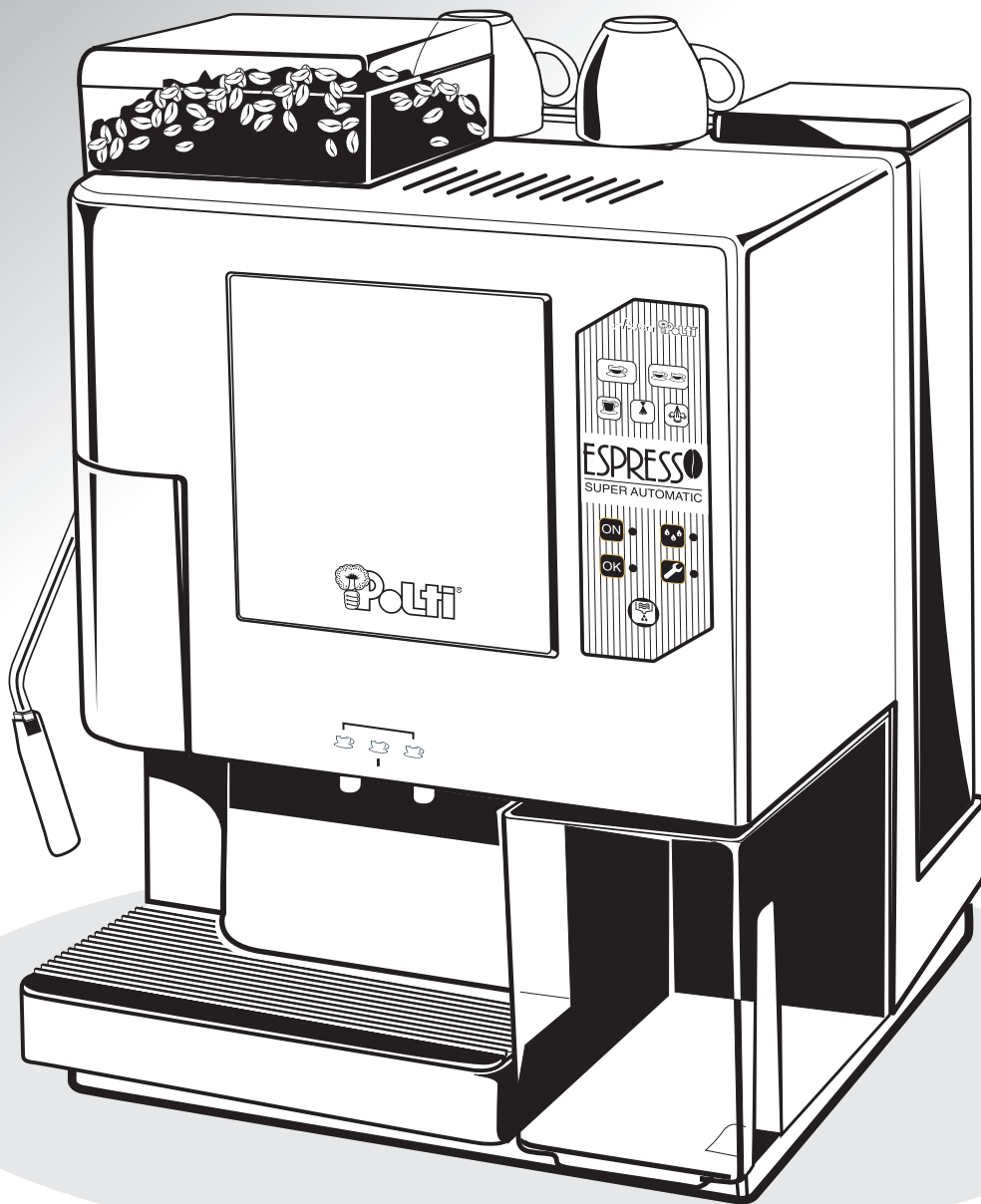


# ESPRESSO

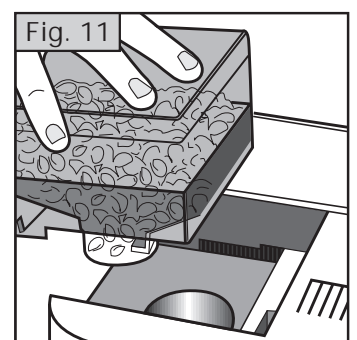
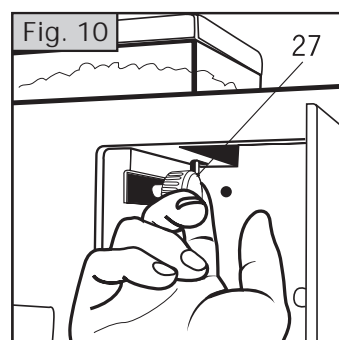
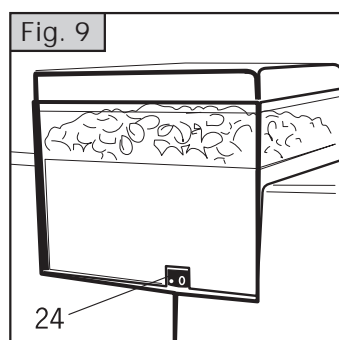
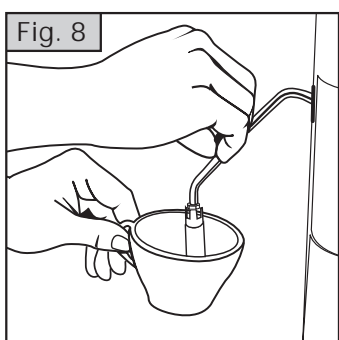
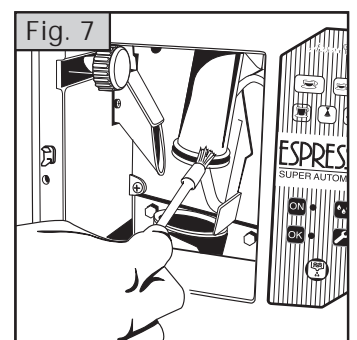
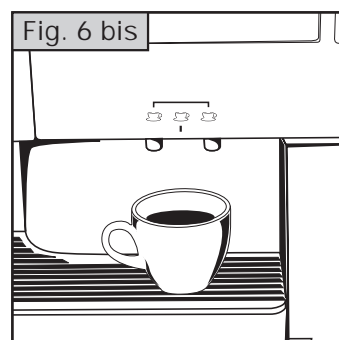
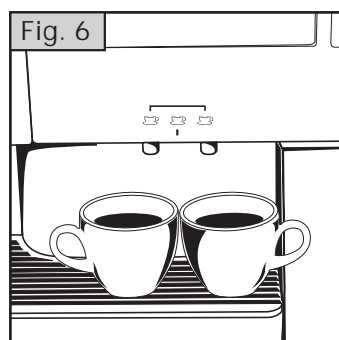
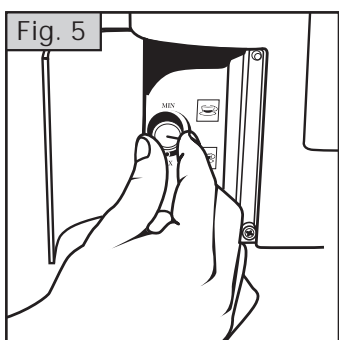
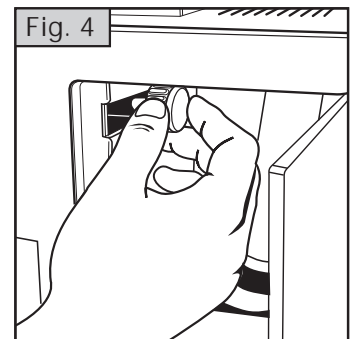
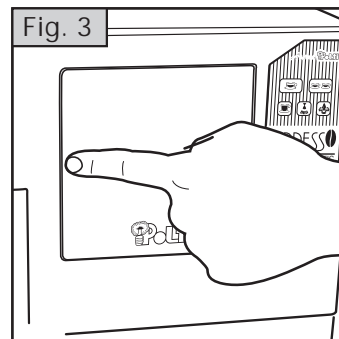
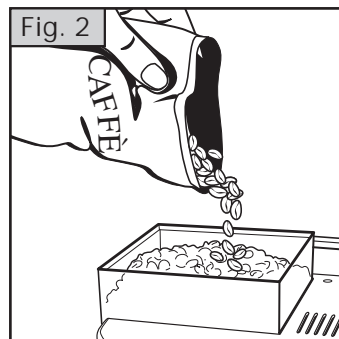
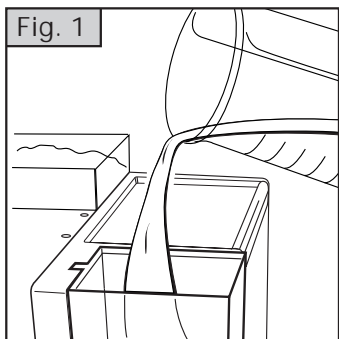
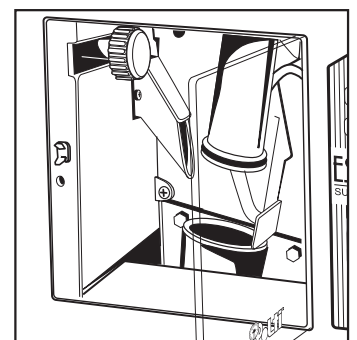
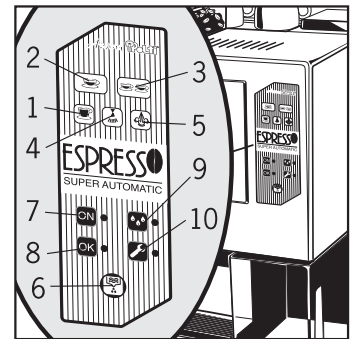
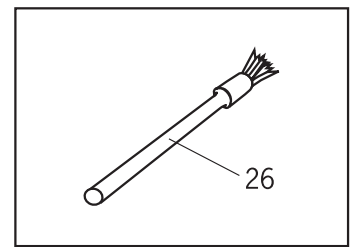
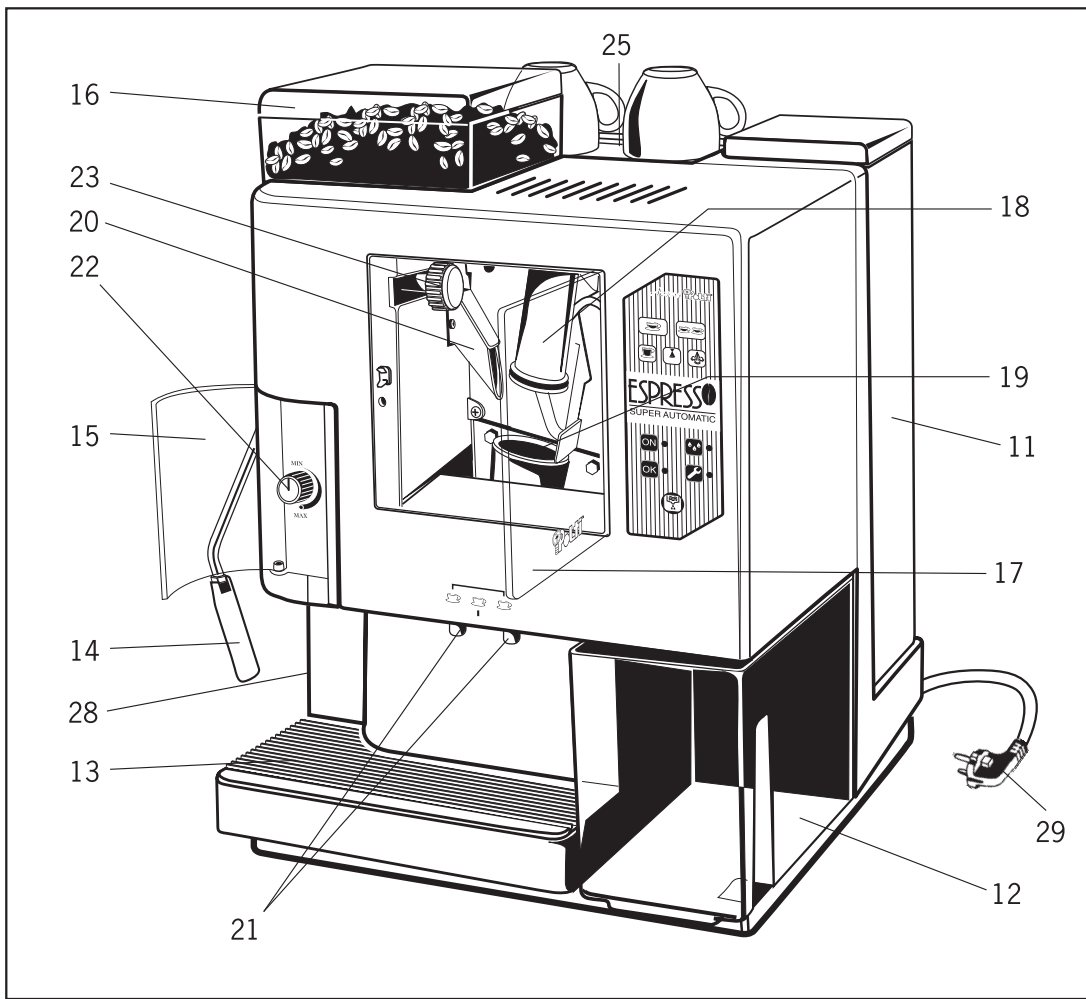
---

