



## ***Congratulations!***

Dear Customer,

we would like to congratulate you on purchasing  
the Lavazza **CLASSY PRO** machine.

Thank you very much for trusting our brand!  
Please read these instructions carefully before  
operating the coffee machine.

This manual gives explanations on how to use,  
clean and keep the machine in  
perfect working conditions.

You will enjoy excellent cups of coffee with  
Lavazza!

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

AT LEAST ONE COPY OF THIS MANUAL SHOULD BE KEPT IN A LOCATION AVAILABLE AT ALL TO MAINTENANCE AND MANAGEMENT STAFF.

## Safe Operation & Use

When using electrical appliances, basic safety precautions should be taken, including the following:

1. Read all the instructions before using the machine.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs (if available).
3. This appliance must be installed and located in a suitable place, in accordance with these instructions, before it is operated.
4. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock or injury to persons.
5. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
6. Do not use the appliance outdoors.
7. To avoid the risk of fire, electric shock and injury, do not dip the cords, plugs or the appliance into water or other fluids.
8. Do not overfill the water tank with water.
9. Use only water for this appliance!  
Do not put any other fluid or food in the water tank, unless instructed otherwise in the Cleaning Instructions in this guide.
10. Unplug the machine before cleaning or carrying out maintenance operations. Allow the machine to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. The machine automatically enters the stand-by mode when it has not been used.
11. To ensure safe and proper operation, plug the appliance into its own electrical outlet on a dedicated circuit, to prevent light flickering, fuse blowing or circuit breaker tripping.
12. Do not operate the appliance if its cord or plug is damaged, or in case of malfunctions or any other damage. Contact the Lavazza Customer Service to report any malfunction or damage affecting the machine.
13. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or come into contact with hot surfaces.
14. Pay the greatest attention when the appliance is used by or near children.
15. **Do not lift the handle to open the system during the brewing phase.**
16. Always keep the water tank lid on the water tank, except when you are refilling it.
17. This appliance is equipped with a power cord complete with a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded by using a suitably grounded 3-hole outlet. In case of electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
18. If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, you must have it replaced by a properly grounded 3-prong outlet.
19. Never cut or remove the ground prong from the power cord, or use an adapter.
20. Contact a qualified electrician if you cannot fully understand the grounding instructions, or if you doubt that the appliance is correctly grounded.
21. Do not operate the appliance for any other use than the intended one.
22. In case of failure, problems or possible faults resulting from the machine falling down, unplug it immediately.
23. Do not try to operate a faulty machine.  
The repairs and servicing operations can only be carried out by the Authorized Service Centers. We do not undertake any liability for the damage resulting from repairs or servicing operations not carried out by qualified staff
24. To disconnect the machine, first set it to the stand-by mode, then remove the plug from the wall outlet.

**Save these Instructions**

# KEEP THESE INSTRUCTIONS

THIS MANUAL SHALL BE KEPT IN A SAFE PLACE EASILY ACCESSIBLE TO THE MANAGEMENT AND MAINTENANCE STAFF

**DO NOT** allow children to operate the machine, unless they are supervised by an adult.  
The machine dispenses very hot water.

**CAUTION:** Sharp needles are found in the Lavazza CLASSY PRO machine, above the Lavazza CLASSY PRO holder and at the bottom of the Lavazza CLASSY PRO holder.

To avoid the risk of injury, do not put your fingers in the Lavazza CLASSY PRO assembly housing.

**CAUTION:** Very hot water is found in the Lavazza CLASSY PRO holder during the brewing phase.

To avoid the risk of injury, do not lift the handle or open the Lavazza CLASSY PRO assembly housing during the brewing phase.

**SHORT CORD INSTRUCTIONS:** A short power supply cord is available, to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. If an extension cord is used:

- (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least equal to the electrical rating of the appliance;
- (2) the cord should be arranged in such a way that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;
- (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

**CAUTION:** Risk of fire and electric shock.

Replace only with manufacturer's cord set Lavazza, spare part n. 10070879

## THIS PRODUCT IS INTENDED FOR COMMERCIAL APPLICATIONS ONLY.

**!** **CAUTION:** it refers to the safety precautions to be taken in order to avoid possible harm and damage.

**i** **INFORMATION:** it refers to the advise to be followed to ensure the correct and safe operation of the coffee machine.

**!** **DANGER:** it refers to the presence of non-insulated "dangerous voltage" within the unit enclosure, which may be enough to pose a risk of fire or electric shock.

**WARNING:** THIS PRODUCT CONTAINS CHEMICALS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA, TO CAUSE CANCER AND BIRTH DEFECT OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.

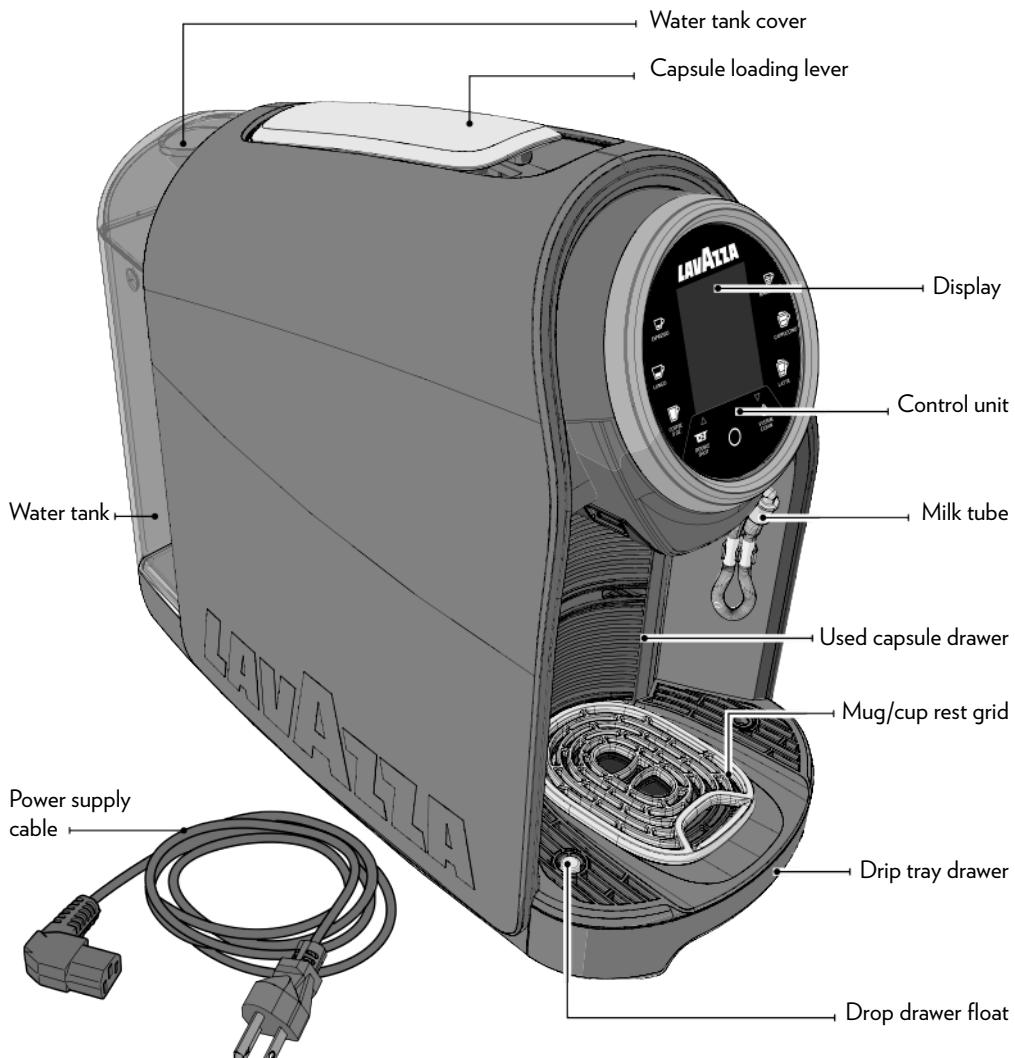
**WARNING:**  
RISK OF FIRE OR  
ELECTRIC SHOCK  
DO NOT OPEN

**WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE THE BOTTOM COVER. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE FOUND INSIDE. REPAIRS SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY

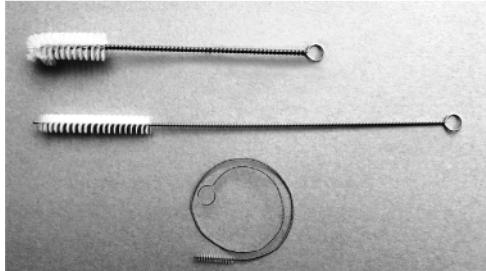
**WARNING TO USERS AND PARENTS:** **DO NOT** allow children to operate the machine, unless they are supervised by an adult. The machine dispenses very hot water.

## COMPONENTS AND CONTROLS

EN



BRUSHERS KIT



MILK TUBES KIT



## CONTROL UNIT



ESPRESSO selection

LUNGO selection

COFFEE 8 oz. selection

DOUBLE SHOT coffee function

Arrow UP to scroll through menu

ON/stand-by key

MACCHIATO selection

CAPPUCINO selection

LATTE selection

Arrow DOWN to scroll through menu

SYSTEM CLEAN



- The manufacturer is not liable for damages resulting from:
- incorrect use and / or improper use of the machine;
  - repairs performed by unauthorized Service Centers;
  - tampering with the power cord;
  - tampering with any part of the machine;
  - use of non-genuine spare parts and accessories;
  - no water softening;
  - storage at a room temperature of less than 39.2°F (4°C);
  - using the machine at a temperature of less than 41°F (5°C);
  - using the machine at a temperature of more than 104°F (40°C);
  - using non-compatible capsules.
  - use the machine with more than 45 supplies (on average) per day.

In any of the above cases, the warranty will be null and void.



Rinse the tank before use.



Fill the water tank only with fresh, non-carbonated drinking water.

The cover can be lifted to fill the tank directly.



*The use of a water filter improves water quality and prolongs machine life.*

*Only use products specifically for coffee machines, commonly available on the market and in compliance with current pertinent standards.*

*In order to insert the filter, follow the instruction sheet which comes with the accessory.*

*Change the filter at the intervals indicated on the filter instructions sheet.*



## FIRST POWER-ON



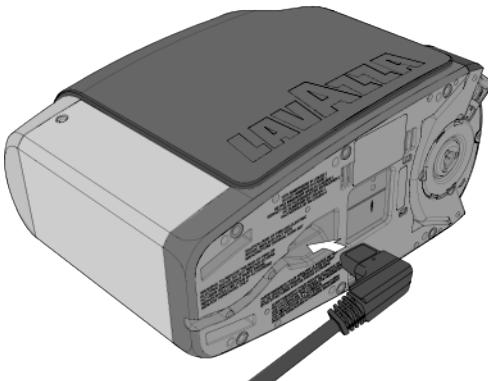
- Set the machine on a flat, stable surface, far away from water or heat sources. Do not connect the machine to the mains supply. Damage caused by failure to apply these instructions will void the guarantee.



1 Turn the machine sideways, on one of the sides.



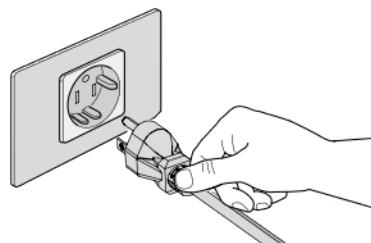
2 Plug the power cord into the socket located under the machine and place the cable in the appropriate guide.



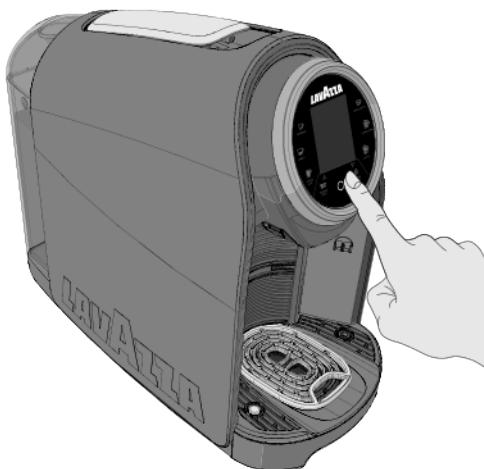
**A** The water level should never exceed the MAX indication. Only use non-carbonated fresh water. Hot water and other liquids can damage the tank.



5 Insert the plug into the socket.



- 6** Press the MULTIFUNCTION button  to power on the machine.



- 7** Upon the first power-on, the machine will ask you to select the language:

English (default setting)

French

Spanish.

Select the language by scrolling arrows   then confirm by pressing .

- 8** The second screenshot will ask you to select the water hardness:

0-160 ppm (default setting)

161-250 ppm

251-360 ppm

Select the hardness by scrolling arrows   then confirm by pressing .

- 9** The third screenshot will ask you to select the time to be set before entering the Stand-by mode:

90 minutes

2 hours

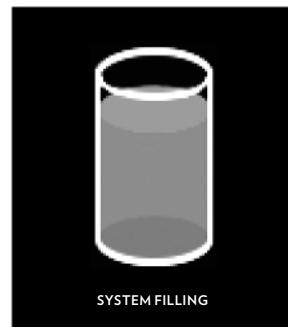
4 hours (default setting)

6 hours

Select the time by scrolling arrows   then confirm by pressing .

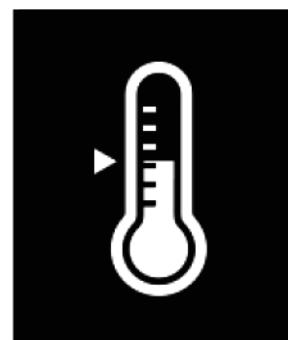
- 10** The fourth screenshot will ask you to load the hydraulic circuit: press  to confirm.

Then the machine will start loading the hydraulic circuit, the display will show the following animation until the cycle is completed.



- ! If an error should occur during the hydraulic charging phase, verify that the tank has been fitted into place correctly and, also, that enough water is available, then repeat the operation.**

- 11** The machine starts the warm-up cycle. The MULTIFUNCTION button  turns on with steady white light and the display will show the following animation.



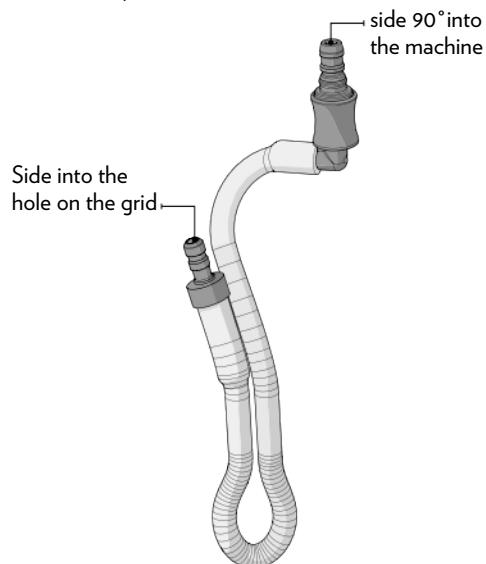
- 12** The machine will be ready for use when the supply buttons light up to a steady white light.

## MILK BEVERAGE PREPARATION PRESETTING

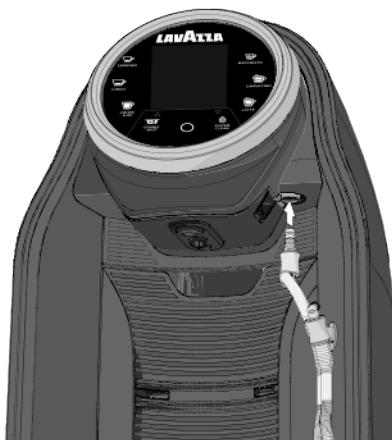
**i** Classy PRO has a kit available complete with two milk tubes.

If a fridge (optional item) is combined with the machine, the 19.6" (50 cm) tube shall be used.  
Otherwise, the 15.7" (40 cm) tube shall be used.

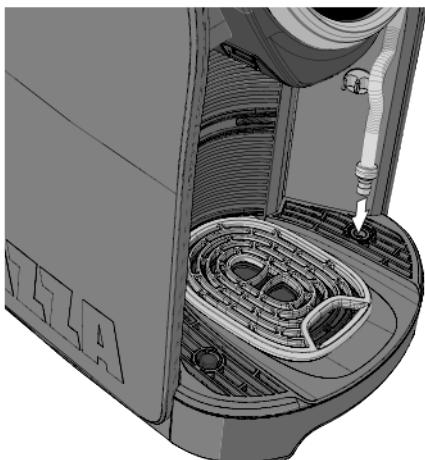
**1** To preset the machine for the preparation of the beverages (MACCHIATO, CAPPUCCINO or LATTE), insert the milk tube.



**2** Insert the milk tube into the appropriate inlet located in the supply unit.

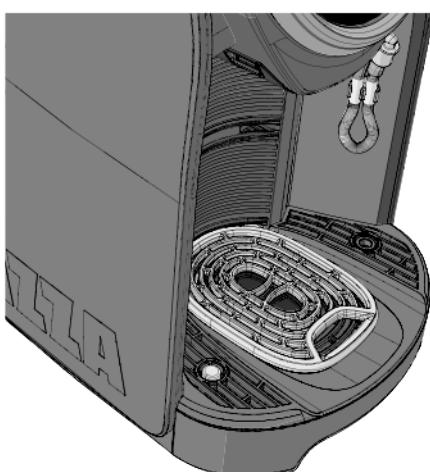


**3** Insert the other end of the milk tube into the hole on the cup rest grid.



**!** At the first start-up, carry out a cleaning cycle of the milk tube (refer to MACHINE MENU).

**4** After having carried out the cleaning cycle of the milk tube, remove the tube from the grid and place it in the clip located on the inner part of the machine.



**!** We recommend to carry out the required automatic cleaning of the milk system after each milk-based preparation.  
Carry out milk module cleaning as reported in the MACHINE MENU.  
Disassemble and clean the dispenser assembly every day.

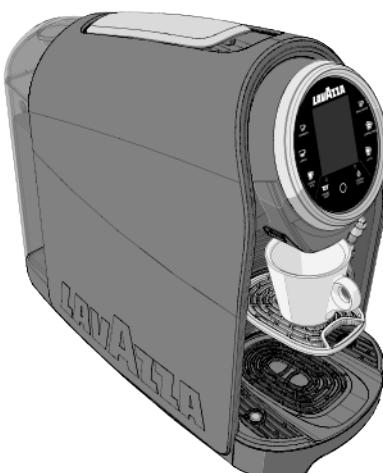
## BEVERAGE PREPARATION PRESETTING

**i** On first use, deliver at least one big cup of water without inserting a capsule.

**1** The coffee machine features two positions, for espresso cup or big cup (or glass) respectively. To use a big cup, place the mug (or glass) directly onto the plate at the bottom.



**2** To use an espresso coffee cup, you can remove the cup support plate. Fit the cup support plate into the slot available at the top, then place the espresso coffee cup onto the plate.



## PREPARATION FOR COFFEE BREWING

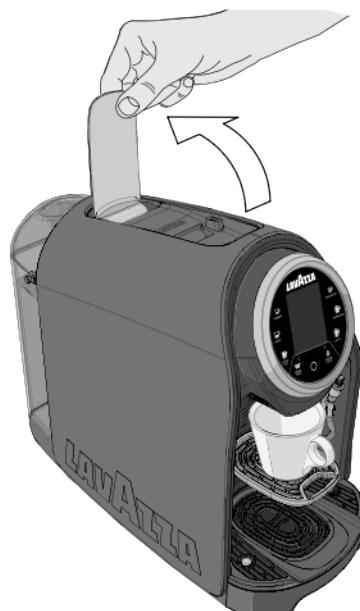
**i** Make sure the supply buttons and the multi-function button are ON with steady white light.

**1** Make sure that the cup or glass has been correctly placed onto the grid before start supplying.

**i** To always have a coffee at the perfect temperature, it is recommended to preheat the cup with hot water.

Position the cup under the dispensing spout without inserting the capsule. Press a supply button to supply enough hot water to preheat the cup.

**2** Lift the lever until it locks into position to open the capsule fitting compartment.



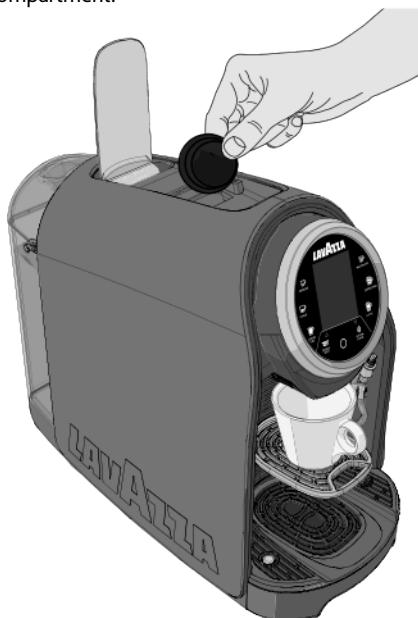
**i** Never put fingers or objects in the capsule-holder. Only **LAVAZZA Blue or Expert** capsules or compatible must be introduced in the capsule-holder.

**!** Single-dose capsules are prepared to dispense one coffee/product. DO NOT use the capsules more than once. Inserting two or more capsules can cause the machine to malfunction.

- 3** The display will show the screenshot with the capsules to be used.



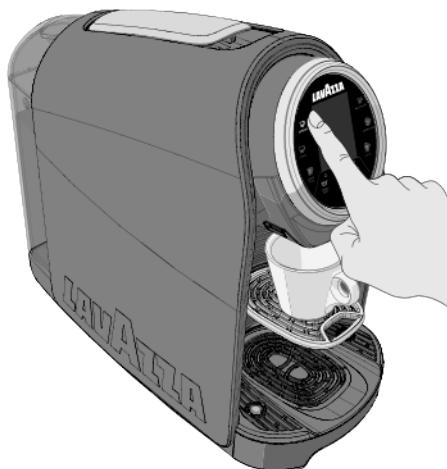
- 4** Select the correct capsule for the beverage to be supplied, then fit it into the capsule holding compartment.



- 5** Close the lever.

### ESPRESSO SELECTION

- 6** Press the ESPRESSO (1 US fluid oz.) button to start delivery.
- 7** The machine will stop delivery automatically when the programmed measure is reached.



- i** During supply, the ESPRESSO button is turned on with blinking white light, the display shows the animation of the selected beverage.

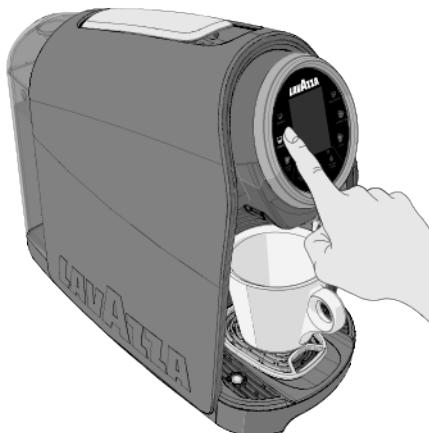


- 8** For a new supply cycle, wait for supply buttons and multifunction button turning on with steady white light.
- 9** Once supply is over, lift and then lower the capsule loading lever to unload the exhausted capsule.

## LUNGO SELECTION

- i** Do step **1**, **2**, **3**, **4** and **5** in paragraph:  
**PREPARATION FOR COFFEE BREWING.**

- 6** Place the big cup on the cup rest grid.
- 7** Press the LUNGO (3 US fluid oz.) button to start delivery.
- 8** The machine will stop delivery automatically when the programmed measure is reached.



- i** During supply, the LUNGO button is turned on with blinking white light, the display shows the animation of the selected beverage.

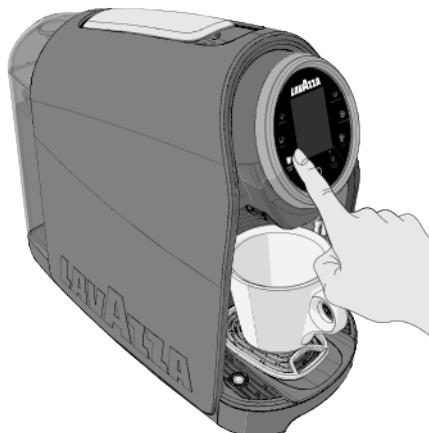


- 9** For a new supply cycle, wait for supply buttons and multifunction button turning on with steady white light.
- 10** Once supply is over, lift and then lower the capsule loading lever to unload the exhausted capsule.

## COFFEE 8 OZ. SELECTION

- i** Do step **1**, **2**, **3**, **4** and **5** in paragraph:  
**PREPARATION FOR COFFEE BREWING.**

- 6** Place the big cup or glass on the cup rest grid.
- 7** Press the COFFEE 8 oz. button to start brewing.
- 8** The machine will stop delivery automatically when the programmed measure is reached.



- i** During supply, the COFFEE 8 oz. button is turned on with blinking white light, the display shows the animation of the selected beverage.

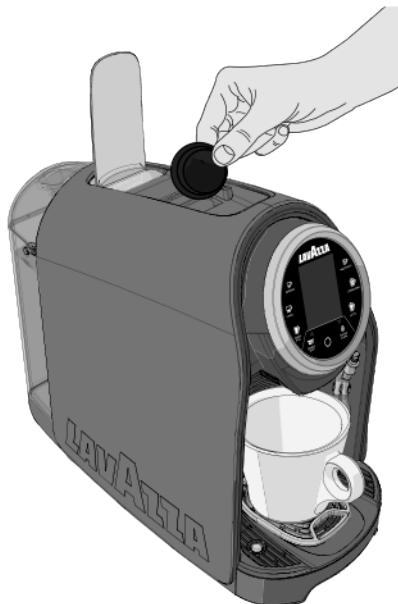


- 9** For a new supply cycle, wait for supply buttons and multifunction button turning on with steady white light.
- 10** Once supply is over, lift and then lower the capsule loading lever to unload the exhausted capsule.

