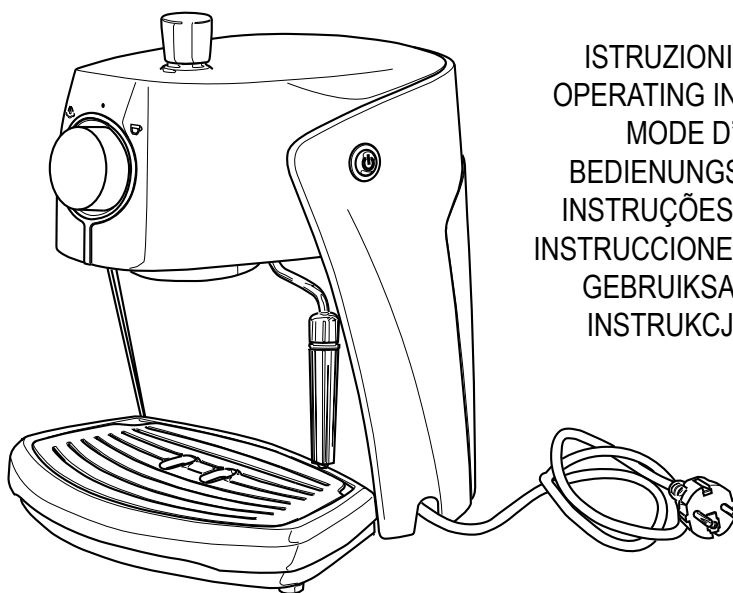




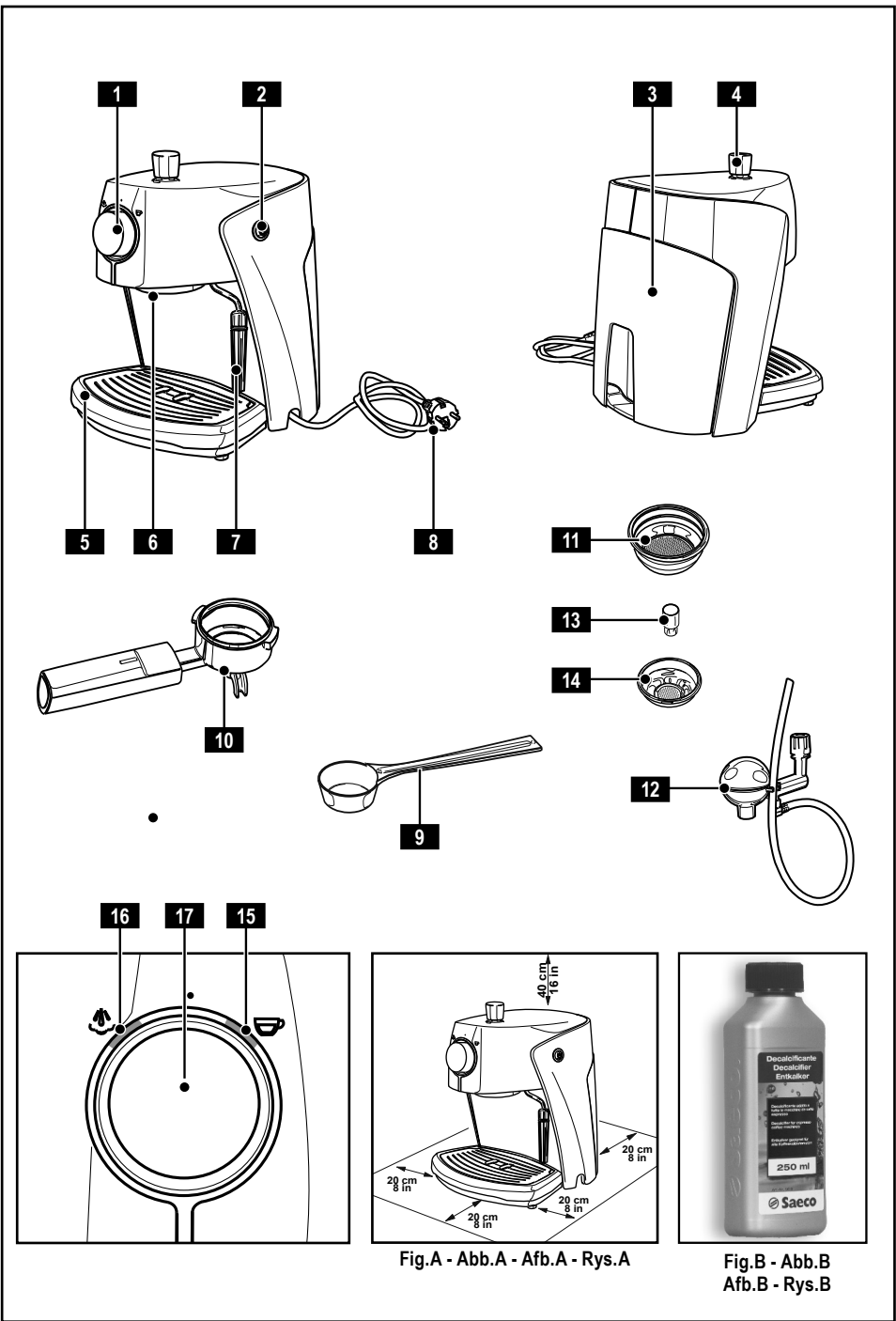
ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUÇÕES PARA O USO
INSTRUCCIONES PARA EL USO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUKCJE OBSŁUGI



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI D'USO PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.
READ THESE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.
LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG IST VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DER MASCHINE AUFMERKSAM ZU LESEN.
LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES PARA O USO ANTES DE USAR A MÁQUINA.
LÉANSE ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.
LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.
PRZECZYTAĆ UWAGNIE NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM URZĄDZENIA.