## SUPER AUTOMATIC



*Arroma*





# ESPRESSO











---

## SUPER AUTOMATIC

*Aroma*




### LEGENDA

- |   |                       |  |
|---|-----------------------|--|
| 1. Pulsante    | selezione caffè lungo | 17. Sportello accesso camera infusione   |
| 2. Pulsante    | richiesta 1 caffè     | 18. Pistone premi caffè                  |
| 3. Pulsante    | richiesta 2 caffè     | 19. Camera infusione                     |
| 4. Pulsante   | erogazione acqua      | 20. Scivolo uscita caffè                 |
| 5. Pulsante  | erogazione vapore     | 21. Beccucci fuoriuscita caffè           |
| 6. Pulsante  | ciclo lavaggio        | 22. Manopola regolazione lunghezza caffè |
| 7. Spia      | macchina in tensione  | 23. Manopola regolazione macinatura      |
| 8. Spia      | riscaldamento         | 24. Indice grado di macinatura           |
| 9. Spia      | mancanza acqua        | 25. Piano scaldatazze                    |
| 10. Spia     | manutenzione          | 26. Pennello                             |
| 11. Serbatoio acqua   |                       | 27. Leva sgancio tramoggia               |
| 12. Contenitore fondi caffè   |                       | 28. Interruttore generale                |
| 13. Vaschetta raccogli gocce  |                       | 29. Cavo alimentazione                   |
| 14. Lancia vapore   |                       |  |
| 15. Sportello   |                       |  |
| 16. Contenitore caffè in grani  |                       |  |

#### Caratteristiche Tecniche:

Alimentazione: 230V-50Hz  
Potenza massima: 1700 W

*La Polti S.p.A. si riserva la facoltà di introdurre le modifiche tecniche e costruttive che riterrà necessarie, senza obblighi di preavviso.*

 Questo apparecchio è conforme alla direttiva EC 89/336 modificata dalla 93/68 (EMC) e alla direttiva 73/23 modificata dalla 93/68 (bassa tensione).

---

**PRECAUZIONI D'USO**

---

**Attenzione! Non usare l'apparecchio senza aver letto le istruzioni per l'uso.**

- Prima di utilizzare la Super Automatic POLTI, leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e conservarle con cura per eventuali future consultazioni.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla macchina e che la presa di alimentazione sia munita di messa a terra.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati quando la spina è inserita.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi.
- Disinserire la spina prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione .
- Non permettere che la Super Automatic venga usata da bambini o comunque da persone che non ne conoscano il funzionamento.
- Se la Super Automatic dovesse restare inutilizzata, si raccomanda di staccare la spina dalla rete elettrica.
- Non toccare le parti calde, tubo vapore e l'acqua dopo l'uso.
- Non fare funzionare il macinacaffè senza tramoggia e relativo coperchio.

---

**PREPARAZIONE DELLA MACCHINA**

---

- 1a. Prima di iniziare le operazioni verificare che tutti i componenti siano correttamente alloggiati come mostrato nella figura in legenda.
- 2a. Riempire il serbatoio (11)(fig.1) con acqua di rubinetto, la capacità è di circa 2,6 L che consente una buona autonomia. E' possibile anche asportare il serbatoio (11) e riempirlo direttamente sotto il rubinetto, facendo attenzione di ben riposizionarlo in sede.
- 3a. Aprire il contenitore del caffè (16)(fig.2) asportando il coperchio. Versare il caffè in grani nel contenitore e richiudere.  
**NOTA:** la macinatura e la quantità d'acqua sono tarate in fase di collaudo per dare un buon espresso. Si possono variare questi parametri adattandoli al proprio gusto o alle necessità di particolari miscele come di seguito descritto nei paragrafi 4a e 6a.
- 4a. Aprire lo sportello accesso camera infusione (17)(fig.3) premendo a metà del lato sinistro. Si può così accedere alla manopola regolazione macinatura (23). Con la manopola (23), potrete regolare il grado di macinatura e la quantità di caffè che vorrete utilizzare per ogni dose (fig.4).  
Ruotandola in senso orario (numeri bassi su indice "24") (fig. 9) si potrà ottenere una macinatura più fine. Ruotando in senso antiorario (numeri alti) si otterrà una macinatura più grossa. Con la macinatura più fine il caffè avrà un gusto più intenso e forte, con la macinatura più grossa avrà un gusto leggero e delicato.  
Con la regolazione del tipo di macinatura, in automatico, la macchina sceglie la giusta dose di polvere di caffè.
- 5a. Alla fine della regolazione chiudere lo sportello (17) riportandolo in posizione.
- 6a. Aprire lo sportello (15) ruotandolo verso l'esterno (fig.5). Si può così accedere alla manopola regolazione lunghezza caffè (22). Con questa manopola (22), potrete impostare a vostro piacimento quanta acqua utilizzare per la preparazione del vostro caffè: ruotando la manopola in senso orario verrà utilizzata più acqua per cui il caffè sarà più lungo. Vice versa una rotazione anti-oraria consentirà di erogare un caffè più ristretto.  
**NOTA:** questa regolazione rimane impostata per le successive richieste. L'apparecchio è dotato di pulsante selezione (1) per una emissione automatica di caffè più lungo.  
Alla fine della regolazione, chiudere lo sportello (15).
- 7a. Inserire il cavo di alimentazione (29) nell'idonea presa.

- 8a. Premere l'interruttore generale (28). Si accenderà la spia **ON**, emettendo un BEEP. La spia (7) rimarrà accesa.
- 9a. Attendere l'accensione della spia **OK** che avverrà dopo qualche minuto.
- 10a. Premere il pulsante ciclo lavaggio (6) utilizzando una tazza per raccogliere l'acqua in uscita dai beccucci (21); questa operazione serve per pulire la macchina e portarla in condizione ottimale per l'erogazione del primo caffè.

---

### **PREPARAZIONE DI UN CAFFÈ**

---

Con la spia **OK** accesa.

- 1b. Posizionare la tazza, sulla griglia raccogli gocce (13), in corrispondenza dei beccucci fuoriuscita caffè (21)(fig.6bis).
- 2b. Se volete un caffè lungo preselezionate premendo il pulsante (1).
- 3b. Premere il tasto (2): così facendo la macchina esegue in sequenza tutte le fasi, fino ad erogare nella tazza la dose voluta di caffè. L'erogazione della bevanda può essere interrotta premendo uno qualsiasi dei tasti (1-2-3-4-5-6).