**x2 DOUBLE SHOT BREWING**

(only espresso and brewing with milk)

- 1** Place the big cup or glass on the cup rest grid, then pull up the capsule loading handle.
- 2** When the capsule loading handle is open, insert the LAVAZZA specific x2 coffee capsule in the appropriate capsule-holder.



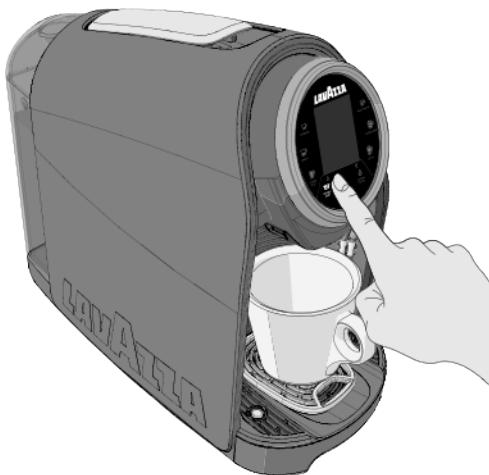
Never put your fingers or any object in the pod-holder.

Only LAVAZZA specific x2 coffee capsules must be introduced in the pod-holder.

- 3** Lower the capsule loading handle.

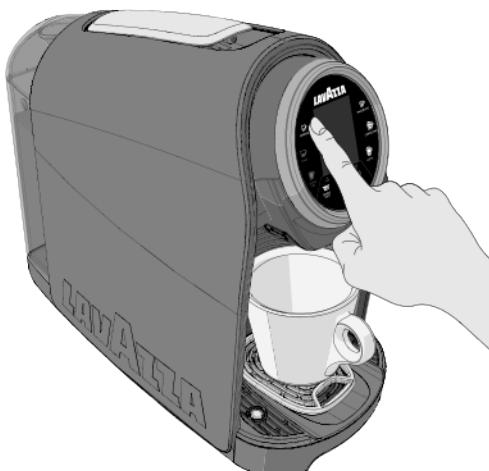


- 4** Press the double shot coffee function icon .



- 5** Then the espresso  and milk 

Press the espresso key  the machine will deliver double coffee.



- 6** The machine will automatically stop brewing when the programmed measure is reached.

- i** During the double shot coffee brewing phase, the pressed espresso key  will light up. After delivering, the key will light up again to indicate that the machine is ready.

### CANCELLING THE SUPPLY

- 1** The supply of the required beverage can be cancelled either by pressing the selected button again, or by pressing the multifunction button .
- 2** The machine will stop supplying and display the screenshot below.

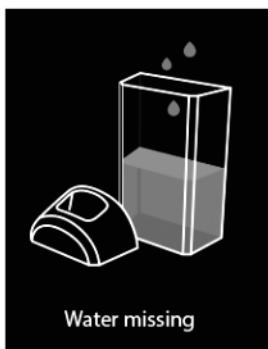


- 3** Lift and then lower the capsule loading lever to unload the exhausted capsule.
- 4** For a new supply cycle, wait for supply buttons and multifunction button turning on with steady white light.

### NO WATER

The machine will not supply the beverage if the water in the tank is not enough.

The machine will show the following animation.



- 1** Fill the water tank up to the MAX level indicated.
- 2** For a new supply cycle, wait for supply buttons and multifunction button turning on with steady white light.

### FUNCTION STAND-BY

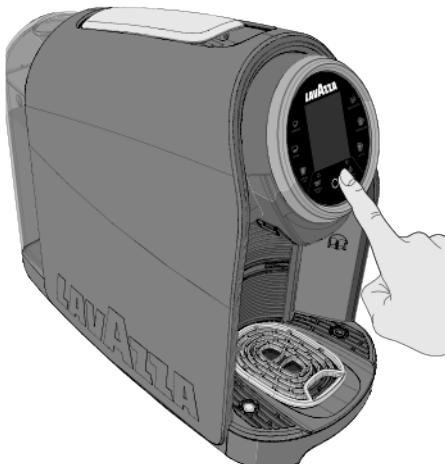
After the set time of inactivity, the machine goes into stand-by mode.

In Stand-by mode, the buttons are off and the MULTIFUNCTION button  turns on with slow-blinking light.

To exit to stand-by mode, press a button or open the capsule loading handle.

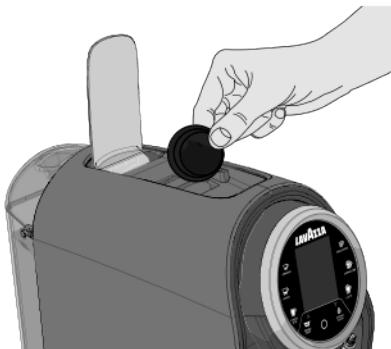


*It is possible to change the time before stand-by from the machine menu options.*



## PREPARATION WITH MILK BREWING

- 1** Lift the lever until it locks into position to open the capsule fitting compartment.
- 2** Choose the right capsule for the desired beverage and insert it into the capsule-holder.



- 3** Place the milk container near the machine.

**i** Only use cold milk at fridge temperature of <39.2 °F (<4 °C). Do not use milk at room temperature. Using veggie milk will not ensure perfect results.

- 4** Unhook the end of the tube from the clip and insert it into the container.

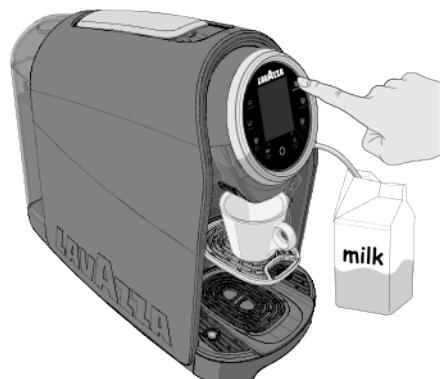


**⚠** Verify that the milk tube has been correctly put into place inside the container.

**⚠** Verify that a capsule has been inserted. Otherwise, the machine will deliver water instead of coffee.  
Verify that enough water is found in the tank before preparing for brewing

**MACCHIATO SELECTION**

- 5** Position the cup on the cup rest grid.
- 6** Press the MACCHIATO button to start brewing.
- 7** The machine draws the milk from the bottle, through the tube, then the heating cycle is started.
- 8** Once the cycle has been completed, the milk will be automatically supplied to the coffee cup.
- 9** After a few seconds, both the foam and the coffee will be supplied, and the beverage will be ready.



**i** During supply, the MACCHIATO button is turned on with blinking white light, the display shows the animation of the selected beverage.



- 10** For a new supply cycle, wait for supply buttons and multifunction button turning on with steady white light. Once supply is over, lift and then lower the capsule loading lever to unload the exhausted capsule.



## CAPPUCINO SELECTION

- i** Do step ①, ②, ③ and ④ in paragraph:  
**PREPARATION WITH MILK BREWING.**
- ⑤ Position the mug on the cup rest grid.
  - ⑥ Press the CAPPUCINO button to start brewing.
  - ⑦ The machine draws the milk from the bottle, through the tube, then the heating cycle is started.
  - ⑧ Once the cycle has been completed, the milk will be automatically supplied to the coffee cup.
  - ⑨ After a few seconds, both the foam and the coffee will be supplied, and the beverage will be ready.



- i** During supply, the CAPPUCINO button is turned on with blinking white light, the display shows the animation of the selected beverage.



- ⑩ For a new supply cycle, wait for supply buttons and multifunction button turning on with steady white light.

Once supply is over, lift and then lower the capsule loading lever to unload the exhausted capsule.



## LATTE SELECTION

- i** Do step ①, ②, ③ and ④ in paragraph:  
**PREPARATION WITH MILK BREWING.**
- ⑤ Position the mug or glass on the cup rest grid.
  - ⑥ Press the LATTE button to start brewing.
  - ⑦ The machine draws the milk from the bottle, through the tube, then the heating cycle is started.
  - ⑧ Once the cycle has been completed, the milk will be automatically supplied to the coffee cup.
  - ⑨ After a few seconds, both the foam and the coffee will be supplied, and the beverage will be ready.



- i** During supply, the LATTE button is turned on with blinking white light, the display shows the animation of the selected beverage.



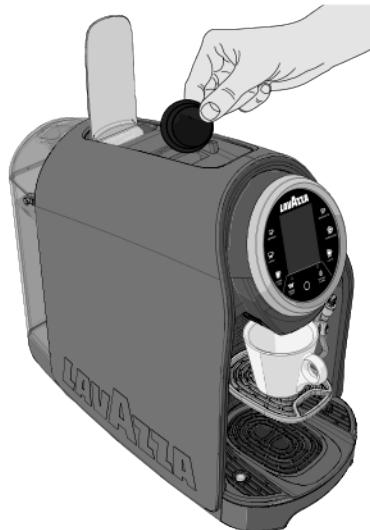
- ⑩ For a new supply cycle, wait for supply buttons and multifunction button turning on with steady white light.

Once supply is over, lift and then lower the capsule loading lever to unload the exhausted capsule.

## COFFEE DOSE PROGRAMMING

- i** Measures are always programmed using the same key, any other keys are ignored.  
The programmed amount of milk, foam and coffee supplied (min. 0,6 oz / 20 ml) can be modified by repeating programming.  
Should a coffee dose lower than 0,6 oz (20 ml) be set, the coffee machine will store in any case the minimum coffee dose that can be set.

- 1** Lift the capsule loading lever until it locks into position to open the capsule fitting compartment.
- 2** Put a Lavazza Blue or Expert capsule into the pod fitting compartment.



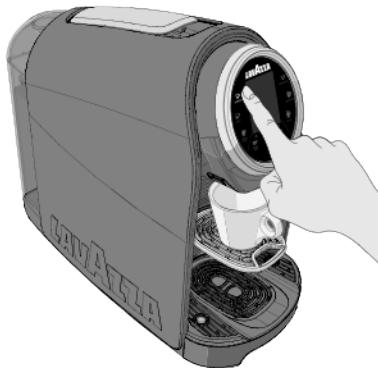
- 3** Lower the capsule loading lever to close the pod fitting compartment.

- i** If the programmed measure exceeds the maximum allowed (8oz/240 ml) the machine will automatically stop delivery, the delivery button will blink and the last programmed measure will be saved in the memory.

If there is a power failure during programming, the last programmed value remains in the memory.

If during a dose programming, water lack is indicated, the machine stops the supply and the dose being programmed won't be saved. Once filled the water tank, repeat the dose programming procedure.

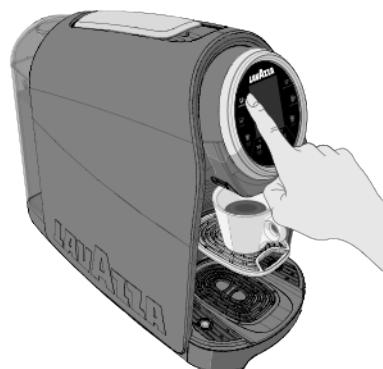
- 4** Press and hold one of the coffee delivery for at least 5 seconds. The selected button will flash and the coffee machine will enter the programming mode. Now release the key.



- i** During programming, the display shows the animation of the selected beverage.



- 5** Once the desired coffee amount is reached, stop the brewing by pressing the button again.



- 6** For a new supply cycle, wait for supply buttons and multifunction button turning on with steady white light.
- 7** Once supply is over, lift and then lower the capsule loading lever to unload the exhausted capsule.

## DOSE PROGRAMMING FOR MACCHIATO, CAPPUCCINO AND LATTE

- i** Measures are always programmed using the same key, any other keys are ignored.  
The programmed amount of milk, foam and coffee supplied (min. 0,6 oz / 20 ml) can be modified by repeating programming.  
Should a coffee dose lower than 0,6 oz (20 ml) be set, the coffee machine will store in any case the minimum coffee dose that can be set.

- 1** Press the On/Stand-by  button to switch the machine on. The machine will be ready when the On/Stand-by  button stops blinking and the supply button lights are ON steadily.
- 2** Lift the pod loading lever until it locks into position to open the pod fitting compartment.
- 3** Put a **Lavazza Blue or Expert** capsule into the capsule fitting compartment.
- 4** Place the bottle containing the milk near the machine.
- 5** Insert the milk tube into the bottle.
- 6** Press and hold one of the three beverage delivery  /  /  for at least 5 seconds.
- 7** The selected button will flash and the coffee machine will enter the programming mode. Now release the key.



**i** During programming, the display shows the animation of the selected beverage.

Programming allows you to set the dosing of each component of the beverage: milk, foam and coffee. The beverage component which is being programmed (milk, foam and coffee) is highlighted in the display animation.

If the programmed measure exceeds the maximum allowed (8 us fl. oz.) the machine will automatically stop delivery, the delivery button will blink and the last programmed measure will be saved in the memory.



- 8** The machine will dispense milk, foam and coffee in sequence. After reaching the required amount of the programmed beverage, stop supply by pressing again the previously used button.



- 9** Once programming is over, lift and then lower the capsule loading lever to unload the exhausted capsule.

Wait for supply buttons and multifunction button turning on with steady white light.



## SYSTEM CLEAN

**⚠** The MILK CLEANING function must be performed every day.

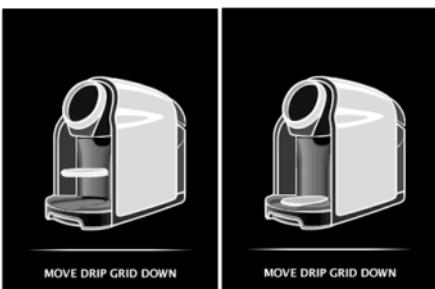
- 1** To start press the “System clean” on control unit.



Follow the display's instructions to complete the cleaning cycle.

- i** The display will show the following animations.

- 2** Move drip grid down.



Press key to confirm.

- 3** Remove the milk supplying unit.

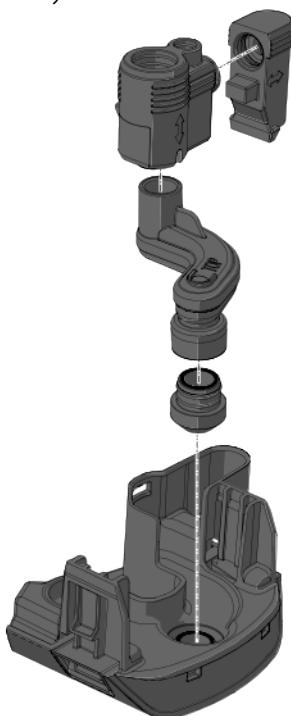


Press key to confirm.

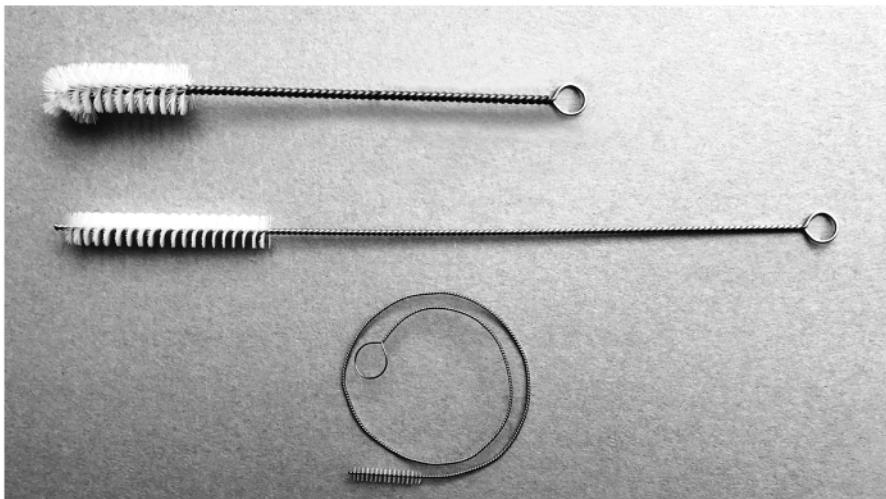
- 4** Pull out the supplying unit by pressing the side levers.



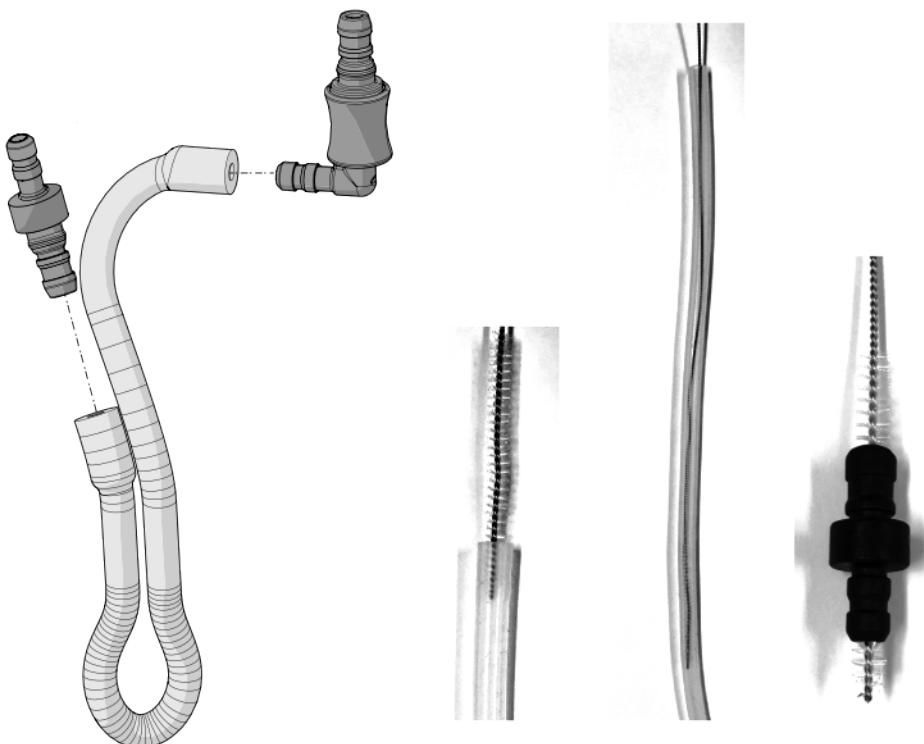
- 5** Disassemble all the supplying unit components (5 pieces)



- 5.1 Use the appropriate brusher size to reach all the hidden parts to be cleaned.



- 5.2 Take the two connectors off the milk tube. Use the appropriate brusher size.



5.3 Clean the milk connector by using the appropriate brusher size.



5.4 Clean the milk frothing chamber by using the appropriate brusher size.



- 6** Fit all the components back into place, then fit the milk supplying unit back onto the machine.



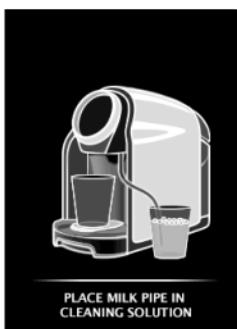
Press key O to confirm.

- 7** Place a large container under the supplying unit.



Press key O to confirm.

- 8** Place a large glass containing non-carbonated, drinking fresh water and/or a product suitable for milk cleaning.  
Insert the milk tube into the glass with cleaning solution.



Press key O to start the cleaning cycle.

- A** Verify that the milk tube is well placed at bottom of the glass to prevent steam or hot water coming out.

- i** During milk system cleaning, the display will show the following animation.



- 9** At the end of the cleaning cycle, empty the glass used for cleaning solutions.



Press key O to confirm.

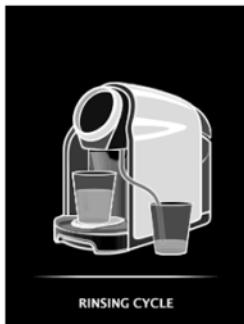
- 10** Insert the milk tube into a cup or glass with fresh water.



Press key O to confirm.

- 11** The machine will start the rinsing cycle.

**i** During milk system cleaning, the display will show the following animation.



- 12** At the end of supply, rinsing is completed.

Remove and empty the container used for rinsing.



- 13** For a new supply cycle, wait for supply buttons and multifunction button  turning on with steady white light

## DESCALING

Limescale normally builds up with extended use of the appliance; the machine needs descaling every 3-4 months and/or whenever a reduction in water flow is noticed.

The descaling cycle will be requested by the machine when the following signal is shown on the display.



To run the descaling cycle refer to chapter "MACHINE MENU".

**i** In the event of any operational conflict, this use and maintenance manual shall prevail on any indication specified on accessories and/or components sold separately.

## EMPTY THE USED CAPSULES TRAY

The display will show the following animation to indicate that the used capsule drawer is full. Empty and reinserit it.



**i** If the drawer is removed for more than 5 seconds, the machine will zero the capsules inserted count.

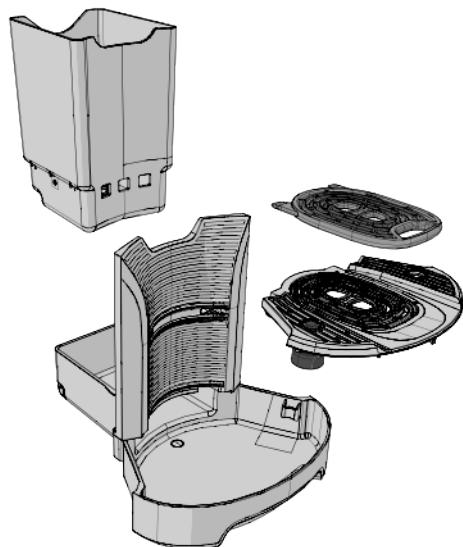
## CLEANING THE DRIP TRAY DRAWER

- A** Never use solvents, alcohol or other aggressive substances or ovens for drying the coffee machine components.  
Wash machine components (electric components excluded) with cold/lukewarm water and non-abrasive clothes/sponges.  
Clean the drop drawer every two/three days.

- 1** The float on the drop drawer grid indicates the max. level of the drop drawer capacity.
- 2** Remove the used capsule drawer/drip tray.



- 3** Remove the pod drawer and empty the exhausted pods.
- 4** Empty the liquids in the drop drawer.
- 5** Clean the components with cold or lukewarm water, then dry it and refit it correctly.



The display will show the following animation.



## MACHINE MENU

To open the machine menu, press and keep pressed the MULTIFUNCTION button  for 5 seconds at least.

In the machine menu you can change the parameters of the following functions:

- Recipes
- Care
- Settings
- Technical menu
- Power off
- Exit

**⚠** Parameters that can be changed depend on the settings carried out on the machine.

**i** Use the scroll arrows  -  to navigate through the machine menu.  
Press the MULTIFUNCTION button  to enable the selected function.

## RECIPES

Select the “Recipes” option, then press the MULTIFUNCTION button  to display and change all data relevant to beverage supply.

- Espresso temperature
- Product vol. in OZ.
- Back
- Exit

## ESPRESSO TEMPERATURE

The “Espresso Temperature” parameter allows to set three temperature levels for the Espresso:

- Low
- Medium
- High

**i** The factory-set temperature of the machine is “High”.

## PRODUCT VOLUME

The “Product volume” parameter allows to adjust the dosage amount of each beverage.

- ESPRESSO
- LUNGO
- COFFEE 8OZ.
- MACCHIATO
- CAPPUCCINO
- LATTE

Select the required beverage and adjust the dosage (MIN 0.67 US fl. oz. up to MAX 8 US fl. oz.).

## BACK

The “Back” function allows to go back to the main menu.

## EXIT

The “Exit” function allows to close the machine menu and go back to beverage selection.

## CARE

Select the “Maintenance” option, then press the MULTIFUNCTION button  to display and enable all the cleaning and maintenance processes.

- Descaling
- Cleaning
- Back
- Exit

## DESCALING

The “Descaling” function consists of a further submenu allowing to display descaling statistics and to start the descaling cycle.

- Statistics
- Start descaling
- Back
- Exit

## Statistics

The “Statistics” parameter displays the descaling level percentage diagram.

**Start descaling**

**i** *The descaling cycle can be activated at any time, even if the machine does not require it.*

**i** *It is not possible to dispense beverages until the descaling cycle will be completed.*

**i** *We recommend that you should use LAVAZZA DESCALING products to descale the machine.*

**A** **Do not use vinegar to decalcify the machine.**

Once the descaling is started, it will have to be performed completely.

Do not switch the machine off when the descaling cycle is in progress.

Do not go away from the machine when the descaling cycle is in progress.

Do not drink the descaling solution and the products dispensed until the completion of the cycle.

Pour the descaling solution together with cold tap water into the sink.

Follow the display's instructions to complete the descaling cycle.

**1** Remove and empty the drop drawer and the exhausted pod drawer.

**i** *The display will show the following animation.*



Press the MULTIFUNCTION button O to confirm.

**2** Connect the tube to the drop drawer through the hole located on the drop collecting grid.

**i** *The display will show the following animation.*



**3** Insert the drawers and position a large container under the spout.

**4** Press the MULTIFUNCTION button O to confirm.



**i** *The display will show the following animation.*



Fill tank with descaler

- 5** Remove the tank and pour all the contents of the LAVAZZA descaling agent bottle, then add water up to the MAX level shown on the tank.



- 6** Fit the tank back into place onto the machine.

Press the MULTIFUNCTION button  to start the descaling cycle.

- i** During the descaling cycle, the display will show the following animation.



