il prodotto non deve venire immerso in acqua.
3. Il prodotto non deve venire esposto a gocce o spruzzi d'acqua, ad esempio venendo usato vicino a vasche da bagno, lavandini, lavabi, in cantine umide, piscine, ecc. Non posare sul prodotto contenitori pieni di liquido, ad esempio vasi di fiori, ecc.
4. Nello staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente:
 - 1) Non tirare o inserire la spina con le mani bagnate.
 - 2) Non tirare il cavo, ma prendere sempre direttamente la spina.
5. Non piegare eccessivamente il cavo, non riscaldarlo, non trafiggerlo con graffette, non posare oggetti pesanti su di esso e non assoggettarlo in qualsiasi modo a sollecitazioni eccessive.
6. Tenere il prodotto lontano dalle mani di bambini.
7. Non inserire spilli, fermagli, aghi, ecc. nel prodotto. Ciò potrebbe causare incidenti, incendi o folgorazioni.
8. Non spruzzare spray infiammabili sul prodotto.
9. SE SI SENTONO ODORI ANORMALI O SI VEDE DEL FUMO, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LA SPINA DI ALIMENTAZIONE DALLA PRESA DI CORRENTE. ENTRARE POI SUBITO IN CONTATTO COL PROPRIO NEGOZIO DI FIDUCIA O IL CENTRO ASSISTENZA PIÙ VICINO.
10. Se il prodotto non è in uso, scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
11. Non lasciare il prodotto su superfici non stabili.
12. Non passare il prodotto con alcool, diluenti o sostanze chimiche simili.
13. Il cavo di alimentazione, se danneggiato, deve venire sostituito dal fabbricante, da un tecnico autorizzato o da simili persone qualificate, così da evitare folgorazioni. Non tentare mai di riparare o modificare il prodotto da sé.



Alla fine della sua vita utile, il prodotto non deve semplicemente venire gettato nell'immondizia o disperso nell'ambiente, ma affidato a centri specializzati di riciclaggio. Facendolo si contribuisce a tutelare il nostro ambiente.

Precauzioni per l'uso

Importante

- Non sollevare mai la leva durante l'uso. Questo potrebbe provocare la fuoriuscita di acqua bollente o vapore, che sono molto pericolosi.
- Non attivare l'interruttore del caffè espresso o del vapore quando il serbatoio dell'acqua è vuoto. Questo può causare guasti.
- Durante l'estrazione e per qualche tempo dopo di questa, fare attenzione a non toccare le parti della macchina che si arroventano (in particolare quelle di metallo nudo) con la cute o con cavi.
- Finita di usare la macchina, non mancar mai di svuotare il serbatoio dell'acqua. Questa può altrimenti cambiar sapore o congelarsi a basse temperature, causando guasti.
- Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua fresca.
Non mettervi mai acqua o latte caldi, caffè, alcool, succhi di frutta o altri liquidi che non siano acqua semplice, dato che possono causare guasti.
- Collegare il cavo di alimentazione direttamente ad una presa a muro.
Se vari elettrodomestici vengono collegati ad una stessa presa multipla o se si usano prolunghe, la macchina può non funzionare al massimo delle sue possibilità e si può surriscaldare.
- Nel maneggiare le parti in metallo come la parte galleggiante o il coperchio del serbatoio dell'acqua, fare attenzione a non ferirsi toccandone i bordi o altre parti taglienti.

Locazione di installazione



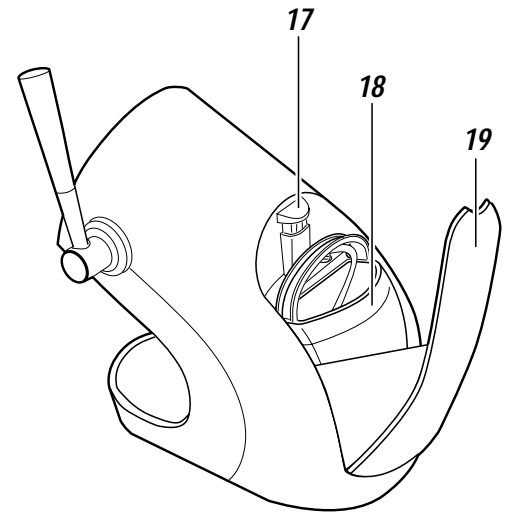
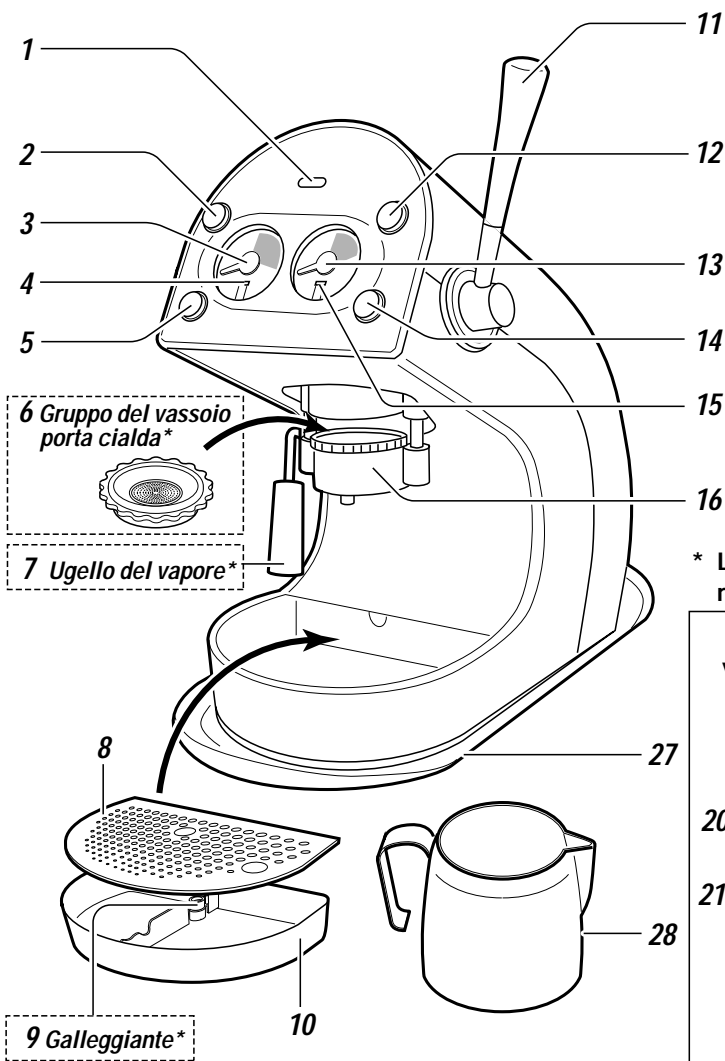
Questa macchina genera vapore di alta temperatura ed alta pressione, necessari per produrre caffè espresso. Questo significa che si deve fare attenzione ad installarla in una posizione adatta. Subito dopo l'uso, l'apertura di estrazione, l'ugello del vapore, la maniglia ed altre parti sono caldissimi e non devono per alcun motivo venir toccati.

- Non installare mai la macchina sopra o vicino ad altre macchine elettroniche o di precisione.
Le gocce di acqua ed il vapore che produce possono causare problemi meccanici a tali prodotto.
- Installare la macchina solo su superfici stabili.
Essa potrebbe altrimenti cadere e danneggiarsi.
- Non posare questo prodotto vicino ad oggetti che possono scolorirsi o deformarsi al contatto con acqua o valore caldo.
Esso produce sia acqua che vapore, e può quindi causare danni.
- Non installare il prodotto in posizioni dove possa venire bagnato da acqua.
Essa può causare corto circuiti.
- Non installare il prodotto in posizioni dove si possa surriscaldare a causa di luce solare diretta o altro.
Le sue parti in plastica possono deformarsi.
- Non posare il prodotto in luoghi alla portata di bambini piccoli.
La sua caduta può causare ustioni ed altre ferite serie.
Fare attenzione in particolare subito dopo l'uso, quando varie delle sue parti sono ancora calde.