---

### **PREPARAZIONE DI DUE CAFFÈ**

---

Con la spia **OK** accesa.

L'erogazione di due caffè avviene con due cicli di preparazione consecutivi ripartiti in due tazzine.

- 1c. Posizionare due tazze, sulla vaschetta raccogli gocce (13) (fig.6), ciascuna in corrispondenza di un beccuccio fuoriuscita caffè (21).
- 2c. Se volete due caffè lunghi preselezionate premendo il pulsante (1).
- 3c. Premere il tasto (3), la macchina effettuerà due cicli consecutivi di lavoro. Attendere dunque fino alla completa erogazione nelle tazze della dose voluta di caffè.

---

### **EROGAZIONE ACQUA CALDA**

---

Con la spia **OK** accesa.

- 1d. Ruotare la lancia vapore (14) verso l'esterno.
- 2d. Posizionare la tazza o un recipiente vuoto sotto la lancia (14).
- 3d. Premendo il pulsante (6), inizierà l'erogazione acqua calda che perdurerà fino al raggiungimento di circa 200 cc. per interrompere anticipatamente ripremere il pulsante.
- 4d. Togliere il recipiente solo quando il getto dell'acqua è esaurito.

---

### **EROGAZIONE VAPORE**

---

Con la spia **OK** accesa.

- 1e. Ruotare la lancia Vapore verso l'esterno (Fig. 8).
- 2e. Posizionare il contenitore col liquido da scaldare sotto la lancia e premere il pulsante vapore (5).
- 3e. Dopo alcuni secondi inizierà ad uscire vapore che perdurerà fino al prossimo intervento sul tasto.
- 4e. Sulla parte terminale della lancia vapore è fissato un particolare sistema montalatte per favorire la formazione di crema nel riscaldamento a vapore del latte.
- 5e. Qualora la macchina dovesse essere utilizzata per l'erogazione di un caffè, immediatamente dopo la produzione del vapore è consigliabile eseguire un ciclo di lavaggio premendo il pulsante (6) per ristabilire la corretta temperatura dell' acqua.

---

**PULIZIA MACCHINA**

---

**Tasto lavaggio.**

L'apparecchio è dotato di un tasto (6) che provvede al lavaggio dei filtri e della camera infusione. E' sufficiente premere il tasto (6) e posizionare sotto i beccucci una tazza vuota per raccogliere l'acqua (fig. 6bis).

**Pulizia macchina interna**

- 1f. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- 2f. Aprire lo sportello (17) premendo sul lato sinistro.
- 3f. Pulire il pistone (18) e la parte superiore della camera (19) dai residui caffè utilizzando il pennello (26) in dotazione (fig.7).

**Pulizia vaschetta raccogli gocce e contenitore caffè**

- 1g. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- 2g. Togliere la vaschetta raccogli gocce (13), separare la griglia, lavare con acqua tiepida e quindi asciugare bene.
- 3g. Togliere il contenitore fondi (12), vuotarlo e lavarlo con acqua tiepida ed asciugare.
- 4g. Riposizionare entrambi i contenitori riportandoli correttamente in sede.
- 5g. Eseguire questa operazione con la frequenza del riempimento contenitore caffè in grani.

**Pulizia tramoggia caffè**

- 1h. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- 2h. Aprire lo sportello (17) premendo a metà del lato sinistro (fig. 3).
- 3h. Tirare la leva sgancio tramoggia caffè (27) (fig. 10).
- 4h. Sollevare verso l'alto il contenitore caffè (fig. 11) , vuotarlo da eventuali residui, lavarlo con acqua tiepida insaponata, sciacquare e asciugarlo bene.
- 5h. Riposizionare correttamente la tramoggia nella posizione iniziale.
- 6 h. Spingere la leva sgancio tramoggia (27). Richiudere lo sportello (17).

---

**SEGNALAZIONI LUMINOSE**

---



Questa spia segnala l'avvenuta connessione dell'apparecchio alla rete elettrica e il termine del test di controllo.



All'apertura dello sportello, la spia si spegnerà in quanto la presenza di un dispositivo di sicurezza toglie alimentazione alla macchina.



Mancanza acqua. La spia si accenderà accompagnata da un segnale acustico per avvisare che l'acqua nel serbatoio è finita.

Prima di ripristinare il livello della vaschetta ricordarsi di spegnere l'interruttore generale e scollegare il cavo alimentazione dalla presa.



Allarme grave. L'accensione di questa spia unitamente al suono di sirena indica un probabile guasto ad un componente interno.

Rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino.

---

**GARANZIA**

---

La ESPRESSO SUPER AUTOMATIC è garantita 1 anno dalla data di acquisto contro i difetti di fabbricazione e i vizi dei materiali. La garanzia non è valida se il guasto è causato da un impiego improprio. In caso di guasto o malfunzionamento, contattare immediatamente il Centro Assistenza autorizzato più vicino. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

- **La Polti S.p.A. declina tutte le responsabilità in caso di incidenti derivanti da un utilizzo di ESPRESSO SUPER AUTOMATIC non conforme alle presenti istruzioni d'uso.**

---

**ATTENZIONE**

---

L'apparecchio è costruito secondo le norme vigenti per il riciclaggio. Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali di imballaggio protettivi per il trasporto, ma consegnarli ai relativi centri di raccolta.



**UFFICIO SERVIZIO CLIENTI**

Numero Verde

**800-824148**

Chiamando questo numero i nostri incaricati saranno a disposizione per rispondere alle Vostre domande e fornirVi tutte le indicazioni utili per sfruttare al meglio le qualità dei prodotti POLTI.









# ESPRESSO

*Aroma*

## SUPER AUTOMATIC



### LEYENDA

- |   |  |
|---|--|
| 1. Pulsador  selección de café largo | 17. Ventanilla acceso camara infusiones        |
| 2. Pulsador  pedido 1 café           | 18. Pintón prensado café                       |
| 3. Pulsador  pedido 2 cafés          | 19. Camara infusión                            |
| 4. Pulsador  salida del agua.        | 20. Deslizador de salida de café.              |
| 5. Pulsador  salida del vapor.     | 21. Pico de salida del café.                   |
| 6. Pulsador  ciclo de lavado       | 22. Manopla reguladora de la cantidad de café. |
| 7. Piloto <b>ON</b> máquina conectada.  | 23. Manopla reguladora del molido.             |
| 8. Piloto <b>OK</b> calentamiento.  | 24. Índice grado de molido                     |
| 9. Piloto  falta de agua.          | 25. Plano calentamiento.                       |
| 10. Piloto  mantenimiento.         | 26. Brocha.                                    |
| 11. Deposito de agua.   | 27. Contenedor palanca desenganche             |
| 12. Contenedor posos del café.  | 28. Interruptor general.                       |
| 13. Recipiente recoge gotas.  | 29. Cable de alimentación.                     |
| 14. Lanza del vapor.  |  |
| 15. Ventanilla.   |  |
| 16. Contenedor café en grano.   |  |

### Características Técnicas:

Alimentación: 230V-50Hz  
Potencia máxima 1700 W

*La Polti S.p.A. se reserva el derecho de introducir las modificaciones técnicas y de fabricación que considere necesario, sin obligación de previo aviso.*



## PRECAUCIONES DE USO

### Atención! No usar el aparato sin haber leído las instrucciones para su uso.

- Antes de utilizar la Super Automatica de POLTI , leer atentamente las instrucciones de uso y guardarlo en un sitio seguro para efectuar consultas eventuales.
- Antes de conectar el aparato, debe verificar que la tensión de la red corresponde con la indicada en la máquina y que la toma de alimentación sea una toma de tierra.
- No tocar el aparato con las manos o pies mojados cuando esté conectado.
- No sumergir nunca el aparato en agua o en otro líquido.
- Desconectar la clavija antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento.
- No permitir que la Super Automatica sea utilizada por niños o personas que desconozcan el funcionamiento.
- Si la Super Automatica va estar una temporada sin ser utilizado, se recomienda desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- No tocar las partes calientes, del tubo del vapor del agua después de su uso.
- No hacer funcionar el molinillo de café sin (tramoggia) y su correspondiente tapa.

## PREPARACION DE LA MAQUINA

- 1a. Antes de iniciar su uso, verificar que todos sus componentes estén colocados correctamente como se muestra en la figura de la leyenda.
- 2a. Rellenar el contenedor (11) (fig. 1) con agua del grifo, la capacidad es de cerca de 2,6 L. que permite una buena autonomía. Para facilitar el rellenado se puede extraer el contenedor (11) teniendo cuidado de colocarla correctamente en su lugar.
- 3a. Abrir el contenedor de café (16) (fig.2.) levantando la tapa. Poner el café en grano en el contenedor y volver a cerrar.

**NOTA:** El molido y la cantidad de agua está preparados de forma que den un buen expresso. Se pueden variar estos parámetros adaptandolos al gusto o las necesidades particulares tal y como se describe en los parágrafos 4a y 6a.

- 4a. Abrir la ventanilla de acceso a la cámara de infusión (17) (fig. 3) presionando en medio del lado derecho. Se puede también acceder a la manecilla de regulación del molido (23). Con la manecilla (23) se puede regular el nivel del molido y la cantidad de café que se desea utilizar en cada dosis (fig. 4). Girandola en sentido horario (números debajo del índice "24") se podrá obtener un molido más fino. Girando en sentido antihorario (números por encima del índice) se obtendrá un molido más grueso.

Con el molido más fino el café tendrá un gusto más intenso y fuerte. Con el molido más fino tendrá un gusto ligero y delicado. Con la regulación con el tipo de molido en automático la máquina escoge la dosis justa de café.