- A** In the event of power supply failure during the descaling cycle, at next power-on, the machine will return automatically to the descaling cycle start condition.

- i** During the descaling cycle the machine performs automatically pauses to allow emptying of the container

- 7** At the end of dispensing the decalcification solution, the cycle is temporarily suspended.

- 8** Remove the tank and rinse it thoroughly to eliminate any descaling agent residue.



- 9** Fit the tank back into place onto the machine.

- 10** Remove the drop drawer and the exhausted pod drawer, then empty the container used for the descaling solution.

- i** The display will show the following animation.



Press the MULTIFUNCTION button  to confirm.

- 11** Fit the drawers inside the machine and position the container under the spout.

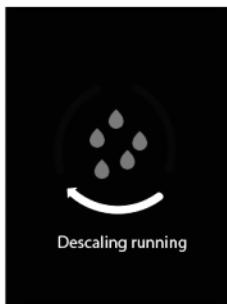
**i** *The display will show the following animation.*



- 12** Check that the tube is connected to the hole located on the drop collecting grid.

- 13** Press the MULTIFUNCTION button **O** to confirm.

**i** *During the the rinse cycle, the display will show the following animation.*



- A** During the rinse cycle, the machine sets automatically in pauses to allow emptying the container.

- 14** At the end of the delivery, the rinse cycle is completed.

Remove the drop drawer and the exhausted pod drawer, then empty the container used for rinsing.

## CLEANING

The “**Clean**” function allows to start the machine washing cycles.

- **Frother rinsing**
- **Brew unit rinsing**
- **Clean milk spout**
- **System filling**
- **Back**
- **Exit**

### Frother rinsing

The “**Frother rinsing**” function allows to start milk module cleaning.

- A** The frother rinsing function must always be performed after a milk-based beverage has been prepared.

Follow the instructions shown on the display to complete milk tube rinsing.

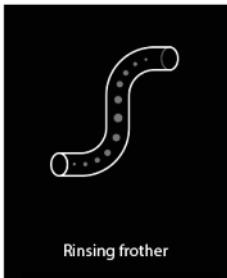
**i** *The display will show the following animation.*



- 1** Connect the tube to the drop drawer through the hole located on the drop collecting grid. Place a large container under the spout.



- 2** Press the MULTIFUNCTION button O to confirm
- 3** The machine will start rinsing the milk tube.
- i** During milk tube rinsing, the display will show the following animation.



- 4** At the end of supply, rinsing is completed.

#### Brew unit rinsing

The “Brew unit rinsing” function allows to start the brew unit washing cycle.

- i** The display will show the following animation.



- 1** Press the MULTIFUNCTION button O to confirm
- i** During the brew unit washing cycle, the display will show the following animation.

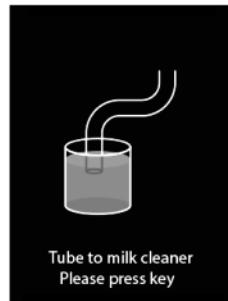


#### Clean milk spout

- A** The Clean milk spout function must be performed every week.

Follow the instructions to complete the cleaning cycle.

- i** The display will show the following animation.



- 1** Place a bottle containing non-carbonated, drinking fresh water (or a product suitable for milk cleaning, if necessary) next to the machine.
- 2** Insert the milk tube into a cup or glass and then press the MULTIFUNCTION button O to start the cleaning cycle.



- 3** The machine will start the milk system cleaning cycle.

- i** During milk system cleaning, the display will show the following animation.



- 4** At the end of the cleaning cycle, connect the milk tube to the drop drawer through the hole located on the drop collecting grid.

- i** The display will show the following animation.



- 5** Press the MULTIFUNCTION button  to confirm

- 6** The machine will start the rinsing cycle.



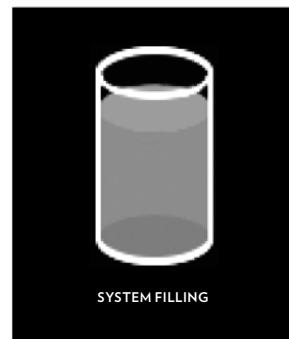
- 7** At the end of supply, rinsing is completed.



#### System filling

The “**System filling**” function allows to start filling of the hydraulic circuit if the circuit is not properly filled.

- i** During circuit filling, the display will show the following animation.



## SETTINGS

Select the “**Settings**” option, then press the MULTIFUNCTION button  to display and change the machine settings.

- **Unit information**
- **Auto switch off**
- **ECO mode**
- **Back**
- **Exit**

### Unit information

The “**Unit information**” parameter displays the manufacturing data of the machine:

- Software Version
- Software production date
- Development environment version number
- Machine serial number

### Auto switch off

The “**Automatic switch-off**” function allows to set the idle time of the machine for entering the stand-by mode.

### ECO mode

The “**ECO mode**” function allows to set the idle time of the machine for entering the stand-by mode.

## TECHNICAL MENU

Select the “**Technical menu**” option, then press the MULTIFUNCTION button  to access the technical menu.

Enter the password to access the technical menu.

## POWER OFF

Select the “**Power-off**” option, then press the MULTIFUNCTION button  to set the machine in stand-by mode.

N°	Problem encountered	Possible causes	Solution	Result
1	Machine does not turn on. Power lights are off after having pressed the MULTIFUNCTION button  .	1 - Machine is not connected to the power source.	Connected the machine to the power source.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 2
		2 - The machine is connect to power strip not working.	Connected the machine directly to the power source.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 3
		3 - Power supply not present.	Connect another device to check the power supply.	<b>Ok:</b> machine being serviced. <b>Non-ok:</b> electric system fault.
2	The machine requires a lot of time to heat up.	1 - Machine storage at low temperatures (e.g.: cellar/garage).	Store the coffee machine in a proper environment and run 2 supplies without capsules.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 2
		2 - The machine has limescale build-up.	Descale the machine.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
3	The machine is very noisy.	1 - Machine not is on a flat and stable surface.	Check the surface.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 2
		2 - Power supply cable incorrectly positioned.	Check the correct position of the cable into the base of the machine.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 3
		3 - Movable parts not fitted properly.	Fit the movable parts properly.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 4
		4 - No water in the tank.	Top up the tank with fresh drinking water.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 5
		5 - Capsule not present.	Insert Lavazza capsule or compatible.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
4	The machine No supply.	1 - Electrical failure: buttons not working.	Press one of the buttons and check the operation of the pilot light (ON with white blinking light) and the machine power-on.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 2
		2 - No water in the tank.	Top up the tank with fresh drinking water.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 3
		3 - Tank not inserted correctly.	Insert the tank correctly.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 4
		4 - Power-on failed.	Repeat the coffee machine power-on procedure.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.

## TROUBLESHOOTING

EN

N°	Problem encountered	Possible causes	Solution	Result
5	Water leaks at the front side of the coffee machine.	1 - Spent capsule drawer not inserted correctly.	Insert the spent capsule drawer correctly.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 2
		2 - Spent capsule drawer filled.	Empty the spent capsule drawer and the drip tray.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 3
		3 - Capsule stuck.	Lift and lower the capsule loading lever. If this is not enough, disconnect the machine from power mains and operate manually to remove the capsule from the duct.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 4
		4 - Capsule not compatible.	Use Lavazza capsules or compatibles.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
6	Water leaks at the rear side of the coffee machine.	1 - Tank not inserted correctly.	Insert the tank correctly.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 2
		2 - Tank damaged.	Check for leaks in the tank keeping it separate from the machine.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
7	The loading lever does not reach the supply position or requires an excessive closing effort.	1 - Spent capsule drawer filled.	Empty the spent capsule drawer.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 2
		2 - Capsule fitted incorrectly.	Repeat the sequence, lever in the off position, lever in the brewing position; if this is not enough, operate manually to remove the capsule from the duct with the machine disconnected from power mains.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
8	The display shows the message "SYSTEM TOO HOT".	1 - Machine overheated (internally).	Wait about 15 minutes, when the machine is cool press the MULTIFUNCTION button.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
9	The display shows the message "ERROR, CONTACT THE SERVICE CENTRE".	1 - Machine damaged, NTC error.	Power cycle the machine.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
		2 - Machine damaged, Thermoblock error.		
		3 - Machine damaged, internal error.		

N°	Problem encountered	Possible causes	Solution	Result
10	The display shows the message "DESCALING REQUIRED".	1 - The machine has limescale build-up.	Descale the machine.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
11	The display shows the message "CREDIT THRESHOLD REACHED".	1 - No credit available.	Contact Lavazza Customer Service	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
12	The display shows the message "MILK VALVE TIMEOUT".	1 - Machine damaged.	Power cycle the machine.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
13	The coffee flows out too fast and no creamy froth forms on the surface	1 - Capsule not compatible.	Use Lavazza capsules or compatibles.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 2
		2 - Capsule already used.	Bring the lever back to rest position and load a new capsule.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
14	The coffee is cold.	1 - Coffee pours out in drops, water circuit clogged.	Run the machine washing cycle.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 2
		2 - The machine has limescale build-up	Descale the machine.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
15	Dispensed coffee is insufficient or excessive.	1 - Incorrect dose programming.	Program the coffee dose properly	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
16	Coffee not supplied and steam coming out of the capsule compartment.	1 - The loading lever was not set to the brewing position.	Set the loading lever to the brewing position.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.
17	Coffee pours out in drops.	1 - Faulty capsule.	Replace the capsule.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 2
		2 - Pump working improperly.	Check for abnormal noise of the machine.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 3
		3 - Spout/water circuit clogged.	Clean the coffee dispensing spout (see MAINTENANCE AND CLEANING).	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> go to step 4
		4 - The machine has limescale build-up.	Descale the machine.	<b>Ok:</b> call solved. <b>Non-ok:</b> machine being serviced.

N°	Problem encountered	Possible causes	Solution	Result
18	One of the six buttons is not working and the corresponding LED is OFF.	1 - Mechanical blocking	1 - Try to power the machine off by removing the power cord for 10 seconds then reconnect it. Power the machine on again and check for proper operation of all buttons.	Ok: call solved. Non-ok: go to step 2
			2 - If the problem persists, the machine can still be used with other buttons.	Ok: call solved. Non-ok: machine being serviced.

As regards the faults not covered by the above table, or if the suggested actions do not remedy the faults, contact the nearest Lavazza Authorized Service Centre.

## COMMUNICATION MODULE

The BT LE module installed within this product operates at:

**Max Power:** < 3dBm

This device contains licence-exempt transmitter/receiver that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s).

Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause interference.
- (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

To maintain FCC and ISED Canada compliance, a separation distance of 7.8in (20cm) must be maintained between the user and the host product to comply with general / unrestricted RF exposure requirements

Contains FCC ID: 2AIWT-EFBTLE16

Contains IC: 21696-EFBTLE16 CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

• Power supply:	120V / 60Hz	• Weight:	14.7 lb (6.7 kg).
• Nominal power:	1450W	• Water tank capacity:	60.8 US fl.oz (1.8 L ).
• Dimensions:	Height 13.7 in 35 cm	Width 7.9 in 20 cm	Depth 16.1 in 41 cm
			• Materials used for the body: thermoplastic. • The machine has been developed to deliver 45 supplies (on average) per day.

## SPARE PARTS

n. 10070879 Power cord



## *Félicitations !*

Cher Client, chère Cliente,

Nous vous félicitons pour l'achat de  
votre machine Lavazza **CLASSY PRO**.

Nous vous remercions de la confiance que  
vous accordez à notre marque !

Veuillez lire attentivement ces consignes avant  
l'utilisation de votre machine à café.

Ce manuel fournit des explications  
concernant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien  
de la machine afin de préserver  
un parfait état de fonctionnement.

Vous dégusterez d'excellentes tasses de café  
avec Lavazza !

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**AU MOINS UN EXEMPLAIRE DE CE MANUEL DOIT ETRE CONSERVE DANS UN LIEU OU IL SERA DISPONIBLE POUR L'ENSEMBLE DU PERSONNEL D'ENTRETIEN ET DE GESTION.**

## Sécurité du fonctionnement et de l'utilisation

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité essentielles doivent être prises, notamment les précautions suivantes :**

1. Lire toutes les consignes avant l'utilisation de la machine.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons (le cas échéant).
3. Cet appareil doit être installé et placé dans un lieu adéquat, conformément aux présentes consignes, avant son utilisation.
4. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des lésions corporelles.
5. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'un brûleur électrique chaud, ou dans un four chauffé.
6. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
7. Afin d'éviter un risque d'incendie, de choc électrique et de blessure, ne pas plonger les câbles, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
8. Ne pas trop remplir le réservoir d'eau avec de l'eau.
9. Utiliser uniquement de l'eau pour cet appareil ! Ne pas mettre d'autre liquide ou aliment dans le réservoir d'eau, sauf indication contraire dans les Consignes de nettoyage figurant dans ce manuel.
10. Débrancher la machine avant de la nettoyer ou d'effectuer des opérations d'entretien. Laisser la machine refroidir avant de mettre ou enlever des pièces, et avant le nettoyage. La machine se met automatiquement en veille lorsqu'elle n'a pas été utilisée.
11. Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil en toute sécurité, brancher l'appareil au moyen de sa prise de courant sur un circuit dédié, afin d'empêcher que l'éclairage ne clignote, que les plombs ne sautent ou que le disjoncteur ne se déclenche.
12. Ne pas utiliser l'appareil si son câble ou sa fiche sont endommagés, ou en cas de dysfonctionnement ou de tout autre dommage. Contacter le Service après-vente Lavazza pour signaler tout dysfonctionnement ou dommage de la machine.
13. Ne pas laisser le câble pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ne pas le laisser entrer en contact avec des surfaces chaudes.
14. Être extrêmement attentif lors de l'utilisation de l'appareil par des enfants ou à proximité d'enfants.
15. **Ne pas lever la poignée pour ouvrir le système pendant la phase de préparation du café.**
16. Toujours garder le couvercle du réservoir d'eau sur le réservoir d'eau, sauf lors du remplissage du réservoir.
17. Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. L'appareil doit être mis à la terre au moyen d'une prise à trois trous correctement mise à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique.
18. Si la prise est une prise murale standard à deux trous, vous devez la remplacer par une prise à trois trous correctement mise à la terre.
19. Ne jamais couper ou retirer la broche de mise à la terre du câble d'alimentation, ou utiliser un adaptateur.
20. Contactez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas pleinement les consignes de mise à la terre, ou si vous n'êtes pas certain que l'appareil est correctement mis à la terre.
21. Ne pas utiliser l'appareil pour toute utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
22. En cas de défaillance, problème ou panne éventuelle provoqué par une chute de la machine, débrancher immédiatement l'appareil.
23. Ne pas essayer de faire fonctionner une machine défectueuse.  
Les réparations et la révision ne peuvent être effectuées que par les Centres d'entretien agréés. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage causé par des réparations ou révisions qui n'ont pas été effectuées par du personnel qualifié.
24. Pour débrancher la machine, la mettre d'abord en mode veille, puis retirer la fiche de la prise murale.

**Conserver ces instructions**

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ DANS UN LIEU SÛR FACILEMENT ACCESSIBLE AU PERSONNEL DE GESTION ET D'ENTRETIEN**

**NE PAS** laisser des enfants utiliser la machine, sauf s'ils sont sous la supervision d'un adulte.  
La machine distribue de l'eau très chaude.

**ATTENTION** : des aiguilles pointues se trouvent dans la machine Lavazza **CLASSY PRO**, au-dessus du porte-capsule Lavazza **CLASSY PRO** et au-dessous du porte-capsule Lavazza **CLASSY PRO**.

**ATTENTION** : de l'eau très chaude se trouve dans le porte-capsule de la machine Lavazza **CLASSY PRO** pendant la phase de préparation du café. Afin d'éviter tout risque de blessure, ne pas lever la poignée ou ouvrir le logement de la machine Lavazza **CLASSY PRO** pendant la phase de préparation du café.

**CONSIGNES CONCERNANT LE CÂBLE COURT** : un câble d'alimentation court est fourni, afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un câble plus long. Si une rallonge est utilisée :

- (1) les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon amovible ou la rallonge doivent être au moins égales aux caractéristiques électriques de l'appareil ;
- (2) le câble doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas du plan de travail ou de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou entraîner un trébuchement involontaire ;
- (3) la rallonge doit être munie d'une fiche de mise à la terre à trois broches.

**CE PRODUIT EST DESTINÉ UNIQUEMENT À DES UTILISATIONS COMMERCIALES.**

**⚠ ATTENTION** : fait référence aux précautions de sécurité à prendre afin d'éviter des blessures ou dommages éventuels.

**ℹ INFORMATION** : fait référence aux conseils à suivre afin d'assurer le bon fonctionnement en toute sécurité de la machine à café.

**⚡ DANGER** : fait référence à la présence d'une « tension dangereuse » non-isolée dans le boîtier, qui pourrait être suffisante pour poser un risque d'incendie ou de choc électrique.

**AVERTISSEMENT** : CE PRODUIT CONTIENT DES PRODUITS CHIMIQUES QUI, SUR LA BASE DES CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES DISPONIBLES À CE JOUR DANS L'ÉTAT DE CALIFORNIE, PEUVENT AVOIR DES EFFETS CANCÉRIGÈNES OU TÉRATOGENES.



**AVERTISSEMENT :**  
RISQUE D'INCENDIE OU  
DE CHOC ÉLECTRIQUE  
**NE PAS OUVRIR**



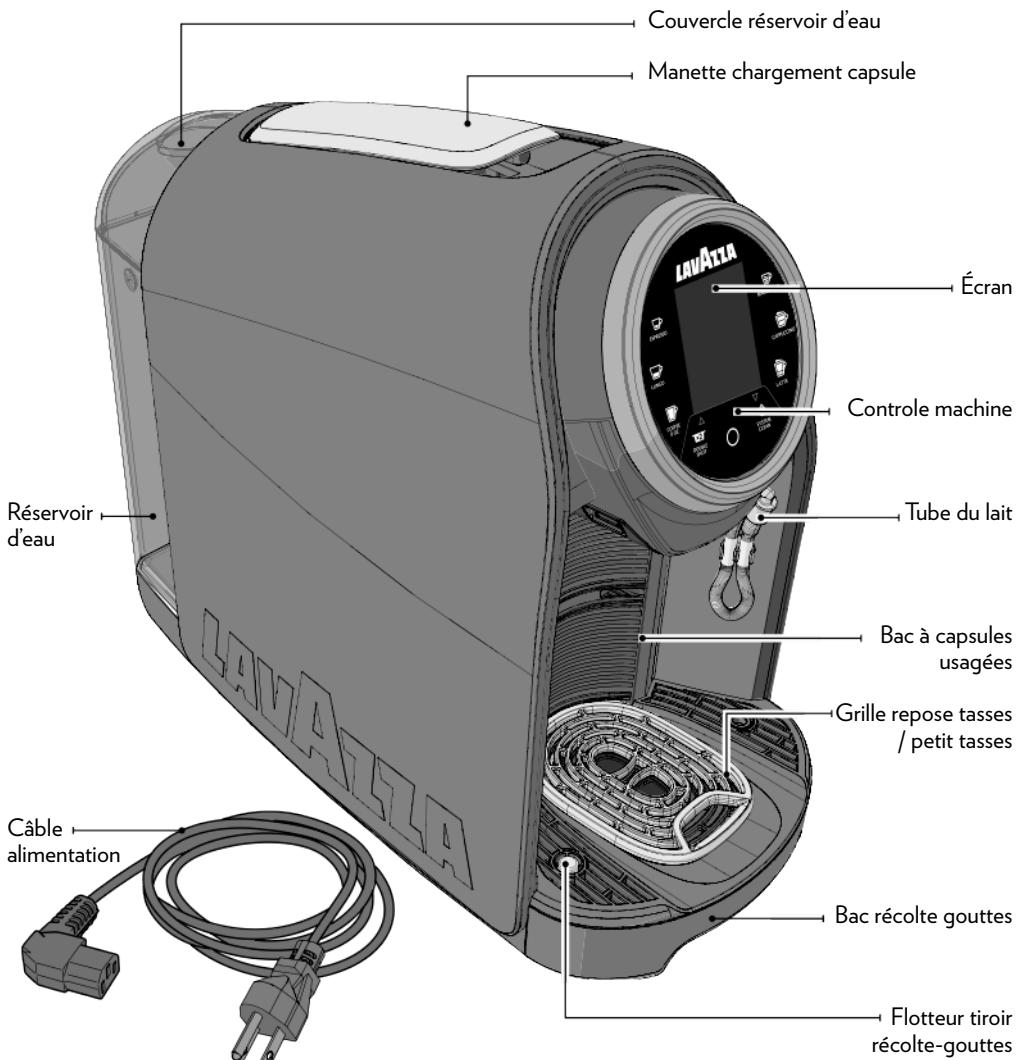
**AVERTISSEMENT** : AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER LE COUVERCLE INFÉRIEUR. AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE CHANGÉE PAR L'UTILISATEUR NE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES UNIQUEMENT PAR LE PERSONNEL D'ENTRETIEN AGGRÉE

**AVERTISSEMENT AUX UTILISATEURS ET AUX PARENTS :**

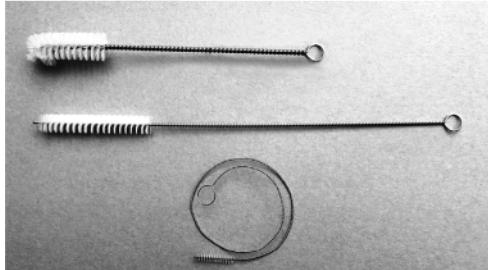
**NE PAS** laisser des enfants utiliser la machine, sauf s'ils sont sous la supervision d'un adulte.  
La machine distribue de l'eau très chaude.

## COMPOSANTS ET COMMANDES

FR



KIT DE BROSSES



KIT TUBES LAIT



## ÉCRAN



Touche de préparation ESPRESSO

Touche de préparation LUNGO

Touche de préparation COFFEE 8 oz.

Fonction DOUBLE SHOT

Flèche HAUT défilement du menu

Touche (On / Stand-by / Menù)

Touche de préparation MACCHIATO

Touche de préparation CAPPUCINO

Touche de préparation LATTE

Flèche BAS défilement du menu

SYSTEM CLEAN



**La responsabilité du fabricant ne pourra être mise en cause en cas de dommages provoqués par:**

- une utilisation erronée et non conforme à ce pourquoi la machine a été conçue;
- réparations effectuées auprès de centres d'assistance non autorisés;
- détérioration du câble d'alimentation;
- détérioration de quelconque composant;
- utilisation de pièces de rechange et accessoires non originaux;
- détartrage insuffisant;
- stockage dans des locaux en dessous de 39,2°F (4°C);
- utilisation en dessous de 41°F (5°C);
- utilisation au dessus de 104°F (40°C);
- utilisation de capsules non compatibles.
- Utiliser la machine pour plus de 45 distributions par jour.

**Tous ces cas rendent la garantie caduque.**



Rincer le réservoir avant de l'utiliser.



Remplir le réservoir en utilisant uniquement de l'eau potable fraîche, non gazeuse. Vous pouvez soulever le couvercle et remplir directement le réservoir.



*L'utilisation d'un filtre de l'eau améliore la qualité de l'eau et prolonge la durée de l'appareil. Utiliser exclusivement des produits spécifiques pour machines à café normalement disponibles dans le commerce et conformes aux normes en vigueur en la matière. Pour insérer le filtre, suivre la notice d'emploi jointe à l'accessoire. Pour le remplacement du filtre, se reporter aux échéances indiquées dans la notice de celui-ci.*



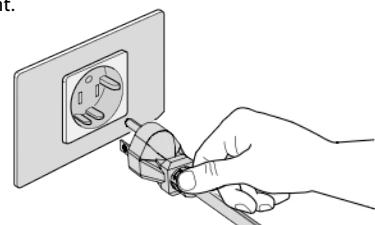
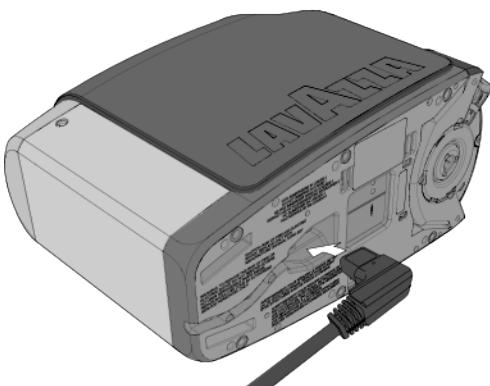
Le niveau d'eau ne doit jamais outrepasser le niveau MAX. Utiliser exclusivement de l'eau fraîche potable non gazeuse. De l'eau chaude ou d'autres liquides peuvent endommager le réservoir.



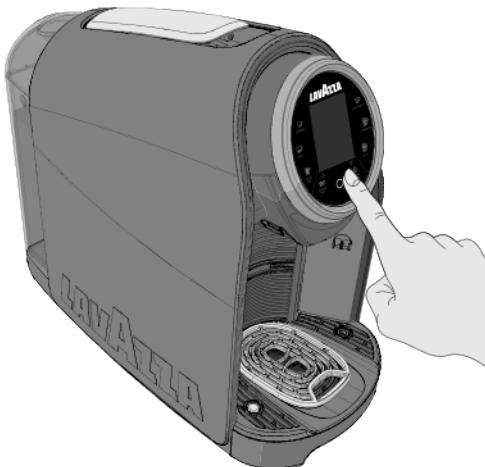
Vérifiez que vos mains, la machine, le câble et la surface d'appui de la machine ne soient pas mouillés.



Insérez la prise d'alimentation dans la prise de courant.