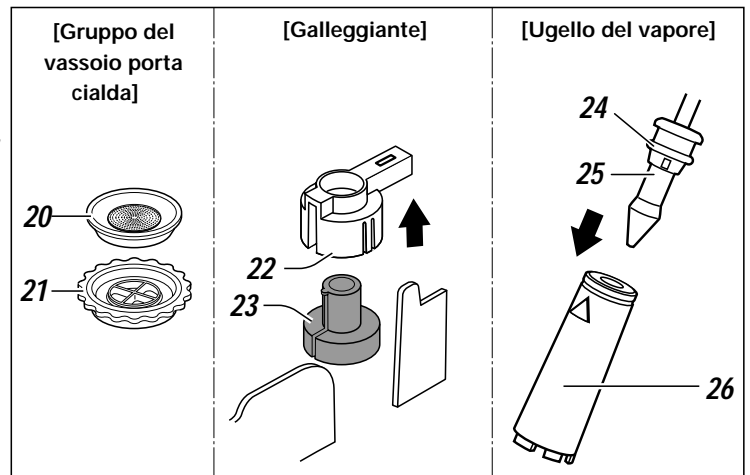
Indice

Introduzione	2	Come fare buona schiuma col latte	13
Importanti norme di sicurezza	2	Sostituzione del filtro in resina di	
Precauzioni per l'uso	3	ammorbidente dell'acqua	14
Locazione di installazione	3	Manutenzione dopo ciascun uso	15
Indice	3	Eliminazione delle incrostazioni	16
Nome delle varie parti	4	Pulizia del gruppo del galleggiante e del gruppo	
Prima del primo uso	5	del vassoio porta cialda	18
Preparazione di caffè espresso	8	Diagnostica	19
Per fare schiuma col latte	12	Caratteristiche tecniche	20

Nome delle varie parti



* Le parti contrassegnate con un asterisco possono venire rimosse.



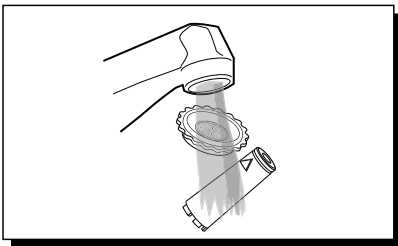
1. Indicazione di avvertenza del livello dell'acqua
2. Pulsante "steam POWER" del vapore
3. Termometro del vapore
4. Indicatore di attivazione del vapore
5. Pulsante di attivazione del vapore
6. Gruppo del vassoio porta cialda*
È contenuto separatamente come accessorio nel suo imballaggio in polistirolo espanso.
7. Ugello del vapore*
8. Coperchio del vassoio dell'acqua
9. Galleggiante*
10. Vassoio dell'acqua
11. Leva
12. Pulsante "espresso POWER" del caffè espresso
13. Termometro del caffè espresso
14. Pulsante di attivazione dell'estrazione del caffè espresso
15. Indicatore di attivazione dell'estrazione del caffè espresso
16. Porta cialda
17. push release (apertura del serbatoio)
18. Serbatoio dell'acqua

19. Coperchio del serbatoio
- [Gruppo del vassoio porta cialda*]
20. Filtro Pod
I filtri Pod possono venire acquistati separatamente.
 21. Vassoio porta cialda
- [Galleggiante]
- La porzione del galleggiante viene inserita insieme a quella del suo arresto nel vassoio dell'acqua.
22. Arresto del galleggiante
 23. Galleggiante
- [Ugello del vapore]
24. O-ring dell'ugello del vapore
 25. Ugello del vapore
 26. Guaina dell'ugello del vapore
 27. Vassoio esterno (PD-TR1)
PD-1: disponibile come opzionale
PD-1 PLUS: in dotazione
 28. Brocca del latte (PD-MP500)
PD-1: disponibile come opzionale
PD-1 PLUS: in dotazione

Prima del primo uso

➔ Non accendere mai la macchina prima di fare le operazioni descritte in questa pagina.

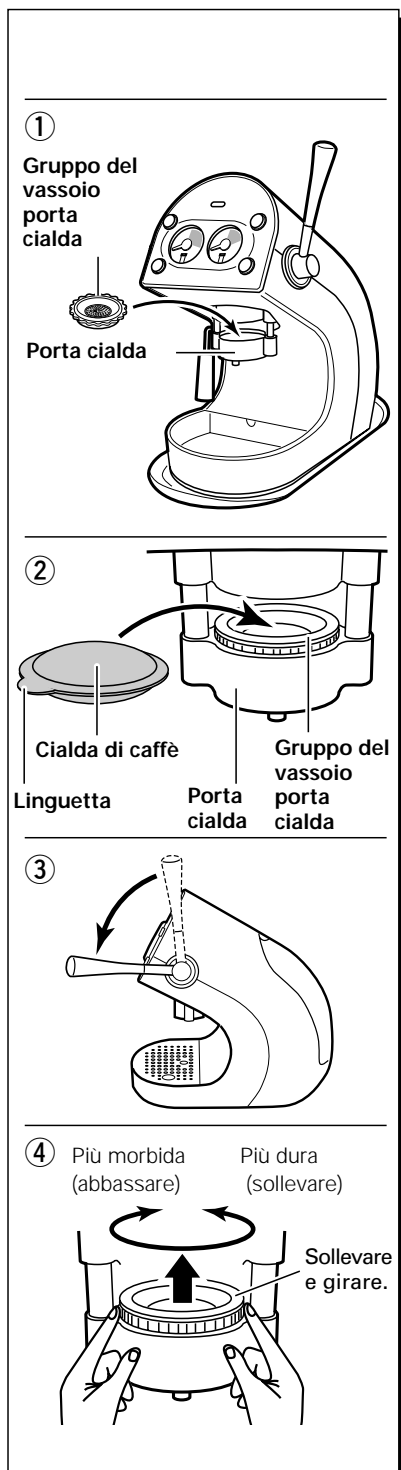
Prima del primo uso, regolare l'altezza del contenitore dei chicchi e pulirne l'interno.



1. Lavare il gruppo del vassoio per la cialda e la guaina dell'ugello del vapore con acqua.

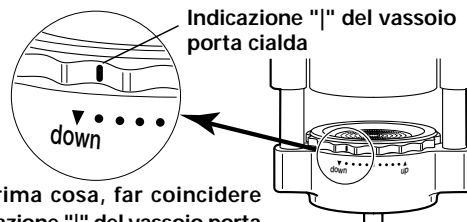
Pulire bene il contenitore della cialda con un panno umido.

Importante: per prima cosa regolare l'altezza del vassoio porta cialda.



2. Regolare l'altezza del vassoio porta cialda come di seguito illustrato.

① Inserire il gruppo del vassoio porta cialda nel suo supporto.



Per prima cosa, far coincidere l'indicazione "I" del vassoio porta cialda con il primo punto sulla destra dell'indicazione "down" del supporto del vassoio porta cialda.

② Caricare una cialda di caffè.

Per quanto riguarda la regolazione dell'altezza, mettere una cialda di caffè nel gruppo del vassoio porta cialda.

Mettere la cialda di caffè orizzontalmente e con la linguetta rivolta in avanti.

③ Abbassare fino in fondo la leva e controllarne la durezza.

Se la leva viene abbassata con forza, quando diviene orizzontale deve esserci una buona resistenza.

④ Se abbassando la leva essa fosse troppo dura o troppo morbida, regolare l'altezza del vassoio porta cialda.

1. Sollevare leggermente il vassoio porta cialda.
2. Girarlo leggermente per farlo abbassare.

Girandolo in senso antiorario lo si fa sollevare.

Girandolo in senso orario lo si fa abbassare.

● Terminata la regolazione del vassoio porta cialda, togliere la cialda di caffè.

(Continua alla pagina seguente)



Regolare l'altezza del vassoio porta cialda senza accendere la macchina.



Suggerimento

Regolare l'altezza usando una cialda di caffè del tipo da voi normalmente usato.

➔ Prima di procedere con le operazioni viste in questa pagina, accendere la macchina.



Suggerimento

Quest'unità possiede un filtro in resina di ammorbidimento per acqua dura, che viene liberata da parte del suo calcio, ma con l'andare del tempo i condotti dell'acqua si coprono di depositi calcarei. L'uso in queste condizioni può causare incidenti.

Il filtro in resina di ammorbidimento dell'acqua deve venire sostituito dopo circa due mesi di uso regolare.

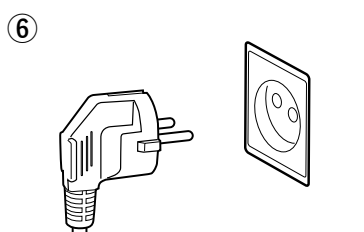
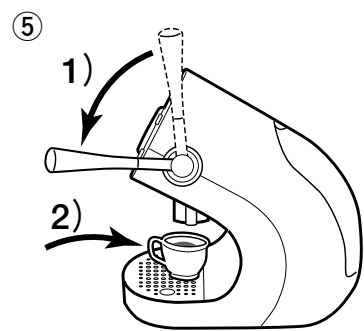
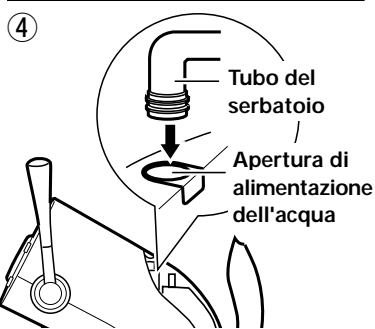
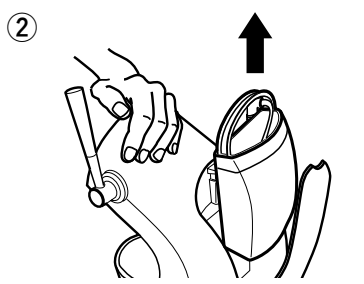
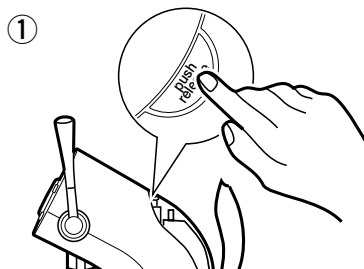


Suggerimento

Eseguire quest'operazione senza caricare una cialda di caffè.