Ideas with Passion

 **Saeco**



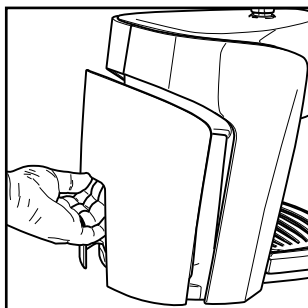


Fig.1 - Abb.1 - Afb.1 - Rys.1

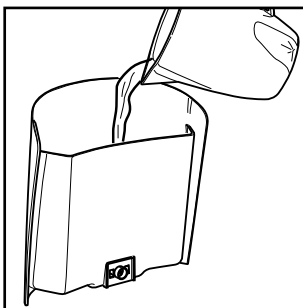


Fig.2 - Abb.2 - Afb.2 - Rys.2

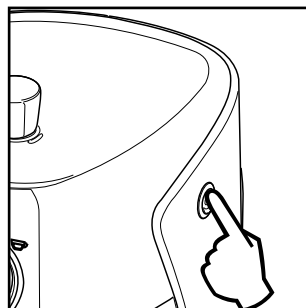


Fig.3 - Abb.3 - Afb.3 - Rys.3



Fig.4 - Abb.4 - Afb.4 - Rys.4

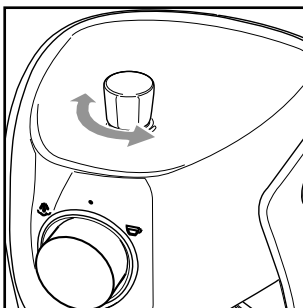


Fig.5 - Abb.5 - Afb.5 - Rys.5

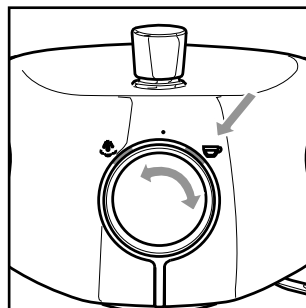


Fig.6 - Abb.6 - Afb.6 - Rys.6

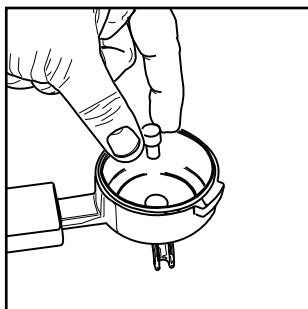


Fig.7 - Abb.7 - Afb.7 - Rys.7

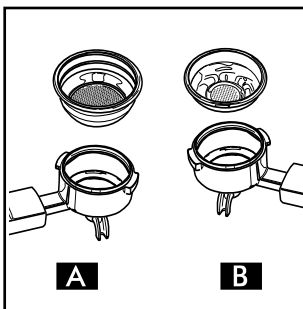


Fig.8 - Abb.8 - Afb.8 - Rys.8

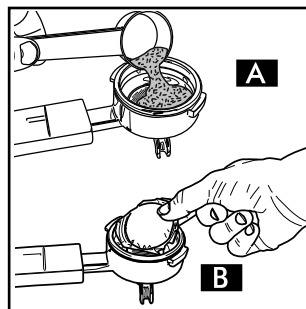


Fig.9 - Abb.9 - Afb.9 - Rys.9

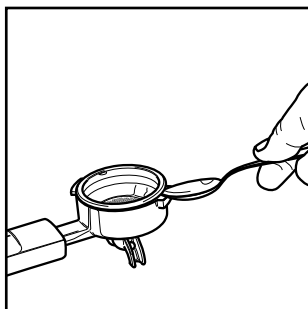


Fig.10 - Abb.10 - Afb.10 - Rys.10

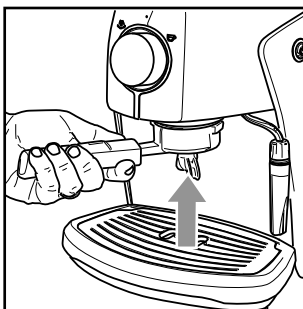


Fig.11 - Abb.11 - Afb.11 - Rys.11

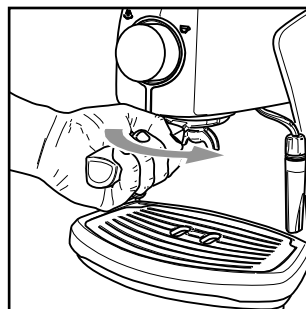


Fig.12 - Abb.12 - Afb.12 - Rys.12



Fig.13 - Abb.13 - Afb.13 - Rys.13

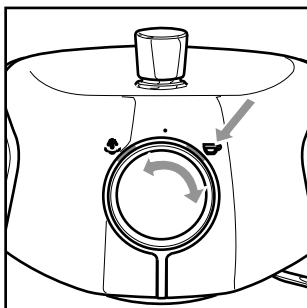


Fig.14 - Abb.14 - Afb.14 - Rys.14



Fig.15 - Abb.15 - Afb.15 - Rys.15

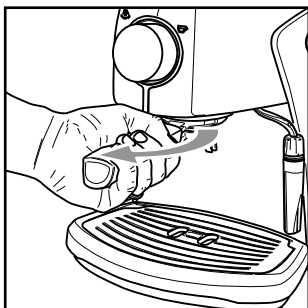


Fig.16 - Abb.16 - Afb.16 - Rys.16

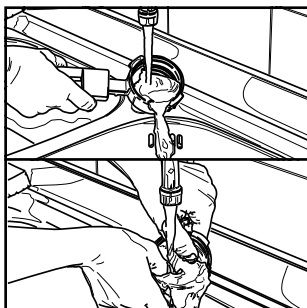


Fig.17 - Abb.17 - Afb.17 - Rys.17



Fig.18 - Abb.18 - Afb.18 - Rys.18

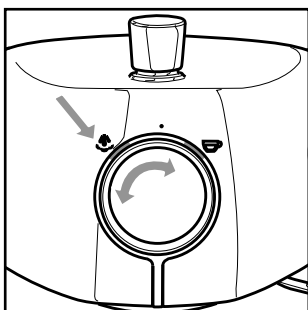


Fig.19 - Abb.19 - Afb.19 - Rys.19

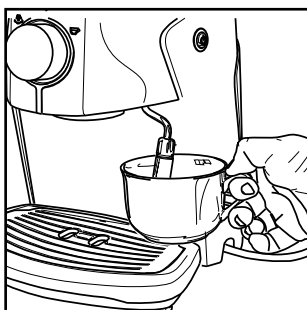


Fig.20 - Abb.20 - Afb.20 - Rys.20

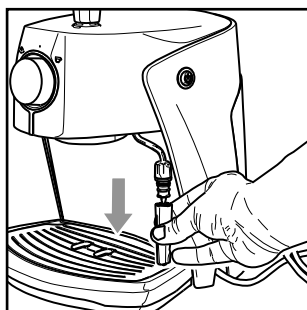


Fig.21 - Abb.21 - Afb.21 - Rys.21

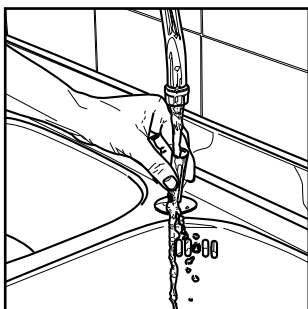


Fig.22 - Abb.22 - Afb.22 - Rys.22

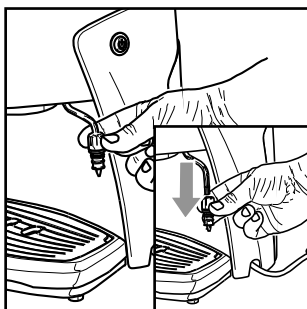


Fig.23 - Abb.23 - Afb.23 - Rys.23

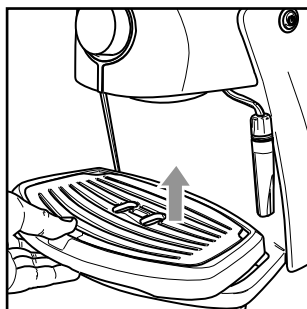


Fig.24 - Abb.24 - Afb.24 - Rys.24

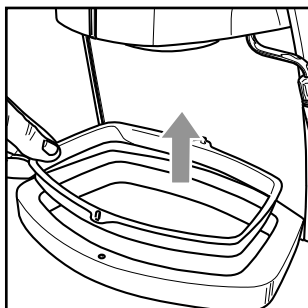


Fig.25 - Abb.25 - Afb.25 - Rys.25

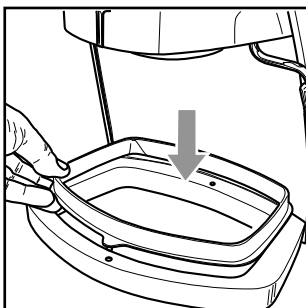


Fig.26 - Abb.26 - Afb.26 - Rys.26

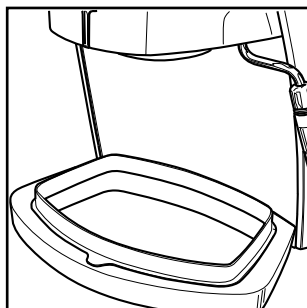


Fig.27 - Abb.27 - Afb.27 - Rys.27

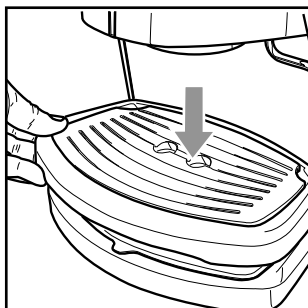


Fig.28 - Abb.28 - Afb.28 - Rys.28

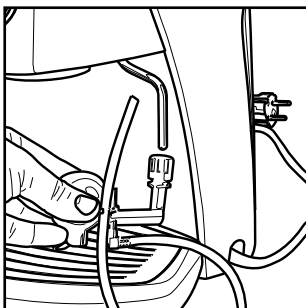


Fig.29 - Abb.29 - Afb.29 - Rys.29

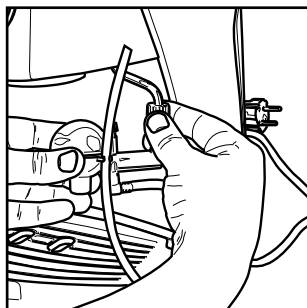


Fig.30 - Abb.30 - Afb.30 - Rys.30

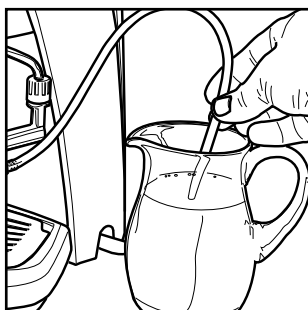


Fig.31 - Abb.31 - Afb.31 - Rys.31

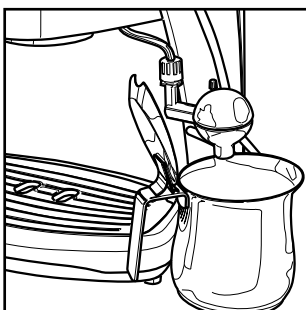


Fig.32 - Abb.32 - Afb.32 - Rys.32

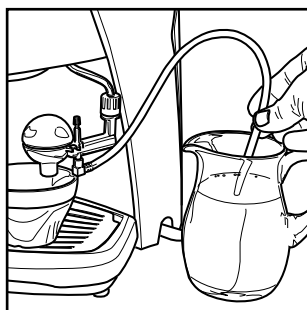


Fig.33 - Abb.33 - Afb.33 - Rys.33

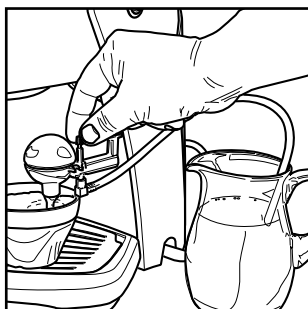


Fig.34 - Abb.34 - Afb.34 - Rys.34

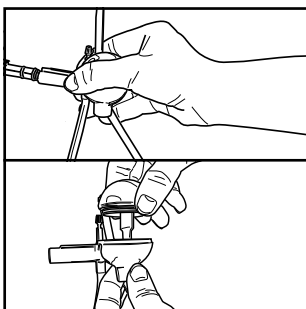


Fig.35 - Abb.35 - Afb.35 - Rys.35

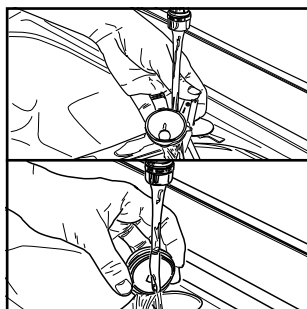


Fig.36 - Abb.36 - Afb.36 - Rys.36

1 GENERALITÀ

La macchina per caffè è indicata per la preparazione di 1 o 2 tazze di caffè espresso ed è dotata di un tubo orientabile per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda. I comandi sulla parte frontale dell'apparecchio sono contrassegnati con simboli di facile interpretazione. La macchina è stata progettata per uso domestico e non è indicata per un funzionamento continuo di tipo professionale.



Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- Impiego errato e non conforme agli scopi previsti;
- Riparazioni non eseguite presso centri d'assistenza autorizzati;
- Manomissione del cavo d'alimentazione;
- Manomissione di qualsiasi componente della macchina;
- Impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali;
- Mancata decalcificazione e stoccaggio in locali al di sotto di 0°C.

In questi casi viene a decadere la garanzia.

1.1 Per facilitare la lettura



Il triangolo d'avvertimento indica tutte le istruzioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente a tali indicazioni per evitare ferimenti gravi!

Il riferimento ad illustrazioni, parti dell'apparecchio o elementi di comando, ecc. è indicato da numeri o lettere; in questo caso si rimanda all'illustrazione.



Questo simbolo evidenzia le informazioni da tenere in maggiore considerazione, per un migliore utilizzo della macchina.

Le illustrazioni corrispondenti al testo si trovano nelle prime pagine del manuale. Consultare queste pagine durante la lettura delle istruzioni per l'uso.

1.2 Impiego di queste istruzioni per l'uso

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla. Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, rivolgetevi ai centri assistenza autorizzati.

2 DATI TECNICI

Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto.

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione
Vedi targhetta posta sull'apparecchio

Materiale corpo

Plastica

Dimensioni (l x a x p) (mm)

270 x 350 x 300

Peso

4 kg

Lunghezza cavo

1,2 m

Pannello di comando

Sulla parte frontale

Portafiltro

Pressurizzato

Pannarello

Speciale per cappuccini

Serbatoio acqua

1,5 litri - Estraibile

Pressione pompa

15 bar

Caldaia

Inox

Dispositivi di sicurezza

Termofusibile

3 NORME DI SICUREZZA



Mai mettere a contatto dell'acqua le parti sotto corrente: pericolo di cortocircuito! Il vapore surriscaldato e l'acqua calda possono provocare scottature! Mai dirigere il getto di vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo, toccare con precauzione il beccuccio vapore / acqua calda: pericolo di scottature!

Destinazione d'uso

La macchina per caffè è prevista esclusivamente per l'impiego domestico. È vietato apportare modifiche tecniche e ogni impiego illecito, a causa dei rischi che essi comportano! L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.

Alimentazione di corrente

Collegare la macchina per caffè soltanto ad una presa di corrente adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

Cavo d'alimentazione

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere cambiato dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti. Non far passare il cavo d'alimentazione per angoli e su spigoli vivi, sopra oggetti molto caldi e proteggerlo dall'olio.

Non portare o tirare la macchina per caffè tenendola per il cavo. Non estrarre la spina tirandola per il cavo oppure toccarla con le mani bagnate.

Evitare che il cavo d'alimentazione cada liberamente da tavoli o scaffali.

Protezione d'altre persone

Tenere i bambini sotto supervisione, per evitare che giochino con l'apparecchio.

I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli elettrodomestici. Non lasciare alla portata dei bambini i materiali utilizzati per imballare la macchina.

Pericolo d'ustioni

Evitare di dirigere contro se stessi e/o altri il getto di vapore surriscaldato e/o d'acqua calda. Usare sempre le apposite maniglie o manopole.

Non disinserire (togliere) mai il portafiltro pressurizzato durante l'erogazione del caffè. Durante la fase di riscaldamento dal gruppo erogazione caffè possono uscire gocce d'acqua calda.

Ubicazione

Sistemare la macchina per caffè in un posto sicuro, dove nessuno può rovesciarla o venirla ferito.

Acqua calda o vapore surriscaldato potrebbero fuoriuscire: **pericolo di scottature!**

Non tenere la macchina a temperatura inferiore a 0°C; c'è il pericolo che il gelo possa danneggiare la macchina. Non usare la macchina per caffè all'aperto.

Non posare la macchina su superfici molto calde e nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carcassa fonda o comunque si danneggi.