- 6** Enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour allumer la machine.



- 7** Lors de la première mise sous tension, la machine demande de sélectionner la langue :

Anglais (valeur par défaut)

Français

Espagnol.

Sélectionner la langue à l'aide des touches fléchées  $\Delta$   $\nabla$  puis confirmer en appuyant sur O.

- 8** La deuxième page demande la dureté de l'eau :

0-160 ppm (valeur par défaut)

161-250 ppm

251-360 ppm

Sélectionner la dureté à l'aide des touches fléchées  $\Delta$   $\nabla$  puis confirmer en appuyant sur O.

- 9** La troisième page demande de choisir le délai avant le Stand-by (mode veille) :

90 minutes

2 heures

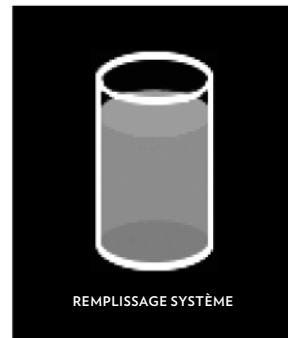
4 heures (valeur par défaut)

6 heures

Sélectionner le délai à l'aide des touches fléchées  $\Delta$   $\nabla$  puis confirmer en appuyant sur O.

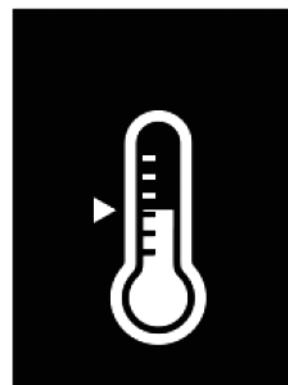
- 10** Dans le quatrième page, la machine demande de charger le circuit hydraulique, enfoncez la touche O pour confirmer.

La machine commence à remplir le circuit hydraulique. L'afficheur montrera l'animation suivante jusqu'à ce que le cycle soit terminé.



- A** S'il se produit une erreur pendant le cycle de remplissage d'eau, vérifier que le réservoir est monté correctement et qu'il y a assez d'eau, puis répéter l'opération.

- 11** La machine commence le cycle de chauffage. Le bouton MULTIFONCTION O s'allume en blanc fixe et l'afficheur montrera l'animation suivante.

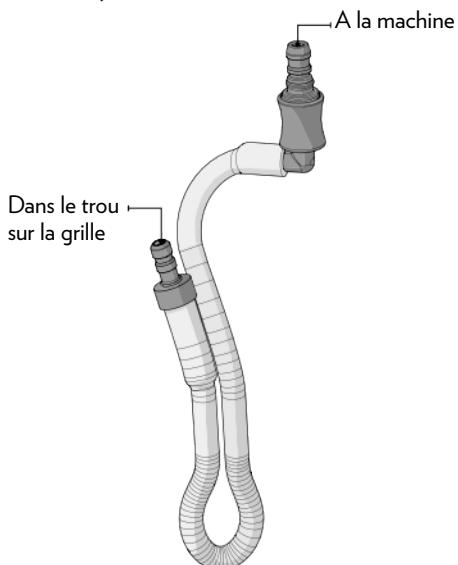


- 12** La machine est prête quand les boutons distribution ils sont allumés fixe blanc.

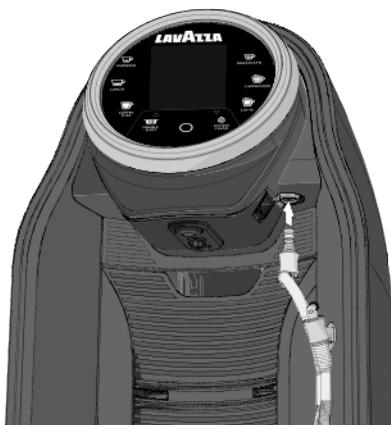
## PREDISPOSITION A LA PREPARATION DES BOISSONS

- i** Classy PRO dispose d'un kit avec deux tubes pour le lait.  
Si la machine est associée au réfrigérateur (en option), utiliser le tube de 50 cm (19,6in).  
Sinon, utiliser le tube de 40 cm (15,7in).

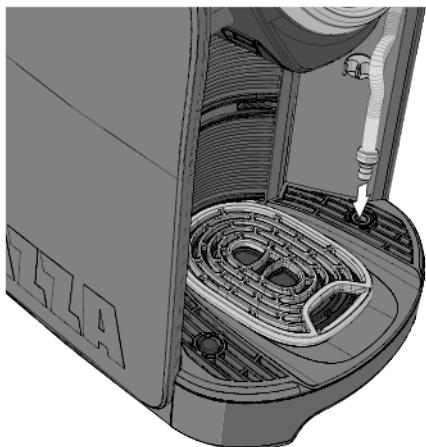
- 1** Pour prédisposer la machine à la préparation des boissons (MACCHIATO, CAPPUCCINO ou LAIT), insérer le tube du lait.



- 2** Introduire le tube du lait dans l'entrée prévue sur le groupe de distribution.

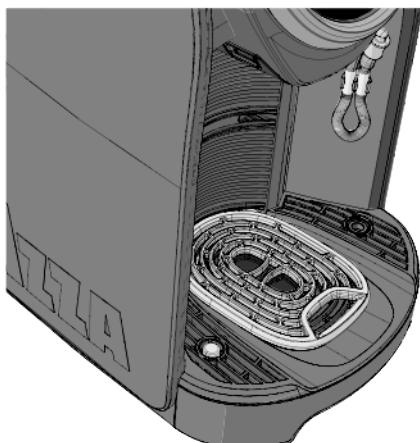


- 3** Introduire l'autre extrémité du tube dans le trou sur la grille repose-tasses.



**!** A la première mise en marche, effectuer un cycle de nettoyage du tube du lait (voir MENU MACHINE).

- 4** Après avoir exécuté le cycle de nettoyage du tube du lait, décrocher le tube de la grille et le positionner sur la pince qui se trouve à l'intérieur de la machine.



**!** Il est recommandé d'exécuter le nettoyage automatique du système du lait après chaque préparation à base de lait.  
Nettoyer le module du lait comme indiqué dans le MENU MACHINE.  
Démonter et nettoyer le groupe du lait toutes les jours.

## DISPOSITION POUR LA PRÉPARATION DU CAFÉ

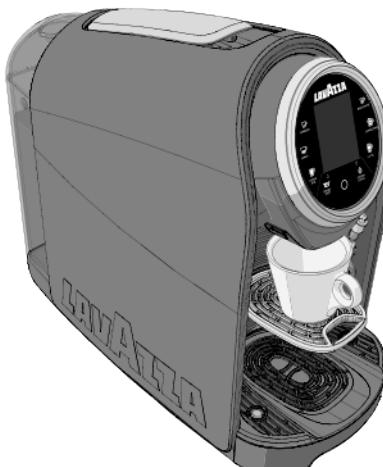
**i** Lors de la première mise sous tension, utiliser au moins 0,5 l d'eau, sans capsule.

**1** La machine dispose de deux positions pour la préparation du café: petite tasse/grande tasse.

Per utiliser une grande tasse ou un verre, poser ceux-ci directement sur la grille en bas.



**2** Pour utiliser une tasse à café expresso, vous pouvez retirer la plaque de support pour tasse. Placer la plaque de support dans la fente prévue en haut, puis placer la tasse à café expresso sur la plaque.



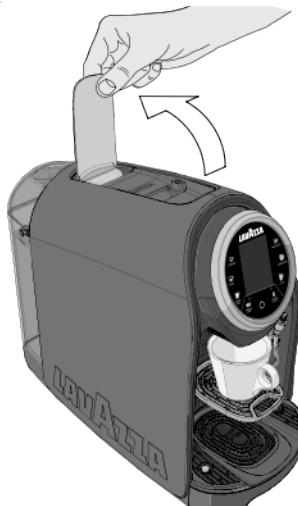
## PRÉPARATION POUR LES DISTRIBUTIONS DE CAFÉ

**i** S'assurer que les boutons distribution ils sont allumés fixe en blanc.

**1** Avant de commencer la distribution, s'assurer d'avoir positionner la tasse sur la grille située sous le distributeur.

**i** Pour toujours obtenir un café à température idéale il est conseillé de préchauffer la tasse avec de l'eau chaude. Positionner la tasse sous le distributeur sans introduire la capsule. Enfoncer une des deux boutons d'allumage/distribution pour faire couler l'eau chaude suffisante pour préchauffer la tasse.

**2** Soulever le levier de chargement des capsules jusqu'en butée pour ouvrir le logement à capsules.



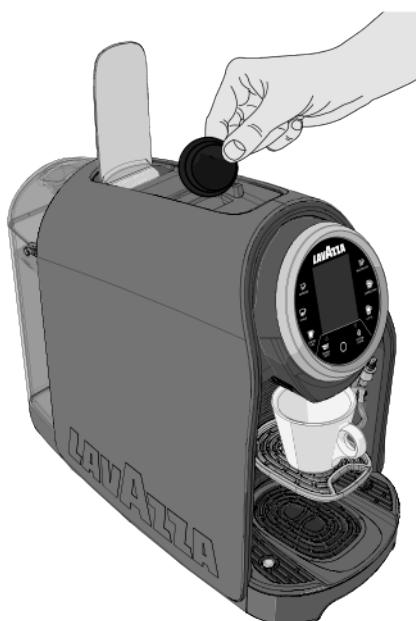
**i** Ne jamais mettre les doigts ou tout autre objet dans le réceptacle d'insertion de la capsule. Vous devez exclusivement insérer dans le réceptacle d'insertion de la capsule des capsules Lavazza LAVAZZA Blue or Expert ou compatibles.

**!** Les capsules mono-dose sont préparées pour distribuer un seul café/produit. NE PAS réutiliser les capsules après leur emploi. L'introduction de 2 capsules ou plus simultanément provoque le mauvais fonctionnement de la machine.

- 3** L'afficheur montre la page avec les capsules utilisables.



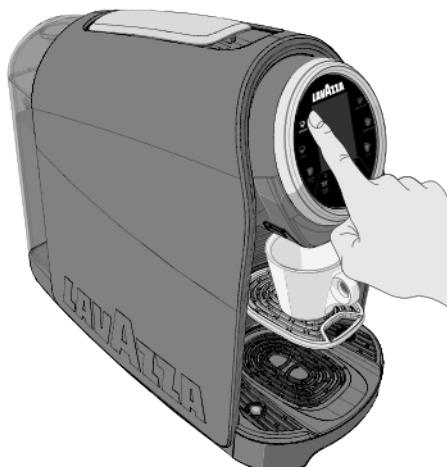
- 4** Choisir la capsule appropriée à la boisson voulue et l'insérer dans le logement des capsules.



- 5** Baisser le levier de chargement des capsules.

## PRÉPARATION DU ESPRESSO

- 6** Appuyer sur la touche ESPRESSO ☕ (1 US fluid oz. / 30 ml) pour lancer la préparation.
- 7** La machine s'arrêtera automatiquement une fois que la dose de café programmée aura été atteinte.



- i** Pendant la distribution, le bouton ESPRESSO ☕ est allumé et clignote en blanc; l'animation de la boisson sélectionnée apparaît sur l'afficheur.



- 8** Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de distribution et le bouton multifonction soient allumés fixe en blanc.

- 9** Au terme de la distribution, soulever et baisser le levier de chargement des capsules pour évacuer la capsule usée.

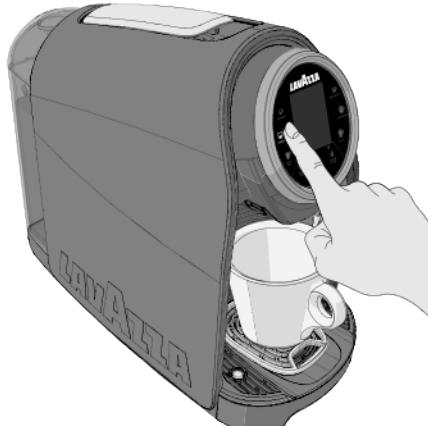
**6** PRÉPARATION CAFÉ LUNGO

**!** Exécuter les opérations: **1**, **2**, **3** et **4** du paragraphe PRÉPARATION POUR LES DISTRIBUTIONS DE CAFÉ.

**6** Placer la grande tasse sur la grille.

**7** Appuyer sur la touche CAFÉ LUNGO  (3 US fluid oz./90 ml) pour lancer la préparation.

**8** La machine s'arrêtera automatiquement une fois que la dose de café programmée aura été atteinte.



**i** Pendant la distribution, le bouton CAFÉ LUNGO  est allumé et clignote en blanc; l'animation de la boisson sélectionnée apparaît sur l'afficheur.



**6** Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de distribution et le bouton multifonction soient allumés fixe en blanc.

**7** Au terme de la distribution, soulever et baisser le levier de chargement des capsules pour évacuer la capsule usée.

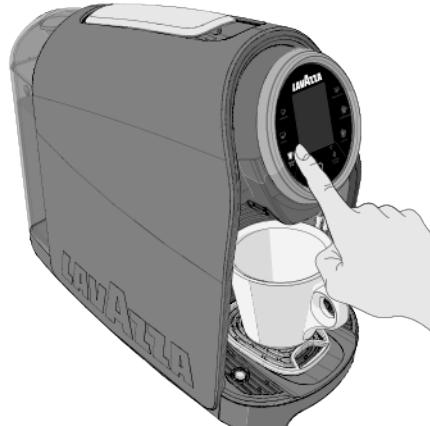
**6** PRÉPARATION DU COFFEE 8 OZ

**!** Exécuter les opérations: **1**, **2**, **3** et **4** du paragraphe PRÉPARATION POUR LES DISTRIBUTIONS DE CAFÉ.

**6** Placer la grande tasse ou le verre sur la grille.

**7** Appuyer sur la touche COFFEE 8 oz.  pour lancer la préparation.

**8** La machine s'arrêtera automatiquement une fois que la dose de café programmée aura été atteinte.



**i** Pendant la distribution, le bouton COFFEE 8 oz.  est allumé et clignote en blanc; l'animation de la boisson sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

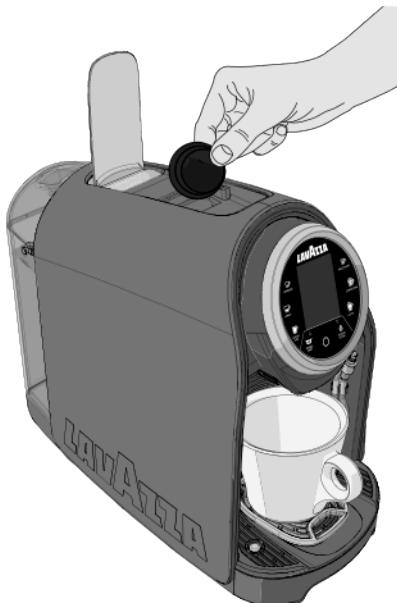


**6** Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de distribution et le bouton multifonction soient allumés fixe en blanc.

**7** Au terme de la distribution, soulever et baisser le levier de chargement des capsules pour évacuer la capsule usée.

**x2 PREPARATION D'UN DOUBLE SHOT**  
(Espresso et préparation avec du lait uniquement)

- 1** Placer la grande tasse ou le verre sur la grille, puis lever la poignée de chargement de la capsule.
- 2** Lorsque la poignée de chargement de la capsule est ouverte, insérer une capsule de café spécifique x2 LAVAZZA dans le porte-capsule prévu à cet effet.

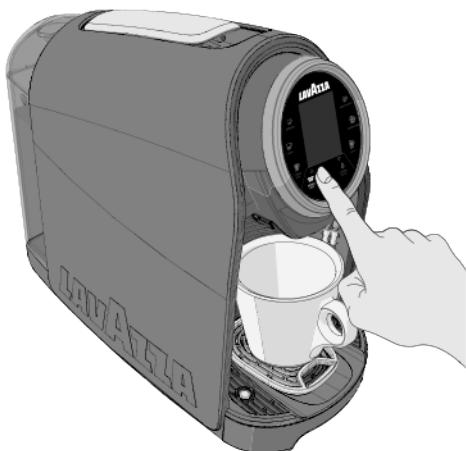


**!** Ne jamais mettre les doigts ou des objets dans le porte-capsule. Seules des capsules de café spécifiques x2 LAVAZZA doivent être introduites dans le porte-capsule

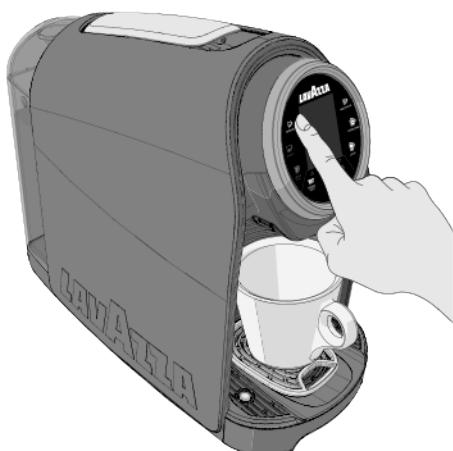
- 3** Baisser la poignée de chargement de la capsule.



- 4** Appuyer sur l'icône de la fonction café double **x2**.



**5** Seulement la touche espresso et les touches de boisson au lait s'allument.  
En appuyant sur la touche espresso , la machine distribuera un café double.



- 6** La machine arrêtera automatiquement la distribution lorsque la mesure programmée est atteinte.

**i** Pendant la phase de préparation du café double, la touche sélectionnée espresso s'allumera. Après la distribution, la touche se rallumera pour indiquer que la machine est prête.

## ANNULER LA DISTRIBUTION

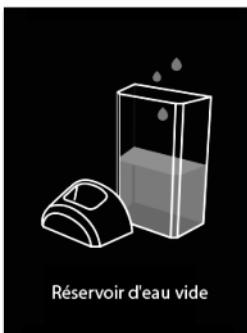
- 1** Il est possible d'annuler la boisson demandée en appuyant de nouveau sur la touche sélectionnée ou sur la touche multifonction. 
- 2** La machine interrompt la distribution et affiche la page suivante.



- 3** Au terme de la distribution, soulever et baisser le levier de chargement des capsules pour évacuer la capsule usée.
- 4** Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de distribution et le bouton multifonction soient allumés fixe en blanc.

## MANQUE D'EAU

Si la machine n'a pas assez d'eau dans le réservoir, elle ne peut pas effectuer de distributions. La machine montrera à l'afficheur l'animation suivante.



- 1** Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX indiqué.
- 2** Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de distribution et le bouton multifonction soient allumés fixe en blanc.

## FONCTION STAND-BY

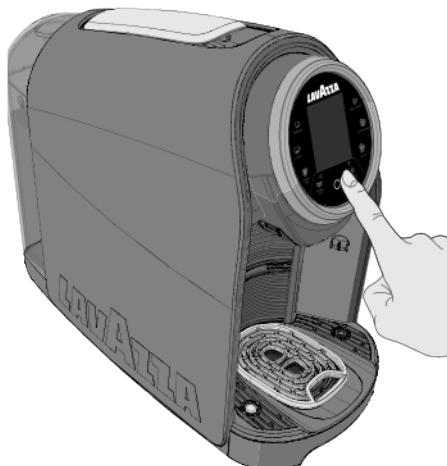
Après la période d'inactivité programmée, la machine entre en mode veille (stand-by).

En mode Stand-by, tous les boutons s'éteignent et le bouton multifonction clignote lentement avec des lumières pales.

Pour quitter le mode Stand-by, enfoncez un bouton ou bien ouvrir et fermer le levier de chargement des capsules.



*Dans le menu Options de la machine, il est possible de modifier le temps avant la mise en veille.*



## PRÉPARATION DES BOISSONS A LAIT

- 1** Soulever le levier de chargement des capsules jusqu'en butée pour ouvrir le logement à capsules.
- 2** Choisir la capsule appropriée à la boisson voulue et l'insérer dans le logement des capsules.



- 3** Positionner le conteneur avec le lait près de la machine.
- i** N'utiliser que du lait froid à la température du réfrigérateur, soit <39,2 °F (<4 °C). Ne pas utiliser de lait à température ambiante. Utiliser du lait végétal ne garantit pas des résultats parfaits.
- 4** Décrocher l'extrémité du tube de la pince et l'insérer dans la bouteille.



- ⚠** Vérifier que le tube du lait est bien positionné à l'intérieur du conteneur.
- ⚠** Vérifier qu'une capsule a été insérée. Dans le cas contraire, la machine distribuera de l'eau à la place du café. Vérifier que suffisamment d'eau se trouve dans le réservoir avant la préparation du café.

## PRÉPARATION DU MACCHIATO

- 5** Placer la tasse sur la grille.
- 6** Enfoncer le bouton MACCHIATO ☕ pour lancer la préparation.
- 7** La machine prélève le lait de la bouteille à travers le tube et commence le cycle de chauffage.
- 8** Au terme du cycle, le lait est versé automatiquement dans la tasse.
- 9** Après quelques secondes, commence la distribution de la mousse et du café pour terminer la préparation.



- i** Pendant la distribution, le bouton MACCHIATO ☕ est allumé et clignote en blanc; l'animation de la boisson sélectionnée apparaît sur l'afficheur.



- 10** Au terme de la distribution, soulever et baisser le levier de chargement des capsules pour évacuer la capsule usée. Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de distribution et le bouton multifonction soient allumés fixe en blanc.

## PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

 Exécuter les opérations: **1**, **2**, **3** et **4** du paragraphe PRÉDISPOSITION À LA PRÉPARATION DES BOISSONS A LAIT.

- 5** Placer la grande tasse sur la grille.
- 6** Enfoncer le bouton CAPPUCINO  pour lancer la préparation.
- 7** La machine prélève le lait de la bouteille à travers le tube et commence le cycle de chauffage
- 8** Au terme du cycle, le lait est versé automatiquement dans la tasse qui se trouve sur la grille repose-tasse.
- 9** Après quelques secondes, commence la distribution de la mousse et du café pour terminer la préparation.



Pendant la distribution, le bouton CAPPUCINO  est allumé et clignote en blanc; l'animation de la boisson sélectionnée apparaît sur l'afficheur.



- 10** Au terme de la distribution, soulever et baisser le levier de chargement des capsules pour évacuer la capsule usée.

Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de distribution et le bouton multifonction soient allumés fixe en blanc.

## PRÉPARATION DU LATTE

 Exécuter les opérations: **1**, **2**, **3** et **4** du paragraphe PRÉDISPOSITION À LA PRÉPARATION DES BOISSONS A LAIT.

- 5** Placer la grande tasse ou le verre sur la grille.
- 6** Enfoncer le bouton LATTE  pour lancer la préparation.
- 7** La machine prélève le lait de la bouteille à travers le tube et commence le cycle de chauffage
- 8** Au terme du cycle, le lait est versé automatiquement dans la tasse qui se trouve sur la grille repose-tasse.
- 9** Après quelques secondes, commence la distribution de la mousse et du café pour terminer la préparation.



Pendant la distribution, le bouton LATTE  est allumé et clignote en blanc; l'animation de la boisson sélectionnée apparaît sur l'afficheur.



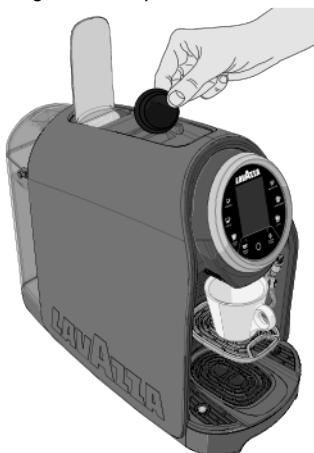
- 10** Au terme de la distribution, soulever et baisser le levier de chargement des capsules pour évacuer la capsule usée.

Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de distribution et le bouton multifonction soient allumés fixe en blanc.

## PROGRAMMATION DES DOSES: CAFÉ

- i** La programmation de la dose doit être effectuée en utilisant toujours la même touche ; toute action sur d'autres touches sera ignorée.  
La quantité programmée de café distribué minimum 0,6 oz (20ml) peut être modifiée en répétant la programmation.  
Si une dose inférieure à 0,6 oz (20 ml) est configurée la machine mémorise dans tous les cas la dose minimum configurable.

- 1** Soulever le levier de chargement des capsules jusqu'en butée pour ouvrir le logement à capsules.
- 2** Insérer une capsule Lavazza Blue or Expert dans le logement à capsules.



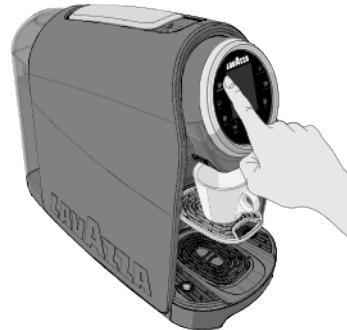
- 3** Baisser le levier de chargement des capsules pour fermer le logement à capsules.

- i** Si la programmation de la dose dépasse la quantité maximale admise (8 oz/240 ml), la machine arrêtera automatiquement la distribution, la touche de distribution clignotera et la dernière dose programmée sera mémorisée.

Si l'alimentation électrique est interrompue pendant la programmation, la dernière valeur programmée est gardée en mémoire.

Pendant une programmation de la dose, si l'appareil signale l'absence d'eau, la distribution s'arrêtera et la dose en programmation ne sera pas enregistrée. Après avoir rempli le réservoir, il est nécessaire de répéter la procédure de programmation de la dose.