Collegare il cavo di alimentazione direttamente ad una presa di corrente. Il collegamento ad un cavo di prolunga è non solo pericoloso, ma il voltaggio fornito può non essere sufficiente perché il prodotto possa funzionare al meglio.



3. Far scorrere acqua calda attraverso l'ugello di estrazione del caffè espresso per pulirlo.

① Premere il "push release" (apertura del serbatoio) per fare aprire il coperchio del serbatoio.

② Estrarre il serbatoio dell'acqua.

Quando si toglie il serbatoio dell'acqua, tener ferma la macchina in modo che non si muova.

③ Riempire di acqua il serbatoio dell'acqua.

Aggiungere al massimo 1,5 litri di acqua.

Non far mai superare all'acqua la linea di massimo.

④ Rimettere il serbatoio dell'acqua nella macchina.

A questo punto, inserire la cima del tubo del serbatoio a fondo nella luce di ingresso dell'acqua del corpo della macchina. Tener presente che un inserimento incompleto può causare perdite di acqua.

Spingere il coperchio del serbatoio, facendolo chiudere.

⑤ Abbassare la leva in posizione orizzontale e posizionare una tazzina.

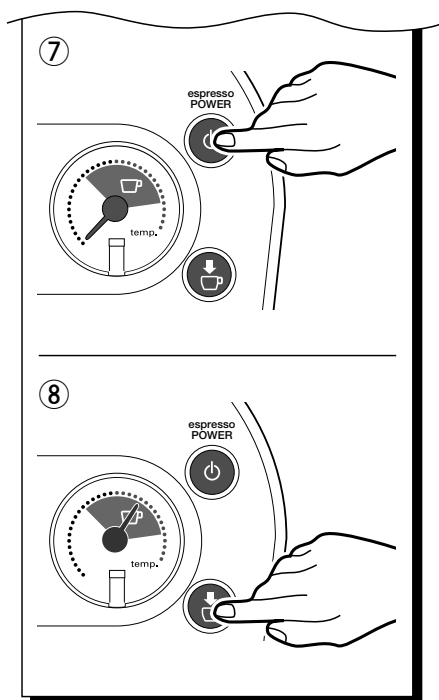
1) Abbassare completamente la leva.

2) Mettere una tazzina sulla base della macchina.



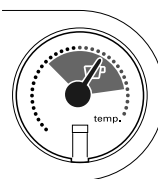
Controllare di nuovo che la leva sia stata spinta fino in fondo verso il basso. In caso contrario potrebbe scattare indietro da sola.

⑥ Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro.



⑦ Premere il pulsante "espresso POWER" del caffè espresso.

Eeguire la seguente operazione dopo che l'indicazione della temperatura del termometro del caffè espresso si è portata nella gamma verde e l'ago ha smesso di muoversi.



⑧ Premere il pulsante di attivazione dell'estrazione del caffè espresso.

Premere di nuovo il pulsante di attivazione dell'estrazione del caffè espresso quando la tazzina è piena.
(La macchina non si ferma automaticamente.)

Gettare l'acqua calda dalla tazzina e ripetere l'operazione varie volte.



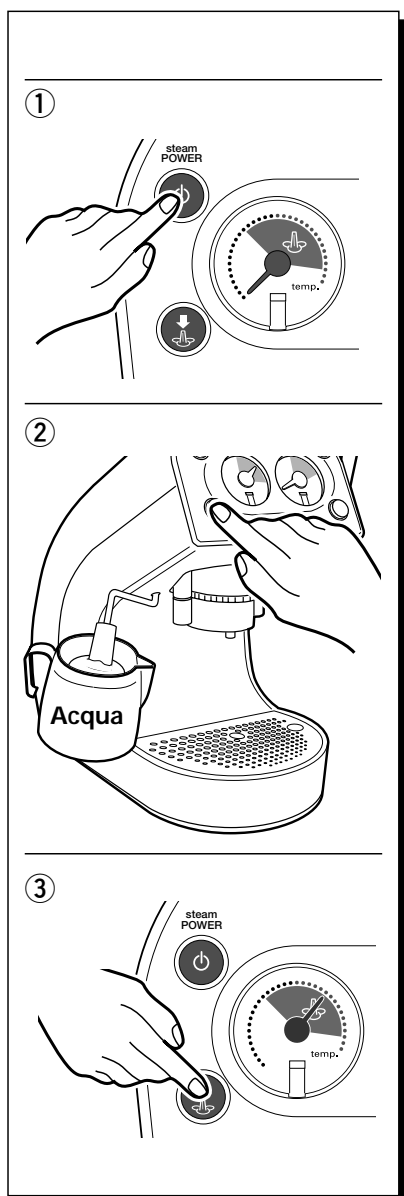
Fare attenzione perché la sommità della macchina durante quest'operazione si surriscalda.



Suggerimento

Al passaggio dell'acqua la macchina fa più rumore, ma questo è normale.

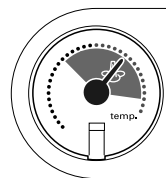
Inoltre, quando il pulsante di attivazione del caffè espresso viene premuto per fermare l'estrazione del caffè, l'acqua calda può continuare a sgocciolare, ma anche questo è normale.



4. Far passare dell'acqua calda attraverso l'ugello del vapore in modo da pulirlo.

① Premere il pulsante "steam POWER" del vapore.

Eeguire la seguente operazione dopo che l'indicazione della temperatura del termometro del caffè espresso si è portata nella gamma verde e l'ago ha smesso di muoversi.



② Inserire l'ugello del vapore circa a metà nel contenitore dell'acqua e premere il pulsante di attivazione del vapore.



Usare sempre un contenitore dotato di maniglia, dato che il contenitore contenente l'acqua si surriscalda.

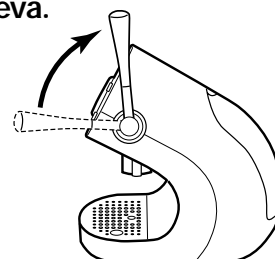
③ Dopo che il valore è stato scaricato per circa 30 secondi, premere il pulsante di attivazione del vapore un'altra volta per far fermare l'emissione del vapore.

(La macchina non si ferma automaticamente.)

Sostituire l'acqua nel contenitore e ripetere l'operazione varie volte.



Dopo l'uso, non dimenticare mai di sollevare la leva.



Preparazione di caffè espresso

Nel caso si operi subito dopo aver eseguito le procedure delle pagine dalla 5 alla 7, si può controllare il livello dell'acqua nel serbatoio e saltare le operazioni delle pagine 8 e 9 (passaggio dell'acqua calda).



Suggerimento

Quest'unità possiede un filtro in resina di ammorbidimento per acqua dura, che viene liberata da parte del suo calcio, ma con l'andare del tempo i condotti dell'acqua si coprono di depositi calcarei. L'uso in queste condizioni può causare incidenti.

Il filtro in resina di ammorbidimento dell'acqua deve venire sostituito dopo circa due mesi di uso regolare.



1. Riempire di acqua il serbatoio dell'acqua.

① Premere il "push release" (apertura del serbatoio) per fare aprire il coperchio del serbatoio.

② Estrarre il serbatoio dell'acqua.

Quando si toglie il serbatoio dell'acqua, tener ferma la macchina in modo che non si muova.

③ Riempire di acqua il serbatoio dell'acqua.

Aggiungere al massimo 1,5 litri di acqua.

Non far mai superare all'acqua la linea di massimo.

④ Rimettere il serbatoio dell'acqua nella macchina.

In questo momento, inserire la cima del tubo del serbatoio a fondo nella luce di ingresso dell'acqua del corpo della macchina. Tener presente che un inserimento incompleto può causare perdite di acqua.

Spingere il coperchio del serbatoio, facendolo chiudere.

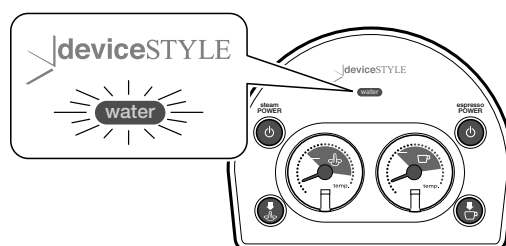
⑤ Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro.