- 5a. Al fin de la regulación cerrar la ventanilla (17) devolviéndola a su posición inicial.
- 6a. Abrir la ventanilla (15) girandola hacia el exterior (fig.5). Se puede así acceder a la manecilla de regulación de la largura del café (22). Con esta manecilla (22) se puede establecer a su gusto la cantidad de agua a utilizar para la preparación de su café; girando la manecilla en sentido horario será utilizada más agua por lo que el café será más largo. Efectuando una rotación en sentido contrario permitirá servir un café más corto.

**NOTA:** Esta regulación queda establecida para los cafés sucesivos. La máquina está dotada de un pulsador de selección (1) para un servicio automático de servicio de café largo.

Una vez finalizada la regulación cerrar la ventanilla (15).

- 7a. Conectar el cable de alimentación (29) en una toma de corriente adecuada.

- 8a. Presionar el interruptor general **(28)**. Se iluminará el piloto **ON**, emitiendo un BEEP. El piloto **(7)** permanecerá encendido.
- 9a. Esperar el encendido del piloto **OK** que tardará algunos minutos.
- 10a. Presionar el pulsador del ciclo de lavado **(6)** utilizando una taza para recoger el agua que salga del surtidor **(21)**; esta operación sirve para limpiar la máquina y dejarla en condiciones óptimas para el servicio del primer café.

---

### **PREPARACION DE UN CAFE**

---

Con el piloto **OK** encendido.

- 1b. Colocar la taza sobre la parrilla recoge gotas **(13)**, debajo del surtidor de salida del café **(21)** (fig.6bis).
- 2b. Si desea un café largo preseleccionelo presionando el pulsador **(1)**.
- 3b. Presionar la tecla **(2)**; haciendo esto la máquina sigue la secuencia de todas las fases hasta servir en la taza la dosis deseada de café. La salida de líquido puede ser interrumpida presionando cualquiera de los pulsadores (1-2-3-4-5-6)

---

### **PREPARACION DE DOS CAFE**

---

Con el piloto **OK** encendido.

El servicio de dos cafés acontece con dos ciclos de preparación consecutivos repartidos en dos tazas.

- 1c. Colocar dos tazas sobre la bandeja recoge gotas **(13)** (fig, 6), cada una de ellas debajo del correspondiente surtidor de café **(21)**.
- 2c. Si desea dos cafés largos preseleccionelos presionando el pulsador **(1)**.
- 3c. Presionar el pulsador **(3)**; la máquina efectuará dos ciclos consecutivos de trabajo. Esperar entonces hasta la salida completa en las dos tazas de la dosis de café deseada.

---

### **SALIDA DE AGUA CALIENTE**

---

Con el piloto **OK** encendido.

- 1d. Girar la lanza de salida de vapor **(14)** hacia el exterior.
- 2d. Colocar la taza o un recipiente debajo de la lanza **(14)**.
- 3d. Presionando el pulsador **(6)** se iniciará la salida de agua caliente suficiente para un recipiente de aproximadamente 200 cc. Para interrumpir la salida de agua caliente volver a presionar el pulsador.
- 4d. Retirar el recipiente únicamente cuando el chorro de agua caliente haya dejado de salir.

---

### **SALIDA DE VAPOR**

---

Con el piloto **OK** encendido.

- 1e. Girar la lanza de Vapor hacia el exterior. (fig. 8).
- 2e. Situar el recipiente con el líquido a calentar debajo de la lanza y presionar el pulsador del vapor **(5)**.
- 3e. Después de algunos segundos comenzará a salir vapor que durará hasta que presionemos nuevamente el pulsador.
- 4e. Sobre la parte final de la lanza de vapor hay fijado un sistema especial para montar leche que favorece la formación de crema cuando se calienta leche mediante vapor.
- 5e. Cuando la máquina debe ser utilizada para servir café inmediatamente después de utilizar el vapor es aconsejable seguir un ciclo de limpieza presionando el pulsador **(6)** para restablece la correcta temperatura del agua.

## LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

### Pulsador de lavado.

La máquina está dotada de un pulsador (6) que procura el lavado de los filtros y de la cámara de infusiones. Es suficiente presionar el pulsador (6) y situar debajo del surtidor una taza vacía para recoger el agua sobrante (fig. 6).

### Limpieza interna de la máquina.

- 1f. Desconectar el cable de alimentación eléctrica de la toma de corriente.
- 2f. Abrir la ventanilla (17) presionando sobre el lado izquierdo de la misma.
- 3f. Limpiar el pistón (18) y la parte superior de la cámara (19) de los residuos de café utilizando la brocha (26) que se entrega como accesorio de la máquina (fig. 7)

### Limpieza de la cubeta recoge gotas y contenedor de café.

- 1g. Desconectar el cable de alimentación eléctrica de la toma de corriente.
- 2g. Sacar la cubeta recoge gotas (13), separar la parrilla, lavarla con agua tibia y después secarla bien.
- 3g. Sacar el contenedor del fondo (12), vaciarlo, lavarlo con agua tibia y secarlo.
- 4g. Volver a colocar ambas piezas situándolas correctamente en su posición.
- 5g. Efectuar esta operación con la misma frecuencia con que se rellene el contenedor de café en grano.

### Limpieza contenedor café en grano.

- 1h. Desconectar el cable de alimentación eléctrica de la toma de corriente.
- 2h. Abrir la ventanilla (17) presionando en medio del lado izquierdo (fig. 3).
- 3h. Retirar la palanca de enganche del contenedor de café (27) (fig. 10).
- 4h. Llevar hacia arriba el contenedor de café (fig. 11) vaciarlo de residuos, lavarlo con agua tibia ligeramente enjabonada aclararlo y secarlo bien.
- 5h. Colocar correctamente el contenedor de café en grano en su posición inicial.
- 6h. Presionar la palanca de enganche del contenedor (27) . Volver a cerrar la ventanilla (17).

## SEÑALIZACIONES LUMINOSAS



Este piloto indica la correcta conexión de la máquina a la red eléctrica y el final del auto-text de control.



Cuando se abra la ventanilla el piloto se encenderá ya que existe un dispositivo de seguridad que corta la alimentación de la máquina.



Falta de agua. El piloto se iluminará acompañado de una señal acústica para avisar que el agua del depósito se ha terminado. Antes de rellenar el nivel de la cubeta recordar que debe desconectarse el interruptor general y así mismo el cable de alimentación de la red eléctrica.



Alarma grave. Cuando se ilumine este piloto unido al sonido de una sirena es la indicación de un probable daño en un componente interno. Dirigirse a un Servicio Técnico Autorizado.

---

***GARANTÍA***

---

ESPRESSO SUPER AUTOMATIC está garantizada por un año desde la fecha de compra contra defectos de fabricación y faltas de los materiales. La garantía no es válida si la avería ha sido causada por un uso inadecuado. En caso de avería o mal funcionamiento, hay que ponerse en contacto inmediatamente con el Centro de Asistencia autorizado más cercano.

Los eventuales desperfectos del aparato causados por personal no autorizado invalidarán automáticamente la garantía.

**POLTI S.P.A. declina toda responsabilidad en caso de accidentes derivados de una utilización de ESPRESSO SUPER AUTOMATIC no conforme a las presentes instrucciones de uso.**

---

***IMPORTANTE***

---

El aparato está construido según las normas vigentes para el reciclaje.

Se recomienda no tirar los embalajes protectores del transporte junto con los desechos domésticos, sino entregarlos a los centros de recogida correspondientes.

# ESPRESSO

# Aroma

## SUPER AUTOMATIC



### LEGENDE

1. Bouton  sélection de café long
2. Bouton  sélection de 1 café
3. Bouton  sélection de 2 cafés
4. Bouton  distribution eau
5. Bouton  distribution vapeur
6. Bouton  cycle de lavage
7. Témoin  machine sous tension
8. Témoin  refroidissement
9. Témoin  manque d'eau
10. Témoin  manutention
11. Réservoir d'eau
12. Récipient marc de café
13. Réceptacle gouttes
14. Lance vapeur
15. Compartiment réglage
16. Récipient café en grains

17. Compartiment à infusion
18. Piston café
19. Chambre à infusion
20. Sortie café
21. Becs sortie café
22. Manette de régulation de la longueur des cafés
23. Manette de régulation de la mouture
24. Indice de finesse de la mouture
25. Plan repose tasses
26. Chiffon
27. Levier
28. Interrupteur général
29. Câble d'alimentation

### Caracteristiques techniques:

Alimentation: 230V-50Hz  
Puissance maximum: 1700 W

*La société POLTI S.p.A se réserve le droit d'introduire toute modification technique qu'elle estimerait nécessaire, sans obligation de préavis.*

---

**PRECAUTIONS D'UTILISATION**

---

**Attention ! N'utilisez pas l'appareil sans avoir lu les instructions ci-dessous.**

- Avant d'utiliser la Super Automatic POLTI, lisez attentivement les instructions d'utilisation et conservez-les.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de votre prise correspond à celle qui est indiquée sur la machine et que la prise d'alimentation soit munie d'une mise à terre.
- Ne maniez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés quand la fiche est insérée.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Débranchez la prise avant d'effectuer une quelconque opération de manutention et d'entretien.
- Ne laissez ni les enfants ni les personnes ne connaissant pas le fonctionnement de la machine l'utiliser.
- Si la Super Automatic devait rester inutilisée, nous vous recommandons de débrancher la prise du réseau électrique.
- Ne touchez pas les parties chaudes, tube vapeur et eau après usage.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans que tous les éléments soient à leur place.

---

**PREPARATION DE LA MACHINE**

---

- 1a. Avant de commencer les opérations vérifiez que tous les composants soient correctement en place (cf Fig. en légende).
- 2a. Remplissez le réservoir (**11**) (fig.1) avec de l'eau du robinet (capacité d'environ 2.6l). Il est également possible de détacher le récipient (**11**) et de le remplir directement sous le robinet, en faisant attention de bien le remettre en place.
- 3a. Ouvrez le récipient à café (**16**) (fig.2) en soulevant le capot. Versez le café en grains et refermez.