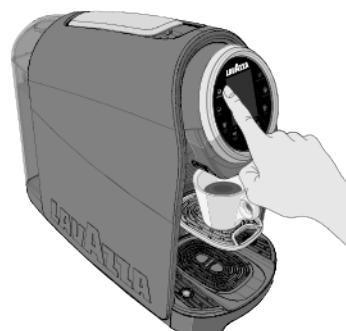
- 4** Appuyer et maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes l'une des touches de préparation du café. La touche sélectionnée clignotera et la machine entrera en modalité de programmation. À ce stade relâcher la touche.



- i** Pendant la programmation, l'afficheur montre l'animation de la boisson sélectionnée.



- 5** Quand la quantité de café souhaitée est atteinte, interrompre la distribution en appuyant de nouveau sur la touche déjà utilisée.



- 6** Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de distribution et le bouton multifonction soient allumés fixe en blanc.

- 7** Au terme de la distribution, soulever et baisser le levier de chargement des capsules pour évacuer la capsule usée.

## PROGRAMMATION DES DOSES: MACCHIATO, CAPPUCCINO E LATTE

**i** La programmation de la dose doit être effectuée en utilisant toujours la même touche; toute action sur d'autres touches sera ignorée. La quantité programmée de lait, de mousse et de café distribués (min. 0,6 oz / 20 ml) peut être modifiée en répétant la programmation. Si une dose inférieure à 0,6 oz (20 ml) est configurée la machine mémorise dans tous les cas la dose minimum configurable.

- 1** Appuyer sur le bouton Marche/Veille  pour allumer la machine. La machine sera prête lorsque le bouton Marche/Veille  cessera de clignoter et que les témoins des boutons de distribution seront ALLUMÉS de manière continue.
- 2** Soulever le levier de chargement des capsules jusqu'en butée pour ouvrir le logement à capsules.
- 3** Insérer une capsule **Lavazza Blue or Expert** dans le logement à capsules. Baisser le levier de chargement des capsules pour fermer le logement à capsules.
- 4** Près de la machine, placer la bouteille contenant le lait.
- 5** Introduire le tube du lait dans la bouteille.
- 6** Appuyer et maintenir enfoncée pendant au moins 5 secondes l'une des trois touches de préparation //.
- 7** La touche sélectionnée clignotera et la machine entrera en modalité de programmation. À ce stade relâcher la touche.



**i** La programmation permet de définir la dose de chaque élément composant la boisson: lait, mousse et café.

Pendant la programmation, l'afficheur montre l'animation de la boisson sélectionnée. L'élément qui est en phase de programmation (lait, mousse et café) est mis en évidence dans l'animation affichée. Si la programmation de la dose dépasse la quantité maximale admise (8 us fl. oz./240 ml), la machine arrêtera automatiquement la distribution, la touche de distribution clignotera et la dernière dose programmée sera mémorisée.



**8** La machine distribuera le lait, la mousse et le café dans cet ordre. Quand la quantité de boisson voulue est atteinte, interrompre la distribution en enfonçant de nouveau le bouton utilisé précédemment.



**9** Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de distribution et le bouton multi-fonction soient allumés fixe en blanc.

Au terme de la distribution, soulever et baisser le levier de chargement des capsules pour évacuer la capsule usée.



## SYSTEM CLEAN



La fonction « System Clean » doit être exécutée une fois par jour.



Pour activer, enfoncez la touche “System clean” sur le groupe de commande.



Suivre les instructions qui apparaissent sur l'afficheur pour compléter le cycle de nettoyage.



*L'afficheur montrera les animations suivantes.*



Baisser la grille repose-tasse



Enfoncer la touche pour confirmer.



Enlever le groupe de distribution du lait.



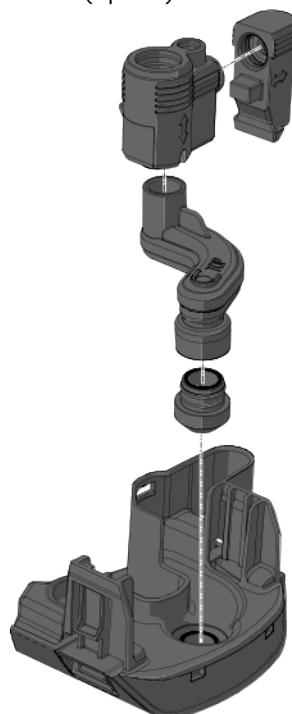
Enfoncer la touche pour confirmer.



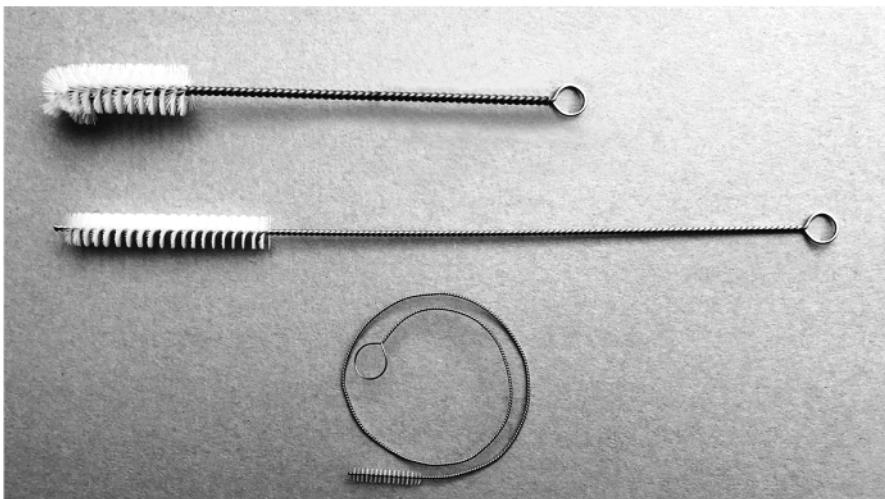
Extraire le groupe de distribution du lait en appuyant sur les leviers latéraux.



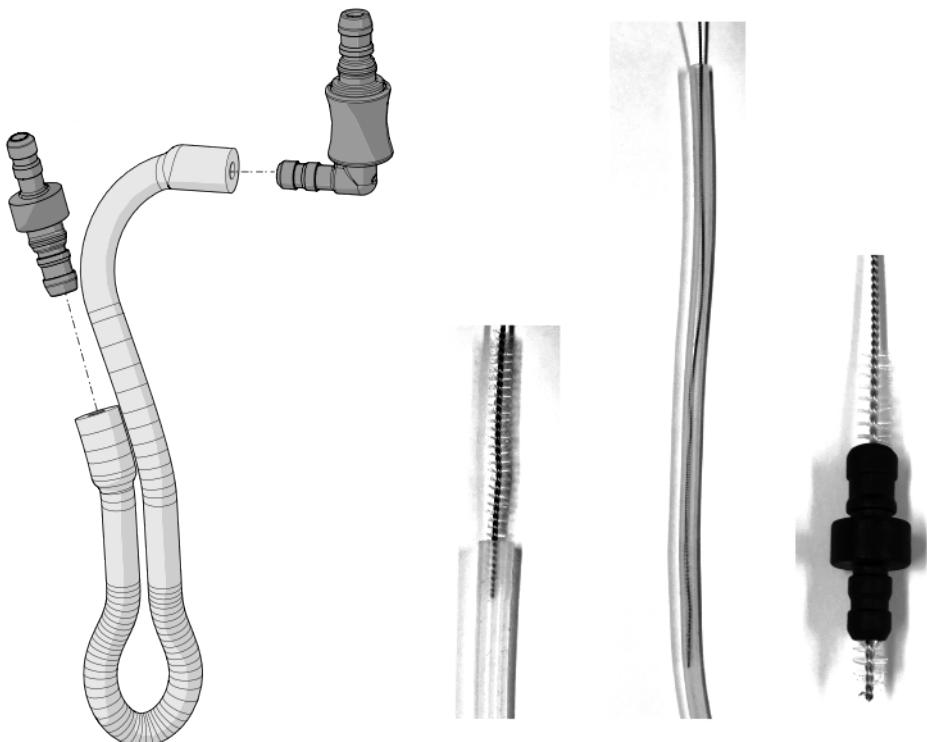
Démonter tous les composants du groupe de distribution (5 pièces).



- 5.1 Pour le nettoyage, utiliser la brosse de taille adéquate pour rejoindre toutes les parties cachées.



- 5.2 Démonter les 2 connecteurs du tube à lait. Nettoyer avec une brosse de taille adéquate.



5.3 Nettoyer le connecteur du lait, avec une brosse de taille adéquate.



5.4 Nettoyer la chambre de décantation du lait, avec une brosse de taille adéquate.



- 6** Remonter tous les composants et réinsérer le groupe de distribution du lait sur la machine.



Enfoncer la touche pour confirmer.

- 7** Positionner un conteneur de grande capacité sous le distributeur.



Enfoncer la touche pour confirmer.

- 8** Positionner près de la machine un grand conteneur avec de l'eau non pétillante et/ou un produit approprié au nettoyage du lait.  
Insérer le tube du lait dans le conteneur où se trouve la solution nettoyante.



Enfoncer la touche pour lancer le cycle de nettoyage.

- A** Pour prévenir les fuites de vapeur ou d'eau chaude, vérifier que le tube du lait est bien positionné au fond du conteneur.

- i** Pendant l'opération de nettoyage «System clean», l'afficheur montre l'animation suivante.

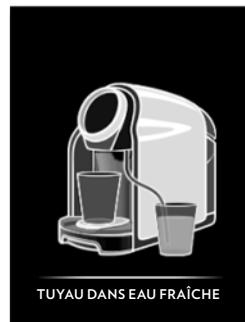


- 9** A la fin du cycle de nettoyage, vider le verre qui contenait la solution nettoyante.



Enfoncer la touche pour confirmer.

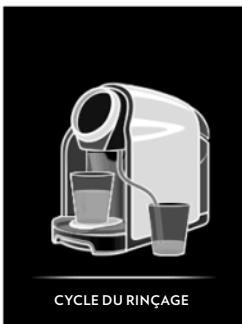
- 10** Insérer le tube du lait dans le conteneur où se trouve de l'eau fraîche.



Enfoncer la touche pour confirmer.

- 11** La machine commence le cycle du rinçage.

**i** Pendant l'opération du rinçage «System clean», l'afficheur montre l'animation suivante.



- 12** A la fin du rinçage, le cycle est terminé.  
Retirer et vider le conteneur utilisé pour le rinçage.



- 13** Pour une nouvelle distribution, attendre que les boutons de distribution et le bouton multifonction soient allumés fixe en blanc.

## DETARTRAGE

La formation de calcaire est une conséquence normale de l'utilisation de la machine; le détartrage est nécessaire tous les 3-4 mois d'utilisation de la machine et/ou quand on observe une réduction du débit de l'eau.

La machine demande de lancer le cycle de détartrage quand la signalisation suivante s'inscrit sur l'afficheur.



Pour exécuter le cycle de décalcification, voir le chapitre « **MENU MACHINE** ».

**i** Ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'entretien est prioritaire aux indications reportées sur des accessoires et/ou matériaux d'utilisation vendus séparément, au cas où un conflit subsiste.

## VIDER LE TIROIR DES CAPSULES USAGÉES

L'animation sur l'afficheur indiquent que le bac des capsules usées est plein.  
Le vider et le remettre en place.



**i** En retirant le bac pendant plus de 5 secondes, la machine remettra à zéro le compteur de capsules introduites.

## NETTOYAGE DU TIROIR RAMASSE-GOUTTES

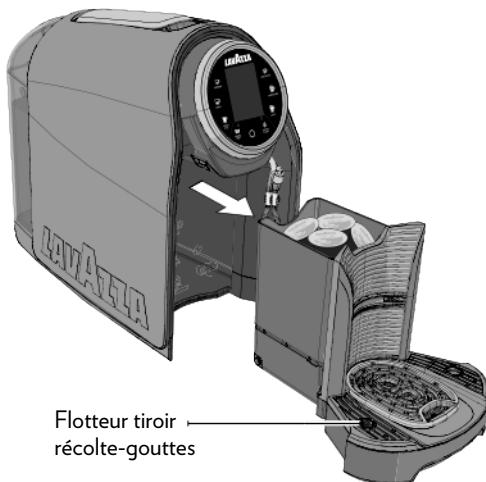
**A** Ne jamais utiliser de solvants, alcools ou substances agressives pour le séchage des composants de la machine.

Laver les composants (sauf ceux électriques) à l'eau froide/tiède et à l'aide de chiffons/éponges non abrasives.

Tous les deux/trois jours, nettoyer le bac de collecte des gouttes.

**1** Un flotteur rouge situé sur la grille du bac de collecte des gouttes indique le niveau maximum de contenance du bac de collecte des gouttes.

**2** Retirer le tiroir gouttière/capsules usagées.



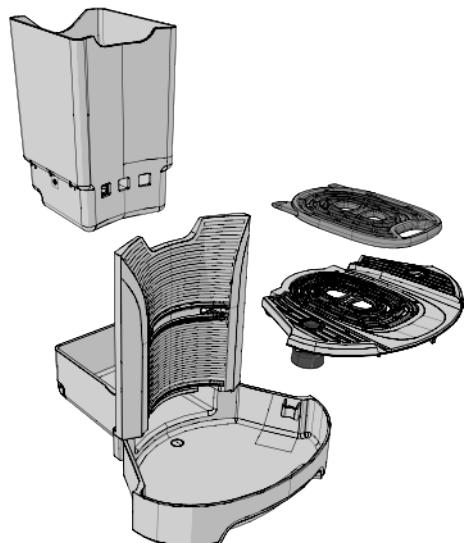
L'afficheur montrera l'animation suivante.



**3** Retirer et vider le tiroir à capsules usagées.

**4** Vider les liquides présents dans le bac de collecte des gouttes.

**5** Retirer la grille, le support de grille et la grille du bac de collecte des gouttes.



Pour accéder au menu machine, enfoncer et maintenir enfonce le bouton MULTIFONCTION O pendant au moins 5 secondes.

A l'intérieur du menu machine, on peut modifier les paramètres des fonctions suivantes:

- Recettes
- Soin
- Paramétrages
- Menu technique
- Eteindre
- Sortie

**!** Les paramètres pouvant être modifiés dépendent des programmations effectuées sur la machine.

**i** Utiliser les boutons fléchés de direction ▲ - ▼ pour se déplacer dans le menu machine. Enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour activer la fonction sélectionnée.

## RECETTES

Selectionner l'option “Recettes”, enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour afficher et modifier toutes les données relatives à la distribution des boissons.

- Temp. Espresso
- Vol. produit en OZ
- Précédent
- Sortie

## TEMP. ESPRESSO

Le paramètre “Température Espresso” permet de régler trois niveaux de température du café Espresso:

- Basse
- Moyenne
- Haute

**i** Par défaut, la machine est programmée sur la température “Haute”.

## VOLUME PRODUIT EN OZ.

Le paramètre “Volume produit” permet de régler la quantité de la dose de chaque boisson.

- ESPRESSO
- LUNGO
- COFFEE 8OZ.
- MACCHIATO
- CAPPUCCINO
- LATTE

Sélectionner la boisson et régler la dose (MINI 0.67 US fl. oz /20 ml jusqu'à MAXI 8 US fl. oz. /240 ml).

## PRÉCÉDENT

La fonction “Précédent” permet de revenir au menu principal.

## SORTIE

La fonction “Sortie” permet de fermer le menu machine et de revenir à la sélection des boissons.

## SOIN

Selectionner l'option “Soin”, enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour afficher et activer tous les processus de nettoyage et d'entretien.

- Décalcification
- Nettoyage
- Précédent
- Sortie

## DÉCALCIFICATION

La fonction “Décalcification” est composée d'un sous-menu qui permet d'afficher les statistiques de décalcification et d'activer le cycle de décalcification.

- Statistique
- Lancer décalcification
- Précédent
- Sortie

## Statistique

Le paramètre “Statistique” affiche le graphique en pourcentage du niveau de décalcification.

**Lancer décalcification**

- i** Le cycle de décalcification peut être activé à tout moment même si la machine ne le demande pas.
- i** Il est impossible de distribuer des boissons avant la fin du cycle de décalcification.
- i** Nous vous recommandons d'utiliser des produits de **DÉTARTRAGE LAVAZZA** pour détartrer la machine.
- !** Ne pas utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

Ne pas activer la fonction vapeur.

Une fois que le détartrage a commencé, il doit être entièrement exécuté.

Ne pas éteindre la machine lorsque le cycle de détartrage est en cours.

Ne pas s'éloigner de la machine lorsque le cycle de détartrage est en cours.

Ne pas boire la solution de détartrage et les produits distribués jusqu'à l'achèvement du cycle.

Verser la solution de détartrage en même temps que de l'eau du robinet froide dans l'évier.

Suivre les indications pour terminer le cycle de décalcification.

- 1** Retirer le tiroir gouttière/capsules usagées et vider les capsules usées.

- i** L'afficheur montrera l'animation suivante.



Enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour confirmer.

- 2** Relier le tube au bac de collecte des gouttes à travers le trou situé sur la grille de collecte des gouttes.

- i** L'afficheur montrera l'animation suivante.



- 3** Insérer les bacs et mettre un grand conteneur sous le distributeur.

- 4** Enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour confirmer.



- i** L'afficheur montrera l'animation suivante.



- 5** Enlever le réservoir et le remplir avec le contenu de la bouteille de détartrant Lavazza, ensuite ajouter de l'eau fraîche jusqu'au niveau maxi indiqué sur le réservoir.



- 6** Introduire le réservoir d'eau contenant la solution décalcifiant sur la machine.

Efoncer le bouton MULTIFONCTION  pour lancer le cycle de décalcification.

- i** Pendant le cycle de décalcification, l'afficheur montre l'animation suivante.



- A** En cas de coupure de l'alimentation électrique pendant le cycle de décalcification, à la mise sous tension suivante, la machine sera automatiquement remise en condition de départ du cycle de décalcification.

- i** Pendant le cycle de décalcification, la machine effectue automatiquement des pauses pour permettre de vider le conteneur.

- 7** Au terme de la distribution de la solution décalcifiante, le cycle est momentanément suspendu.

- 8** Retirer le réservoir d'eau, le rincer et le laver avec soin. Le remplir d'eau fraîche potable plate.



- 9** Insérer le réservoir d'eau, sur la machine.

- 10** Extraire le bac de collecte des gouttes, le bac de collecte des capsules usées et vider le conteneur où se trouve la solution décalcifiante.

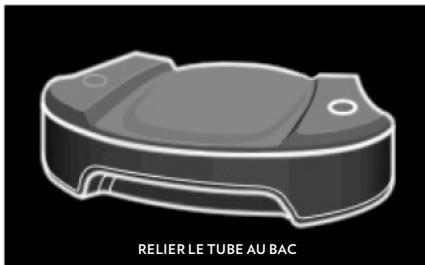
- i** L'afficheur montrera l'animation suivante.



Efoncer le bouton MULTIFONCTION  pour confirmer.

- 11** Insérer les bacs et mettre un grand conteneur sous le distributeur.

**i** L'afficheur montrera l'animation suivante.



- 12** Vérifier que le tube est relié au trou situé sur la grille de collecte des gouttes.

- 13** Enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour confirmer.

**i** Pendant le cycle de rinçage, l'afficheur montre l'animation suivante.



**!** Pendant le cycle de rinçage, la machine effectue automatiquement des pauses pour permettre de vider le conteneur.

- 14** Au terme de la distribution, le cycle de rinçage est terminé.

Extraire le bac de collecte des gouttes, le bac de collecte des capsules usées et vider le conteneur utilisé pour le rinçage.

## NETTOYAGE

La fonction “Nettoyage” permet de lancer des cycles de lavage de la machine.

- Rincer buse
- Rincer système d'infusion
- Rinçage distributeur de lait
- Remplir système
- Précédent
- Sortie

### Rincer la buse

La fonction “Rincer buse” permet de lancer le lavage du module du lait.

**!** La fonction RINCIER BUSE doit être effectuée après chaque préparation de boissons à base de lait.

Suivre les indications affichées pour terminer le lavage du tube du lait.

**i** L'afficheur montrera l'animation suivante.



**1** Relier le tube à u bac de collecte des gouttes à travers le trou situé sur la grille de collecte des gouttes. Mettre un grand conteneur sous le bec de distribution



**2** Enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour confirmer.

**3** La machine commencera le rinçage du tube du lait.

**i** Pendant le rinçage du tube du lait, l'afficheur montre l'animation suivante.



**4** Au terme de la distribution, le rinçage est terminé.

### Rinçage distributeur de lait

**A** La fonction Rinçage distributeur de lait doit être sélectionnée une fois par semaine.

Suivre les indications pour terminer le nettoyage.

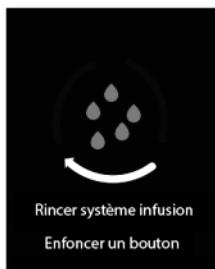
**i** L'afficheur montrera l'animation suivante.



### Rincer système d'infusion

La fonction "Rincer système d'infusion" permet de lancer le lavage du groupe d'infusion.

**i** L'afficheur montrera l'animation suivante.



**1** Enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour confirmer.

**i** Pendant le lavage du groupe d'infusion, l'afficheur montre l'animation suivante.



**1** Près de la machine, mettre une bouteille d'eau fraîche potable plate ou éventuellement avec des produits adaptés au nettoyage du lait.

**2** Introduire le tube du lait dans la tasse ou le verre et enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour lancer le cycle de nettoyage.



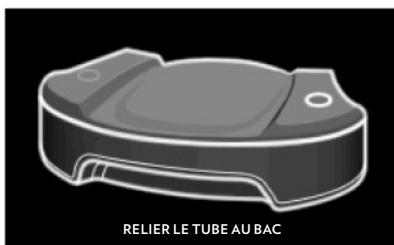
- 3** La machine commencera le cycle de nettoyage du système de lait.

**i** Pendant le nettoyage du système de lait, l'afficheur montre l'animation suivante.



- 4** Au terme du cycle de nettoyage, relier le tube du lait au bac de collecte des gouttes à travers le trou situé sur la grille de collecte des gouttes.

**i** L'afficheur montrera l'animation suivante.



- 5** Enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour confirmer.

- 6** La machine commencera le cycle de rinçage.



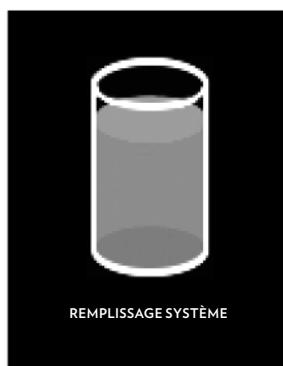
- 7** À la fin de la livraison, le rinçage est terminé.



#### Remplir système

La fonction “**Remplir système**” permet de remplir le circuit hydraulique quand il n'est pas plein.

**i** Pendant le remplissage du circuit, l'afficheur montre l'animation suivante.



## PARAMÉTRAGES

Sélectionner l'option “**Paramétrages**”, enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour afficher et modifier les paramètres de la machine.

- **Informations machine**
- **Extinction automatique**
- **ECO mode**
- **Précédent**
- **Sortie**

### Informations machine

Le paramètre “**Informations machine**” affiche les données de production de la machine:

- Version logicielle
- Date de production du logiciel
- Numéro de version de l'environnement de développement
- Numéro série de la machine

### Extinction automatique

La fonction “**Extinction automatique**” permet de programmer le temps d'inactivité de la machine pour l'entrée en mode veille.

### ECO mode

La fonction “**ECO mode**” permet de définir le temps d'inactivité de la machine pour l'entrée en mode ECO.

## MENU TECHNIQUE

Sélectionner l'option “**Menu technique**” et enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour entrer dans le menu technique.

Saisir le mot de passe pour accéder au menu technique.

### ETEINDRE

Sélectionner l'option “**Eteindre**” et enfoncer le bouton MULTIFONCTION O pour mettre la machine en mode veille.

N°	Problème rencontré	Causes possibles	Solution	Résultat
1	La machine ne s'allume pas. Boutons éteints après avoir enfoncé le bouton MULTIFONCTION O.	1 - Machine non raccordée au réseau électrique.	Raccorder la machine au réseau électrique.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 2
		2 - La machine est connectée à bloc multiprises qui ne fonctionne pas.	Raccordez la machine directement à la source de courant.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 3
		3 - Il n'y a pas source de courant.	Raccordez un autre appareil au réseau électrique pour vérifier, s'il y a de source de courant.	<b>Positif:</b> machine en assistance. <b>Négatif:</b> panne du système électrique.
2	La machine est longue à chauffer.	1 - Stockage de la machine dans des locaux trop froid (exemple: sous-sol/garage).	Garder la machine dans un lieu approprié et effectuer 2 distributions sans capsule.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 2
		2 - Présence excessive de calcaire.	Détartrer la machine.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
3	La machine il est très bruyant.	1 - La machine ne se trouve pas sur une surface plate et stable.	Vérifier la surface de support.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 2
		2 - Câble d'alimentation mal positionné	Vérifier la position du Câble d'alimentation.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 3
		3 - Parties mobiles non insérées correctement.	Insérer correctement les parties mobiles.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 4
		4 - Absence d'eau dans le réservoir.	Faire l'appoint d'eau fraîche potable.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 5
		5 - Il n'y a pas la capsule.	Insérer une capsule Lavazza ou compatible.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
4	La machine n'effectue pas la distribution.	1 - Panne électrique: les boutons ne fonctionnent pas.	Enfoncer l'un des boutons, vérifier que le voyant fonctionne (il doit clignoter en blanc) et que la machine s'allume.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 2
		2 - Absence d'eau dans le réservoir.	Faire l'appoint d'eau fraîche potable.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 3
		3 - Réservoir non inséré correctement.	Insérer correctement le réservoir.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 4
		4 - Pas de déclenchement.	Répéter la procédure de mise en marche de la machine	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.