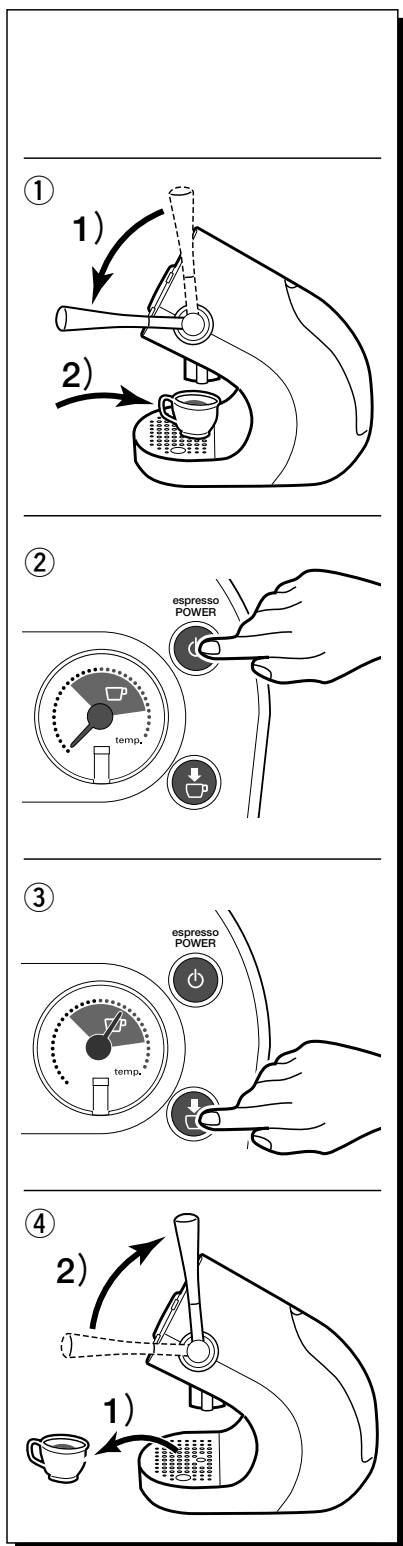


Collegare il cavo di alimentazione direttamente ad una presa di corrente. Il collegamento ad un cavo di prolunga è non solo pericoloso, ma il voltaggio fornito può non essere sufficiente perché il prodotto possa funzionare al meglio.

Livello dell'acqua nel serbatoio

Il serbatoio ha una capacità di circa 1,5 litri. Quando il livello dell'acqua scende eccessivamente (fino a circa da 250 a 300 cc), la parola "water" dell'indicatore di avvertenza del livello dell'acqua si accende.





2. Per prima cosa riscaldare la tazzina (senza usare per questo una cialda di caffè).

① Abbassare la leva in posizione orizzontale e mettere in posizione una tazzina.

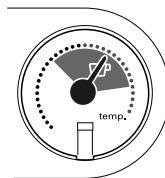
- 1) Spingere la leva del tutto in basso.
- 2) Mettere una tazzina sulla base della macchina.



La leva deve venire abbassata esattamente fino alla posizione orizzontale.

② Premere il pulsante "espresso POWER" del caffè espresso.

Eeguire la seguente operazione dopo che l'indicazione della temperatura del termometro del caffè espresso si è portata nella gamma verde e l'ago ha smesso di muoversi.



③ Premere il pulsante di attivazione dell'estrazione del caffè espresso.

Premere di nuovo il pulsante di attivazione dell'estrazione del caffè espresso quando la tazzina è piena.
(La macchina non si ferma automaticamente.)

④ Togliere la tazzina e sollevare la leva.

- 1) Togliere la tazzina dal coperchio del serbatoio e gettare l'acqua calda.
- 2) Sollevare del tutto la leva.



Per motivi di sicurezza, azionare la leva sempre dopo aver tolto la tazzina.



Suggerimento

Eeguire quest'operazione senza caricare una cialda di caffè.



Fare attenzione perché la sommità della macchina durante quest'operazione si surriscalda.



Suggerimento

Al passaggio dell'acqua la macchina fa più rumore, ma questo è normale. Inoltre, quando il pulsante di attivazione del caffè espresso viene premuto per fermare l'estrazione del caffè, l'acqua calda può continuare a sgocciolare, ma anche questo è normale.



Suggerimento

Se la leva viene mantenuta abbassata (e il porta cialda è sollevato) per uno o due minuti subito prima di mettere in posizione la tazzina del caffè, il porta cialda si riscalda e si può quindi fare caffè ancora più caldo.



Prestare attenzione alle dimensioni della tazzina.

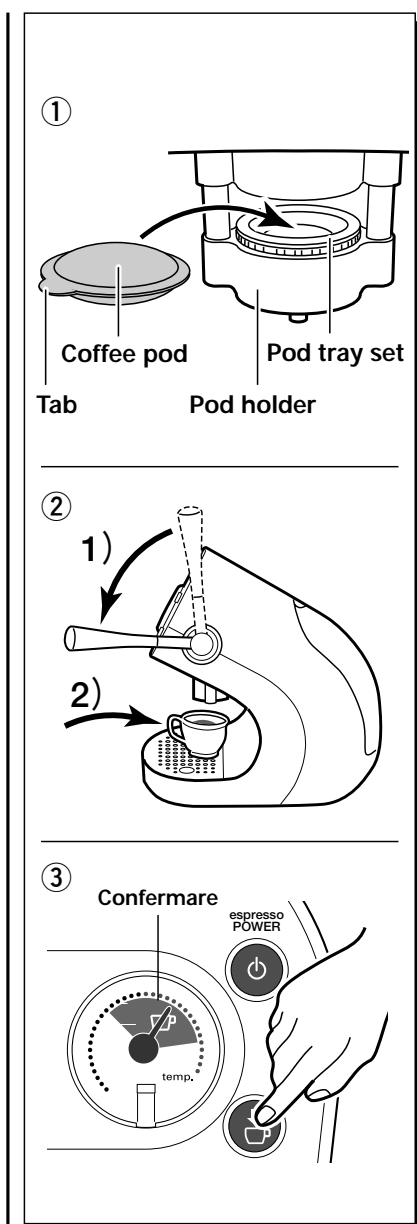
Le tazze grandi non sono utilizzabili con questa macchina.

Se si usa una tazza molto grande e si aziona la leva, la si può colpire e rompere.

Sono in commercio cialde di caffè per espresso (30 cc) e per caffè all'americana (100 cc). Usare la cialda adatta all'uso che se ne intende fare, dato che altrimenti non si otterrebbero i risultati desiderati.

Suggerimento

Se l'altezza del vassoio porta cialda non è adatta o se si allenta, il caffè cola dalla fessura del gruppo del vassoio porta cialda. In tal caso, consultare pagina 11 e regolare l'altezza del vassoio porta cialda.



3. Preparazione di una tazzina di caffè

① Caricare una cialda di caffè.

Posizionare la cialda del caffè orizzontalmente con la linguetta rivolta in avanti.



Fare attenzione a non ustionarsi!

Le parti attorno al porta cialda di surriscaldano. Fare attenzione a non toccarle per evitare ustioni.

② Tirare la leva del tutto in basso e mettere in posizione una tazzina.

- 1) Abbassare la leva completamente verso il basso.
- 2) Mettere una tazzina sulla base della macchina.



Controllare di nuovo che la leva sia stata spinta del tutto in basso. In caso contrario potrebbe saltare indietro da sé.

③ Controllare che il termometro del caffè espresso si trovi nella zona verde e premere il pulsante di attivazione dell'estrazione del caffè espresso.

Premere di nuovo il pulsante di attivazione dell'estrazione del caffè espresso per fermare l'estrazione quando la quantità di caffè ottenuta è adeguata.

(La macchina non si ferma automaticamente. Dopo la fine dell'estrazione, il caffè gocciola ancora per qualche tempo, ma questo è normale.)

Tipi di cialde di caffè e quantità di caffè ottenibili

Quantità estraibile in una volta

Per caffè espresso

Il caffè delle cialde per espresso è stato preparato in termini di tostatura, macinatura, quantità, ecc. appositamente per il caffè espresso, e la quantità ottimale da estrarne è di 30 cc circa. Nel preparare un caffè espresso, tenere in mente questo valore di guida. Due cucchiai da misura grandi sono equivalenti a circa 30 cc.

30cc

Per caffè Cafè-regular

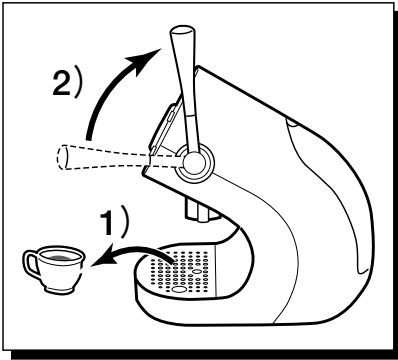
Il caffè Cafè-regular è stato preparato in modo da garantire ad una quantità di estrazione pari a 100 cc il sapore e la densità del normale caffè all'americana. (Si raccomanda di misurare 100 cc in anticipo e ricordare la quantità di estrazione standard.)