**NOTE:** la mouture et la quantité d'eau sont tarées en phase d'essai pour donner un bon espresso. Vous pouvez faire varier ces paramètres en les adaptant à votre propre goût ou aux nécessités de mélanges particuliers (cf par. 4a et 6a).

- 4a. Ouvrez le compartiment à infusion (**17**) (fig.3) et appuyez sur le côté gauche. Vous pouvez ainsi actionner la manette de régulation de la mouture (**23**). Avec cette manette (**23**), vous pourrez régler la mouture et la quantité de café que vous voulez utiliser pour toutes les doses (fig.4). En la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, vous pourrez obtenir une mouture plus fine. En la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, vous obtiendrez une mouture plus grosse. Avec la mouture fine le café aura un goût plus intense et fort, avec la grosse mouture il aura un goût léger et délicat. Avec la régulation de la mouture, en automatique, la machine vous donne la juste dose de café.
- 5a. A la fin du réglage, fermez le compartiment à infusion (**17**) en le remettant en position.
- 6a. Ouvrez le compartiment (**15**) en le tournant vers l'extérieur (fig.5°). Vous pouvez ainsi accéder à la manette de régulation café long (**22**). Avec cette manette (**22**), vous pourrez fixer à volonté la quantité d'eau qui vous est nécessaire à la préparation de votre café : en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre l'eau sera plus abondante et votre café plus long. Et une rotation dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre vous donnera un café plus serré.

**NOTE:** ce réglage fixe la longueur du café normal. L'appareil est doté d'un bouton sélection (**1**) pour une émission automatique de café plus long à la demande. A la fin de la régulation, fermez le réceptacle (**15**).

- 7a. Insérez le câble d'alimentation (**29**) dans une prise adaptée.

- 8a. Appuyez sur l'interrupteur général (28). Le témoin **ON** s'allumera, en émettant un BIP. Le témoin (7) restera allumé.
- 9a. Attendez quelques minutes que le témoin **OK** s'allume.
- 10a. Appuyez sur le bouton cycle de lavage (6) en utilisant une tasse pour récupérer l'eau qui sort par les becs (21) ; cette opération sert à nettoyer la machine et à la mettre en condition optimale pour la distribution du premier café.

---

### *PREPARATION D'UN CAFE*

---

Avec le témoin **OK** allumé.

- 1b. Positionnez la tasse, sur le réceptacle gouttes (13), au-dessous des becs de sortie du café (21) (fig. 6bis).
- 2b. Si vous voulez un café long, présélectionnez en appuyant sur le bouton (1).
- 3b. Appuyez sur le bouton (2): la machine suivra alors en séquence toutes les phases, jusqu'à servir dans la tasse le café souhaité. La distribution du café peut être interrompue en appuyant sur n'importe quel bouton (1-2-3-4-5-6).

---

### *PREPARATION DE DEUX CAFES*

---

Avec le témoin **OK** allumé

La distribution de deux cafés se fait grâce à deux cycles de préparation consécutifs.

- 1c. Mettez les deux tasses, sur le réceptacle gouttes (13) (fig. 6), en dessous des deux becs de distribution (21).
- 2c. Si vous voulez deux cafés longs présélectionnez en appuyant le bouton (1)
- 3c. Appuyez le bouton (3), la machine effectuera deux cycles consécutifs de travail. Attendez jusqu'à la complète distribution de la dose voulue de café.

---

### *DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE*

---

Avec le témoin **OK** allumé.

- 1d. Tournez la lance vapeur (14) vers l'extérieur
- 2d. Positionnez la tasse ou un récipient vide sous la lance (14).
- 3d. En appuyant le bouton (6), la distribution d'eau se fait à concurrence d'environ 200 cc.. Pour interrompre ce cycle, appuyez à nouveau le bouton.
- 4d. N'enlevez le récipient que quand le jet d'eau est terminé.

---

### *DISTRIBUTION DE VAPEUR*

---

Avec le témoin **OK** allumé.

- 1e. Tournez la lance vapeur vers l'extérieur (fig. 8)
- 2e. Positionnez le récipient avec le liquide à chauffer sous la lance et appuyez le bouton vapeur (5).
- 3e. Après quelques secondes la vapeur sort jusqu'à ce que vous appuyez à nouveau le bouton.
- 4e. Sur l'extrémité de la lance vapeur se trouve un système spécial monte lait pour favoriser la formation de crème.
- 5e. Si la machine devait être utilisée pour la distribution d'un café, immédiatement après la production de la vapeur il est conseillé de suivre un cycle de lavage en appuyant le bouton (6) pour rétablir une température correcte de l'eau.

---

**NETTOYAGE DE LA MACHINE**

---

**Bouton Lavage.**

L'appareil est doté d'une touche (6) qui procède au nettoyage des filtres et du compartiment infusion. Il suffit d'appuyer la touche (6) et de positionner sous les becs une tasse vide pour récupérer l'eau (fig.6)

**Nettoyage interne de la machine.**

- 1f. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant
- 2f. Ouvrez le compartiment à infusion (17) en appuyant sur le côté gauche
- 3f. Nettoyez le piston (18) et la partie supérieure du compartiment (19) de ces résidus de café en utilisant le chiffon (26) fourni avec votre appareil (fig.7)

**Nettoyage du réceptacle gouttes, du récipient marc de café et du récipient café en grains.**

- 1g. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
- 2g. Prenez le réceptacle (13), séparez la grille, lavez à l'eau tiède et séchez bien.
- 3g. Prenez le récipient (12), videz-le et lavez-le à l'eau tiède et séchez bien.
- 4g. Remettez correctement les éléments en place.
- 5g. Exécutez cette même opération avec le récipient café en grains (16).

**Nettoyage du récipient à café.**

- 1f. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
- 2f. Ouvrez le compartiment (17) en appuyant à moitié sur le côté gauche (fig.3).
- 3f. Tirez le levier (27) (fig.10)
- 4f. Soulevez vers le haut le récipient à café (fig.11), videz-le de ses éventuels résidus, lavez-le à l'eau tiède et savonneuse, rincez et séchez bien.
- 5f. Remettez correctement le récipient à café dans sa position initiale.
- 6f. Rabattez le levier (27). Refermez le réceptacle (17).

---

**SIGNAUX LUMINEUX**

---



Ce témoin signale la bonne connexion de l'appareil au réseau électrique ainsi que la fin du test de contrôle.



A l'ouverture du réceptacle, le témoin s'éteint, également quand le dispositif de sécurité coupe l'alimentation de la machine.



Manque d'eau. Le témoin s'éteint et s'accompagne d'un signal sonore pour vous indiquer qu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir. Avant de rétablir le niveau d'eau, éteignez l'interrupteur général et débranchez le câble d'alimentation de la prise.



Alarme grave. Si ce témoin s'allume et qu'une sirène se mette en route, cela indique le dégât probable d'un composant interne. Rendez-vous au Centre d'Assistance Technique Agréé POLTI le plus proche.



---

***GARANTIE***

---

ESPRESSO SUPER AUTOMATIC est garanti pendant 1 an à compter de la date d'achat contre tous défauts de fabrication. Les pannes dues à l'entartrage ou à une mauvaise utilisation du produit sont exclues de la garantie. En cas de panne, ne pas essayer de démonter l'appareil mais contacter le point SAV le plus proche.

La garantie est uniquement valable si vous avez renvoyé la carte de garantie entièrement remplie. La garantie ne pourra s'appliquer que sur présentation de la facture originale d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

---

***ATTENTION***

---

La Société POLTI et ses distributeurs déclinent toutes responsabilités pour tout accident dû à une utilisation de ESPRESSO SUPER AUTOMATIC qui ne correspond pas aux conditions d'emploi ci-dessus.

# ESPRESSO

# Aroma

## SUPER AUTOMATIC



### GESAMTABBILDUNG

- |  |                      |   |
|--|----------------------|---|
| 1. Wahltaste        | Kaffee               | 17. Abdeckung der Brühkammer                    |
| 2. Wahltaste        | 1 Espresso           | 18. Kaffeesiebträger                            |
| 3. Wahltaste        | 2 Espresso           | 19. Brühkammer                                  |
| 4. Wahltaste       | Wasserabgabe         | 20. Kaffeezufuhr                                |
| 5. Wahltaste      | Dampfabgabe          | 21. Kaffeeabgaberöhrchen                        |
| 6. Wahltaste      | Reinigungszyklus     | 22. Regulierungsknopf der Kaffeemenge           |
| 7. Kontrollampe   | Bereitschaftsanzeige | 23. Mahlgradeinstellung                         |
| 8. Kontrollampe   | Aufheizvorgang       | 24. Mahlgradanzeiger                            |
| 9. Kontrollampe   | Wasserleerstand      | 25. Tassenaufwärmplatte                         |
| 10. Kontrollampe  | Service              | 26. Pinsel                                      |
| 11. Wasserbehälter   |                      | 27. Entriegelungsknopf für Kaffeebohnenbehälter |
| 12. Kaffeesatzbehälter   |                      | 28. Hauptschalter                               |
| 13. Abtropfschale  |                      | 29. Anschlußkabel                               |
| 14. Dampfdüse  |                      |   |
| 15. Abdeckung  |                      |   |
| 16. Kaffeebohnenbehälter   |                      |   |

#### Technische Daten:

Stromversorgung: 230V-50Hz  
Max. Leistung: 1700 W

*Politi S.p.A. behält sich vor, ohne Mitteilungsverpflichtung ihrerseits nach eigenem Ermessen eventuell erforderliche technische und produktionstechnische Änderungen am Gerät vorzunehmen.*

---

**HINWEISE VOR DEM EINSATZ DES GERÄTES**


---

**Wichtig! Vor einer Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die Gebrauchsanweisung lesen.**

- Diese Gebrauchsanweisung ist vor dem Einsatz Ihrer Superautomatic POLTI aufmerksam durchzulesen und als zukünftige Informationsunterlage sorgfältig aufzubewahren.
- Stellen Sie vor dem Anschluß des Gerätes sicher, daß die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht und das der Elektroanschluß mit einer Erdung versehen ist.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, solange der Stecker ans Netz angeschlossen ist.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vor allen Wartungsarbeiten den Netzstecker ziehen.
- Überlassen Sie die Superautomatic nicht Kindern oder Personen, die nicht über den korrekten Betrieb unterrichtet wurden.
- Falls die Superautomatic länger nicht mehr benutzt wird, ist der Netzstecker zu ziehen.
- Berühren Sie keine heißen Teile, wie z.B. Dampfduüse.
- Kaffeemühle nicht ohne Kaffeebohnenbehälter und entsprechenden Deckel verwenden.