# SOLUTIONS AUX PROBLÈMES LES PLUS COMMUNS

FR

N°	Problème rencontré	Causes possibles	Solution	Résultat
5	La machine perd de l'eau à l'avant.	1 - Le tiroir des dosettes usagées incorrectement insérées. 2 - Le bac à capsules usagées est plein. 3 - Capsule bloquée. 4 - La capsule il n'est pas compatible.	Remonter le tiroir des dosettes usagées correctement. Vider et laver le bac à capsules usagées et le tiroir ramasse-gouttes. Soulever et baisser le levier de chargement des capsules. Si cela ne résout pas le problème, débrancher la machine du secteur et enlever manuellement la capsule du conduit. Utilisez capsules Lavazza ou compatible.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 2  <b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 3  <b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 4  <b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
6	La machine perd de l'eau à l'arrière.	1 - Réservoir non inséré correctement. 2 - Le réservoir est endommagé	Remonter le réservoir correctement. Vérifier s'il y a des fuites dans le réservoir en le tenant éloigné de la machine.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 2  <b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
7	Le levier de chargement n'atteint pas la position de distribution ou requiert une force de fermeture excessive.	1 - Le bac à capsules usagées est plein. 2 - Dosette insérée de façon incorrecte.	Vider le tiroir des dosettes usagées. Répéter la séquence, levier en position de repos, levier en position de distribution; si ce n'est pas suffisant, intervenir manuellement pour faire sortir la dosette du conduit, la machine débranchée du réseau électrique.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 2  <b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
8	Le message "SYSTÈME TROP CHAUD" s'inscrit sur l'afficheur.	1 - Machine surchauffée (à l'intérieur).	Attendre 15 minutes environ pour que la machine refroidisse puis enfoncez le bouton MULTIFONCTION	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
9	Le message "ERREUR CONTACTER L'ASSISTANCE" s'inscrit sur l'afficheur.	1 - Machine en panne, erreur NTC. 2 - Machine en panne, erreur Thermoblock. 3 - Machine en panne, erreur interne.	Cycle d'alimentation de la machine.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.

N°	Problème rencontré	Causes possibles	Solution	Résultat
10	Le message "DÉCALCIFICATION REQUISE" s'inscrit sur l'afficheur	1 - Présence excessive de calcaire.	Détartrer la machine.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
11	Le message "SEUIL CRÉDITS ATTEINT" s'inscrit sur l'afficheur	1 - Crédits terminés.	Contacter les Service Clients Lavazza.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
12	Le message "TIMEOUT VANNE LAIT" s'inscrit sur l'afficheur.	1 - Machine en panne.	Cycle d'alimentation de la machine.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
13	Le café sort trop rapidement, le café n'est pas crémeux.	1 - La capsule il n'est pas compatible.	Utilisez capsules Lavazza ou compatible.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 2
		2 - Capsule déjà utilisée.	Remettre le levier dans la position de repos et introduire une dosette neuve.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
14	Le café il est froid.	1 - Distribution à gouttes, circuit hydraulique obstrué.	Effectuer le cycle de lavage de la machine.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 2
		2 - Présence excessive de calcaire.	Détartrer la machine.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
15	La quantité de café distribuée est insuffisante ou excessive.	1 - Mauvaise programmation des doses.	Effectuer une programmation des doses de café.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
16	Le café n'est pas distribué et de la vapeur sort du compartiment d'insertion des dosettes.	1 - Le levier de chargement n'a pas été amené à la position de distribution.	Mettre le levier de chargement en position de distribution.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.
17	Le café coule au «goutte à goutte».	1 - Capsule défectueuse.	Remplace la capsule avec un nouveau.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 2
		2 - La pompe ne fonctionne pas correctement.	Vérifier si la machine fait un bruit anormal.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 3
		3 - Distributeur/circuit hydraulique obstrué.	Exécuter le cycle de lavage distributeur café (voir ENTRETIEN et NETTOYAGE).	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 4
		4 - Présence excessive de calcaire.	Détartrer la machine.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.

N°	Problème rencontré	Causes possibles	Solution	Résultat
18	L'un des huit boutons ne fonctionne pas et la LED relative est éteinte.	1 - Verrouillage mécanique	1 - Couper l'alimentation de l'appareil en débranchant la fiche secteur, attendre 10 secondes puis la rebrancher. Allumer la machine et vérifier que tous les boutons fonctionnent correctement.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> passer au point 2
			2 - Si le problème persiste, il est toutefois possible d'utiliser la machine avec les autres boutons.	<b>Positif:</b> appel résolu. <b>Négatif:</b> machine en assistance.

Pour les pannes qui ne sont pas énumérées dans le tableau ci-dessus ou si les remèdes suggérés ne résolvent pas le problème, s'adresser aux Centres d'Assistance Autorisés Lavazza.

## MODULE DE COMMUNICATION

Le module BlueTooth installé à l'intérieur de ce produit fonctionne à :

Puissance maximale : <3dBm

Ce dispositif contient des émetteurs/récepteurs exemptés de licence qui sont conformes aux standards RSS exemptés de licence de l'industrie Canada pour l'innovation, la science et le développement économique.

Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) Ce dispositif pourrait ne pas causer d'interférences.
- (2) Ce dispositif doit accepter n'importe quelle interférence.

Pour maintenir les certifications FCC et ISED Canada, prévoir une distance de séparation de 20 cm, exigence d'exposition RF

FCC Contient ID: 2AIWT-EFBTLE16

Contient IC: 21696-EFBTLE16 CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Voltage: 120V / 60Hz
- Puissance totale: 1450W
- Dimensions: Hauteur   Largeur   Profondeur  
13.7 in   7.9 in   16.1 in  
35 cm   20 cm   41 cm
- Poids: 14.7 lb (6.7 kg).
- Contenance réservoir: 60.8 US fl.oz (1.8 L ).
- Matériaux utilisés pour la carrosserie: thermoplastique.
- La machine a été conçue pour une moyenne de 45 distributions par jour.

## PIECES DE RECHANGE

n. 10070879 Câble électrique



## ***¡Felicitaciones!***

Estimado Cliente:

Lo felicitamos por haber adquirido la máquina  
**Lavazza CLASSY PRO.**

¡Le agradecemos por confiar en nuestra marca!

Le rogamos leer estas instrucciones con atención  
antes de hacer funcionar la máquina de café.

Este manual le proporciona las explicaciones sobre  
cómo usar, limpiar y mantener la máquina en  
perfectas condiciones de funcionamiento.

¡Disfrutará de excelentes tazas de café con  
Lavazza!

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**AL MENOS UNA COPIA DE ESTE MANUAL DEBE MANTENERSE EN UN LUGAR AL ALCANCE DEL PERSONAL ENCARGADO DE LA GESTIÓN Y EL MANTENIMIENTO**

## Uso y funcionamiento seguros

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe tomar las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar la máquina.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas y perillas (si están presentes).
3. En base a estas instrucciones, el aparato debe instalarse y colocarse en un lugar adecuado antes de ponerse en funcionamiento.
4. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede generar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
5. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornalla caliente eléctrica o a gas o de un horno caliente.
6. No utilice el aparato al aire libre.
7. Para evitar riesgos de incendio, descarga eléctrica o lesiones, no sumerja cables, enchufes o el aparato en el agua o en otros líquidos.
8. No agregue agua en exceso en el tanque de agua.
9. ¡Use solo agua en el aparato! No coloque otro tipo de fluido o alimento en el tanque de agua, a menos que se indique de manera diferente en las Instrucciones de Limpieza de esta guía.
10. Desconecte la máquina antes de realizar operaciones de limpieza o de mantenimiento. Deje que la máquina se enfrie antes de colocar o de quitar piezas, y antes de limpiarla. La máquina entra automáticamente en el modo stand by.
11. Para asegurarse un funcionamiento adecuado y seguro, conecte el aparato con su propio enchufe eléctrico en un circuito dedicado a fin de evitar la intermitencia de la luz, que se funda un fusible o se produzca un corto circuito.
12. No haga funcionar el aparato si el cable o el enchufe están averiados, si hay un malfuncionamiento o se presenta cualquier otro daño. Contacte con el Servicio al Cliente de Lavazza para informar sobre cualquier malfuncionamiento o avería que afecte la máquina.
13. No deje colgando el cable del borde de la mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
14. Prestar la máxima atención cuando el aparato es usado por o cerca de los niños.
15. **No levante la manija para abrir el sistema durante la fase de elaboración.**
16. Mantenga siempre tapado el tanque de agua, excepto cuando esté llenándolo.
17. Este aparato está equipado con un cable de corriente que posee un cable de tierra con un enchufe con descarga a tierra. El aparato debe conectarse a tierra usando una toma a tierra de tres puntas. En caso de corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica.
18. Si la toma es una toma de pared de 2 puntas estándar, debe reemplazarla por una toma a tierra de 3 puntas.
19. Nunca corte o quite la toma a tierra del cable de corriente ni use un adaptador.
20. Solicite los servicios de un electricista cualificado sino comprende íntegramente las instrucciones de la conexión a tierra o si duda que el aparato esté debidamente conectado a tierra.
21. No utilice el aparato para otros usos diferentes del previsto.
22. En caso de averías, problemas o posibles fallos debidos a que la máquina se ha caído, desconéctela inmediatamente.
23. No haga funcionar una máquina defectuosa. Las reparaciones y las revisiones deben solo realizarlas los centros de Servicio Autorizados. No nos asumimos ninguna responsabilidad por daños debidos a reparaciones o revisiones realizadas por personal no cualificado.
24. Para desconectar la máquina, primero colóquela en el modo stand-by, luego quite el enchufe de la toma de pared.

**Guarde estas instrucciones**

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**ESTE MANUAL DEBE CONSERVARSE EN UN LUGAR SEGURO Y DE FÁCIL ACCESO PARA EL PERSONAL DE GESTIÓN Y MANTENIMIENTO**

**NO** permita que los niños accionen la máquina, a menos que sean supervisados por un adulto. La máquina dispensa agua muy caliente.

**PRECAUCIÓN:** Hay agujas afiladas en la máquina **CLASSY PRO** Lavazza, arriba del soporte de **CLASSY PRO** Lavazza y en la parte inferior del soporte de **CLASSY PRO** Lavazza.

A fin de evitar el riesgo de causar lesiones, no introduzca sus dedos en la carcasa de **CLASSY PRO** Lavazza.

**PRECAUCIÓN:** Presencia de agua muy caliente en el soporte de **CLASSY PRO** Lavazza durante la fase de elaboración. Para evitar el riesgo de lesiones, no levante la manija ni abra la carcasa de **CLASSY PRO** Lavazza durante la fase de preparación.

**INSTRUCCIONES CABLE CORTO:** En dotación hay un cable de alimentación corto con el objetivo de reducir el riesgo de quedar enganchado o de tropezar con un cable largo. Si se utiliza un cable alargador:

- (1) La capacidad de corriente del cable o del cable alargador debe ser por lo menos la misma que la del aparato
- (2) El cable debe colocarse de modo tal que no cuelgue de la encimera o de la superficie de la mesa para evitar tirarlo o tropezarse con éste involuntariamente;
- (3) El cable alargador debe incluir un enchufe e tres puntas con conexión a tierra.

## ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO SOLO A USOS COMERCIALES

**!** **PRECAUCIÓN:** se refiere a las precauciones de seguridad que deben tenerse en cuenta para evitar posibles averías o daños.

**i** **INFORMACIÓN:** se refiere a las advertencias que deben respetarse para asegurarse el funcionamiento correcto y seguro de la máquina del café.

**!** **PELIGRO:** se refiere a la presencia de «corriente peligrosa» no aislada dentro de la carcasa de la unidad, que puede ser suficiente para generar el riesgo de incendio o de descarga eléctrica.

**AVISO: ESTE PRODUCTO CONTIENE SUSTANCIAS QUÍMICAS, QUE EN BASE A LOS CONOCIMIENTOS CIENTÍFICOS DISPONIBLES HASTA LA FECHA EN EL ESTADO DE CALIFORNIA, PUEDEN TENER EFECTOS CANCERÍGENOS O TERATOGÉNICOS.**

### AVISO:

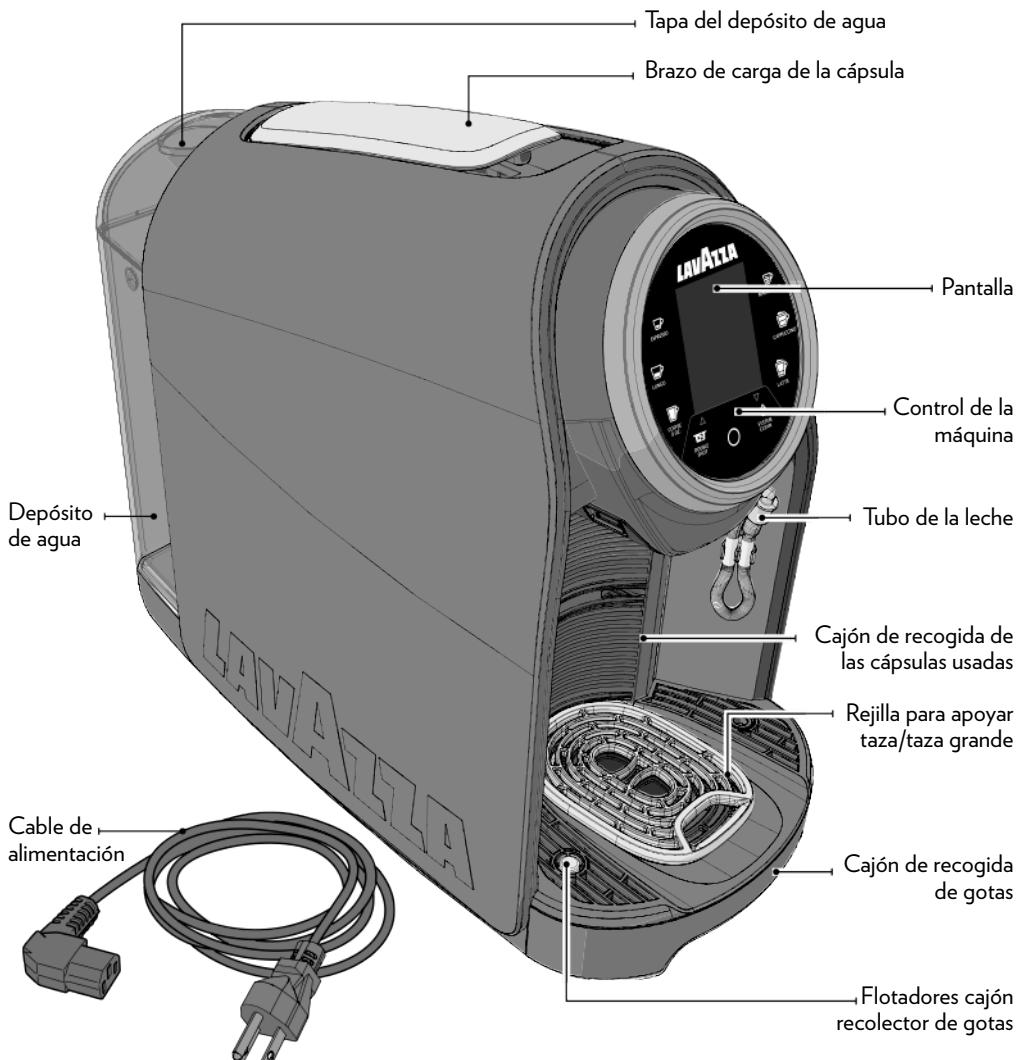
RIESGO DE INCENDIO O  
DE DESCARGA ELÉCTRICA  
**NO ABRIR**

**AVISO: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DE DESCARGA ELÉCTRICA, NO QUITE LA CUBIERTA INFERIOR. CONTIENE PIEZAS QUE NO PUEDEN SER REPARADAS. LAS REPARACIONES PUEDEN SER REALIZADAS SOLO POR EL PERSONAL DEL SERVICIO AUTORIZADO.**

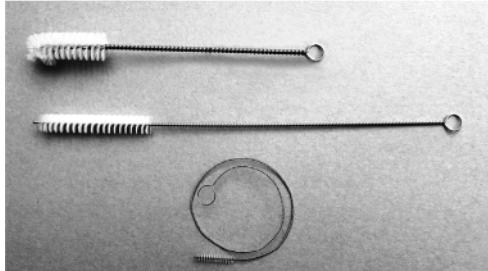
**AVISO PARA USUARIOS Y PADRES:** **NO** permitir que los niños accionen la máquina, a menos que sean vigilados por un adulto. La máquina dispensa agua muy caliente.

## COMPONENTES Y MANDOS

ES



KIT CEPILLOS



KIT TUBOS LECHE



## PANTALLA



Botón erogación ESPRESSO

Botón erogación LUNGO

Botón erogación COFFEE 8 oz.

Función DOUBLE SHOT

Flecha ARRIBA visualizar opciones menú

Botón MULTIFUNCIÓN  
(On / Stand-by / Menú)

Botón erogación MACCHIATO

Botón erogación CAPPUCINO

Botón erogación LATTE

Flecha ABAJO visualizar opciones menú

SYSTEM CLEAN



- No somos responsables de ningún daño en caso de
- el uso incorrecto y otros usos diferentes de los fines previstos;
  - las reparaciones no realizadas en los centros autorizados de servicio;
  - alteración del cable de alimentación;
  - alteración a cualquier parte de la máquina;
  - el uso de repuestos y accesorios que no sean los originales;
  - sin ablandador de agua;
  - almacenamiento en locales por debajo de 4°C;
  - uso por debajo de 5°C;
  - uso por encima de 40°C;
  - uso de las cápsulas no compatibles.
  - Utilizar la máquina para más de 45 dosis diarias.

En estos casos se cancela la garantía.



3 Enjuagar el depósito antes de utilizarlo.



4 Llenar el depósito del agua utilizando sólo agua fría potable y sin gas. Se puede levantar la tapa para llenar el depósito directamente.



*El uso de un filtro de agua (accesorio opcional) mejora la calidad del agua y aumenta la duración de la cafetera. Utilizar exclusivamente productos específicos para máquina de café disponibles a la venta, y conforme a las normativas vigentes en materia. Para insertar el filtro, seguir la hoja de instrucciones adjunta al accesorio. Para cambiar el filtro, respetar los plazos indicados en la hoja de instrucciones del filtro.*



## INICIO DE LA MÁQUINA



1 Colocar la máquina sobre una superficie plana y estable, lejos del agua y de fuentes de calor. No conectar la máquina a la alimentación eléctrica. Los daños ocasionados a la máquina por el incumplimiento de estas instrucciones no están cubiertos por la garantía.



2 Girar la máquina lateralmente sobre uno de sus lados.



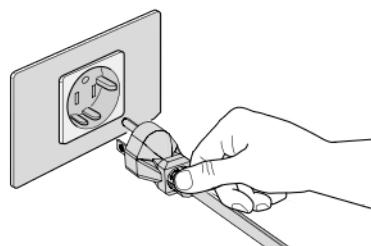
3 Enchufar el cable de alimentación en la toma que se encuentra bajo la máquina y colocar el cable en su guía.



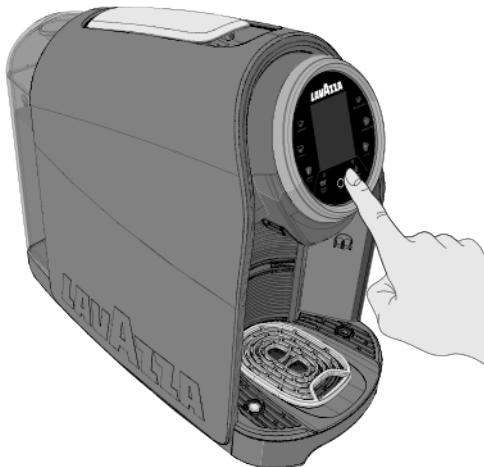
4 El nivel del agua nunca debe exceder la indicación MAX. Utilizar exclusivamente agua fresca potable sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden dañar el depósito.



5 Introduzca la clavija del cable de alimentación en la toma de corriente.



- 6** Presionar el botón MULTIFUNCIÓN  para encender la máquina



- 7** En el primer encendido, la máquina indica que hay que elegir un idioma:  
Inglés (por defecto)  
Francés  
Español.  
Elegir el idioma pasando con las flechas   y luego confirmar presionando .

- 8** En la segunda pantalla se elige la dureza del agua:  
0-160 ppm (por defecto)  
161-250 ppm  
251-360 ppm  
Elegir la dureza pasando con las flechas   y luego confirmar presionando .

- 9** En la tercera pantalla se elige el tiempo antes del Stand-by:  
90 minutos  
2 horas  
4 horas (por defecto)  
6 horas  
Elegir el tiempo pasando con las flechas   y luego confirmar presionando .

- 10** La cuarta pantalla indica que se debe cargar el circuito hidráulico, pulsar el botón  para confirmar.

La máquina comienza la carga del circuito hidráulico, el visor mostrará la siguiente animación hasta que el ciclo se complete.



- ! A** Si se produce un error durante el ciclo de carga del agua, controlar que el depósito esté debidamente montado y que haya agua suficiente, de lo contrario repetir la operación

- 11** La máquina inicia el ciclo de calentamiento. El botón MULTIFUNCIÓN  se enciende con luz blanca fija y en la pantalla se visualizará la siguiente animación.

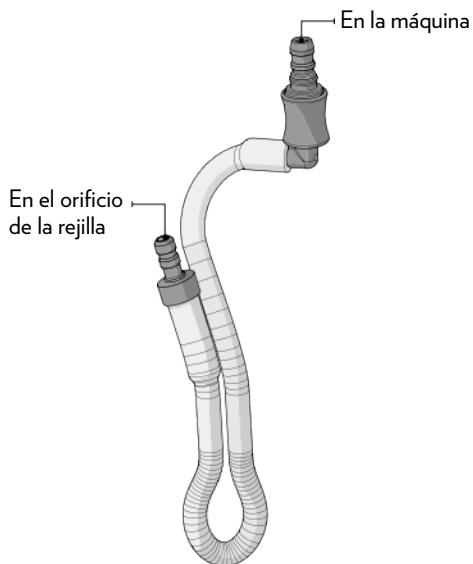


- 12** La máquina está lista cuando los pulsadores de suministro se encienden con luz fija blanca.

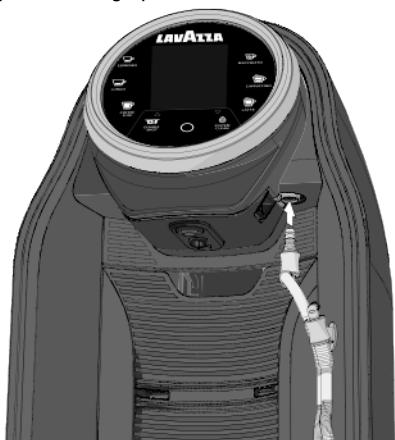
## PREPARACIÓN PARA EL SUMINISTRO DE BEBIDAS LECHE

- i** Classy PRO posee un kit con dos tubos para la leche.  
Si la máquina está conectada al frigorífico (opcional) emplear el tubo de 19,6 in (50 cm).  
De lo contrario emplear el tubo de 15,7 in (40 cm).

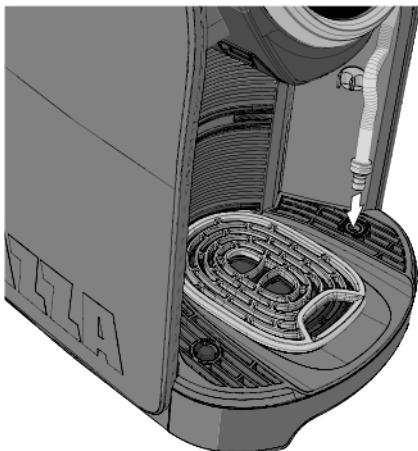
- 1** Para preparar la máquina para el suministro de bebidas (MACCHIATO, CAPPUCCINO o LATTE), introducir el tubo de la leche.



- 2** Introducir el tubo de la leche en el alojamiento específico del grupo dosificador.

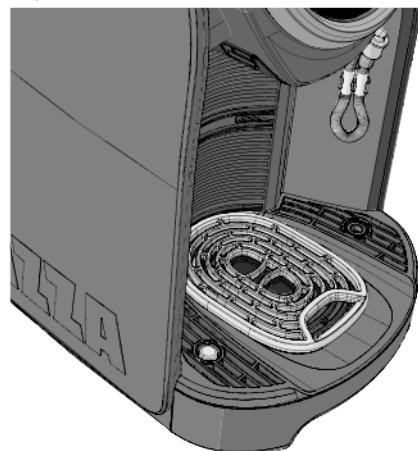


- 3** Introducir el otro extremo del tubo en el orificio de la rejilla de apoyo de las tazas.



- !** En la primera puesta en funcionamiento efectuar un ciclo de limpieza del tubo de la leche (ver MENÚ MÁQUINA).

- 4** Después de efectuar el ciclo de limpieza del tubo de la leche, desenganchar el tubo de la rejilla y situarlo en la pinza ubicada en la parte interna de la máquina.



- !** Se sugiere efectuar la limpieza automática solicitada del sistema leche después de cada preparación a base de leche.  
Efectuar la limpieza del módulo leche tal como se indica en el MENÚ MÁQUINA.  
Desmontar y limpiar el grupo leche todos los días.