100cc

Per caffè Cafè lungo

Il caffè per Cafè lungo produce una quantità da 50 a 60 cc ed è regolato per un caffè leggermente diluito.

50cc a 60cc



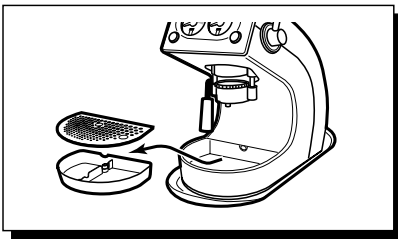
4. Togliere la tazzina una volta che l'estrazione è terminata.

- 1) Togliere la tazzina dalla base della macchina.
- 2) Sollevare del tutto la leva.



- Per motivi di sicurezza, azionare la leva sempre dopo aver tolto la tazzina.
- Dopo l'uso, non dimenticare mai di sollevare la leva.

Evitare di fare il caffè continuamente per lungo tempo. Dopo aver fatto 10 caffè consecutivi o più, attendere 30 minuti o più prima di usare di nuovo il prodotto.



5. Premere il pulsante "espresso POWER" del caffè espresso per disattivare l'estrazione del caffè e gettare l'acqua che rimane nel vassoio dell'acqua (consultare in proposito pagina 15).



Suggerimento

Questo prodotto possiede una valvola di sicurezza che evita l'aumento eccessivo della pressione nella pompa, e l'acqua viene da essa versata nel vassoio dell'acqua. Gettare immediatamente l'acqua accumulatasi e lavare il vassoio in acqua corrente.

Per ottenere caffè espresso ancora migliore

Usare caffè macinato fresco

Il caffè in cialde rimane fresco più a lungo del caffè normale sfuso, ma deve venire conservato in luoghi a temperatura moderata e costante, ed essere consumato entro un termine adeguato.

Scegliere bene la propria tazzina!

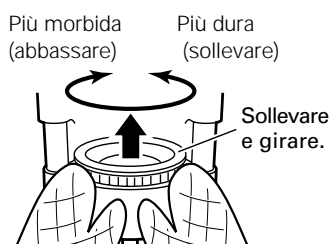
Il caffè espresso viene di solito bevuto in quantità modeste. Il sistema a cialde per espresso, in particolare, si basa su di una quantità di caffè macinato pari a 7 g. Per evitare che la piccola quantità di caffè espresso ottenuta si raffreddi rapidamente ed ottenere una ricca crema, usare una tazzina per il caffè in porcellana.



Tazzina per il caffè

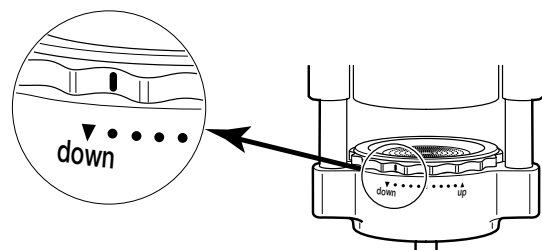
Regolazione dell'altezza del vassoio porta cialda

Col tempo la pressione sulla cialda di caffè può divenire insufficiente, o diventare eccessiva se si cambia tipo di cialda di caffè. In tali casi, regolare l'altezza del vassoio porta cialda nel modo visto di seguito.



1. Sollevare leggermente il vassoio porta cialda.
2. Girarlo leggermente per farlo abbassare.

Girandolo in senso antiorario lo si fa sollevare.
Girandolo in senso orario lo si fa abbassare.



Fare attenzione ad evitare le ustioni!
Per qualche tempo dopo l'uso, il porta cialda e le aree circostanti rimangono roventi.
Fare attenzione ad evitare le ustioni.

**Suggerimento**

Per prima cosa riempire il serbatoio con acqua e collegare il cavo di alimentazione come visto a pagina 8.



Fare attenzione perché la sommità della macchina durante quest'operazione si surriscalda.

**Suggerimento**

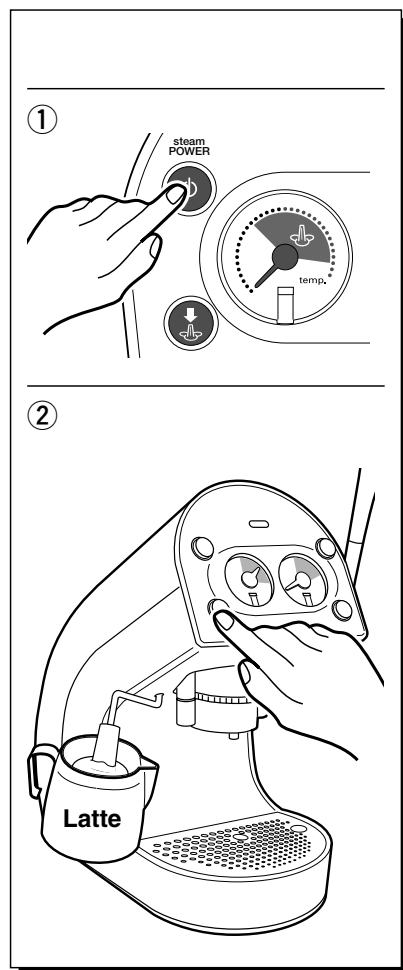
Riempire la lattiera di circa un terzo con latte freddo. La produzione di crema aumenta il volume del latte. Il latte non produce crema se non è freddo.



Non lasciare che il latte bolla. Il latte sta iniziando a bollire quando sulla sua superficie appaiono grosse bolle.

**Suggerimento**

Le tracce di latte rimaste sulla macchina sono un problema per l'igiene e possono causare intasamenti ed altri problemi meccanici.

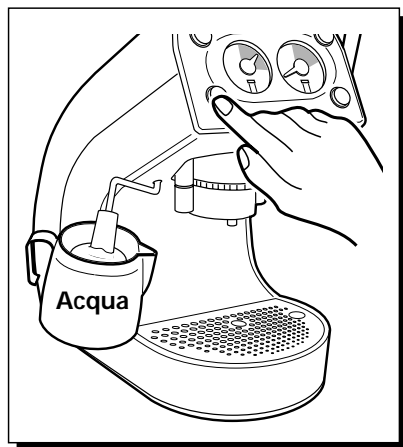


Dato che il vapore continua ad uscire dall'ugello per qualche tempo dopo che il pulsante è stato premuto una seconda volta, rimuovere la lattiera solo dopo che il vapore è cessato.

La produzione di crema di latte può anche proseguire.

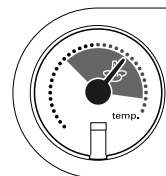
Per continuare a produrre crema di latte, controllare che l'indicazione del termometro sia nella gamma verde e che l'ago indicatore non si muova.

Importante: la seguente procedura di pulizia dell'ugello del vapore va fatta ad ogni uso.

**1. Montare il latte**

- ① Premere il pulsante "steam POWER" del vapore.

Eseguire la seguente operazione dopo che l'indicazione della temperatura del termometro del caffè espresso si è portata nella gamma verde e l'ago ha smesso di muoversi.



- ② Inserire l'ugello del vapore (per circa metà della sua lunghezza) in una lattiera con il latte e premere il pulsante di attivazione del vapore.

Emettere vapore per circa 30 secondi o quanto si desidera e poi premere di nuovo il pulsante di attivazione del vapore per farla cessare.



L'emissione del vapore deve essere interrotta quando la lattiera (la parte che contiene il latte) diviene calda dopo averla toccata con la mano per circa 3 secondi.

(Consultare la sezione "Come montare bene il latte" a pagina 13).

- 2. Inserire l'ugello del vapore in un boccale contenente acqua e premere il pulsante di attivazione del vapore.**

Generare vapore per 1 o 2 secondi e poi premere il pulsante di nuovo per far cessare la produzione di vapore.



Dato che il vapore continua ad uscire dall'ugello per qualche tempo dopo che il pulsante è stato premuto una seconda volta, rimuovere il boccale solo dopo che il vapore è cessato.

Dopo l'uso, premere il pulsante "steam POWER" per disattivare la macchina e pulire l'ugello di nuovo dopo che la temperatura è scesa a sufficiente. (Consultare in proposito pagina 13.)

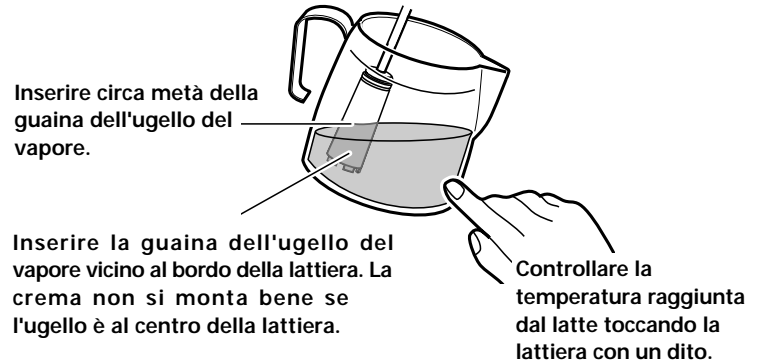
Come montare bene il latte

Sapendo qualche semplice trucco, ottenere una crema densa e ricca col latte non è difficile.