Pulizia

Prima di pulire la macchina, è indispensabile disinserire la macchina con il tasto ON/OFF tasti e poi staccare la spina dalla presa di corrente. Inoltre, aspettare che la macchina si raffreddi. Mai immergere la macchina nell'acqua!

È severamente vietato cercare d'intervenire all'interno della macchina.

Non utilizzare, per scopi alimentari, l'acqua rimasta nel serbatoio per alcuni giorni, lavare il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile.

Spazio per l'uso e la manutenzione

Per il corretto e buon funzionamento della macchina per caffè si consiglia quanto segue:

- Scegliere un piano d'appoggio ben livellato;
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- Prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura (Fig.A).

Custodia della macchina

Quando la macchina rimane inutilizzata per un periodo prolungato, disinserire la macchina e staccare la spina dalla presa. Custodirla in luogo asciutto e non accessibile ai bambini. Proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Riparazioni / Manutenzione

Nel caso di guasti, difetti o sospetto di difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa. Mai mettere in funzione una macchina difettosa. Soltanto i Centri di Assistenza Autorizzati possono effettuare interventi e riparazioni. Nel caso di interventi non eseguiti a regola d'arte, si declina ogni responsabilità per eventuali danni.

Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

Legenda componenti macchina (Pag.2)

- | | |
|----|--|
| 1 | Pannello comandi |
| 2 | Interruttore ON/OFF |
| 3 | Serbatoio acqua |
| 4 | Pomello acqua calda / vapore |
| 5 | Vasca recupero acqua + griglia |
| 6 | Gruppo erogatore caffè |
| 7 | Tubo vapore (pannarello) |
| 8 | Cavo alimentazione |
| 9 | Misurino per caffè macinato |
| 10 | Portafiltro pressurizzato |
| 11 | Filtro "Crema perfetta" per caffè macinato (unico per l'erogazione di 1 o 2 caffè) |
| 12 | Cappuccinatore (opzionale) |
| 13 | Perno erogazione |
| 14 | Filtro "Crema perfetta" per caffè in cialde |
| 15 | Led caffè / acqua - "Pronto macchina" |
| 16 | Led "Pronto vapore" |
| 17 | Pomello di selezione |

4 INSTALLAZIONE

Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle "Norme di sicurezza" riportate nel cap. 3.

4.1 Imballaggio

L'imballaggio originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.

4.2 Avvertenze d'installazione

Prima di installare la macchina, attenersi alle seguenti prescrizioni di sicurezza:

- sistemare la macchina in un luogo sicuro;
- accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina;
- evitare che la macchina venga collocata su superfici molto calde o vicino a fiamme libere.

La macchina per caffè è ora pronta per essere collegata alla rete elettrica.



Nota: si consiglia di lavare i componenti prima del loro primo utilizzo e/o dopo un periodo d'inutilizzo.

4.3 Collegamento della macchina



La corrente elettrica può essere pericolosa! Di conseguenza, attenersi sempre scrupolosamente alle norme di sicurezza. Non usare mai cavi difettosi! I cavi e le spine difettosi devono essere sostituiti immediatamente da Centri di Assistenza Autorizzati.

La tensione dell'apparecchio è stata impostata in fabbrica. Verificare che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta d'identificazione posta sul fondo dell'apparecchio.

- Verificare che l'interruttore ON/OFF (2) non sia premuto prima di collegare la macchina alla rete elettrica.
- Inserire la spina in una presa di corrente a parete di tensione adeguata.

4.4 Serbatoio acqua

- (Fig.1) - Estrarre il serbatoio dell'acqua (3).
- (Fig.2) - Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile evitando di immetterne una quantità eccessiva.
- (Fig.1) - Inserire il serbatoio assicurandosi di riposizionarlo correttamente nella sua sede.



Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca potabile non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

4.5 Caricamento del circuito

Prima di ogni messa in funzione, dopo che la macchina non è stata usata per molto tempo e dopo aver erogato vapore, il circuito della macchina deve essere ricaricato.

- (Fig.3) - Premere l'interruttore ON/OFF (2).
- (Fig.4) - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.
- (Fig.5) - Aprire il pomello (4) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso antiorario.
- (Fig.6) - Portare il pomello di selezione (17) nella posizione "☐".
- Attendere che dal tubo vapore (pannarello) fuoriesca un getto regolare d'acqua.
- (Fig.6) - Portare il pomello di selezione (17) nella posizione "●".
- Chiudere il pomello (4) "acqua calda/vapore" ruotandolo in senso orario. Rimuovere il contenitore.

La macchina ora è pronta per la messa in funzione; per i dettagli di funzionamento per l'erogazione del caffè e del vapore si rimanda ai capitoli relativi.

4.6 Regolazione vasca recupero acqua

La vasca di recupero acqua può essere regolata per adattarsi alle dimensioni delle tazzine o delle tazze utilizzate.

Per regolare l'altezza della vasca di recupero acqua procedere come segue:

- (Fig.24) - Sollevare la vasca di recupero acqua e sfilare la griglia.
- (Fig.25) - Sfilare il supporto posto sotto alla vasca.
- (Fig.26 - 27) - Ruotare il supporto e posizionarlo nella macchina da caffè.
- (Fig.28) - Sistemare la vasca di recupero acqua sopra al supporto e riposizionare la griglia.

5 EROGAZIONE DEL CAFFÈ



Attenzione! Durante l'erogazione del caffè è vietato disinserire il portafiltro pressurizzato ruotandolo manualmente in senso orario. Pericolo d'ustioni.

- Durante questa operazione, il led (15) "pronto macchina" può accendersi e spegnersi; tale funzionamento deve essere considerato normale e non un'anomalia.
- Assicurarci, prima dell'uso, che il pomello (4) acqua calda/vapore sia chiuso e che il serbatoio acqua della macchina contenga una quantità d'acqua sufficiente.
- **(Fig.3)** - Premere l'interruttore ON/OFF (2).
- Attendere che il led (15) "pronto macchina" si accenda, ora la macchina è pronta per l'erogazione del caffè.

5.1 Con caffè macinato

- **(Fig.7)** - Inserire il perno (13) nel portafiltro pressurizzato (10).
- **(Fig.8A)** - Inserire il filtro "Crema perfetta" per caffè macinato (11).
- **(Fig.11)** - Inserire dal basso il portafiltro nel gruppo erogazione (6).
- **(Fig.12)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- **(Fig.14)** - Preriscaldare il portafiltro pressurizzato portando il pomello di selezione (17) nella posizione "☺"; l'acqua comincerà ad uscire dal portafiltro pressurizzato (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).
- Dopo aver fatto scorrere 50cc di acqua, portare il pomello di selezione (17) nella posizione "●" per fermare l'erogazione.
- **(Fig.16)** - Togliere il portafiltro dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra e vuotare l'acqua residua. Con lo speciale filtro (11) di cui è dotata la macchina, non occorre cambiare filtro per ottenere uno o due caffè.
- **(Fig.9A)** - Versare 1-1,5 misurini per il caffè singolo o 2 misurini rasi per il caffè doppio; pulire il bordo del portafiltro dai residui di caffè.
- **(Fig.11)** - Inserire dal basso il portafiltro (10) nel gruppo erogazione (6).
- **(Fig.12)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- **(Fig.13)** - Prelevare 1 o 2 tazzine preriscaldate e posizionarle sotto al portafiltro pressurizzato; verificare che siano correttamente sistemate sotto ai fori d'uscita caffè.
- **(Fig.14)** - Ruotare il pomello di selezione (17) nella posizione "☺".
- Raggiunta la quantità di caffè desiderata, ruotare il pomello di selezione (17) nella posizione "●" per fermare l'erogazione del caffè. Al termine dell'erogazione attendere qualche secondo; prelevare le tazzine con il caffè **(Fig.15)**.
- **(Fig.16)** - Estrarre il portafiltro pressurizzato e vuotarlo dai fondi residui.



Nota: nel portafiltro rimane una piccola quantità di acqua; questo è normale ed è dovuto alle caratteristiche del portafiltro.



Nota importante: Il filtro "Crema Perfetta" deve essere mantenuto pulito per garantire un perfetto risultato. Lavare giornalmente a fine utilizzo. Nel caso in cui si notasse un malfunzionamento nell'erogazione del caffè, lasciare il filtro in un contenitore con acqua calda per 30 minuti; successivamente sciacquarlo con acqua corrente ed effettuare una nuova erogazione.

5.2 Con caffè in cialde

- **(Fig.10)** - Togliere, utilizzando un cucchiaino da caffè, il filtro "Crema perfetta" per caffè macinato (11) dal portafiltro pressurizzato (10).
- **(Fig.7)** - Inserire il perno (13) nel portafiltro pressurizzato (10).
- **(Fig.8B)** - Inserire il filtro "Crema perfetta" per cialde (14) nel portafiltro pressurizzato (10).
- **(Fig.11)** - Inserire dal basso il portafiltro pressurizzato nel gruppo erogazione (6).
- **(Fig.12)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- **(Fig.14)** - Preriscaldare il portafiltro pressurizzato portando il pomello di selezione (17) nella posizione "☺"; l'acqua comincerà ad uscire dal portafiltro pressurizzato (questa operazione si rende necessaria solo per il primo caffè).
- Dopo aver fatto scorrere 50cc di acqua, portare il pomello di selezione (17) nella posizione "●" per fermare l'erogazione d'acqua calda.
- **(Fig.16)** - Togliere il portafiltro pressurizzato dalla macchina ruotandolo da destra verso sinistra vuotarla avendo cura di non togliere il filtro.
- **(Fig.9B)** - Inserire la cialda nel portafiltro; assicurarsi che la carta della cialda non fuoriesca dal portafiltro.
- **(Fig.11)** - Inserire dal basso il portafiltro pressurizzato nel gruppo erogazione (6).
- **(Fig.12)** - Ruotare il portafiltro da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
- Prelevare 1 tazzina preriscaldata e posizionarla sotto al portafiltro; verificare che sia correttamente sistemata sotto ai fori d'uscita caffè.
- **(Fig.14)** - Ruotare il pomello di selezione (17) nella posizione "☺".
- Quando è stato raggiunta la quantità di caffè desiderata, ruotare il pomello di selezione (17) nella posizione "●" per fermare l'erogazione del caffè; prelevare la tazzina con il caffè.
- **(Fig.16)** - Al termine dell'erogazione attendere qualche secondo, estrarre il portafiltro e smaltire la cialda utilizzata.



Nota importante: Il filtro "Crema Perfetta" deve essere mantenuto pulito per garantire un perfetto risultato. Lavare giornalmente a fine utilizzo. Nel caso in cui si notasse un malfunzionamento nell'erogazione del

caffè, lasciare il filtro in un contenitore con acqua calda per 30 minuti; successivamente sciacquarlo con acqua corrente ed effettuare una nuova erogazione.

6 SCELTA DEL TIPO DI CAFFÈ - CONSIGLI

In linea di massima si possono utilizzare tutti i tipi di caffè esistenti in commercio. Tuttavia, il caffè è un prodotto naturale ed il suo gusto cambia in funzione dell'origine e della miscela; è preferibile quindi provarne vari tipi, al fine di trovare quello che meglio si addice ai gusti personali. Per migliori risultati si consiglia comunque di utilizzare miscele espressamente preparate per macchine espresso. Il caffè dovrebbe sempre fuoriuscire regolarmente dal portafiltro pressurizzato senza gocciolare. La velocità di fuoriuscita del caffè può essere modificata cambiando leggermente la dose del caffè nel filtro e/o utilizzando caffè con un grado di macinatura differente. Per un miglior risultato in tazza e per facilità di pulizia e preparazione, Saeco consiglia l'utilizzo di caffè in cialde monodose contrassegnate dal marchio ESE.



PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE RELATIVA ALL'EROGAZIONE DEL VAPORE O DELL'ACQUA CALDA VERIFICARE CHE IL TUBO VAPORE (PANNARELLO) SIA ORIENTATO SOPRA LA VASCA RECUPERO ACQUA.

7 ACQUA CALDA

Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- (Fig.3) - Premere l'interruttore ON/OFF (2).
- Attendere che il led (15) "pronto macchina" si accenda; ora la macchina è pronta.
- (Fig.18) - Sistemare un contenitore o un bicchiere da tè sotto al tubo vapore (pannarello).
- (Fig.5) - Aprire il pomello (4).
- (Fig.6) - Portare il pomello di selezione (17) nella posizione "☕".
- Quando è stata prelevata la quantità desiderata di acqua calda, portare il pomello di selezione (17) nella posizione "●".
- (Fig.5) - Chiudere il pomello (4)
- Prelevare il contenitore con l'acqua calda.

8 VAPORE / CAPPUCCINO

Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

- (Fig.3) - Premere l'interruttore ON/OFF (2).
- Attendere che il led (15) "pronto macchina" si accenda.
- (Fig.19) - Portare il pomello di selezione (17) nella posizione "☕".
- Attendere che il led (16) si accenda; a questo punto la macchina è pronta per l'erogazione del vapore.
- (Fig.18) - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.
- (Fig.5) - Aprire il pomello (4) per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore (pannarello); in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
- Chiudere il pomello (4) e togliere il contenitore.
- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

i Per garantire un miglior risultato utilizzare latte freddo

- (Fig.20) - Immergere il tubo vapore nel latte e aprire il pomello (4) ruotandolo in senso antiorario; far ruotare lentamente il recipiente contenente il latte, dal basso verso l'alto per rendere uniforme il riscaldamento.

i Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

- Al termine, chiudere il pomello (4); prelevare la tazza con il latte montato.
- (Fig.19) - Portare il pomello di selezione (17) nella posizione "●".
Se entrambi i led sono accesi, la macchina ha una temperatura troppo elevata per l'erogazione del caffè.
- Procedere con il caricamento del circuito descritto nel par.4.5 per rendere operativa la macchina.

i Nota: la macchina è operativa quando il led (15) "pronto macchina" è acceso in modo fisso.

i Nota bene: se non si riesce ad erogare un cappuccino come descritto, si deve ricaricare il circuito come descritto nel par. 4.5 e successivamente ripetere le operazioni.

i Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

- Pulire, dopo questa operazione il tubo vapore con un panno umido.

9 PULIZIA

La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.

- Non immergere la macchina nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie.
- Non utilizzare alcol etilico, solventi e/o agenti chimici aggressivi.
- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua e di riempirlo con acqua fresca.
- **(Fig.21-22)** - Giornalmente, dopo aver riscaldato il latte, smontare la parte esterna del pannarello e lavarla con acqua potabile fresca.
- **(Fig.23)** - Settimanalmente si deve pulire il tubo vapore. Per eseguire questa operazione, si deve:
 - rimuovere la parte esterna del pannarello (per la regolare pulizia);
 - allentare la ghiera (senza toglierla);
 - sfilare la parte superiore del pannarello dal tubo vapore;
 - lavare la parte superiore del pannarello con acqua fresca potabile;
 - lavare il tubo vapore con un panno umido e rimuovere eventuali residui di latte;
 - riposizionare la parte superiore nel tubo vapore (assicurarsi che sia completamente inserita);
 - serrare la ghiera precedentemente allentata.
 Rimontare la parte esterna del pannarello.
- **(Fig.24)** - Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito d'acqua.
- **(Fig.17)** - Per la pulizia del portafiltro pressurizzato procedere come segue:
 - estrarre il filtro, lavarlo con cura con acqua calda.
 - estrarre il perno e lavarlo con cura con acqua calda.
 - lavare l'interno del portafiltro pressurizzato.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.



Nota: non lavare il portafiltro pressurizzato nella lavastoviglie.

10 DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare avviene con l'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 1-2 mesi di utilizzo della macchina e/o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua.



Usare il prodotto decalcificante Saeco (Fig.B). E' stato formulato specificatamente per mantenere al meglio la performance e la funzionalità della macchina per tutta la sua vita, nonché per evitare, se correttamente usato, ogni alterazione del prodotto erogato.



Attenzione! Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.

- **(Fig.1)** - Togliere e vuotare il serbatoio dell'acqua.
- **(Fig.2)** - Miscelare il decalcificante con acqua come specificato sulla confezione del prodotto decalcificante e riempire il serbatoio dell'acqua; inserire il serbatoio nella macchina.
- **(Fig.3)** - Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (2).
- **(Fig.4)** - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.
- **(Fig.5 - 6)** - Aprire il pomello (4) e portare il pomello di selezione (17) nella posizione "☺", per prelevare ad intervalli (una tazza per volta) tutto il decalcificante. Per fermare l'erogazione, portare il pomello di selezione (17) nella posizione "●" e chiudere il pomello (4).
- **(Fig.3)** - Durante i singoli intervalli si deve lasciare agire il decalcificante per circa 10-15 minuti, scollegando la macchina per mezzo dell'interruttore ON/OFF (2). Vuotare il contenitore.
- **(Fig.1 - 2)** - Terminata la soluzione decalcificante, estrarre il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca potabile.
- **(Fig.1)** - Reinserire il serbatoio nella macchina.
- **(Fig.4)** - Inserire un contenitore sotto al tubo vapore.
- **(Fig.5 - 6)** - Aprire il pomello (4) e portare il pomello di selezione (17) nella posizione "☺" per vuotare 2/3 dell'acqua; per fermare l'erogazione portare il pomello di selezione (17) nella posizione "●" e chiudere il pomello (4).
- Lasciare riscaldare la macchina e vuotare il rimanente contenuto del serbatoio dell'acqua agendo come mostrato in precedenza.



La soluzione decalcificante deve essere smaltita secondo quanto previsto dal costruttore e/o dalle norme vigenti nel Paese d'utilizzo.

11 CAPPUCCINATORE (OPZIONALE)

Il cappuccinatore è presente solo su alcuni modelli di macchina; vi consente di preparare dei gustosi cappuccini rendendo più pratica e veloce, ogni operazione.

Per l'installazione si devono eseguire queste semplici operazioni.

- 1 (Fig.29) - Allentare la ghiera posta nella parte superiore del cappuccinatore.
- 2 Inserire completamente il cappuccinatore nel tubo vapore.
- 3 (Fig.30) - Serrare la ghiera.
Per l'utilizzo del cappuccinatore si deve preparare la macchina come descritto nei relativi paragrafi.

Prima di utilizzare gli accessori consigliamo di lavarli con acqua corrente; (Fig.31-32) immergere il tubo d'aspirazione in un contenitore di acqua fresca ed erogare una piccola quantità di vapore (consultare le relative istruzioni); questo consentirà di garantire una perfetta pulizia prima dell'utilizzo.

i Per la pulizia del cappuccinatore, aspirare dell'acqua pulita per eseguire la pulizia del tubo d'aspirazione.

Durante la preparazione della macchina, se possibile, preparare un contenitore apposito con il latte da utilizzare oppure servirsi direttamente del contenitore del latte; posizionarlo a fianco della macchina.

- (Fig.33) - Immergere il tubo d'aspirazione nel latte appena preparato.
- (Fig.34) - Erogare vapore come descritto nel paragrafo 8; agire sul perno per modificare la schiuma del latte. Per una maggiore schiuma sollevare delicatamente il perno.
- Dopo aver preparato il cappuccino, immergere il tubo d'aspirazione in un contenitore contenente acqua pulita ed erogare vapore. Quando esce acqua chiara, il cappuccinatore è pulito. Pulire esternamente il tubo d'aspirazione con un panno umido.

i Settimanalmente il cappuccinatore deve essere smontato e lavato completamente.

Per il lavaggio completo del cappuccinatore procedere come segue:

- (Fig.35) - Estrarre la parte terminale del cappuccinatore dalla propria sede.
- Separare i componenti del cappuccinatore



Attenzione. Non utilizzare il vapore quando la parte terminale del cappuccinatore non è inserita nella sua sede.

- (Fig.36) - Lavare la parte terminale con acqua tiepida. Assicurarsi che non rimangano tracce di sporco all'interno.

Dopo aver lavato i componenti del cappuccinatore, rimontarlo sul raccordo che è rimasto montato sulla macchina.

12 SMALTIMENTO

INFORMAZIONE AGLI UTENTI: ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Guasto	Cause possibili	Rimedio
La macchina non si accende.	Macchina non collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
La pompa è molto rumorosa.	Manca acqua nel serbatoio	Rabboccare con acqua.(par.4.4).
Il caffè è troppo freddo.	Il led (15) "pronto macchina" era spento quando è stato portato il pomello di selezione (17) nella posizione "☕".	Attendere che il led (15) si accenda.
	Portafiltro non inserito per il preriscaldamento (cap. 5).	Preriscaldare il portafiltro.
	Tazzine fredde.	Preriscaldare le tazzine con acqua calda.
Non si forma la schiuma del latte.	Latte non adatto: latte in polvere, latte magro.	Utilizzare latte intero.
Non si riesce a preparare un cappuccino.	Pannarello sporco.	Pulire il pannarello come descritto nel Cap.9.
	Non è più presente vapore nella caldaia.	Ricaricare il circuito (par. 4.5) e ripetere le operazioni descritte nel Cap.8.
Il caffè sgorga troppo velocemente, non si forma la crema.	Troppo poco caffè nel portafiltro.	Aggiungere il caffè (cap. 5).
	Macinatura troppo grossa.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè vecchio o non adatto.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Cialda vecchia o non adatta.	Cambiare la cialda utilizzata.
	Manca un componente nel portafiltro.	Verificare che tutti i componenti siano presenti e correttamente montati.
Il caffè non sgorga o sgorga solo a gocce.	Mancanza di acqua.	Rabboccare con acqua (par.4.4).
	Macinatura troppo fine.	Usare una miscela diversa (cap.6).
	Caffè premuto nel portafiltro.	Smuovere il caffè macinato.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè nel portafiltro.
	Pomello (4) aperto.	Chiudere il pomello (4).
	Macchina calcificata.	Decalcificare la macchina (cap.10).
	Filtro nel portafiltro otturato.	Pulire il filtro (cap.9).
	Cialda non adatta.	Cambiare il tipo di cialda.
Il caffè sgorga dai bordi.	Portafiltro inserito male nel gruppo erogazione caffè.	Inserire correttamente il portafiltro (cap.5).
	Bordo superiore del portafiltro sporco.	Pulire il bordo del portafiltro.
	Cialda inserita in modo errato.	Inserire correttamente la cialda facendo in modo che non esca dal portafiltro.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Ridurre la quantità di caffè utilizzando il misurino.