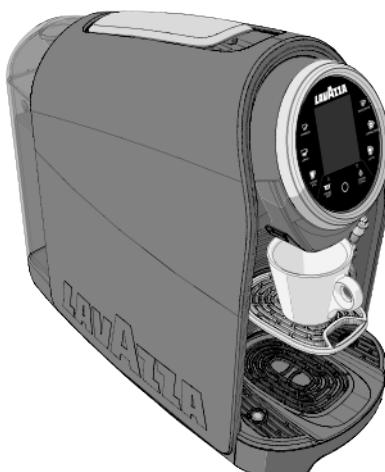
## PASOS PARA LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ

**i** Durante la primera puesta en marcha efectuar una erogación de al menos 0,5 litros de agua sin cápsula.

**1** La máquina cuenta con dos posiciones para la preparación de café: taza / taza grande. Para utilizar la taza grande, apoyar la taza o el vaso directamente en la rejilla de abajo.



**2** Si utiliza una taza de café expreso, puede quitar la placa de soporte taza. Fije el plato de soporte taza en la ranura disponible en la parte superior, luego coloque la taza de café expreso sobre la placa



## PREPARACIÓN PARA DOSIFICAR EL CAFÉ

**i** Asegurarse de que los pulsadores de suministro son encendido con luz fija blanca.

**1** Antes de comenzar a dosificar, asegurarse que se ha colocado la tacita sobre la rejilla debajo del dispensador.

**i** Para poder disfrutar de los cafés a una temperatura siempre ideal, se aconseja precalentar la taza con agua caliente. Sitúe la taza debajo del surtidor sin introducir la cápsula. Presionar uno de los pulsadores de encendido/suministro para suministrar agua caliente suficiente a precalentar la taza.

**2** Levantar la palanca de carga de cápsulas hasta que se bloquee para abrir el compartimiento de introducción de cápsulas.



**i** No introduzca los dedos u otros objetos en el porta cápsulas.

En el compartimento de las cápsulas se deben colocar únicamente cápsulas LAVAZZA Blue o Expert o compatibles.

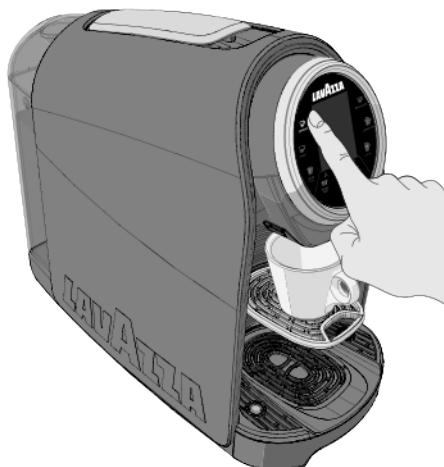
**!** Las cápsulas monodosis han sido diseñadas para ofrecer un único café/bebida. NO reutilice las cápsulas tras su uso. La inserción de 2 o más cápsulas a la vez provocará el mal funcionamiento de la máquina.

- 3** En el visor aparece la pantalla que indica las cápsulas que pueden emplearse.

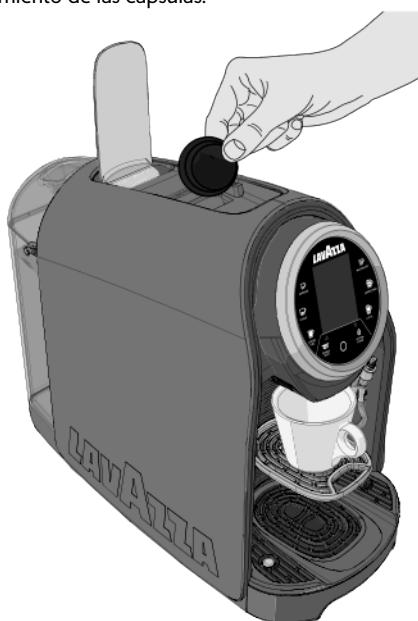


#### EROGACIÓN ESPRESSO

- 6** Presionar el botón (1 US fluid oz./30ml) para empezar la erogación.
- 7** La máquina termina automáticamente la erogación cuando alcanza la dosis de café programada.



- 4** Elegir la cápsula en función de la bebida que se desea dosificar e introducirla en el compartimento de las cápsulas.



- 5** Bajar la palanca de carga de cápsulas.

- i** Durante la erogación el botón **ESPRESSO** se enciende con luz blanca parpadeante y en la pantalla se visualiza la animación de la bebida seleccionada.

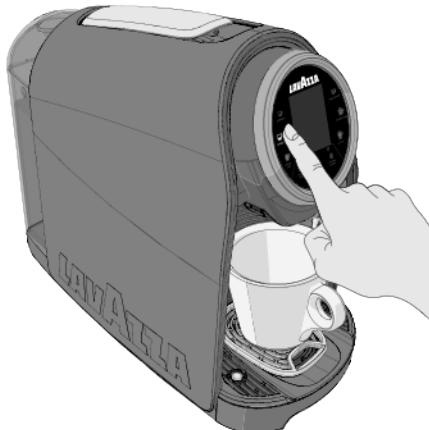


- 8** Para un siguiente suministro esperar hasta que los botones de erogación y el botón multifunción estén encendidas con luz blanca fija.
- 9** Al finalizar la erogación, levantar y bajar la palanca de carga de las cápsulas para descargar la cápsula utilizada.

## EROGACIÓN LUNGO

 Llevar a cabo los pasos: **1, 2, 3 y 4** del párrafo PREPARACIÓN PARA DOSIFICAR EL CAFÉ

- 6** Apoyar la taza grande en la rejilla.
- 7** Presionar el botón LUNGO  (3 US fluid oz. /90 ml) para empezar la erogación.
- 8** La máquina termina automáticamente la erogación cuando alcanza la dosis de café programada.



**i** Durante la erogación el botón LUNGO  se enciende con luz blanca parpadeante y en la pantalla se visualiza la animación de la bebida seleccionada.

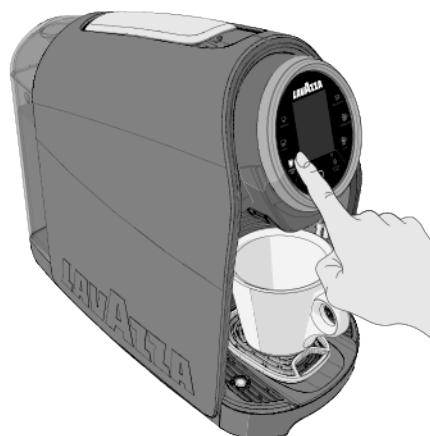


- 6** Para un siguiente suministro esperar hasta que los botones de erogación y el botón multifunción estén encendidas con luz blanca fija.
- 7** Al finalizar la erogación, levantar y bajar la palanca de carga de las cápsulas para descargar la cápsula utilizada.

## EROGACIÓN COFFEE 8 OZ.

 Llevar a cabo los pasos: **1, 2, 3 y 4** del párrafo PREPARACIÓN PARA DOSIFICAR EL CAFÉ

- 6** Apoyar la taza grande o un vaso en la rejilla.
- 7** Presionar el botón COFFEE 8 OZ.  para empezar la erogación.
- 8** La máquina termina automáticamente la erogación cuando alcanza la dosis de café programada.



**i** Durante la erogación el botón COFFEE 8 OZ.  se enciende con luz blanca parpadeante y en la pantalla se visualiza la animación de la bebida seleccionada.

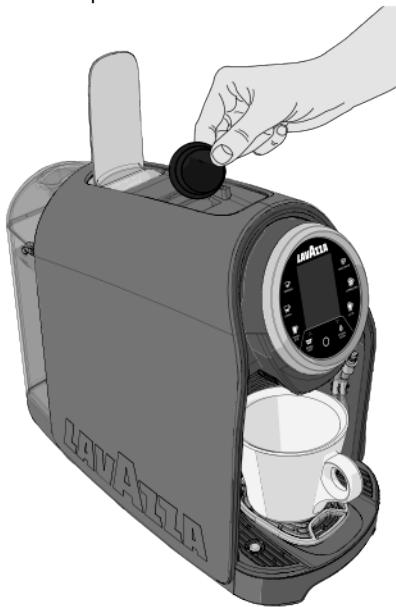


- 6** Para un siguiente suministro esperar hasta que los botones de erogación y el botón multifunción estén encendidas con luz blanca fija.
- 7** Al finalizar la erogación, levantar y bajar la palanca de carga de las cápsulas para descargar la cápsula utilizada.

**x2** PREPARACIÓN DE DOUBLE SHOT

(Sólo para Espresso y bebida con leche)

- 1** Coloque la taza grande o el vaso sobre la rejilla para tazas, luego levante la manija de carga cápsulas
- 2** Cuando la manija de carga cápsulas está abierta, inserte la cápsula específica x2 LAVAZZA en el soporte de cápsulas.

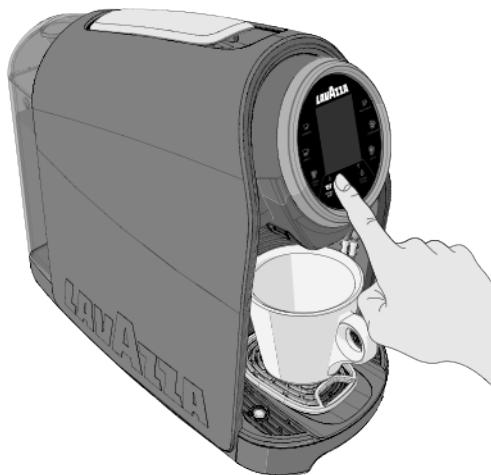


**⚠** Nunca introduzca sus dedos o cualquier otro objeto en el soporte de cápsulas. Se pueden colocar solo cápsulas de café específicas x2 LAVAZZA Blue o Expert en el soporte de cápsulas.

- 3** Bajar la manija de carga cápsulas.

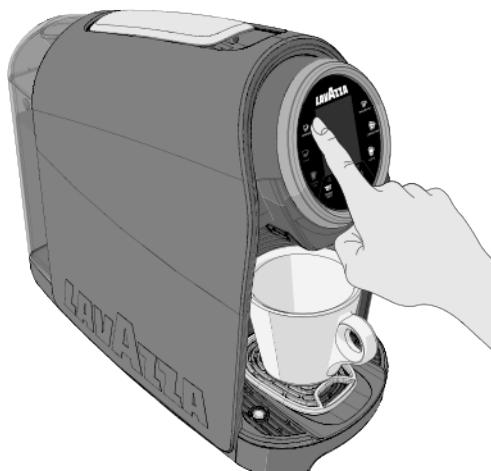


- 4** Presionar el ícono función Double Shot **x2**.



**5** Solamente la tecla Espresso y teclas leche se iluminarán.

Pulsando la tecla espresso la máquina preparará un Double Shot.



**6** La máquina se detendrá automáticamente cuando se haya alcanzado la medida programada.

**i** Durante la fase de preparación del café doble, la tecla espresso pulsada se iluminará. Después de la preparación, la tecla se volverá a iluminar indicando que la máquina está lista.

## ANULAR LA DOSIFICACIÓN

- 1** Es posible anular la bebida solicitada pulsando nuevamente el botón elegido o bien pulsando el botón multifunción .
- 2** La máquina interrumpe la dosificación y visualiza la siguiente pantalla.



- 3** Al finalizar la erogación, levantar y bajar la palanca de carga de las cápsulas para descargar la cápsula utilizada.
- 4** Para un siguiente suministro esperar hasta que los botones de erogación y el botón multifunción estén encendidas con luz blanca fija.

## FALTA DE AGUA

La máquina no tiene agua suficiente en el depósito y por lo tanto no dosifica.

La pantalla visualizará la siguiente animación.



- 1** Llenar el depósito de agua hasta el nivel Máx indicado.
- 2** Para un siguiente suministro esperar hasta que los botones de erogación y el botón multifunción estén encendidas con luz blanca fija.

## FUNCIÓN DE ESPERA

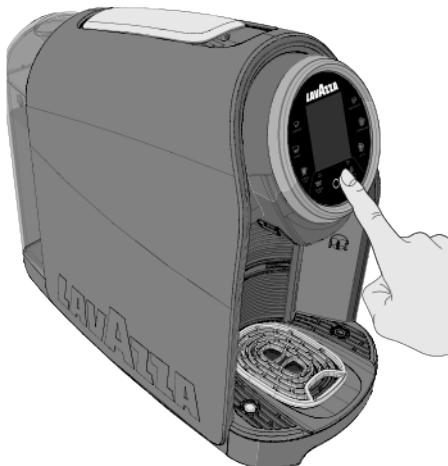
Después del período de inactividad configurado, la máquina entra en stand-by.

En el modo Stand-by todos los botones se apagan y el botón multifunción parpadea lentamente con luz tenue.

Para salir del estado stand-by, pulsar un botón o bien abrir y cerrar la palanca de carga cápsulas.



*Desde las opciones menú máquina se puede cambiar el tiempo previo al Stand-by.*



## PREPARACIÓN EROGACIÓN LECHE

- 1** Levantar la palanca de carga de cápsulas hasta que se bloquee para abrir el compartimiento de introducción de cápsulas.
- 2** Elegir la cápsula en función de la bebida que se desea dosificar e introducirla en el compartimiento de las cápsulas.



- 3** Colocar el contenedor con la leche cerca de la máquina.

**i** Utilizar sólo leche fría a temperatura de nevera entre <39.2 °F (<4 °C). No usar leche a temperatura ambiente. No se asegura un resultado óptimo al utilizar leche de soja.

- 4** Desenganchar el extremo del tubo de la pinza e introducirlo dentro el contenedor de la leche.



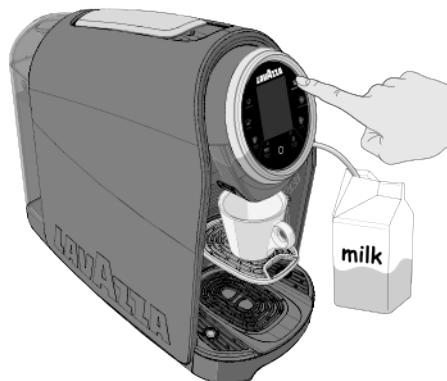
**⚠** Comprobar que el tubo de la leche esté bien colocado dentro del contenedor.

**⚠** Compruebe que la cápsula ha sido insertada; de lo contrario, la máquina distribuirá agua en lugar de café.

Compruebe que el tanque contiene la suficiente cantidad de agua para la preparación.

## EROGACIÓN MACCHIATO

- 5** Apoyar la taza en la rejilla.
- 6** Presionar el botón MACCHIATO .
- 7** La máquina extrae la leche de la botella a través del tubo y comienza el ciclo de calentamiento.
- 8** Al finalizar el ciclo, la leche se vierte automáticamente en la taza.
- 9** Transcurridos unos segundos, comienza el suministro de espuma y del café para completar la preparación.



**i** Durante la erogación el botón MACCHIATO  se enciende con luz blanca parpadeante y en la pantalla se visualiza la animación de la bebida seleccionada.



**10** Para un siguiente suministro esperar hasta que los botones de erogación y el botón multifunción estén encendidas con luz blanca fija.

Al finalizar la erogación, levantar y bajar la palanca de carga de las cápsulas para descargar la cápsula utilizada.



## EROGACIÓN CAPPUCCINO

- i** Llevar a cabo los pasos: 1, 2, 3 y 4 del párrafo PREPARACIÓN EROGACIÓN LECHE.
- 5 Apoyar la gran taza en la rejilla.
  - 6 Presionar el botón CAPPUCCINO .
  - 7 La máquina extrae la leche de la botella a través del tubo y comienza el ciclo de calentamiento.
  - 8 Al finalizar el ciclo, la leche se vierte automáticamente en la taza.
  - 9 Transcurridos unos segundos, comienza el suministro de espuma y del café para completar la preparación.



- i** Durante la erogación el botón CAPPUCCINO se enciende con luz blanca parpadeante y en la pantalla se visualiza la animación de la bebida seleccionada



- 10 Para un siguiente suministro esperar hasta que los botones de erogación y el botón multifunción estén encendidas con luz blanca fija.

Al finalizar la erogación, levantar y bajar la palanca de carga de las cápsulas para descargar la cápsula utilizada.capsule.



## EROGACIÓN LATTE

- i** Llevar a cabo los pasos: 1, 2, 3 y 4 del párrafo PREPARACIÓN EROGACIÓN LECHE.
- 5 Apoyar la gran taza o un vaso en la rejilla.
  - 6 Presionar el botón LATTE .
  - 7 La máquina extrae la leche de la botella a través del tubo y comienza el ciclo de calentamiento.
  - 8 Al finalizar el ciclo, la leche se vierte automáticamente en la taza.
  - 9 Transcurridos unos segundos, comienza el suministro de espuma y del café para completar la preparación.



- i** Durante la erogación el botón LATTE se enciende con luz blanca parpadeante y en la pantalla se visualiza la animación de la bebida seleccionada



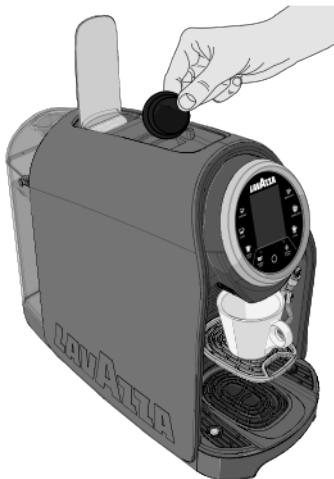
- 10 Para un siguiente suministro esperar hasta que los botones de erogación y el botón multifunción estén encendidas con luz blanca fija.

Al finalizar la erogación, levantar y bajar la palanca de carga de las cápsulas para descargar la cápsula utilizada.capsule.

## PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS: CAFÉ

**i** Programar la dosis utilizando siempre el mismo botón; la presión de cualquier otro botón será ignorado. Se puede cambiar la cantidad programada de café colado (mínimo 0,6 oz/20 ml) si se repiten los pasos para la programación. Si se programa una dosis inferior a los 0,6 oz/20 ml la máquina memoriza la dosis mínima programable.

- 1** Levantar la palanca de carga de cápsulas hasta que se bloquee para abrir el compartimiento de introducción de cápsulas.
- 2** Introducir una cápsula Lavazza Blue or Expert en el compartimiento de introducción de cápsulas.



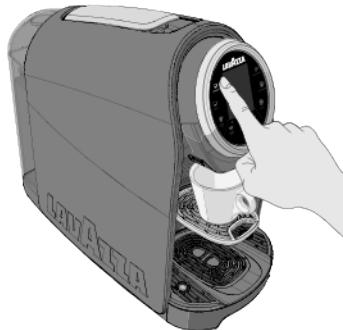
- 3** Bajar la palanca de carga de cápsulas para cerrar el compartimiento de introducción de cápsulas.

**i** Si la programación de la dosis rebasa la cantidad máxima permitida (8 oz/240 ml) la máquina detiene el proceso de erogación automáticamente, el botón de erogación parpadea y retiene en la memoria la dosis del último valor programado.

Si hay una interrupción del suministro eléctrico durante la programación, el último valor programado permanece en la memoria.

Si durante la programación de una dosis se presentara una indicación de falta de agua, la máquina detendrá la erogación y la dosis que se estaba programando no se guardará. Una vez añadida el agua en el depósito, se deberá repetir el procedimiento de programación de la dosis.

**4** Presionar y mantener presionado uno de los botones de erogación del café al menos por 5 segundos. El botón seleccionado parpadeará y la máquina entrará en modo de programación. Ahora se podrá liberar el botón.



**i** Durante la programación en la pantalla se visualiza la animación de la bebida seleccionada.



**5** Una vez que se obtuvo la cantidad deseada de café colado, presione el botón nuevamente para detener la preparación de café.



**6** Para un siguiente suministro esperar hasta que los botones de erogación y el botón multifunción estén encendidas con luz blanca fija.

**7** Al finalizar la erogación, levantar y bajar la palanca de carga de las cápsulas para descargar la cápsula utilizada.

## PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS: MACCHIATO, CAPPUCCINO E LATTE

**i** Programar la dosis utilizando siempre el mismo botón; la presión de cualquier otro botón será ignorado. La cantidad programada de leche, espuma y café suministrados (mínimo 0,6 oz / 20 ml) puede ser modificada repitiendo la programación. Si se programa una dosis inferior a los 0,6 oz / 20 ml la máquina memoriza la dosis mínima programable.

**1** Pulse el botón On/Stand-by  para encender la máquina. La máquina estará lista cuando el botón On/Stand-by  deje de parpadear y las luces del botón de alimentación estén encendidas fijas.

**2** Levantar la palanca de carga de cápsulas hasta que se bloquee para abrir el compartimiento de introducción de cápsulas.

**3** Introducir una cápsula Lavazza Blue or Expert en el compartimiento de introducción de cápsulas. Bajar la palanca de carga de cápsulas para cerrar el compartimiento de introducción de cápsulas.

**4** Colocar la botella de la leche cerca de la máquina.

**5** Introducir el tubo de la leche dentro de la botella.

**6** Presionar y mantener presionado uno de tres botones  /  /  de erogación del café al menos por 5 segundos.

**7** El botón seleccionado parpadeará y la máquina entrará en modo de programación. Ahora se podrá liberar el botón.



**i** Durante la programación en la pantalla se visualiza la animación de la bebida seleccionada. La programación permite asignar una cantidad a cada una de las partes que conforman la bebida: leche, espuma y café. En la pantalla se visualiza la animación de la parte que se está programando (leche, espuma y café). Si la programación de la dosis rebasa la cantidad máxima permitida (8 oz / 240 ml) la máquina detiene el proceso de erogación automáticamente, el botón de erogación parpadea y retiene en la memoria la dosis del último valor programado.



**8** La máquina suministrará leche, espuma, y café en este orden. Cuando se alcanza la cantidad deseada de la bebida que se está programando, interrumpir el suministro presionando nuevamente el botón utilizado anteriormente.



**9** Al finalizar la erogación, levantar y bajar la palanca de carga de las cápsulas para descargar la cápsula utilizada.

Para un siguiente suministro esperar hasta que los botones de erogación y el botón multifunción estén encendidas con luz blanca fija.



## SYSTEM CLEAN



La función System Clean debe realizarse todos los días.



Para activar presionar el botón “**SYSTEM CLEAN**” en el grupo de mandos.



Seguir las instrucciones en la pantalla para completar el ciclo de limpieza.



*La pantalla mostrará las siguientes animaciones.*



2 Bajar la rejilla apoya tazas.



Pulsar el botón para confirmar.



3 Quitar el grupo dosificador leche.



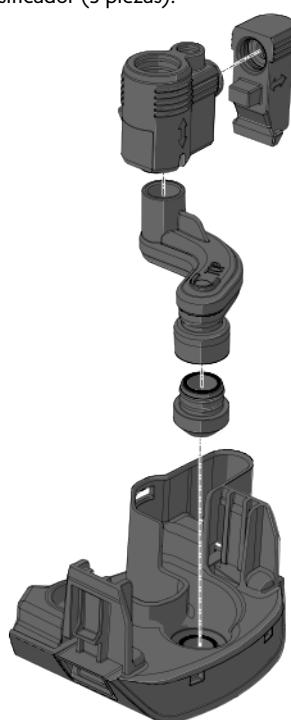
Pulsar el botón para confirmar.



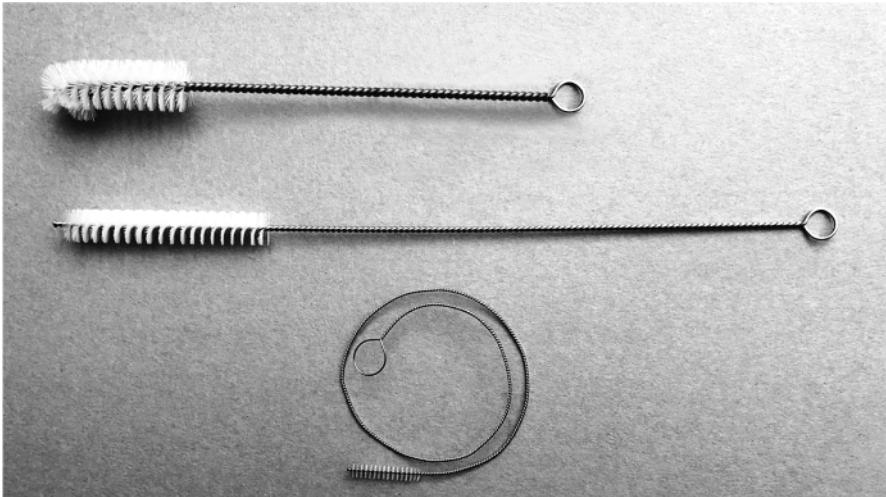
4 Extraer el grupo dosificador presionando las palancas laterales.