Preparativi

1. Usare latte freddo preso direttamente dal frigorifero e con un contenuto grasso almeno del 3,6%.
Il latte non produce crema se non è freddo.
2. Si raccomanda di usare una lattiera in acciaio inossidabile.
L'uso di una lattiera di metallo rende anche più facile il giudicare i cambiamenti della temperatura del latte al tatto.

1. Riempire di circa un terzo la lattiera con latte freddo.
2. Inserire l'ugello del vapore nel latte nel modo visto in figura e premere il pulsante di attivazione del vapore per produrre vapore.

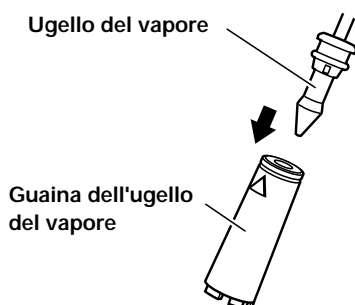
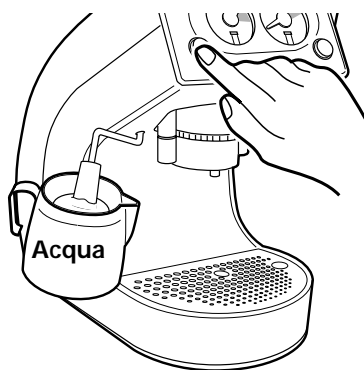


3. Premere il pulsante di attivazione del vapore una seconda volta per far fermare la produzione di vapore quando il volume del latte è aumentato di 1,5 o 2 volte e la lattiera ha raggiunto una temperatura di 62 o 63 gradi (vale a dire, se diviene caldo dopo 3 secondi dal contatto).

Tenere la lattiera ben ferma durante la produzione della crema.

Il latte ha un sapore migliore a circa 65 °C. Le proteine che contiene cambiano struttura a 70 °C, causando il cambiamento del sapore del latte.

4. Dopo l'uso, pulire sempre l'ugello ed asciugarlo bene.



- ① Inserire l'ugello del vapore in una lattiera contenente acqua e premere il pulsante di attivazione del vapore.
- ② Generare vapore per 1 o 2 secondi e poi premere il pulsante di nuovo per far cessare la produzione di vapore.



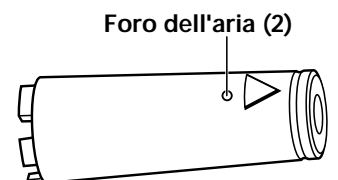
Dato che il vapore continua ad uscire dall'ugello per qualche tempo dopo che il pulsante è stato premuto una seconda volta, rimuovere la lattiera solo dopo che il vapore è cessato.

Dopo l'uso, per motivi di sicurezza l'ugello va puntato verso l'interno e asciugato. (Fare attenzione a non ustionarsi.)

- ③ Quando l'ugello del vapore si è asciugato a sufficienza, rimuovere la guaina dell'ugello e pulire di nuovo l'ugello del vapore e la sua guaina.

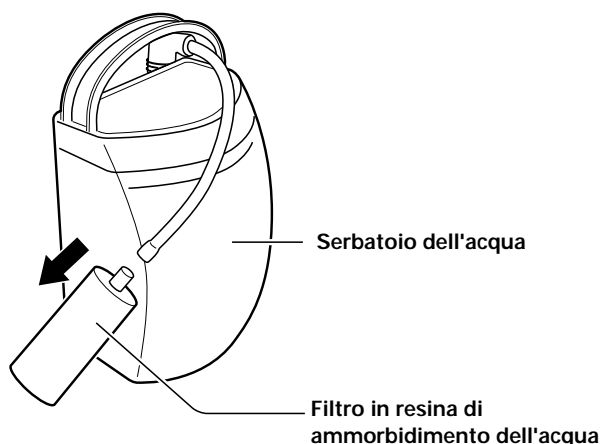
Pulire anche i fori dell'aria nella guaina dell'ugello con uno stuzzicadenti o qualcosa di simile per evitare che si intasi del tutto.

Dopo la pulizia, reinstallare la guaina dell'ugello, puntare quest'ultimo verso l'interno ed asciugare il tutto.



Sostituzione del filtro in resina di ammorbidimento dell'acqua

Il filtro in resina di ammorbidimento dell'acqua va sostituito circa ogni 4 mesi di uso regolare. Sostituirlo periodicamente, dato che la sua capacità di ammorbidire l'acqua diminuisce progressivamente col tempo.



- ① Rimuovere il filtro (filtro in resina di ammorbidimento dell'acqua) dal serbatoio dell'acqua.
- ② Separare il filtro nuovo dal tubo.
- ③ Inserire il nuovo filtro fermamente nel tubo.
- ④ Mettere il filtro nel serbatoio dell'acqua.



Non usare questo prodotto senza un filtro in resina di ammorbidimento dell'acqua. I minerali e le impurità contenuti nell'acqua non filtrata intasano i passaggi dell'acqua e causano guasti.

*** Usare un filtro in resina di ammorbidimento dell'acqua apposito modello RF-6 (da acquistarsi separatamente, 6 filtri per confezione).**

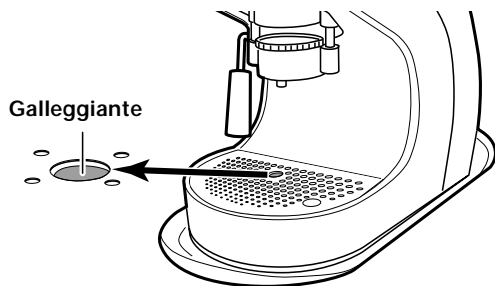
Manutenzione dopo ciascun uso

Dopo ciascun uso, controllare ed eventualmente gettare l'acqua nel vassoio dell'acqua, pulire il vassoio dell'acqua e l'ugello del vapore, quindi lavare tutte le parti lavabili.

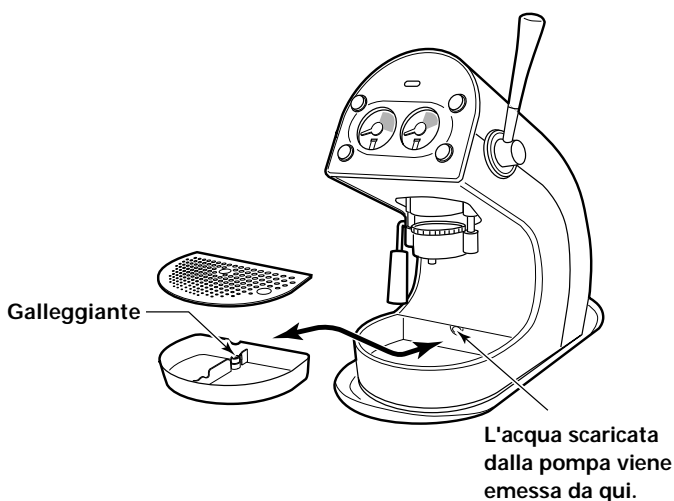
Svuotamento e pulizia del vassoio dell'acqua

Se il vassoio dell'acqua contiene acqua, il galleggiante giallo appare nel foro del coperchio del serbatoio dell'acqua.

Se nel foro del coperchio del serbatoio dell'acqua appare il galleggiante giallo, svuotare immediatamente il vassoio dell'acqua dall'acqua che contiene. Si raccomanda di svuotarlo prima che si riempia.



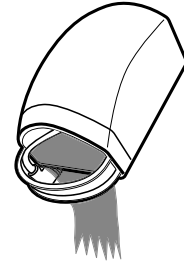
Questo prodotto incorpora una valvola di sicurezza che protegge la pompa da pressioni eccessive. L'acqua che la valvola di sicurezza versa viene ad accumularsi nel vassoio dell'acqua. Gettare l'acqua accumulatasi subito dopo l'uso e lavare il vassoio in acqua corrente. Tenere presente che è facile dimenticare l'acqua scaricata dalla pompa e fare attenzione solo al galleggiante giallo.



- Per toglierlo ed inserirlo, sollevare un poco la porzione anteriore del vassoio dell'acqua.
- Mettere in posizione il vassoio dell'acqua in modo che vada a toccare la partizione posteriore.

Svuotamento del vassoio dell'acqua

Dato che a temperature basse l'acqua può congelare e danneggiare il prodotto, si consiglia di svuotare il serbatoio dopo ogni uso e di conservare la macchina dopo averla ben pulita.



Pulizia del corpo della macchina

Prima della pulizia, spegnere la macchina, togliere la spina dalla presa di corrente ed attendere che ciascuna sua parte sia sufficientemente fredda, quindi asciugarla con un panno soffice e pulito.