---

**GEBRAUCHSANLEITUNG**


---

- 1a. Stellen Sie vor dem Einsatz sicher, daß alle Teile, wie auf der Gesamtabbildung dargestellt, korrekt untergebracht sind.
- 2a. Füllen Sie den Behälter (**11**) mit Leitungswasser (Bild 1); das Fassungsvermögen des Behälters beträgt 2,6 Liter. Zum einfacheren Nachfüllen kann der Behälter entnommen werden. Den Wasserbehälter wieder korrekt in seiner Halterung unterbringen.
- 3a. Deckel entfernen, um den Kaffeebohnenbehälter (**16**) zu öffnen (Bild 3). Kaffeebohnen in den Behälter geben und wieder verschließen.

**Wichtig:** Mahlgrad und Wassermenge sind bei der Werkseinstellung so eingerichtet, daß ein guter Espresso entsteht. Diese Parameter können nach eigenem Geschmack wie in Abschnitt 4A und 6A dargestellt, geändert werden.

- 4a. Abdeckung der Brühkammer (**17**) in der Mitte der linken Seite drücken und öffnen (Bild 3). Sie können jetzt den Knopf zur Mahlgradeinstellung (**23**) erlangen. Mit diesem Knopf (**23**) können Sie den Mahlgrad und die gewünschte Kaffeepulvermenge für jede Abgabe regulieren (Bild 4). Regulierungsknopf im Uhrzeigersinn drehen, Mahlgradanzeiger (**24**) auf niedrige Zahl für eine feinere Mahlung, Regulierungsknopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, Mahlgradanzeiger (**24**) auf höhere Zahl um eine gröbere Mahlung zu erhalten. Durch eine feinere Mahlung hat der Kaffee/Espresso einen kräftigeren und stärkeren Geschmack, durch eine gröbere Mahlung ist der Kaffee/Espresso leichter und feiner. Durch die vorgenommene Mahlgradeinstellung wählt die Maschine automatisch die korrekte Kaffeepulvermenge.

- 5a. Abdeckung (**17**) nach der Regulierung schließen

- 6a. Abdeckung (**15**) öffnen (Bild 5)

Mit dem Einstellknopf können Sie die Wassermenge für die Kaffeestärke (**22**) bestimmen. Den Knopf im Uhrzeigersinn drehen, für eine größere Wassermenge und einen schwächeren Kaffee/Espresso. Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, für einen stärkeren Kaffee/Espresso.

**Wichtig!** Diese Regulierung bleibt für die kontinuierliche Kaffee entnahme bestehen. Das Gerät verfügt über eine Wahl taste (**1**) für die automatische Abgabe eines schwächeren Kaffees/Espresso

Abdeckung (**15**) nach der Regulierung wieder schließen

- 7a. Anschlußkabel an den Netzstecker wieder anschließen.
-

- 8a. Hauptschalter **(28)** drücken. Die Kontrolllampe **ON** leuchtet auf und gibt einen Signalton ab. Die Kontrolllampe **(7)** bleibt an.
- 9a. Warten Sie bis die Kontrolllampe **OK** nach einigen Minuten aufleuchtet.
- 10a. Wahltaste für den Reinigungszyklus **(6)** drücken und das aus dem Kaffeeabgaberöhrchen **(21)** austretende Wasser in einer Tasse sammeln; dieses Verfahren dient dazu, die Maschine vor der ersten Benutzung auszuspülen.

### ZUBEREITUNG VON EINEM KAFFEE/ESPRESSO

Kontrolllampe **OK** leuchtet auf

- 1b. Die Tasse auf die Abtropfschale **(13)** unter die Kaffeeabgaberöhrchen **(21)** stellen (Bild 6)
- 2b. Wahltaste **(1)** für einen normalen Kaffee auf Wunsch drücken.
- 3b. Danach Wahltaste **(2)** drücken. Die Maschine führt die Kaffeezubereitung automatisch durch.
- 4b. Zubereitung von einem Espresso: Nur Wahltaste **(2)** drücken. Die Maschine führt die Espressozubereitung automatisch durch.  
Die Kaffe- Espressoabgabe kann durch drücken einer der Tasten (1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6) unterbrochen werden.

### ZUBEREITUNG VON 2 KAFFEES/ESPRESSOS

Kontrolllampe **OK** leuchtet auf

Die Abgabe von 2 Kaffees/Espressos erfolgt durch 2 aufeinanderfolgende Arbeitszyklen in 2 Tassen.

- 1c. 2 Tassen auf die Abtropfschale **(13)** unter die 2 Kaffeeabgaberöhrchen **(21)** stellen (Bild 6)
- 2c. Wahltaste **(1)** für normalen Kaffee auf Wunsch drücken
- 3c. Taste **(3)** drücken, die Maschine wird 2 aufeinanderfolgende Arbeitszyklen durchführen.
- 4c. Zubereitung von 2 espressos: Nur Wahltaste **(3)** drücken. Die Maschine wird 2 aufeinanderfolgende Arbeitszyklen durchführen.  
Warten Sie bis die Kaffeeabgabe vollständig beendet ist.

### ABGABE VON HEIßEM WASSER

Kontrolllampe **OK** leuchtet auf.

- 1d. Dampfdüse **(14)** nach aussen drehen.
- 2d. Die Tasse oder einen leeren Behälter unter die Düse **(14)** stellen
- 3d. Wahltaste **(6)** drücken. Das Wasser erwärmt sich bis auf ca. 200 °C. Knopf wieder drücken, um die Abgabe vorzeitig zu beenden.
- 4d. Behälter erst nach Wasserabgabe wegnehmen.

### DAMPFABGABE

Kontrolllampe **OK** leuchtet auf.

- 1e. Dampfdüse nach aussen drehen
- 2e. Behälter mit der aufzuheizenden Flüssigkeit unter die Dampfdüse stellen und Dampfknopf **(5)** drücken.
- 3e. Nach einigen Sekunden wird Dampf austreten; die Abgabe beenden Sie durch erneutes Drücken des Dampfknopfes **(5)**
- 4e. An der Spitze der Dampfdüse gibt es eine spezielle Vorrichtung, um Milchschaum während der Milchaufheizung zuzubereiten.
- 5e. Wird die Maschine wieder für die Kaffe- Espressoabgabe verwendet, sollte ein Reinigungszyklus nach der Dampfabgabe erfolgen. Dafür drücken Sie Knopf **(6)**.

---

## REINIGUNG NACH DEM GEBRAUCH

---

### Ausspültaste

Das Gerät verfügt über eine Taste **(6)** für die Reinigung der Filter und der Brühkammer. Taste **(6)** einfach drücken und eine leere Tasse unter die Kaffeeabgaberöhrchen stellen, um das Wasser zu sammeln.

### Reinigung der Innenteile

- 1f. Anschlußkabel aus dem Netzstecker ziehen
- 2f. Abdeckung **(17)** in der Mitte der linken Seite drücken und öffnen.
- 3f. Kolben und Oberteil der Brühkammer von Kaffepulver mit dem mitgelieferten Pinsel **(26)** reinigen (Bild 7)

### Reinigung von Abtropfschale und Kaffeesatzbehälter

- 1g. Anschlußkabel aus dem Netzstecker ziehen
- 2g. Abtropfschale **(13)** herausnehmen, Gitter wegnehmen, mit warmen Wasser ausspülen und gut trocknen.
- 3g. Kaffeesatzbehälter **(12)** wegnehmen, entleeren und mit warmen Wasser ausspülen und gut trocknen.
- 4g. Beide Behälter wieder korrekt in ihrer Halterung unterbringen.





### Reinigung des Kaffeebohnenbehälters

- 1h. Anschlußkabel aus dem Netzstecker ziehen.
- 2h. Abdeckung **(17)** in der Mitte der linken Seite drücken und öffnen.
- 3h. Entriegelungsknopf **(27)** ziehen (Bild 10)
- 4h. Kaffeebohnenbehälter **(16)** nach oben ziehen (Bild 11), Kaffeemehlreste entfernen, mit warmen Wasser ausspülen und gut trocknen.
- 5h. Kaffeebohnenbehälter wieder korrekt in seiner Halterung unterbringen.
- 6h. Entriegelungsknopf **(27)** drücken, Abdeckung **(17)** schließen.

---

## KONTROLLEUCHTEN

---

-  Diese Kontrolllampe signalisiert, daß das Gerät am Netz angeschlossen ist und das Ende der Testüberprüfung.
-  Bei Öffnung der Abdeckung erlischt diese Kontrolllampe, da die Sicherheitsvorrichtung die Stromzufuhr der Maschine unterbricht.
-  Wasserleerstand (9). Kontrolleuchte leuchtet auf, und ein akustisches Signal ertönt, wenn kein Wasser mehr im Behälter vorhanden ist. Vor dem Einfüllen schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.
-  Diese Kontrolleuchte leuchtet auf und gibt ein akustisches Signal wenn ein Funktionsproblem auftritt. Wenden Sie sich bitte dann an Ihre nächstgelegene Polti-Kundendienststelle.