Per i guasti non contemplati dalla suddetta tabella o in caso che i rimedi suggeriti non li risolvano, rivolgersi ad un centro assistenza.

1 GENERAL INFORMATION

The coffee machine is ideal for brewing 1 or 2 cups of espresso coffee and it is provided with a swivel steam and hot water spout. The controls on the front side of the machine are labelled with easy-to-read symbols. The machine has been designed for household use only. It is not suitable for professional, continuous use.



Warning. No liability is held for damages caused by:

- Improper and inconsistent use of the machine.
- Repairs carried out by anyone other than authorized service centres.
- Tampering with the power cord.
- Tampering with any component of the machine.
- Use of non-original spare parts and accessories.
- Failed descaling and storage at temperatures below 0°C.

In such cases, the warranty is not valid.

1.1 To Facilitate Interpretation



The warning triangle indicates the instructions that are important for user's safety. Please follow these instructions carefully to avoid serious injury!

Illustrations, parts of the machine and control elements are referred to by numbers or letters; in this case please refer to the illustration.



This symbol emphasizes particularly important information to take into greater account for a better use of the machine.

The illustrations corresponding to the text can be found on the first pages of the manual. Please refer to this page while reading the operating instructions.

1.2 How to Use These Operating Instructions

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone who may use the coffee machine.

For further information or in case of problems, please refer to any authorized service centre.

2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product.

Nominal Voltage - Power rating - Power supply
See label on the appliance

Shell material

Plastic

Size (w x h x d) (mm)

270 x 350 x 300

Weight

4 kg

Cord length

1.2 m

Control panel

Front side

Portafilter

Pressurized type

Pannarello

Special for cappuccinos

Water Tank

1.5 litres - Removable type

Pump pressure

15 bar

Boiler

Stainless steel

Safety devices

Thermal fuse

3 SAFETY REGULATIONS



Do not put live parts in contact with water: Danger of short circuit! Overheated steam and hot water may cause scalding! Do not direct the steam or hot water jet towards body parts. Handle the steam/hot water spout with care: Danger of scalding!

Intended Use

The coffee machine is intended for domestic use only. Do not make any technical changes or use the machine for unlawful purposes since this would create serious hazards! The appliance is not for use by persons (included children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with scarce experience and/or competences, unless they are supervised by a person responsible for their safety or they are instructed by him/her to use the machine.

Power Supply

Connect the coffee machine only to a suitable socket. The voltage must correspond to the value shown on the machine's label.

Power Cord

Do not use the coffee machine if the power cord is defective. If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or its customer service centre. Do not run the cord around sharp corners and edges as well as on hot objects and keep it away from oil. Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine. Do not unplug the machine by pulling the power cord or touch the plug with wet hands. Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

Protecting Other People

Prevent children from playing with the machine. Children are not aware of the risks stemming from household appliances. Do not leave the coffee machine packaging within the reach of children.

Danger of Burns

Do not direct the jet of overheated steam and/or hot water towards yourself or other people. Always use the special handles or knobs.

Do not disconnect (remove) the pressurized portafilter during coffee brewing. Hot water drops may spill out of the coffee brew unit during the warming up.

Location

Place the coffee machine in a safe place, where nobody may overturn it or be injured.

Hot water or overheated steam may spill out of the machine: **Danger of scalding!**

Do not keep the machine at a temperature below 0°C; frost may damage the machine.

Do not use the coffee machine outdoors.

Do not place the machine on very hot surfaces and close to open flames in order to prevent its housing from melting or being damaged.

Cleaning

Before cleaning the machine, disconnect it by pressing the ON/OFF button, then pull out the plug from the socket. Wait for the machine to cool down. Do not immerse the machine in water!

It is strictly forbidden to tamper with the internal parts of the machine.

Water left in the tank for several days should not be consumed. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

Space for Operation and Maintenance

To ensure that the coffee machine works properly and efficiently, read the following instructions.

- Choose an even surface.
- Choose an adequately lit and clean location with a socket

within easy reach.

- Allow for a minimum distance from the sides of the machine as shown in **Fig. A**.

Storing the Machine

If the machine is to remain unused for a long time, turn it off and unplug it from the socket. Keep it in a dry place out of children's reach. Shelter it from dust and dirt.

Repairing / Maintenance

In case of failure, faults or a suspected fault after dropping, remove the plug from the socket immediately. Do not operate a faulty machine. Servicing and repairing should be carried out by authorized service centres only. All liability for damages caused by works not carried out in a professional manner is declined.

Fire Safety

In case of fire, use carbon dioxide (CO₂) extinguishers. Do not use water or dry powder extinguishers.

Key to machine components (Page 2)

- | | |
|----|--|
| 1 | Control panel |
| 2 | ON/OFF button |
| 3 | Water Tank |
| 4 | Hot water/steam knob |
| 5 | Drip tray & grill |
| 6 | Coffee brew unit |
| 7 | Steam spout (Pannarello) |
| 8 | Power cord |
| 9 | Ground coffee measuring scoop |
| 10 | Pressurized portafilter |
| 11 | "Crema perfetta" filter for ground coffee
(single piece for 1 or 2 coffee(s)) |
| 12 | Cappuccinatore (optional) |
| 13 | Brewing pin |
| 14 | "Crema perfetta" filter for pods |
| 15 | Coffee/Water light - "Machine ready" |
| 16 | Steam ready light |
| 17 | Selection knob |

4 INSTALLATION

For your and other people safety, follow the "Safety Regulations" in section 3 carefully.

4.1 Packaging

The original packaging has been designed to protect the machine during transport. We recommend keeping the packaging for future transport.

4.2 Installation Instructions

Before installing the machine, read the following safety instructions carefully.

- Put the machine in a safe place.
- Make sure children cannot play with the machine.

- Do not place the machine on hot surfaces or near open flames.

The coffee machine is now ready to be connected to the power supply.

i **Note:** It is recommended to wash the components before using them for the first time and/or after they have not been used for a certain period of time.

4.3 Machine Connection

! Electric power can be dangerous! It is therefore essential to follow the safety regulations carefully. Do not use faulty cords! Faulty cords and plugs must be immediately replaced by authorized service centres.

Appliance voltage has been pre-set by the manufacturer. Make sure that the power voltage matches the indications on the identification plate on the bottom of the appliance.

- Make sure that the ON/OFF button (2) is not pressed before connecting the machine to the power supply.
- Fit the plug into a wall socket with suitable power voltage.

4.4 Water Tank

- (Fig.1) - Remove the water tank (3).
- (Fig.2) - Rinse the water tank and fill it with fresh drinking water taking care not to overfill it.
- (Fig.1) - Insert the water tank making sure that it has properly been replaced in its former seat.

! Use only fresh, non-sparkling drinking water to fill the tank. Hot water, as well as any other liquid, may damage the tank. Do not turn on the machine with empty water tank: make sure there is enough water in the tank.

4.5 Circuit Priming

Before starting the machine after a long period of inactivity and after ejecting steam, the machine circuit needs to be primed.

- (Fig.3) - Press the ON/OFF button (2).
- (Fig.4) - Place a container under the steam spout.
- (Fig.5) - Open the "hot water/steam" knob (4) by turning it anticlockwise.
- (Fig.6) - Switch the selection knob to the "☕" position (17).
- Wait until a steady jet of water flows out of the steam spout (Pannarello).
- (Fig.6) - Switch the selection knob to the "●" position (17).
- Close the "hot water/steam" knob (4) by turning it clockwise. Remove the container.

The machine is now ready to operate. Please see the related sections for coffee brewing operating details.

4.6 Drip Tray Adjustment

The drip tray can be adjusted according to the cup size.

To adjust the drip tray height, do as follows.

- (Fig.24) - Lift the drip tray and remove the grill.
- (Fig.25) - Remove the support under the drip tray.
- (Fig.26 - 27) - Rotate the support and place it in the coffee machine.
- (Fig.28) - Put the drip tray on the support and replace the grill.

5 COFFEE BREWING

! Warning! During the coffee brewing, do not remove the pressurized portafilter by manually turning it clockwise. Danger of burns.

- During this operation, the "machine ready" light (15) may flash; this is to be considered a standard and not a faulty operating mode.
- Before using the machine, make sure that the hot water/steam knob (4) is closed and that there is enough water in the tank.
- (Fig.3) - Press the ON/OFF button (2).
- Wait until the "machine ready" light (15) turns on. The machine is now ready for coffee brewing.

5.1 Using Ground Coffee

- (Fig.7) - Insert the pin (13) into the pressurized portafilter (10).
- (Fig.8A) - Insert the "Crema perfetta" filter for ground coffee (11).
- (Fig.11) - Insert the portafilter into the brew unit from the bottom (6).
- (Fig.12) - Turn the portafilter from left to right until it locks in place.
- (Fig.14) - Preheat the pressurized portafilter by switching the selection knob (17) to the "☕" position until some water spills out of it. This is to be done only for the first coffee brewing.
- When 50cc of water have flowed out, switch the selection knob (17) to the "●" position in order to stop brewing.
- (Fig.16) - Remove the portafilter from the machine by turning it from right to left and drain any water left. There is no need to change the filter to make one or two coffees, since the machine is equipped with a special filter (11).
- (Fig.9A) - Add 1- 1.5 measuring scoop for single coffee and 2 measuring scoops for double coffee. Remove any coffee residues from the rim of the filter.
- (Fig.11) - Insert the portafilter (10) into the brew unit from the bottom (6).
- (Fig.12) - Turn the portafilter from left to right until it locks in place.
- (Fig.13) - Take 1 or 2 preheated cups and place them under the pressurized portafilter. Make sure that they are correctly placed under the coffee dispensing holes.

- (Fig.14) - Turn the selection knob (17) to the "☕" position.
- When the desired quantity of coffee has been obtained, turn the selection knob (17) to the "●" position in order to stop coffee brewing. Wait a few second after brewing has stopped, then remove the cups of coffee (Fig. 15).
- (Fig.16) - Remove the pressurized portafilter and empty the remaining coffee residues.

i Note: If a small quantity of water remains in the portafilter; this is absolutely normal and is due to the portafilter features.

i Important note: The "Crema Perfetta" filter should be kept clean to guarantee perfect results. Clean daily after use. If you experience a malfunction in the coffee brewing process, leave the filter in a container of hot water for 30 minutes, then rinse under running water and try again.

5.2 Using Coffee Pods

- (Fig.10) - Use a coffee spoon to remove the "Crema perfetta" filter for ground coffee (11) from the pressurized filter holder (10).
- (Fig.7) - Insert the pin (13) into the pressurized filter holder (10).
- (Fig.8B) - Insert the "Crema perfetta" filter for pods (14) into the pressurized filter holder (10).
- (Fig.11) - Insert the portafilter into the brew unit from the bottom (6).
- (Fig.12) - Turn the portafilter from left to right until it locks in place.
- (Fig. 14) - Preheat the pressurized portafilter by switching the selection knob (17) to the "☕" position until some water spills out of it. This is to be done only for the first coffee brewing.
- When 50cc of water have flowed out, switch the selection knob (17) to the "●" position in order to stop hot water dispensing.
- (Fig.16) - Remove the pressurized portafilter from the machine by turning it from right to left. Be careful not to remove the filter.
- (Fig.9B) - Insert the pod into the portafilter and make sure the paper of the pod does not overhang the portafilter.
- (Fig.11) - Insert the portafilter into the brew unit from the bottom (6).
- (Fig.12) - Turn the portafilter from left to right until it locks in place.
- Take 1 preheated cup and place it under the portafilter; make sure that it is correctly placed under the coffee dispensing holes.
- (Fig.14) - Turn the selection knob (17) to the "☕" position.
- When the desired quantity of coffee has been obtained, turn the selection knob (17) to the "●" position in order to stop coffee brewing, then remove the coffee cup.
- (Fig.16) - Wait a few seconds after brewing, then remove

the portafilter and dispose of the used pod.

i Important note: The "Crema Perfetta" filter should be kept clean to guarantee perfect results. Clean daily after use. If you experience a malfunction in the coffee brewing process, leave the filter in a container of hot water for 30 minutes, then rinse under running water and try again.