In caso di sporco tenace, pulirla con un panno inumidito di detergente neutro e quindi togliere ogni traccia di detergente con un panno umido.



Il prodotto non deve venire immerso in acqua.

Lavaggio con acqua

Il vassoio dell'acqua, il serbatoio dell'acqua, il coperchio del vassoio dell'acqua, il gruppo del vassoio per cialda e la guaina dell'ugello del vapore possono venire lavati in acqua. Si raccomanda di lavare queste parti con acqua corrente dopo ogni uso.

Non usare detergente, dato che questo può alterare il sapore del caffè.

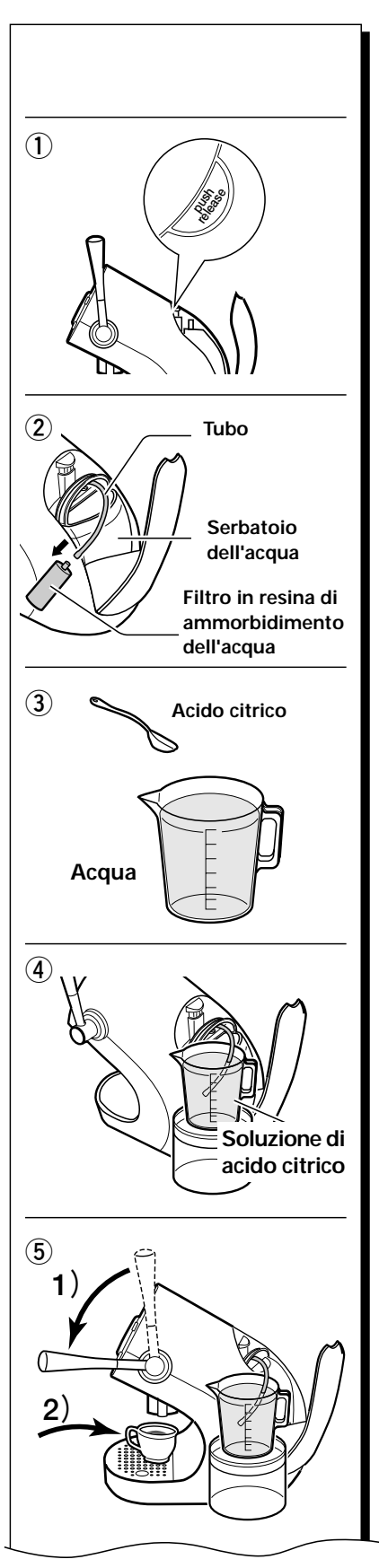
Pulizia dell'ugello del vapore

Pulire l'ugello del vapore dopo ciascun uso facendo passare attraverso di esso del vapore nel modo descritto nella fase 2 di pagina 12. Se non viene pulito regolarmente dal latte, l'ugello del vapore può intasarsi.



Fare attenzione a non ferirsi sui bordi del coperchio del vassoio dell'acqua o di altri pezzi.

Questo prodotto incorpora un filtro di ammorbidimento dell'acqua che ne rimuove parzialmente i minerali, ma questi col tempo si accumulano ugualmente lungo i condotti dell'acqua, causando se non eliminati intasamenti e guasti. La macchina va quindi liberata dalle incrostazioni al momento di sostituzione del filtro o ad altra scadenza opportuna.



1. Eliminazione delle incrostazioni dalla bocca di estrazione del caffè espresso

① Premere il "push release" (apertura del serbatoio) per fare aprire il coperchio del serbatoio.

② Scollegare il filtro in resina di ammorbidimento dell'acqua dal tubo del serbatoio dell'acqua.

③ Preparare una soluzione di acido citrico in un grande contenitore.

Dissolvere due cucchiaini di acido citrico in 1,5 litri di acqua tiepida e versare questa soluzione nel serbatoio dell'acqua.

④ Inserire la cima del tubo nella soluzione di acido citrico.

Usare una base adatta per regolare l'altezza del contenitore in modo che il tubo sia sufficientemente immerso nella soluzione.

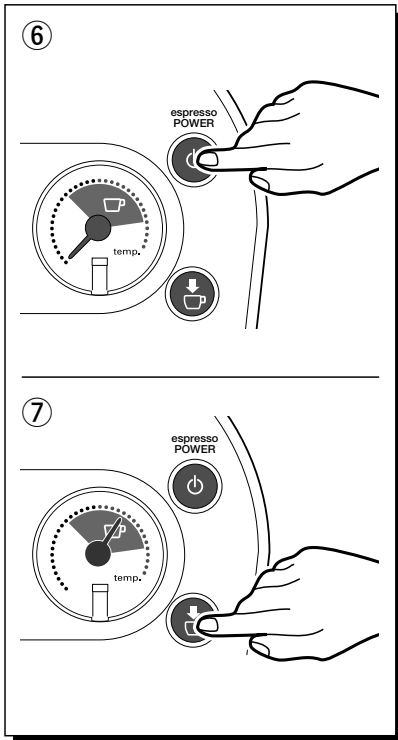
⑤ Tirare la leva del tutto in basso e mettere in posizione una tazzina.

1) Spingere la leva del tutto in basso.

2) Mettere una tazzina sul coperchio del serbatoio.

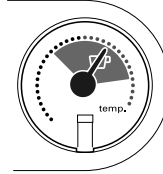


La leva deve venire abbassata esattamente fino alla posizione orizzontale.



- ⑥ **Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro, premere il pulsante "espresso POWER" del caffè espresso.**

Eeguire la seguente operazione dopo che l'indicazione della temperatura del termometro del caffè espresso si è portata nella gamma verde e l'ago ha smesso di muoversi.



- ⑦ **Premere il pulsante di attivazione dell'estrazione del caffè espresso.**

Premere di nuovo il pulsante di attivazione dell'estrazione del caffè espresso fino a quando la tazzina è piena.
(La macchina non si ferma automaticamente.)

Gettare l'acqua calda dalla tazzina e ripetere l'operazione varie volte.



Suggerimento

Eeguire quest'operazione senza caricare una cialda di caffè.

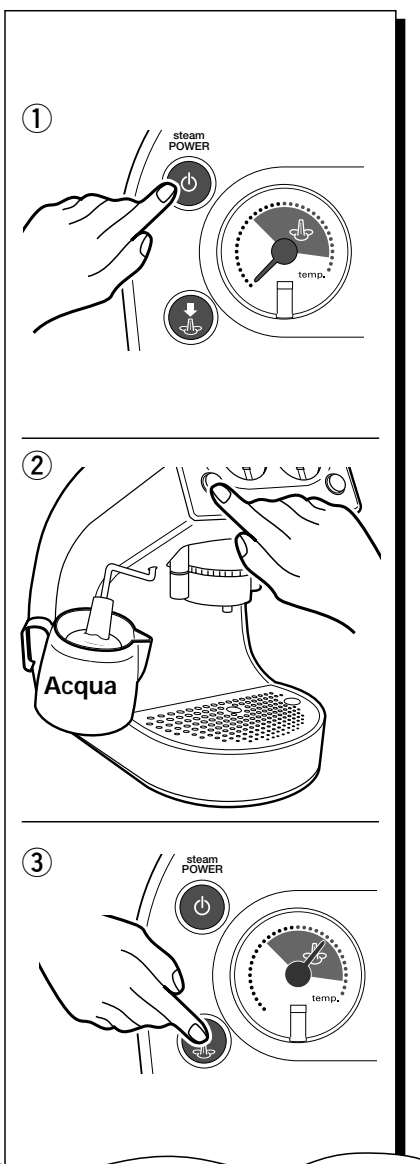


Fare attenzione perché la sommità della macchina durante quest'operazione si surriscalda.



Suggerimento

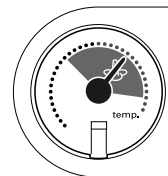
Al passaggio dell'acqua la macchina fa più rumore, ma questo è normale.



- 2. Far passare dell'acqua calda attraverso l'ugello del vapore in modo da pulirlo.**

- ① **Premere il pulsante "steam POWER" del vapore.**

Eeguire la seguente operazione dopo che l'indicazione della temperatura del termometro del caffè espresso si è portata nella gamma verde e l'ago ha smesso di muoversi.



- ② **Inserire l'ugello del vapore circa a metà nel contenitore dell'acqua e premere il pulsante di attivazione del vapore.**



Usare sempre un contenitore dotato di maniglia, dato che il contenitore contenente l'acqua si surriscalda.