---

## GARANTIE

---

Polti gewährt Ihnen 12 Monate Garantie auf das Gerät ab Verkaufsdatum. Mit dem bestätigten Kaufdatum (Rechnung) umfaßt die Garantie alle Ansprüche aufgrund von Verarbeitungs- oder Materialfehlern. Ausgenommen sind Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung sowie Abnutzung und natürlichen Verschleiß entstehen. Ebenfalls werden Folgeschäden durch diese Garantie nicht erfaßt. Bei Beanstandungen bitten wir, das Gerät dem Händler zu geben oder an die nächstgelegene Polti-Kundendienststelle zu senden.








# ESPRESSO

# Aroma

## SUPER AUTOMATIC



### KEY

1. button  long coffee selection
2. button  1 coffee request
3. button  2 coffees request
4. button  water dispensing
5. button  steam dispensing
6. button  washing cycle
7. indicator light  machine switched on
8. indicator light  heating
9. indicator light  lack of water
10. indicator light  maintenance
11. Water container
12. Coffee grounds container
13. Drip- tray
14. Steam dispenser
15. Cover
16. Coffee beans container

17. Access cover to the infusion chamber
18. Coffee compression piston
19. Infusion chamber
20. Coffee slide
21. Coffee dispensers
22. Coffee length regulator handle
23. Grinding regulator handle
24. Grinding degree indicator
25. Warm plate for cups
26. Brush
27. Container unhooking lever
28. Mains ON/OFF switch
29. Power supply cable

### Technical characteristics:

Power supply: 220-240V / 50Hz  
 Max power: 1700 W

*Polti S.p.A. reserves the right to change specifications without prior notice.*

---

## PRECAUTIONS

---

**Attention! Do not use the appliance without reading the instructions.**

- Before using the POLTI Super Automatic read this manual carefully and store it for future use.
- Before connecting the appliance, ensure that the mains power supply and the power supply stated on the appliance match and that the mains socket is equipped with an earth.
- Do not touch the appliance with wet hands or feet when it is plugged into the mains.
- Do not place the appliance in water or in any other liquid.
- Unplug the appliance before performing any maintenance.
- Do not allow children to use the machine or any others who may not know how to operate it .
- Should the Super Automatic not be in use, it is advisable to unplug it from the mains.
- Do not touch the hot parts, the steam pipe and the water after use.
- Do not operate the coffee grinder without container and its cover.

---

## PREPARATION OF THE MACHINE

---

- 1a. Before starting the operations, make sure that all the components are correctly placed, as shown in the picture in the KEY.
- 2a. Fill the container (**11**) (fig. 1) with tap water. The capacity is of about 2,6 L which allows a good operating range. It is also possible to remove the container (**11**) and fill it directly under the tap, carefully replacing it in its position.
- 3a. Open the coffee container (**16**) (fig. 2) by lifting the cover. Pour the coffee beans into the container and close it.

**NOTE:** the grinding and the amount of water are set during factory testing in order to make a good espresso. You can change these parameters according to your taste or to the necessity of particular blends as described in paragraph 4a and 6a.

- 4a. Open the access cover to the infusion chamber (**17**) (fig.3) by pushing in the middle of the left side. Now you can operate the grinding regulator handle (**23**). With this handle you can regulate the grinding degree and the amount of coffee that you want to use for each dose (fig. 4). By turning it clockwise (low numbers on the indicator "**24**"), you can have a coarser grinding. By turning it anti-clockwise (high numbers) you can have finer grinding. With finer grinding, the coffee will have a deeper and stronger taste, with coarser grinding the coffee will have a light and delicate taste. According to regulation of the type of grinding, the machine automatically chooses the right dose of coffee powder.
- 5a. After regulating, close the cover (**17**) putting it back in its position.
- 6a. Open the cover (**15**) by pulling and turning it outwards (fig.5). In this way you can reach the coffee length regulator handle (**22**). With this handle (**22**) you can set as you like the amount of water to be used for the preparation of your coffee: by turning the handle clockwise, more water will be used and so the coffee will be longer. Anticlockwise rotation will produce a stronger coffee.

**NOTE:** the regulator remains set for the next request. The machine is equipped with a selection button (**1**) for automatic dispensing of longer coffee. After regulating, close the cover (**15**).

- 7a. Connect the power supply cable (**29**) to the mains.
-

- 8a. Push the mains ON/OFF switch (**28**). The **ON** indicator light will light up making a BEEP. The indicator light (**7**) will remain on.
- 9a. Wait a few minutes for the **OK** indicator light to be on.
- 10a. Push the washing cycle button (**6**) by using a cup to collect the water coming out from the dispensers (**21**); this operation is made for cleaning the machine and taking it to an optimum condition for the dispensing of the first coffee.

---

### *PREPARATION OF ONE COFFEE*

---

Operate with the **OK** indicator light on.

- 1b. Put the cup on the drip-tray (**13**) underneath the coffee dispensers (**21**) (fig. 6bis).
- 2b. For a long coffee, preset by pushing the button (**1**).
- 3b. Push the button (**2**): in this way the machine makes all the steps in sequence until the dispensing of the desired dose in the cup.  
The dispensing of the drink can be stopped by pushing any button (1-2-3-4-5-6)

---

### *PREPARATION OF TWO COFFEES*

---

Operate with the **OK** indicator light on.

The dispensing of two coffees happens with two consecutive preparation cycles divided into two cups.

- 1c. Put two cups on the drip-tray (**13**), each one underneath a coffee dispenser (**21**).
- 2c. For two long coffees, preset by pushing the button (**1**).
- 3c. Push the button (**3**), the machine will make two consecutive operation cycles. Then wait until the complete dispensing of the desired dose in the cups.

---

### *HOT WATER DISPENSING*

---

Operate with the **OK** indicator light on.

- 1d. Turn the steam dispenser (**14**) outwards.
- 2d. Put the cup or an empty container under the dispenser (**14**).
- 3d. Push the button (**6**), the dispensing of hot water will start and will last until it gets to 200 cc. To stop earlier, push the button again.
- 4d. Remove the container only when the water jet is exhausted.

---

### *STEAM DISPENSING*

---

Operate with the **OK** indicator light on.

- 1e. Rotate the steam dispenser (**14**) outwards (Fig. 8).
- 2e. Put the container with the liquid under the dispenser (**14**) and push the steam button (**5**).
- 3e. After a few minutes, the steam will come out until you push the button again.
- 4e. The steam lance is set for frothing milk, allowing easier frothing during the steam heating of the milk.
- 5e. Should the machine be used for the dispensing of one coffee immediately after the steam dispensing, it is advisable to do a washing cycle by pushing the button (**6**) to reestablish the correct water temperature.



---

## **CLEANING THE MACHINE**

---

### **Washing button**

The machine is equipped with a button (6) which operates the washing of the filters and of the infusion chamber. Simply push the button (6) and put an empty cup under the dispensers to collect the water (fig.6).

### **Cleaning the machine inside**

- 1f. Disconnect the power supply cable from the mains.
- 2f. Open the cover (17) by pushing on the left side.
- 3f. Clean the piston (18) and the top side of the chamber (19) of coffee residue by using the brush (26) supplied (fig. 7).

### **Cleaning the drip-tray and the coffee container**

- 1g. Disconnect the power supply cable from the mains.
- 2g. Remove the drip-tray (13), separate the grill, wash with warm water and then wipe it well.
- 3g. Remove the coffee grounds container (12), empty it, wash it with warm water and wipe it.
- 4g. Put both containers back in their correct position.
- 5g. Carry out this operation with the same frequency you fill the coffee container.





### **Cleaning the coffee container**

- 1f. Disconnect the power supply cable from the mains.
- 1h. Open the cover (17) by pushing in the middle of the left side (fig.3).
- 2h. Pull the container unhooking lever (27) (fig.10).
- 3h. Lift the coffee container upwards (fig. 11), empty it of any residue, wash it with warm water and soap, rinse it and wipe it well.
- 4h. Put the container back in its correct position.
- 5h. Push the container unhooking lever (27). Close the cover (17).

---

## **LUMINOUS SIGNALS**

---

-  This indicator light indicates the connection of the machine to the mains and the end of the control test.
-  When you open the cover, the indicator light will go out because the presence of a safety device cuts the power supply from the machine.
-  Lack of water. The indicator light will light up together with a sound signal to advise that the machine is out of water. Before restoring the level of the container, remember to switch off the mains ON/OFF switch and disconnect the power supply cable from the mains.
-  Serious alarm. When this indicator light lights up together with a siren sound, it indicates probable damage to an internal component. Contact the nearest Polti Authorised Service Centre.

---

## **GUARANTEE**

---

The Vaporella is guaranteed to the original purchaser for one year from purchase date against manufacturing or raw material defects. The guarantee is not valid if the appliance has been misused in any way. Unauthorised alterations or repairs to the machine will automatically invalidate this guarantee.