6 TIPS FOR CHOOSING COFFEE

As a general rule any type of coffee available on the market can be used. However, coffee is a natural product and its flavour changes according to its origin and blend; it is therefore a good idea to try different types of coffee in order to find the most suited to your personal taste. For optimal results, however, we recommend using espresso machine blends. As a rule, Coffee should always come out of the portafilter without any dripping. The speed of coffee dispensing can be modified by slightly changing the amount of coffee in the filter and/or by using a different coffee grind. Saeco recommends using single-dose coffee pods marked ESE for a tasty coffee and easier cleaning and preparing.



⚠ BEFORE USING THE HOT WATER/STEAM JET, MAKE SURE THAT THE STEAM SPOUT (PANNARELLO) IS POSITIONED OVER THE DRIP TRAY.

7 HOT WATER

⚠ Danger of scalding! When brewing starts, spurts of hot water may come out. The spout can reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

- (Fig.3) - Press the ON/OFF button (2).
- Wait until the "machine ready" light (15) turns on. The machine is now ready.
- (Fig.18) - Place a container or a teacup under the steam spout (Pannarello).
- (Fig.5) - Open the knob (4).
- (Fig.6) - Switch the selection knob to the "☕" position (17).
- When the desired quantity of hot water has been dispensed, set the selection knob (17) to the "●" position.
- (Fig.5) - Close the knob (4).
- Remove the container with hot water.

8 STEAM / CAPPUCCINO



Danger of scalding! When brewing starts, spurts of hot water may come out. The spout can reach high temperatures: do not touch it with bare hands.

- (Fig.3) - Press the ON/OFF button (2).
- Wait until the "machine ready" (15) light turns on.
- (Fig.19) - Switch the selection knob (17) to the "☕" position.
- Wait until the light (16) turns on. The machine is now ready for steam ejection.
- (Fig.18) - Place a container under the steam spout.
- (Fig.5) - Open the knob (4) for a few seconds, so that remaining water flows out of the steam spout (Pannarello). In a short time only steam will come out.
- Close the knob (4) and remove the container.
- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare your cappuccino with cold milk.



Use cold milk to get a better result.

- (Fig.20) - Immerse the steam spout in the milk and open the knob (4) by turning it anticlockwise. Turn the milk container with slow upward movements so that it warms up evenly.



A maximum steam brewing of 60 seconds is recommended.

- When brewing ends, close the knob (4) and remove the cup with the frothed milk.
- (Fig.19) - Switch the selection knob (17) to the "●" position.
If both lights are on and the machine has reached a too high temperature to brew coffee, prime the circuit as described in section 4.5 to make the machine ready for use.



Note: The machine is ready when the "machine ready" light (15) is permanently on.



Note: If brewing a cappuccino as described is not possible, prime the circuit as explained in Section.5, then repeat the procedure.



The same procedure can be used to heat other beverages.

- After this operation, clean the steam spout with a wet cloth.

9 CLEANING

Maintenance and cleaning may only be carried out when the machine has cooled down and has been disconnected from the power supply.

- Do not immerse the machine in water nor place any of its parts in a dishwasher.
- Do not use spirit, solvents and/or aggressive chemical agents.
- We recommend cleaning the water tank and filling it up with fresh water daily.
- (Fig.21-22) - Every day, after heating the milk, remove the external part of the Pannarello and wash it with fresh drinking water.
- (Fig.23) - Clean the steam spout weekly. In order to do this, please:
 - Remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning).
 - Loosen the ring nut (without removing it).
 - Remove the upper part of the Pannarello from the steam spout.
 - Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water.
 - Wash the steam spout with a wet cloth and remove any milk residue.
 - Replace the upper part of the steam spout (make sure it is completely inserted).
 - Tighten the previously loosened ring nut.Reassemble the external part of the Pannarello.
- (Fig.24) - Empty and clean the drip tray daily
- Use a damp and soft cloth to clean the appliance.
- (Fig.17) - Perform the following operations to clean the pressurized filter holder:
 - Remove the filter, wash it thoroughly with hot water.
 - Remove the pin, wash it thoroughly with hot water.
 - Wash the internal part of the pressurized filter holder.
- Do not dry the machine and/or its components in a microwave and/or in a conventional oven.



Note: do not wash the pressurized portafilter in the dishwasher.

10 DESCALING

The formation of limescale inside the appliance is inevitable. It is necessary to descale the machine every 1-2 months of use and/or when you notice a reduction in the water delivery.



Please use Saeco descaling solution in your machine (Fig.B). It has been specifically developed to preserve performance and functionality throughout the lifetime of the machine and to ensure, with regular use, a high quality delivered product.



Warning! Do not use vinegar as a descaling solution.

- (Fig.1) - Remove and empty the water tank.
- (Fig.2) - Mix the descaling solution with water as specified on the descaling solution box and fill the water tank. Fit the tank into the machine.
- (Fig.3) - Turn on the machine by pressing the ON/OFF button (2).
- (Fig.4) - Place a container under the steam spout.
- (Fig.5 - 6) To remove at intervals (one cup at a time) all the descaling solution: open the knob (4) and switch the selection knob (17) to the "☕" position.
- To stop brewing, switch the selection knob (17) to the "●" position and close the knob (4).
- (Fig.3) - During each interval disconnect the machine by pressing the ON/OFF button (2) in order to let the descaling solution take effect for about 10-15 minutes. Empty the container.
- (Fig.1 - 2) - When the descaling solution is finished, remove the water tank, rinse it and fill it with fresh drinking water.
- (Fig.1) - Reinsert the tank into the machine.
- (Fig.4) - Place a container under the steam spout.
- (Fig.5 - 6) - Open the knob (4) and set the selection knob (17) to the "☕" position to empty 2/3 of the water. To stop brewing switch the selection knob (17) to the "●" position and close the knob (4).
- Let the machine warm up and empty the water tank as described above.

i Saeco descaling solution should be disposed of according to the manufacturer instructions and/or the regulations in the country of use.

11 CAPPUCCINATORE (OPTIONAL)

Not all machine models are provided with cappuccinatore. The cappuccinatore allows you to easily and quickly prepare delicious cappuccinos.

Follow these simple instructions to install it.

- 1 (Fig.29) - Loosen the ring nut on the upper part of the cappuccinatore.
- 2 Insert the cappuccinatore completely into the steam spout.
- 3 (Fig.30) - Tighten the ring nut.
To use the cappuccinatore, prepare the machine as described in the related sections.

Before using the accessories, we recommend washing them with water (Fig.31-32), immerse the suction pipe in a fresh water container and eject a small quantity of steam (please refer to the related instructions). In this way, the accessories will be perfectly clean before use.

i To clean the cappuccinatore, suck up clean water to clean the suction pipe.

While the machine is getting ready, prepare a special

container with milk or use the milk container. Place it beside the machine.

- (Fig.33) - Immerse the suction pipe in the prepared milk.
- (Fig.34) - Eject steam as described in section 8. Turn the pin to modify the milk froth.
Lift the pin gently to obtain more froth.
- After preparing the cappuccino, immerse the suction pipe into a container with fresh clean water and eject steam. The cappuccinatore is clean when clean water is dispensed. Clean the suction pipe externally with a damp cloth.

i The cappuccinatore must be removed and completely washed once a week.

Wash the cappuccinatore as follows:

- (Fig.35) - Remove the extremity of the cappuccinatore from its seat.
- Separate the cappuccinatore's components.

Warning. Do not use steam when the extremity of the cappuccinatore is not inserted into its seat.

- (Fig.36) - Wash the cappuccinatore extremity with lukewarm water. Make sure no dirt is left inside.

After washing the components of the cappuccinatore, place it back on the coupling located on the machine.

12 DISPOSAL

- Put unused appliances out of service.
- Disconnect the plug from the socket and cut the electrical cord.
- At the end of its life, take the appliance to a suitable waste collection site.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Fault	Possible cause	Solution
The machine does not turn on.	Machine not connected to the power supply.	Connect the machine to the power supply.
The pump is very noisy.	No water in the tank.	Refill with water. (section 4.4).
The coffee is too cold.	The "machine ready" light (15) was off while switching the selection knob (17) to the "☕" position.	Wait until the "machine ready" light (15) turns on.
	The portafilter is not inserted for preheating (section 5).	Preheat the portafilter.
	Cold cups.	Preheat the cups with hot water.
Milk does not froth.	Not suitable milk: powdered milk, low-fat milk.	Use whole milk.
It is not possible to prepare a cappuccino.	Dirty Pannarello.	Clean the Pannarello as described in section 9.
	No steam in the boiler.	Prime the circuit (section 4.5) and repeat the operations described in section 8.
The coffee is dispensed too fast, no foam builds up.	Too little coffee in the portafilter.	Add coffee (section 5).
	Coffee ground is too coarse.	Use a different blend (section 6).
	Coffee is old or not suitable.	Use a different blend (section 6).
	Old or not suitable pod.	Change the pod.
	One component missing in the portafilter.	Make sure that all components are present and that they have been installed properly.
Coffee is not dispensed or dispensed only in drips.	No water.	Refill with water. (section 4.4).
	The grind is too fine.	Use a different blend (section 6).
	Coffee pressed in the portafilter.	Shake the ground coffee.
	Too much coffee in the portafilter.	Reduce the quantity of coffee in the portafilter.
	Knob (4) is open.	Close the knob (4).
	Traces of limestone.	Descale the machine (section 10).
	The filter in the portafilter is clogged.	Clean the filter (Section 9).
	Not suitable pod.	Change type of pod.
Coffee drips from the edges.	The portafilter is incorrectly inserted into the brew unit.	Insert the portafilter correctly (Section 5).
	The upper edge of the portafilter is dirty.	Clean the rim of the portafilter.
	Pod wrongly inserted.	Insert the pod correctly. Make sure it does not come out of the portafilter.
	Too much coffee in the portafilter.	Reduce the quantity of coffee using the measuring scoop.

Please contact an authorized service centre for any faults not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

1 ALLGEMEINES

Die Kaffeemaschine eignet sich für die Zubereitung von 1 oder 2 Tassen Espresso und ist mit einem drehbaren Rohr für die Dampf- und die Heißwasserausgabe ausgestattet. Die Bedienelemente auf der Vorderseite des Geräts sind mit einfach verständlichen Symbolen gekennzeichnet.

Die Maschine wurde für den Einsatz im Haushalt entwickelt und eignet sich daher nicht für den Dauerbetrieb im gewerblichen Einsatz.