- ③ **Dopo che il vapore è stato scaricato per circa 30 secondi, premere il pulsante il pulsante di attivazione del vapore un'altra volta per far fermare l'emissione del vapore.**

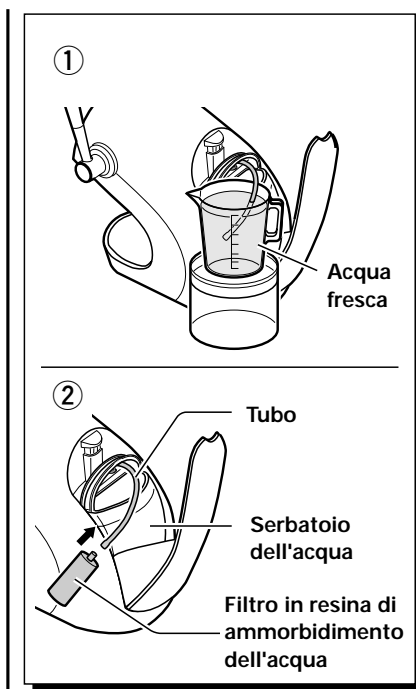
(La macchina non si ferma automaticamente.)

Sostituire l'acqua nel contenitore e ripetere l'operazione varie volte.

(Continua alla pagina seguente)

**Suggerimento**

Se dell'acido citrico dovesse rimanere nella macchina, il suo sapore amaro ed il suo odore rovinerebbero il vostro caffè. Lavare quindi ripetutamente la macchina con acqua fresca per rimuovere ogni traccia di acido citrico.



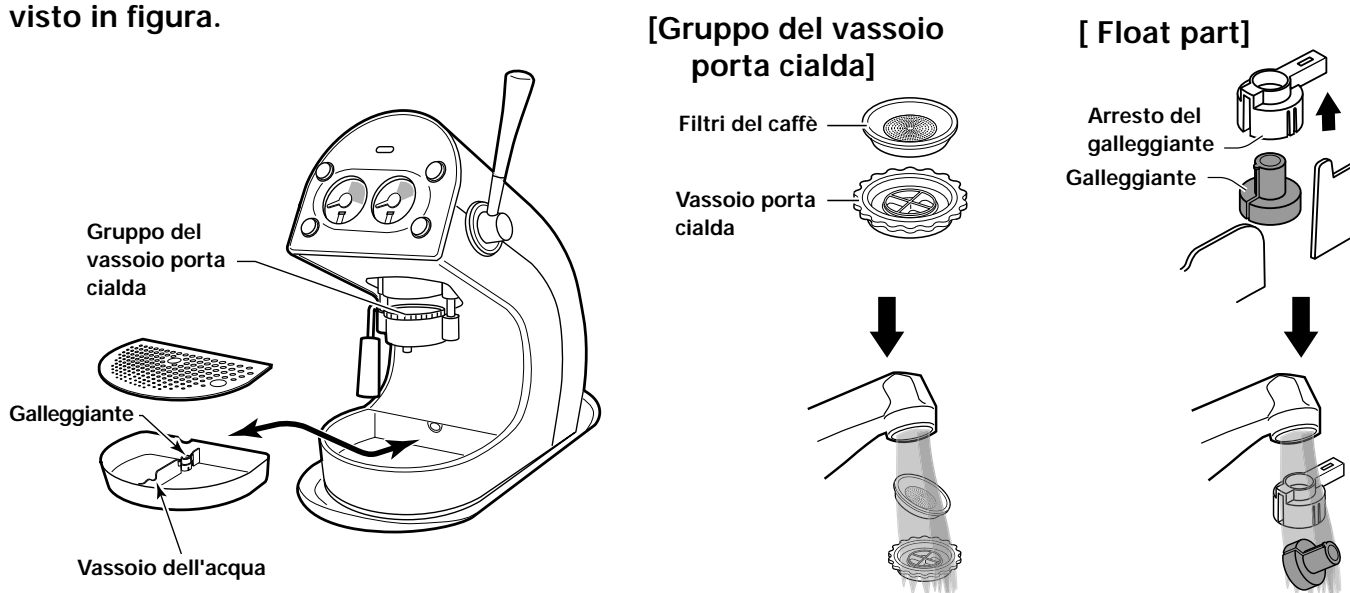
3. Sostituire acqua semplice alla soluzione per rimuovere l'acido citrico.

- ① Sostituire acqua semplice alla soluzione per rimuovere ogni traccia di acido citrico e ripetere le fasi 1 e 2 viste alle pagine 16 e 17 per togliere ogni residuo di acido citrico.
- ② Installare il filtro in resina di ammorbidimento dell'acqua e rimetterlo nel serbatoio dell'acqua.

Pulizia del gruppo del galleggiante e del gruppo del vassoio porta cialda

Dopo un lungo periodo di uso, smontare il gruppo del galleggiante installato nel vassoio dell'acqua ed il gruppo del vassoio porta cialda e lavarli con acqua corrente.

Il gruppo del galleggiante ed il gruppo del vassoio del filtro possono venire smontati nel modo visto in figura.



Le parti del gruppo del galleggiante sono installate insieme al supporto del galleggiante inserendole nella costola (partizione) del vassoio. Per la pulizia, rimuovere il galleggiante dal suo alloggiamento e lavarlo.

Dopo la pulizia, inserire il galleggiante nel suo alloggiamento ed inserire ambedue nella costola (partizione) del vassoio dell'acqua.



- Per qualche tempo dopo l'uso, il porta cialda e le aree circostanti rimangono roventi. Fare attenzione ad evitare le ustioni.
- Nel maneggiare le parti in metallo come la parte galleggiante o il coperchio del serbatoio dell'acqua, fare attenzione a non ferirsi toccandone i bordi o altre parti taglienti.

Diagnostica

Se il prodotto non funziona, se il caffè espresso non riesce, se non si riesce a produrre crema, ecc., consultare la sezione che segue.

Problema	Causa
Manca la corrente.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il cavo di alimentazione è scollegato.
Il caffè espresso gocciola dal porta cialda.	<ul style="list-style-type: none"> ● L'altezza del porta cialda è insufficiente (la leva non è del tutto tirata). → Regolare l'altezza del porta cialda (pagina 11). ● Il filtro della cialda del vassoio porta cialda è sporco. (Pulire il filtro.)
Il caffè espresso continua a gocciolare dopo l'estrazione.	<ul style="list-style-type: none"> ● Questo è dovuto al colare del caffè dal porta cialda, ma è una cosa normale.
Il caffè espresso non esce.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il serbatoio dell'acqua è vuoto. ● Non si è caricata una cialda di caffè.
La pompa non si sente e il caffè espresso non esce.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il fusibile interno è saltato. (Entrare in contatto con il rivenditore o centro assistenza autorizzato più vicino).
Dall'ugello del vapore non esce vapore.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il serbatoio dell'acqua non contiene acqua a sufficienza. ● L'ugello del vapore è intasato. (Entrare in contatto con il rivenditore o centro assistenza autorizzato più vicino).
Il latte non fa sufficiente crema.	<ul style="list-style-type: none"> ● L'ugello del vapore è intasato. (Entrare in contatto con il rivenditore o centro assistenza autorizzato più vicino). ● Il serbatoio dell'acqua non contiene acqua a sufficienza. ● Il latte non è sufficientemente freddo. ● Il latte non è fresco. ● Troppi elettrodomestici sono collegati ad una stessa presa multipla. (Se il voltaggio della corrente elettrica scende eccessivamente, l'estrazione del caffè può avvenire a temperatura troppo bassa. Collegare il prodotto direttamente ad una presa di corrente. ● Si è usato del latte scremato. (Usare solo latte contenente almeno il 3,6% di sostanze grasse.)
Il caffè espresso estratto non è sufficientemente caldo.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il caffè espresso deve venir bevuto a temperature da 65 °C a 80 °C. Il latte deve invece trovarsi a temperature dai 63 °C ai 67 °C.
Il fondo della macchina perde acqua.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il vassoio dell'acqua è pieno. (Svuotare subito il serbatoio dell'acqua).
La macchina si surriscalda.	<ul style="list-style-type: none"> ● La macchina si surriscalda perché irradia il calore del boiler interno, ma questo è normale.

Metodo di estrazione del caffè espresso Metodo a pompa	15 atmosfere
Metodo di generazione del vapore	Metodo a pompa, 2,5 atmosfere
Lunghezza del cavo di alimentazione	1,5 m
Dimensioni	(L) 217 x (A) 417 x (P) 354 (mm)
Peso (netto)	7,7 kg
Alimentazione	c.a. 220 – 240 V, 50 Hz
Consumo	1473 W 657 W (estrazione del caffè espresso)/816 W (produzione di vapore)
Capacità del serbatoio	1,5 litri
Accessori	Gruppo vassoio porta cialda x 1 Brocca del latte x 1 (solo per la PD-1PLUS) Vassoio esterno x 1 (solo per la PD-1PLUS)

Il design e le caratteristiche tecniche sono soggetti a modifiche senza preavviso.

Materiali di consumo

Nome della parte	Numero di catalogo
Filtri del caffè	PD1-FP
Filtro in resina di ammorbidimento dell'acqua (6 filtri per confezione)	RF-6