- **Politi declines liability for any damage or accident derived from any use of ESPRESSO SUPER AUTOMATIC which is not in conformity with the instructions contained in this booklet.**

# ESPRESSO

*Aroma*

## SUPER AUTOMATIC



### LEGENDA

- 1. Knop  Selectie lange koffie
- 2. Knop  1 koffie gevraagd
- 3. Knop  2 koffie gevraagd
- 4. Knop  waterdebiet
- 5. Knop  stoomdebiet
- 6. Knop  reiniging
- 7. Lampje  apparaat aan
- 8. Lampje  opwarming
- 9. Lampje  gebrek aan water
- 10. Lampje  onderhoud
- 11. Waterreservoir
- 12. Koffieafval bak
- 13. Lekbakje
- 14. Stoomlans
- 15. Rooster
- 16. Koffiebonen reservoir

- 17. Ingang Stoomkamer
- 18. Koffie zuiger
- 19. Stoomkamer
- 20. Uitgangkoffie
- 21. Koffie uitlooptuitjes
- 22. Regeling koffie hardheid
- 23. Regeling Grof/fijn malen
- 24. Wijzer gemalen koffie
- 25. Opwarming kopjes staander
- 26. Reinigingsborstel
- 27. Opening arm
- 28. Hoofdschakelaar
- 29. Elektriciteitssnoer

### Technische specificaties:

Netspanning: 230V-50Hz  
Opgenomen vermogen: 1700 W

*Politi spa behoudt zich het recht voor om, als zij dit nodig acht, zonder waarschuwing vooraf technische wijzigingen en wijzigingen in de constructie aan te brengen.*

## GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

### **Opgelet ! Lees de gebruiksaanwijzing voor het gebruiken van het apparaat.**

- Eerst, voor het starten met de Super Automatic Polti, de gebruiksaanwijzing goed doorlezen en bij zich houden om alle vragen te kunnen beantwoorden.
- Controleer voordat U het apparaat aansluit, of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje op het apparaat en of het stopcontact geaard is.
- Het apparaat nooit aanraken wanneer de stekker in het stopcontact zit en uw handen of voeten zich in water bevinden.
- Het apparaat nooit onderdompelen in water of in andere vloeistoffen.
- De stekker uit het stopcontact halen wanneer U het apparaat gaat onderhouden.
- Laat de Super Automatic niet gebruiken door kinderen of door personen die niet weten hoe het werkt.
- De stekker uit het stopcontact halen wanneer U de Super Automatic niet gebruikt.
- De warme delen van het apparaat niet aanraken als de stoombuis.
- Het apparaat nooit gebruiken zonder bescherming en deksel.

## VOORBEREIDING VAN HET APPARAAT

- 1a. Voordat U het apparaat gebruikt, dient U te controleren of alle onderdelen zich op de juiste plaats bevinden, zoals te zien is op de tekening.
- 2a. Het waterreservoir (**11**) (fig.1) in te vullen met leidingwater, de inhoud is van ongeveer 2.6 l en geeft een groot autonomie. Voor het gemakkelijker invullen mag het waterreservoir (**11**) los genomen worden, en dus onder de kraan. Opgelet ! Dit moet weer goed geplaatst worden.
- 3a. Open het koffiebonen reservoir (**16**) (fig.2) door het deksel weg te nemen. Vul het reservoir (**16**) met koffiebonen en sluiten.

**NOTA:** het malen en de hoeveelheid water zijn vooraf bepaald om een lekker espresso te maken. Deze twee parameters mogen aan uw wensen aangepast worden, als beschreven in 4a en 6a.

- 4a. De ingang stoom kamer (**17**) (fig.3) openen door het duwen in het midden van de linker kant. Zo kunt U de regeling grof/fijn malen (**23**) bereiken. Met de regeling (**23**) kunt U fijner of grover malen en de hoeveelheid koffie per dosis aanpassen (fig. 4). Draaiend met de wijzers van de klok mee (nummers onder "24") wordt fijner gemalen. Draaiend tegen de wijzers van de klok (nummers boven "24") wordt grover gemalen. Met fijner gemalen bonen wordt koffie sterker, met grover gemalen bonen is het lichter. Met deze regeling wordt de hoeveelheid koffie automatisch aangepast.
- 5a. Na de regeling de opening (**17**) sluiten door het weer duwen.
- 6a. De opening (**15**) openen door het naar buiten te trekken (fig.5). De regeling kort/lang koffie (**22**) is bereikbaar. Met deze regeling (**22**) gaat U de hoeveelheid water kunnen bepalen : draaiend met de wijzers van de klok mee krijgt U meer water en dus een langere koffie. Tegen de wijzers van de klok krijgt U een kortere koffie.

**NOTA:** de regelingen blijven nu de zelfde bij iedere koffie. Toch beschikt het apparaat over een knop (**1**) voor een automatisch langere koffie. Na de regeling de opening (**15**) sluiten.

- 7a. De snoer (**29**) in het stopcontact stekken.

- 8a. Op de hoofdschakelaar (28) duwen. Het lampje **ON** gaat branden, met een " beep ". Het lampje (7) blijft branden.
- 9a. Wachten tot het lampje **OK** brandt na een paar minuten.
- 10a. Op de knop reiniging (6) duwen, met een kopje onder de uitlooptuitjes om het water te nemen ; dit zorgt voor de reiniging van het apparaat en voor een optimale voorbereiding voor het eerst kopje.

---

### *EEN KOFFIE ZETTEN*

---

Het lampje **OK** moet branden.

- 1b. Het kopje op het druppelbakje (13) plaatsen onder de uitlooptuitjes (21) (fig. 6bis).
- 2b. Voor een lange koffie, op de knop (1) duwen.
- 3b. Op de knop (2) duwen : zo volgt het apparaat alle stappen tot het klaarmaken van de gewenste hoeveelheid koffie. De debiet mag onderbroken worden door het duwen naar keuze op een knop (1-2-3-4-5-6) .

---

### *TWEE KOFFIE ZETTEN*

---

Het lampje **OK** moet branden.

De produktie van 2 koffie is het resultaat van twee voorbereidingen in opvolging en in twee kopjes.

- 1c. Twee kopjes op het druppelbakje (13) (fig.6) plaatsen, ieder onder elk uitlooptuitje (21).
- 2c. Voor twee lange koffie, op de knop (1) duwen.
- 3c. Op de knop (3) duwen, en gaat het apparaat twee voorbereidingen in opvolging maken. Men moet tot het einde van de produktie wachten om de gewenste hoeveelheid koffie te krijgen.

---

### *PRODUKTIE VAN WARM WATER*

---

Het lampje **OK** moet branden.

- 1d. De stoombuis (14) naar buiten trekken.
- 2d. Een kopje of een leeg bakje onder de stoombuis (14) plaatsen.
- 3d. Op de knop (6) duwen, voor een continu warm water debiet tot ongeveer 200 ccc. Om de waterdebiet te onderbreken, weer op de knop duwen.
- 4d. Het bakje weg nemen alleen maar als de waterdebiet op is.

---

### *STOOM PRODUKTIE*

---

Het lampje **OK** moet branden.

- 1e. De stoombuis naar buiten trekken (fig. 8)
- 2e. Het bakje met de op te warmen vloeistof onder de buis plaatsen en op de stoomknop (5) duwen.
- 3e. Na een paar seconden start de stoomdebiet en blijft tot het weer gedrukt op de knop wordt.
- 4e. Aan het einde van de stoombuis is een systeem " schuim melk " gemonteerd voor een romig resultaat bij het opwarmen.
- 5e. Moest het apparaat nu direkt gebruikt worden voor koffie klaar te maken, na de stoomproduktie, dan is het raadzaam op de knop (6) reiniging te duwen om de juiste temperatuur van het water te bereiken.

---

**ONDERHOUD VAN HET APPARAAT**

---

**REINIGINGSKNOP.**

Het apparaat beschikt over een knop (6) die zorgt voor het reinigen van de filters en van de stoomkamer. Men hoeft op de knop (6) te duwen en een leeg kopje onder de uitlooptuitjes te plaatsen (fig. 6).

**BINNEN ONDERHOUD**

- 1f. De stekker uit het stopcontact halen
- 2f. De opening (17) openen door het op de linker kant duwen.
- 3f. De zuiger (18) reinigen als de stoomkamer (19) van koffieresten met de reinigingsborstel (26) (fig.7).

**ONDERHOUD DRUPPELBAKJE EN KOFFIERESERVOIR**

- 1g. De stekker uit het stopcontact halen.
- 2g. Het druppelbakje (13) verwijderen, het rooster los maken, in een lauw sopje reinigen en goed afdrogen.
- 3g. Het koffieafval reservoir (12) verwijderen, het leeg maken, in een lauw sopje reinigen en goed afdrogen.
- 4g. Het reservoir moet weer goed geplaatst worden.
- 5g. Het onderhoud moet gebeuren bij ieder invulling van het koffiebonenreservoir

**ONDERHOUD OPENING KOFFIE**

- 1h. De stekker uit het stopcontact halen.
- 2h. De opening (17) openen door het duwen op de linker kant (fig.3)
- 3h. De opening arm (27) verwijderen (fig.10).
- 4h. Het koffiebonenreservoir naar boven trekken (fig 11), het leeg maken van eventuele resten, in een lauw sopje reinigen, dan onder het water en goed afdrogen.
- 5h. De opening koffie weer goed terug plaatsen.
- 6h. Op de opening arm (27) duwen. De opening (17) sluiten.

---

**ALARM LAMPJES**

---



Dit betekent de verbinding op het stopcontact en het einde van de controletest.



Bij openen van het apparaat, gaat het lampje uit dankzij een veiligheidssysteem die de elektrische verbinding onderbreekt.



Gebrek aan water. Het lampje gaat branden te samen met een geluidsignaal want het water op is. Voor het invullen van het reservoir, de hoofdschakelaar moet uit zijn en de stekker moet uit het stopcontact afgehaald zijn.



Zwaar alarm. Het branden van dit lampje te samen met een geluidsignaal betekent een defekt bij een onderdeel. Neem dan contact op met het dichtstbijzijnde officiële technisch centrum.

---

---

***GARANTIE***

---

De ESPRESSO SUPER AUTOMATIC heeft een garantie van 1 jaar tegen fabricage- en materiaalfouten, ingaande op de datum van aankoop. De garantie geldt niet wanneer de schade is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik. Wanneer het apparaat stuk is of slecht werkt, neem dan onmiddellijk contact op met het dichtstbijzijnde officiële technisch centrum. Wanneer het apparaat eventueel wordt beschadigd door onbevoegd personeel, vervalt de garantie onmiddellijk.

- **De firma POLTI S.p.A. wijst iedere aansprakelijkheid van de hand voor incidenten die zijn ontstaan doordat de ESPRESSO SUPER AUTOMATIC niet conform de gebruiksaanwijzing is gebruikt.**

---

***BELANGRIJK***

---

Het apparaat is gefabriceerd volgens de huidige recyclingnormen. We raden u aan het verpakkingsmateriaal voor bescherming tijdens het transport, niet bij het huisvuil te zetten, maar het bij het desbetreffende inzamelpunt af te geven.