Achtung. In folgenden Fällen wird für eventuelle Schäden keine Haftung übernommen:

- Falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Verwendung;
- Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;
- Veränderungen am Netzkabel;
- Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Vorrichtung;
- Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen;
- Fehlende Entkalkung und Lagerung in Räumen bei Temperaturen unter 0°C.

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

1.1 Hinweise zur einfacheren Lektüre



Das Warndreieck weist auf alle wichtigen Anweisungen für die Sicherheit des Benutzers hin. Diese Hinweise

sind strikt zu beachten, um schwere Verletzungen zu vermeiden!

Der Bezug auf Abbildungen, Teile des Geräts oder Bedienelemente usw. erfolgt über Zahlen oder Buchstaben. In diesem Falle wird auf die Abbildung verwiesen.



Mit diesem Symbol werden Informationen gekennzeichnet, auf die besonders geachtet werden muss, um den Betrieb der Vorrichtung zu optimieren.

Die dem Text entsprechenden Abbildungen befinden sich auf der ersten Seite des Handbuchs. Diese Seite ist beim Lesen der vorliegenden Bedienungsanleitung zu berücksichtigen.

1.2 Gebrauch dieser Bedienungsanleitung

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn diese von anderen Personen benutzt wird. Für weitere Informationen oder bei Problemen wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.

2 TECHNISCHE DATEN

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen am Produkt vorzunehmen.

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung
Siehe Typenschild auf dem Gerät

Material des Gerätekörpers
Kunststoff

Abmessungen (L x H x T) (mm)
270 x 350 x 300

Gewicht
4 kg

Kabellänge
1,2 m

Bedienfeld
Auf der Vorderseite

Filterhalter
druckverdichtet

Pannarello
Spezialzubehör für Cappuccinos

Wassertank
1,5 Liter - herausnehmbar

Pumpendruck
15 bar

Durchlauferhitzer
Rostfreier Edelstahl

Sicherheitsvorrichtungen
Thermosicherung

3 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



Die unter Strom stehenden Teile dürfen keinesfalls mit Wasser in Berührung kommen: Kurzschlussgefahr! Der heiße Dampf und das heiße Wasser können Verbrennungen verursachen! Den Dampf- oder Heißwasserstrahl keinesfalls auf Körperteile richten. Die Düse für die Dampf-/Heißwasserausgabe vorsichtig berühren: Verbrennungsgefahr!

Sachgemäßer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Betrieb in Haushalten vorgesehen. Technische Änderungen und unsachgemäßer Gebrauch sind wegen der damit verbundenen Risiken verboten! Die Maschine ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichender Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind oder sie werden im Gebrauch der Maschine geschult.

Stromversorgung

Die Kaffeemaschine darf ausschließlich an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden. Die Spannung muss mit derjenigen übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.

Netzkabel

Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit defektem Netzkabel betrieben werden. Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller oder von dessen Kundendienst ausgetauscht werden. Das Netzkabel darf nicht in Ecken, über scharfe Kanten oder auf sehr heißen Gegenständen verlegt werden. Es sollte vor Öl geschützt werden. Die Kaffeemaschine darf nicht am Kabel getragen oder gezogen werden. Der Stecker darf nicht durch Ziehen am Kabel herausgezogen werden. Er sollte nicht mit nassen Händen berührt werden. Der freie Fall des Netzkabels von Tischen oder Regalen sollte vermieden werden.

Schutz anderer Personen

Kinder beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder können die Gefahrensituationen, die durch Haushaltsgeräte entstehen können, nicht abschätzen. Die für die Verpackung der Maschine benutzten Materialien sollten nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

Verbrennungsgefahr

Den Heißwasser- oder Dampfstrahl keinesfalls auf sich selbst oder auf andere Personen richten. Stets die entsprechenden Griffe benutzen. Der Druckfilterhalter darf keinesfalls während der Ausgabe des Kaffees herausgenommen (abgenommen) werden. Während der Aufheizphase der Brühgruppe besteht die Möglichkeit des Austritts von Tropfen heißen Wassers.

Standort

Die Kaffeemaschine sollte an einem sicheren Ort aufgestellt werden, an dem nicht die Gefahr des Umklippens oder der Verletzung von Personen besteht.

Es besteht die Möglichkeit des Austritts von heißem Wasser oder Dampf: **Verbrennungsgefahr!**

Die Maschine sollte Temperaturen von unter 0°C nicht ausgesetzt werden. Es besteht die Gefahr, dass die Maschine durch gefrierendes Wasser beschädigt wird. Die Kaffeemaschine darf nicht im Freien betrieben werden.

Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen, da das Gehäuse schmelzen oder auf andere Art beschädigt werden könnte.

Reinigung

Bevor die Maschine gereinigt wird, muss die Maschine mit der Taste EIN/AUS ausgeschaltet und dann der Stecker von der Steckdose abgenommen werden. Darüber hinaus abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist. Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen! Der Versuch von Eingriffen im Inneren der Maschine ist strengstens verboten.

Wasser, das einige Tage lang im Wassertank verblieben ist, darf nicht für Lebensmittelzwecke genutzt oder getrunken werden. Den Tank reinigen und mit frischem Trinkwasser füllen.

Raumbedarf für den Betrieb und die Wartung

Für einen korrekten und einwandfreien Betrieb der Kaffeemaschine sollten folgende Empfehlungen berücksichtigt werden:

- Eine ebene Abstellfläche rather auswählen;
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein;
- Gemäß den Angaben in der Abbildung (**Abb.A**) einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen.

Aufbewahrung der Maschine

Wird die Maschine für längere Zeit nicht benutzt, so ist sie auszuschalten und der Stecker ist aus der Steckdose zu ziehen. Die Maschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Vor Staub und Schmutz schützen.

Reparaturen/Wartungsarbeiten

Die Maschine bei Störungen, Defekten oder dem Verdacht auf Defekte nach einem Sturz nicht verwenden und unverzüglich den Netzstecker ziehen. Eine defekte Maschine keinesfalls in Betrieb setzen. Eingriffe und Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisierten Kundendienststellen vorgenommen werden. Im Falle von nicht fachgerecht ausgeführten Eingriffen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt.

Brandschutz

Im Fall eines Brandes einen Kohlenstoffdioxid-Löschers (CO₂) verwenden. Keinesfalls sind Wasser- oder Pulverlöschers einzusetzen.

Legende der Maschinenbestandteile (S. 2)

1	Bedienfeld
2	Schalter EIN/AUS
3	Wassertank
4	Drehknopf Heißwasser/Dampf
5	Wasserauffangschale + Gitter
6	Kaffeebrühgruppe
7	Dampfdüse (Pannarello)
8	Netzkabel
9	Messlöffel für gemahlene Kaffee
10	Druckfilterhalter
11	Filter "Crema perfetta" für gemahlene Kaffee (ein Filter für die Ausgabe von 1 oder 2 Tassen Kaffee)
12	Cappuccinatore (optional)
13	Ausgabebolzen
14	Filter "Crema perfetta" für Kaffee pads
15	LED Kaffee / Wasser - "Maschine bereit"
16	LED "Dampf bereit"
17	Anwahlknopf

4 AUFSTELLUNG

Für Ihre eigene Sicherheit und die der anderen müssen die "Sicherheitsvorschriften" im Kap. 3 strikt eingehalten werden.

4.1 Verpackung

Die Original-Verpackung wurde für den Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt. Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.

4.2 Installationshinweise

Bevor die Maschine installiert wird, müssen die folgenden Sicherheitsvorschriften beachtet werden:

- Die Maschine an einem sicheren Ort aufstellen;
- Sicherstellen, dass Kinder nicht mit der Maschine spielen können;
- Die Maschine nicht auf heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufstellen.

Nun kann die Kaffeemaschine an das Stromnetz angeschlossen werden.



Hinweis: Es wird empfohlen, die Bestandteile vor dem ersten Gebrauch bzw. nach einer längeren Nichtbenutzung zu waschen.

4.3 Anschluss der Maschine



Elektrischer Strom kann gefährlich sein! Aus diesem Grunde müssen die Sicherheitsvorschriften stets strikt beachtet werden. Defekte Kabel dürfen keinesfalls benutzt werden! Beschädigte oder defekte Kabel und Stecker müssen umgehend von einer autorisierten Kundendienststelle ersetzt werden.

Die Spannung des Geräts wurde werkseitig eingestellt. Überprüfen, ob die Netzspannung den auf dem Typenschild auf der Unterseite der Maschine aufgeführten Angaben entspricht.

- Sicherstellen, dass der Schalter EIN/AUS (2) nicht vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz gedrückt wurde.
- Den Stecker in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.

4.4 Wassertank

- (Abb.1) - Den Wassertank (3) herausnehmen.
- (Abb.2) - Den Tank ausspülen und mit frischem Trinkwasser auffüllen. Dabei sollte nicht zuviel Wasser eingefüllt werden.
- (Abb.1) - Den Tank einsetzen und sicherstellen, dass dieser korrekt in seine Aufnahme positioniert wird.



In den Tank stets ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure einfüllen. Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank

beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb gesetzt werden: Sicherstellen, dass im Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.

4.5 Entlüften

Vor jeder Inbetriebnahme muss das System der Maschine neu gefüllt werden, wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde. Gleiches gilt nach der Ausgabe von Dampf.

- (Abb.3) - Den Schalter EIN/AUS (2) drücken.
- (Abb.4) - Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.
- (Abb.5) - Den Drehknopf (4) "Heißwasser/Dampf" öffnen, indem er im Gegenuhrzeigersinn gedreht wird.
- (Abb.6) - Den Anwahlknopf (17) in die Position "☺" stellen.
- Abwarten, bis aus der Dampfdüse (Pannarello) ein regelmäßiger Wasserstrahl austritt.
- (Abb.6) - Den Anwahlknopf (17) in die Position "●" stellen.
- Den Drehknopf (4) "Heißwasser/Dampf" schließen, indem er im Uhrzeigersinn gedreht wird. Den Behälter entfernen.

Die Maschine ist nun betriebsbereit. Für die Einzelheiten für die Ausgabe von Kaffee und Dampf wird auf die entsprechenden Kapitel verwiesen.

4.6 Einstellung Wasserauffangschale

Die Wasserauffangschale kann eingestellt werden, um sie an die Abmessungen der verwendeten Tassen anzupassen.

Für die Höheneinstellung der Wasserauffangschale ist wie folgt vorzugehen:

- (Abb.24) - Die Wasserauffangschale anheben und den Rost herausnehmen.
- (Abb.25) - Die Halterung unter der Schale herausziehen.
- (Abb.26 - 27) - Die Halterung drehen und in der Kaffeemaschine positionieren.
- (Abb.28) - Die Wasserauffangschale auf die Halterung legen und den Rost auflegen.

5 KAFFEEAUSGABE



Achtung! Die Herausnahme des Druckfilterhalters durch Drehung im Uhrzeigersinn von Hand während der Ausgabe des Kaffees ist verboten. Verbrennungsgefahr.

- Während dieses Vorgangs kann sich die LED (15) "Maschine bereit" ein- und ausschalten. Dieser Betrieb ist völlig normal und nicht als Störung zu betrachten.
- Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass der Drehknopf (4) "Heißwasser/Dampf" geschlossen ist und der Wassertank der Maschine eine ausreichende Menge Wasser enthält.
- (Abb.3) - Den Schalter EIN/AUS (2) drücken.
- Warten, bis die LED (15) "Maschine bereit" aufleuchtet. Nun ist die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit.