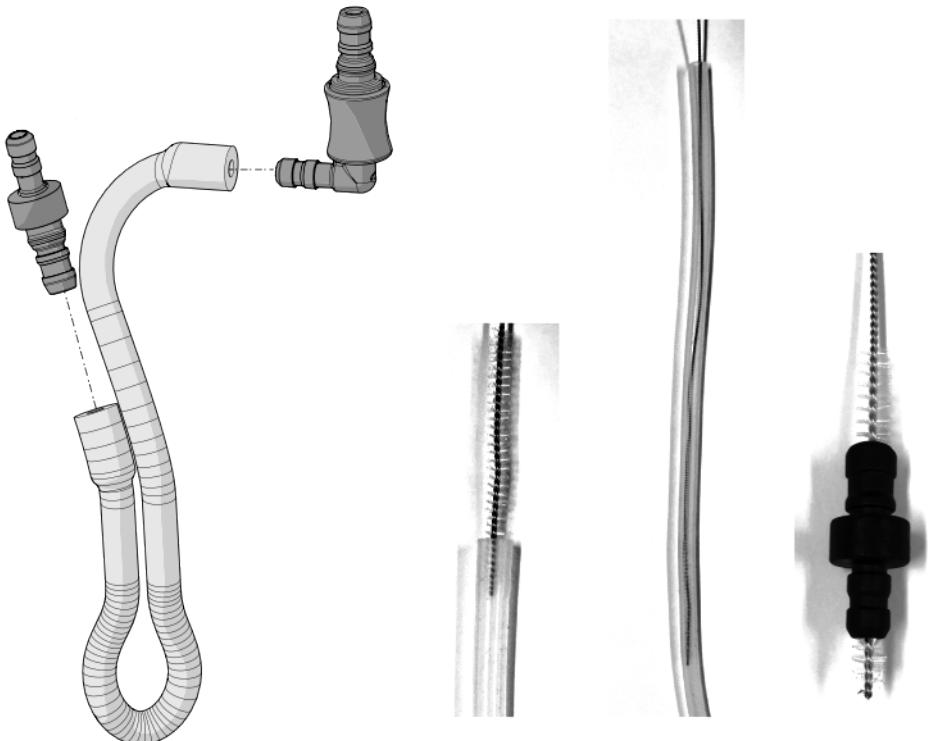
5 Desmontar todos los componentes del grupo dosificador (5 piezas).



- 5.1 Para realizar la limpieza utilizar el cepillo con el tamaño adecuado que permita llegar hasta las partes escondidas.



- 5.2 Desmontar los 2 conectores del tubo de leche. Elegir el cepillo del tamaño adecuad.



5.3 Limpiar el conector de leche. Elegir el cepillo del tamaño adecuad.



5.4 Limpiar la cámara de decantación leche. Elegir el cepillo del tamaño adecuad.



- 6** Volver a montar todos los componentes y reinserar en la máquina el grupo dosificador leche.



Pulsar el botón para confirmar.

- 7** Colocar un contenedor grande debajo del dosificador.



Pulsar el botón para confirmar.

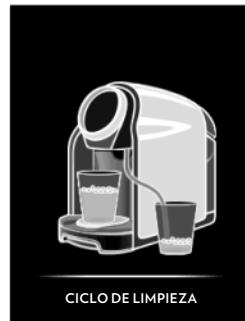
- 8** Colocar cerca de la máquina un contenedor grande con agua sin gas y/o un producto adecuado para limpiar los residuos de leche.  
Insertar el tubo de la leche en el contenedor con la solución de limpieza.



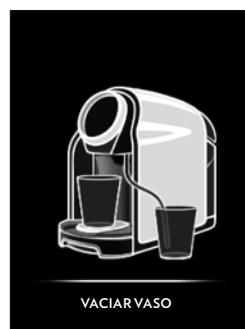
Pulsar el botón para comenzar el ciclo de limpieza.

- A** Para prevenir la fuga de vapor o de agua caliente, controlar que el tubo de la leche haya sido colocado sobre el fondo del contenedor.

- i** Cuando está activo el *system clean*, en el visor aparece la siguiente animación.

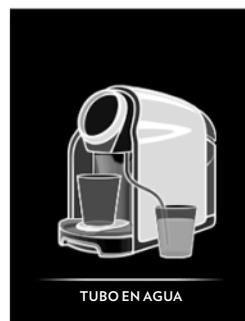


- 9** Al final del ciclo de limpieza, vaciar el vaso utilizado con la solución limpiadora.



Pulsar el botón para confirmar.

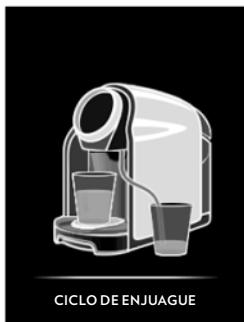
- 10** Insertar el tubo de la leche en el contenedor solo con agua fresca.



Pulsar el botón para confirmar.

- 11** La máquina comenzará el ciclo de enjuague.

- i** Cuando está activo el *system clean*, en el visor aparece la siguiente animación.



- 12** Al finalizar el aclarado, el ciclo se considera completo.

Quitar y vaciar el contenedor usado para el aclarado.



- 13** Para un siguiente suministro esperar hasta que los botones de erogación y el botón multifunción estén encendidas con luz blanca fija

## DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal es una consecuencia normal del uso de la máquina. Es necesario realizar una descalcificación después de cada 3 o 4 meses de uso de la máquina o cuando se observa una reducción del caudal de agua.

Cuando se requiere un ciclo de descalcificación la máquina lo indica en la pantalla con la siguiente señal.



Para efectuar el ciclo de descalcificación consultar el capítulo “**MENÚ MÁQUINA**”.

- i** En caso de que haya un conflicto entre las indicaciones del manual de uso y mantenimiento de la máquina y las instrucciones de los accesorios y/o materiales vendidos por separado, prevalecerán las indicaciones del manual de uso.

## VACIAR EL CAJÓN DE LAS CÁPSULAS USADAS

Si la pantalla muestra la siguiente animación, el cajón de cápsulas está lleno. Quite el cajón para cápsulas usadas, vacíarlo y colocarlo nuevamente.



- i** Extrayendo el cajón durante más de 5 segundos, la máquina reajusta el cálculo de las cápsulas introducidas.

**LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO**

Nunca utilice disolventes, alcohol, sustancias agresivas u hornos para secar los componentes de la máquina. Lave los componentes (excepto los eléctricos) con agua fría/templada y paños o esponjas no abrasivos. Limpiar cada dos o tres días el cajón de recogida de gotas. No dejar el agua en el circuito o en el depósito durante más de 3 días.

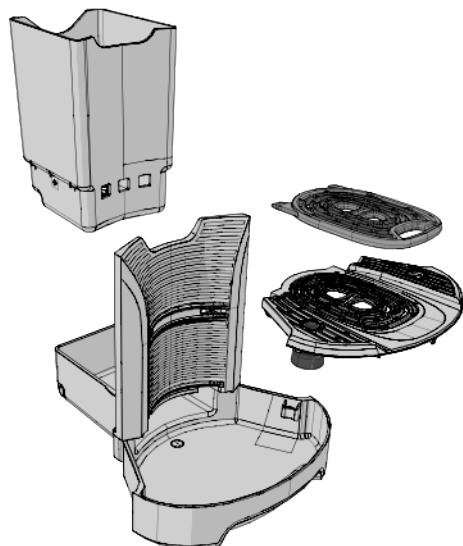
- 1** Un flotante rojo ubicado en la rejilla del cajón de recogida de gotas, indica el nivel máximo de gotas del cajón.
- 2** Quite la bandeja para cápsulas usados/la bandeja de goteo.



En la pantalla se visualizará la siguiente animación.



- 3** Retirar la rejilla, el soporte de la rejilla y la rejilla del cajón de recogida de gotas.
- 4** Vaciar los líquidos del cajón de recogida de gotas.
- 5** Lavar todos los componentes con agua fría o tibia enjuagar e remontar correctamente.



Para acceder al «Menú máquina» presionar y mantener presionada el botón MULTIFUNCIÓN O durante 5 segundos como mínimo.

Desde el menú de la máquina se pueden modificar los parámetros de las siguientes funciones:

- Recetas
- Cuidado
- Configuración
- Menú Técnico
- Apagar
- Salida



**Los parámetros modificables dependen de las configuraciones realizadas en la máquina.**



**i Utilizar las flechas de desplazamiento ▲ - ▼ para navegar dentro del menú máquina. Presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para activar la función seleccionada.**

## RECETAS

Seleccionar la opción “**Recetas**” y presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para visualizar y modificar los datos relativos al suministro de las bebidas.

- Temp. Expreso
- Vol. producto en OZ.
- Atrás
- Salida

## TEMP. EXPRESO

El parámetro “**Temperatura espresso**” permite regular la temperatura de la bebida en tres niveles:

- Baja
- Media
- Alta



**i La máquina está configurada de fábrica con temperatura “Alta”.**

## VOL. PRODUCTO EN OZ

El parámetro “**Volumen producto en oz**” permite regular la dosis de cada bebida.

- ESPRESSO
- LUNGO
- COFFEE 8OZ.
- MACCHIATO
- CAPPUCCINO
- LATTE

Seleccionar la bebida y regular la dosis (desde un MÍN de 0.67 US fl. oz./20 ml hasta un MÁX de 8 US fl. oz./240 ml.

## ATRÁS

La función “**Atrás**” permite volver al menú principal.

## SALIDA

La función “**Salir**” permite cerrar el menú máquina y volver a la selección de las bebidas.

## CUIDADO

Seleccionar la opción “**Cuidado**” y presionar el botón MULTIFUNCIÓN O per visualizzare e attivare tutti i processi di pulizia e manutenzione.

- Descalcificación
- Limpieza
- Atrás
- Salida

## DESCALCIFICACIÓN

La función “**Descalcificar**” está compuesta por un sub-menú que permite visualizar las estadísticas de descalcificación y activar el ciclo de descalcificación.

- Estadística
- Inicio descalcificación
- Atrás
- Salida

## Estadística

El parámetro “**Estadística**” visualiza el gráfico con el porcentaje del nivel de descalcificación.

**Inicio descalcificación**

**i** El ciclo de descalcificación se puede activar en cualquier momento, aunque la máquina no lo solicite.

**i** Con el ciclo de descalcificación activado no se pueden suministrar bebidas hasta que no termine.

**i** Recomendamos utilizar los productos LAVAZZA DESCALING para eliminar las incrustaciones de la máquina.

**A** No utilice vinagre para descalcificar la máquina.

Una vez que ha iniciado la descalcificación, es necesario terminar completamente el proceso.

No apague la máquina cuando está realizando el ciclo de descalcificación.

No se aleje de la máquina cuando está realizando el ciclo de descalcificación.

No beba la solución de descalcificación ni los productos distribuidos hasta tanto no finalice el ciclo.

Vierta la solución descalcificadora con agua corriente fría dentro del fregadero.

Seguir las indicaciones para completar el ciclo de descalcificación

**1** Quite la bandeja para cápsulas usados/la bandeja de goteo. Vaciar los líquidos.

**i** En la pantalla se visualizará la siguiente animación.



Presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para confirmar.

**2** Conectar el tubo al cajón de recogida de las gotas a través del orificio ubicado en la rejilla del mismo cajón.

**i** En la pantalla se visualizará la siguiente animación



CONECTAR TUBO AL CAJÓN

**3** Introducir los cajones y posicionar un contenedor con suficiente capacidad debajo de la boquilla.

**4** Presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para confirmar.



**i** En la pantalla se visualizará la siguiente animación.



Llenar depósito descalc.

- 5** Extraer el depósito y verter todo el contenido de la botella de desincrustante Lavazza, luego añadir agua fresca hasta el nivel MÁX que indica el depósito.



- 6** Introducir el depósito de agua en la máquina.

Presionar el botón MULTIFUNCIÓN  para comenzar el ciclo de descalcificación.

- i** Durante la descalcificación en la pantalla se visualizará la siguiente animación.



- !** Si se interrumpiera la alimentación eléctrica durante el ciclo de descalcificación, el mismo se reanuda automáticamente desde el comienzo del ciclo en el siguiente encendido.

- i** Durante el ciclo de descalcificación la máquina efectúa pausas automáticas para permitir que el contenedor se vacíe.

- 7** Al finalizar la erogación de la solución descalcificante, el ciclo se suspende momentáneamente.

- 8** Retirar el depósito de agua, enjuagarlo y lavarlo cuidadosamente. Llenarlo con agua fresca potable sin gas.



- 9** Introducir el depósito de agua en la máquina.

- 10** Extraer el cajón de recogida de gotas, el cajón recogida de cápsulas usadas y vaciar el contenedor utilizado para contener la solución.

- i** En la pantalla se visualizará la siguiente animación.



Presionar el botón MULTIFUNCIÓN  para confirmar.

- 11** Introducir los cajones y posicionar un contenedor con suficiente capacidad debajo de la boquilla.

**i** En la pantalla se visualizará la siguiente animación.



- 12** Asegurarse de que el tubo esté conectado al orificio que se encuentra en la rejilla de recogida de las gotas.

- 13** Presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para confirmar.

- i** Durante el ciclo de enjuague en la pantalla se visualizará la siguiente animación.



- !** Durante el ciclo de enjuague la máquina efectúa pausas automáticas para permitir que el contenedor se vacíe.

- 14** Al finalizar el agua el ciclo de enjuague se da por terminado.

Extraer el cajón de recogida de gotas, el cajón de recogida de cápsulas usadas y vaciar el contenedor utilizado para el enjuague.

## LIMPIEZA

La función “Limpieza” permite realizar algunos ciclos de lavado de la máquina.

- Enjuagar espumador
- Enjuagar grupo de infusión
- Aclarado del dispensador de leche
- Llenar sistema
- Atrás
- Salida

### Enjuagar espumador

La función “Enjuague espumador” permite iniciar el lavado del módulo de la leche.

- !** La función ENJUAGUE ESPUMADOR se debe efectuar después de cada preparación de bebida a base de leche.

Seguir las indicaciones de la pantalla para completar el enjuague del tubo de la leche.

**i** En la pantalla se visualizará la siguiente animación.



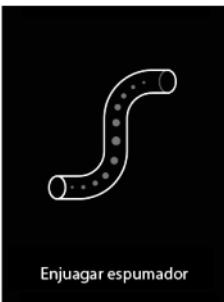
- 1** Conectar el tubo al cajón de recogida de las gotas a través del orificio ubicado en la rejilla del mismo cajón. Colocar un contenedor de capacidad suficiente bajo la boquilla.



**2** Presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para confirmar.

**3** La máquina comenzará a enjuagar el tubo de la leche.

**i** *Mientras se enjuaga el tubo de la leche, en la pantalla se visualizará la siguiente animación.*



Enjuagar espumador

**4** Al finalizar el suministro, concluye el enjuague.

#### Enjuagar grupo de infusión

La función “Enjuague grupo infusión” permite ejecutar el lavado del grupo infusor.

**i** *En la pantalla se visualizará la siguiente animación.*



Enjuagar grupo infusión  
Presionar un botón

**1** Presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para confirmar.

**i** *Durante el lavado del grupo infusor en la pantalla se visualizará la siguiente animación.*



Enjuagar grupo infusión

#### Aclarado del dispensador de leche

La función “Aclarado del dispensador de leche” permite iniciar la limpieza del tubo de la leche.

**!** **La función Aclarado del dispensador de leche se debe efectuar con frecuencia semanal.**

Seguir las indicaciones para completar la limpieza.

**i** *En la pantalla se visualizará la siguiente animación.*



Tubo al limpiador leche  
Presionar un botón

**1** Colocar una botella de agua fresca potable y sin gas cerca de la máquina o posiblemente con productos adecuados para la limpieza de la leche.

**2** Introducir el tubo de la leche dentro de la taza o del vaso y presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para dar inicio al ciclo de limpieza.



- 3** La máquina comenzará el ciclo de limpieza del sistema de la leche.

- i** Durante la limpieza del sistema de la leche, en la pantalla se visualizará la siguiente animación.



- 4** Al finalizar el ciclo de limpieza, conectar el tubo de la leche al cajón de recogida de las gotas a través del orificio situado en la rejilla del cajón.

- i** En la pantalla se visualizará la siguiente animación.



- 5** Presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para confirmar.

- 6** La máquina inicia el ciclo de enjuague.



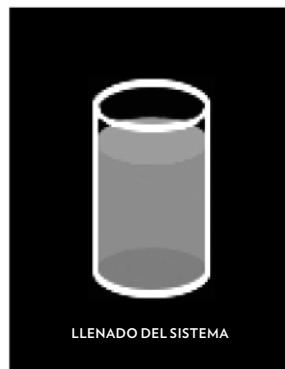
- 7** Al final de la entrega se completa el aclarado.



#### Llenar sistema

La función “Llenar sistema” permite llenar el circuito hidráulico cuando no está lleno.

- i** Durante el llenado del circuito, en la pantalla se visualizará la siguiente animación.



## CONFIGURACIÓN

Seleccionar la opción “Configuraciones” y presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para visualizar y modificar los parámetros de la máquina.

- **Información máquina**
- **Apagado automático**
- **ECO mode**
- **Atrás**
- **Salida**

### Información máquina

El parámetro “**Información máquina**” visualiza los datos de producción de la máquina:

- Versión Software
- Fecha de producción del software
- Número de versión
- Número de serie de la máquina

### Apagado automático

La función “**Apagado automático**” permite configurar el tiempo de inactividad de la máquina antes de entrar en modo stand-by.

### ECO mode

La función “**ECO mode**” permite configurar el tiempo de inactividad de la máquina antes de entrar en modo ECO mode.

## MENÚ TÉCNICO

Seleccionar la opción “**Menú técnico**” y presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para acceder al mismo.

Ingresar la contraseña para acceder al menú técnico.

### APAGAR

Seleccionar la opción “**Apagar**” y presionar el botón MULTIFUNCIÓN O para llevar la máquina en modo stand-by.

Nº	Problema encontrados	Posibles causas	Solución	Resultado
1	La máquina no se enciende. Teclas apagadas después de haber presionado el botón MULTIFUNCIÓN O.	1 - La máquina no está conectada a la red eléctrica.  2 - La máquina está conectada a una toma múltiple o a una regleta que no funcionan.  3 - No hay suministro eléctrico.	Conecte la máquina a la red eléctrica.  Conecte la máquina directamente a la red eléctrica.  Asegurarse de contar con corriente eléctrica conectando otro dispositivo eléctrico en la toma de alimentación.	<b>Positivo:</b> orden resuelta <b>Negativo:</b> pasar al punto 2  <b>Positivo:</b> orden resuelta <b>Negativo:</b> pasar al punto 3  <b>Positivo:</b> máquina en asistencia. <b>Negativo:</b> fallo en la instalación eléctrica.
2	La máquina tarda mucho tiempo en calentarse.	1 - Almacenamiento de la máquina en un ambiente demasiado frío (ej.: sótano/garaje).  2 - La máquina tiene mucha cal.	Conservar la máquina en un ambiente adecuado y accionar 2 veces el suministro pero sin cápsulas.  Descalcifique la máquina.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 2  <b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
3	La máquina es muy ruidosa.	1 - La máquina no esta en una superficie estable.  2 - Cable eléctrico mal colocado.  3 - Partes móviles colocadas incorrectamente.  4 - Falta agua en el depósito.  5 - Cápsula no introducida.	Comprobar el plano de apoyo.  Comprobar que el cable esté colocado correctamente en la base de la máquina.  Colocar correctamente las partes móviles.  Rellene el depósito con agua fresca y potable.  Introducir una cápsula Lavazza o compatible.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 2  <b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 3  <b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 4  <b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 5  <b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
4	La máquina no efectúa el suministro.	1 - Avería eléctrica: los pulsadores no funcionan.  2 - Falta agua en el depósito.  3 - Depósito colocado incorrectamente.  4 - Falta de cebado.	Presionar uno de los pulsadores y comprobar que funcione el testigo (debe encenderse y parpadear de color blanco) y que la máquina se ponga en funcionamiento.  Rellene el depósito con agua fresca y potable.  Colocar el depósito correctamente.  Repetir el procedimiento de puesta en funcionamiento de la máquina.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 2  <b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 3  <b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 4  <b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.

# RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS MÁS COMUNES

ES

Nº	Problema encontrados	Posibles causas	Solución	Resultado
5	La máquina pierde agua por el frente.	1 - Cajón de cápsulas usadas colocado incorrectamente.	Colocar correctamente el cajón de cápsulas.	<b>Positivo:</b> orden resuelta <b>Negativo:</b> pasar al punto 2
		2 - El cajón de las cápsulas usadas está lleno.	Vaciar y limpiar el cajón de las cápsulas usadas y el cajón de recogida de gotas.	<b>Positivo:</b> orden resuelta <b>Negativo:</b> pasar al punto 3
		3 - Cápsula atascada.	Levantar y bajar la palanca de carga de cápsulas. En caso de no resultar suficiente, desconectar la máquina de la red eléctrica y retirar con la mano la cápsula del conducto.	<b>Positivo:</b> orden resuelta <b>Negativo:</b> pasar al punto 4
		4 - Cápsula no apta.	Utilizar cápsulas Lavazza o compatibles.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
6	La máquina pierde agua por la parte trasera.	1 - Depósito colocado incorrectamente.	Colocar el depósito correctamente.	<b>Positivo:</b> orden resuelta <b>Negativo:</b> pasar al punto 2
		2 - Depósito dañado.	Comprobar que el depósito no tenga pérdidas cuando está separado de la máquina.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
7	La palanca de carga no alcanza la posición de suministro o se requiere de fuerza excesiva para cerrarla.	1 - El cajón de las cápsulas usadas está lleno.	Vacie el cajón de las cápsulas usadas.	<b>Positivo:</b> orden resuelta <b>Negativo:</b> pasar al punto 2
		2 - La cápsula se ha introducido mal.	Repita la secuencia de “palanca en posición de reposo – palanca en posición de preparación”. Si no es suficiente, intervenga manualmente para sacar la cápsula del conducto con la máquina desconectada de la red eléctrica.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
8	En la pantalla se visualiza el mensaje “SISTEMA DEMASIADO CALIENTE”.	1 - Máquina sobrecalentada (internamente).	Esperar 15 minutos aproximadamente hasta que la máquina se enfrie y presionar el botón MULTIFUNCIÓN.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
9	En la pantalla se visualiza el mensaje “ERROR CONTACTAR CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA”.	1 - Fallo en la máquina, error NTC.	Ciclos de encendido.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
		2 - Fallo en la máquina, error Thermoblock.		
		3 - Fallo en la máquina, error interno.		

Nº	Problema encontrados	Posibles causas	Solución	Resultado
10	En la pantalla se visualiza el mensaje "SOLICITUD DE DESCALCIFICACIÓN".	1 - La máquina tiene mucha cal.	Descalcifique la máquina.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
11	En la pantalla se visualiza el mensaje "LÍMITE CREDITOS ALCANZADO	1 - Créditos agotados.	Diríjase al Servicio a Clientes Lavazza.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
12	En la pantalla se visualiza el mensaje "TIMEOUT VÁLVULA LECHE".	1 - Fallo en la máquina.	Ciclos de encendido.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
13	El café brota muy rápido y no es cremoso.	1 - Cápsula no apta.	Utilizar cápsulas Lavazza o compatibles.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 2
		2 - La cápsula ya ha sido usada.	Vuelva a poner la palanca en posición de reposo e introduzca una cápsula nueva.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
14	El café está frío.	1 - Suministro a gotas, circuito hidráulico obstruido.	Efectuar el ciclo de lavado de la máquina.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 2
		2 - La máquina tiene mucha cal.	Descalcifique la máquina.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
15	La cantidad de café suministrada es insuficiente o excesiva.	1 - Programación incorrecta de las dosis.	Efectuar una programación de la dosis de café.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
16	No sale café del surtidor, pero sale vapor de la ranura para la inserción de cápsulas.	1 - La palanca de carga no se ha puesto en posición de preparación.	Devuelva la palanca de carga a la posición de preparación.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.
17	El café sale a gotas.	1 - Cápsula defectuosa.	Sustituir la cápsula por una nueva.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 2
		2 - La bomba no funciona correctamente.	Comprobar si la máquina emite ruidos anómalos.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 3
		3 - Boquilla de suministro/ circuito hidráulico obstruidos.	Limpie el surtidor de café (consulte el apartado MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA).	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 4
		4 - La máquina tiene mucha cal.	Descalcifique la máquina.	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.

Nº	Problema encontrados	Posibles causas	Solución	Resultado
17	Uno de los ocho botones no funciona y el LED está apagado.	1 - Bloqueo mecánico	<p>1 - Desenchufar la máquina durante 10 segundos y volver a enchufar. Encender la máquina y comprobar que los dos botones funcionen correctamente.</p> <p>2 - Si el problema persiste, podrá de todos modos, seguir utilizando la máquina con los otros botones.</p>	<b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> pasar al punto 2  <b>Positivo:</b> orden resuelta. <b>Negativo:</b> máquina en asistencia.

Para las averías no contempladas en esta tabla o en caso de no ser resueltas con las soluciones sugeridas, dirigirse a los Centros de Asistencia Autorizados Lavazza.

## MÓDULO DE COMUNICACIÓN

El módulo BlueTooth instalado dentro de este producto funciona con:

Potencia máxima: <3dBm

Este dispositivo contiene transmisores / receptores / exentos de licencia que están en conformidad con los RSS exentos de licencia canadiense para la innovación, la ciencia y el desarrollo económico.

El funcionamiento depende de dos condiciones siguientes:

- (1) Este dispositivo podría no causar interferencias.
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia.

Para mantener la conformidad FCC y ISED Canadá, mantener una distancia de separación de 20 cm, un requisito de exposición RF

FCC Contiene ID: 2AIWT-EFBTLE16

Contiene IC: 21696-EFBTLE16 CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentación: 120V / 60Hz
- Potencia nominal: 1450W
- Dimensiones: Altura      Anchura      Profundad  
13.7 in      7.9 in      16.1 in  
35 cm      20 cm      41 cm
- Peso: 14.7 lb (6.7 kg).
- Depósito de agua: 60.8 US fl.oz (1.8 L ).
- Materiales empleados para el cuerpo: Termoplástico.
- La máquina se diseñó para producir en promedio de 45 dosis diarias.

## PIEZAS DE REPUESTO

n. 10070879 Cable eléctrico

## NOTAS