5.1 Betrieb mit gemahlenem Kaffee

- (Abb.7) - Den Ausgabebolzen (13) in den Druckfilterhalter (10) einsetzen.
- (Abb.8A) - Den Filter "Crema perfetta" für gemahlenen Kaffee (11) einsetzen.
- (Abb.11) - Den Filterhalter von unten in die Brühgruppe (6) einsetzen.
- (Abb.12) - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- (Abb.14) - Den Druckfilterhalter vorwärmen, indem der Anwahlknopf (17) auf Position "☕" gestellt wird. Das Wasser beginnt, aus dem Druckfilterhalter auszuströmen (dieser Vorgang ist lediglich für den ersten Kaffee erforderlich).
- Nachdem 50 cm³ Wasser durchgelaufen sind, wird der Anwahlknopf (17) auf Position "●" gestellt, um die Ausgabe zu stoppen.
- (Abb.16) - Den Filterhalter durch Drehung von rechts nach links aus der Maschine herausnehmen und das darin verbliebene Wasser ausschütten. Mit dem speziellen Filter (11), mit dem die Maschine ausgestattet ist, muss der Filter für die Zubereitung von einem oder zwei Kaffees nicht gewechselt werden.
- (Abb.9A) - 1 oder 1,5 Messlöffel für einen einzelnen Kaffee oder 2 gestrichene Messlöffel für den doppelten Kaffee in den Filter geben. Die Kaffeesterne vom Rand des Filterhalters entfernen.
- (Abb.11) - Den Filterhalter (10) von unten in die Brühgruppe (6) einsetzen.
- (Abb.12) - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- (Abb.13) - 1 oder 2 vorgewärmte Tassen entnehmen und unter den Druckfilterhalter stellen. Überprüfen, ob diese korrekt unter den Kaffeeausgabeöffnungen stehen.
- (Abb. 14) - Den Anwahlknopf (17) in die Position "☕" drehen.
- Nachdem die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, wird der Anwahlknopf (17) auf Position "●" gestellt, um die Ausgabe des Kaffees zu stoppen. Zum Abschluss der

Ausgabe einige Sekunden abwarten, dann die Tassen mit dem Kaffee entnehmen (Abb.15).

- (Abb.16) - Den Druckfilterhalter herausnehmen und den Kaffeesatz entfernen.



Hinweis: im Filterhalter verbleibt eine geringe Menge Wasser. Dies ist normal und auf die Eigenschaften des Filterhalters zurückzuführen.



Wichtiger Hinweis: Der Filter "Crema Perfetta" muss stets sauber gehalten werden, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten. Täglich nach Gebrauch waschen. Sollten Störungen bei der Kaffeeausgabe auftreten, sollte der Filter für einen Zeitraum von 30 Minuten in einen Behälter mit warmen Wasser gelegt werden. Nachfolgend wird er unter laufendem Wasser gespült. Dann kann eine neue Ausgabe vorgenommen werden.

5.2 Betrieb mit Kaffeepads

- (Abb.10) - Unter Verwendung eines Kaffeelöffels den Filter "Crema perfetta" für gemahlenen Kaffee (11) aus dem Druckfilterhalter (10) herausnehmen.
- (Abb.7) - Den Ausgabebolzen (13) in den Druckfilterhalter (10) einsetzen.
- (Abb.8B) - Den Filter "Crema perfetta" für Kaffeepads (14) in den Druckfilterhalter (10) einsetzen.
- (Abb.11) - Den Druckfilterhalter von unten in die Brühgruppe (6) einsetzen.
- (Abb.12) - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- (Abb.14) - Den Druckfilterhalter vorwärmen, indem die Anwahl Taste (17) auf Position "☕" gestellt wird. Das Wasser beginnt, aus dem Druckfilterhalter auszuströmen (dieser Vorgang ist lediglich für den ersten Kaffee erforderlich).
- Nachdem 50 cm³ Wasser durchgelaufen sind, wird der Anwahlknopf (17) auf Position "●" gestellt, um die Ausgabe von heißem Wasser zu stoppen.
- (Abb.16) - Den Druckfilterhalter aus der Maschine nehmen, indem er von rechts nach links gedreht wird. Es sollte darauf geachtet werden, dass der Filter nicht herausgenommen wird.
- (Abb.9B) - Das Kaffeepad in den Filterhalter einlegen. Sicherstellen, dass das Papier des Kaffeepads nicht über den Filterhalter übersteht.
- (Abb.11) - Den Druckfilterhalter von unten in die Brühgruppe (6) einsetzen.
- (Abb.12) - Den Filterhalter von links nach rechts drehen, bis er blockiert.
- 1 vorgewärmte Tasse entnehmen und unter den Filterhalter stellen. Überprüfen, ob diese korrekt unter den Kaffeeausgabeöffnungen steht.
- (Abb.14) - Den Anwahlknopf (17) in die Position "☕" drehen.
- Nachdem die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, wird der Anwahlknopf (17) auf Position "●" gestellt, um die

Ausgabe des Kaffees zu stoppen. Die Tasse mit dem Kaffee entnehmen.

- (Abb.16) - Zum Abschluss der Ausgabe einige Sekunden abwarten, dann den Filterhalter herausnehmen und das verbrauchte Kaffeepad entfernen.

i **Wichtiger Hinweis: Der Filter "Crema Perfetta" muss stets sauber gehalten werden, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten. Täglich nach Gebrauch waschen. Sollten Störungen bei der Kaffeeausgabe auftreten, sollte der Filter für einen Zeitraum von 30 Minuten in einen Behälter mit warmen Wasser gelegt werden. Nachfolgend wird er unter laufendem Wasser gespült. Dann kann eine neue Ausgabe vorgenommen werden.**

6 AUSWAHL DER KAFFEESORTE - EMPFEHLUNGEN

Im Allgemeinen können alle handelsüblichen Kaffeesorten verwendet werden. Dennoch handelt es sich bei Kaffee um ein Naturprodukt und sein Geschmack ist je nach Ursprungsland und Mischung unterschiedlich. Aus diesem Grunde sollten verschiedene Sorten probiert werden, um die Mischung zu ermitteln, die den persönlichen Vorlieben am besten gerecht wird.

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, nur ausdrücklich für die Zubereitung in Espressomaschinen zusammengestellte Mischungen zu verwenden.

Der Kaffee sollte stets gleichmäßig aus dem Druckfilterhalter austreten und dabei keine Tropfen bilden. Die Geschwindigkeit des Austritts des Kaffees kann geändert werden, indem der Umfang der Kaffeeportion im Filter leicht variiert und/oder ein Kaffee mit einem anderen Mahlgrad verwendet wird.

Um ein optimales Ergebnis in der Tasse zu gewährleisten und um die Reinigung und die Zubereitung zu erleichtern, empfiehlt Saeco die Verwendung von Einzelportionen-Kaffeepads mit dem Markenzeichen ESE.



! BEVOR DAMPF ODER HEISSES WASSER AUSGEGEBEN WIRD, MUSS ÜBERPRÜFT WERDEN, OB DIE DAMPFDÜSE ("PANNARELLO") AUF DIE AUFANGSCHALE GERICHTET IST.

7 HEISSWASSER



Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.

- (Abb.3) - Den Schalter EIN/AUS (2) drücken.
- Warten, bis die LED (15) "Maschine bereit" leuchtet; die Maschine ist nun bereit.
- (Abb.18) - Einen Behälter oder ein Teeglas unter die Dampfdüse (Pannarello) stellen.
- (Abb.5) - Den Drehknopf (4) öffnen.
- (Abb.6) - Den Anwahlknopf (17) in die Position "☺" stellen.
- Nach der Entnahme der gewünschten Menge heißen Wassers den Anwahlknopf (17) in Position "●" stellen.
- (Abb.5) - Den Drehknopf (4) schließen.
- Den Behälter mit dem heißen Wasser entnehmen.

8 DAMPF / CAPPUCCINO



Verbrennungsgefahr! Zu Beginn der Ausgabe kann es zu Heißwasserspritzern kommen. Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen: direkte Berührung vermeiden.

- (Abb.3) - Den Schalter EIN/AUS (2) drücken.
- Warten, bis die LED (15) "Maschine bereit" aufleuchtet.
- (Abb.19) - Den Anwahlknopf (17) in die Position "☺" stellen.
- Warten, bis die LED (16) aufleuchtet; nun ist die Maschine für die Dampfausgabe bereit.
- (Abb.18) - Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.
- (Abb.5) - Den Drehknopf (4) kurz öffnen, um das Restwasser aus der Dampfdüse (Pannarello) ausfließen zu lassen; nach kurzer Zeit strömt nur mehr Dampf aus.
- Den Drehknopf (4) wieder schließen und den Behälter entfernen.
- Den Behälter, der für die Cappuccinozubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.



Für ein gutes Ergebnis kalte Milch verwenden

- (Abb.20) - Die Dampfdüse in die Milch tauchen und den Drehknopf (4) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen. Den Behälter mit der Milch langsam von unten nach oben drehen, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.



Es wird empfohlen, die Ausgabe auf maximal 60 Sekunden zu beschränken.

- Abschließend den Drehknopf (4) schließen; die Tasse mit der aufgeschäumten Milch entnehmen.
- (Abb.19) - Den Anwahlknopf (17) in die Position "●" stellen.

Leuchten beide LED auf, ist die Temperatur der Maschine zu hoch für die Ausgabe von Kaffee.

- Die Vorgehensweise für die Ladung des Systems, die im Abschn. 4.5 beschrieben wird, ausführen, um die Maschine betriebsbereit zu machen.

i **Hinweis: die Maschine ist betriebsbereit, wenn die LED (15) "Maschine bereit" dauerhaft aufleuchtet.**

i **Hinweis: wenn es nicht gelingt, den Cappuccino wie beschrieben zuzubereiten, muss das System, wie im Abschnitt 4.5. beschrieben, gefüllt und der Vorgang wiederholt werden.**

i **Auf dieselbe Weise können auch andere Flüssigkeiten erhitzt werden.**

- Nach diesem Vorgang die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen.

9 REINIGUNG

Die Wartung und die Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz getrennt wurde und abgekühlt ist.

- Die Maschine darf nicht in Wasser getaucht werden. Teile der Maschine dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Für die Reinigung sollten kein Äthylalkohol, Lösungsmittel und/oder chemisch aggressive Produkte verwendet werden.
- Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen und mit frischem Trinkwasser zu füllen.
- **(Abb.21-22)** - Den äußeren Bereich des Pannarellos täglich nach dem Erhitzen von Milch abnehmen und mit frischem Trinkwasser waschen.
- **(Abb.23)** - Die Dampfdüse muss wöchentlich gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
 - den äußeren Teil des Pannarellos (für die regelmäßige Reinigung) entfernen;
 - die Nutmutter lockern (ohne sie zu entfernen);
 - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
 - den oberen Bereich des Pannarellos mit frischem Trinkwasser waschen;
 - die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen und eventuelle Milchreste entfernen;
 - den oberen Bereich der Dampfdüse wieder zurücksetzen (sicherstellen, dass er vollständig eingesetzt ist);
 - die zuvor gelockerte Nutmutter wieder festziehen.Den äußeren Bereich des Pannarellos wieder montieren.
- **(Abb.24)** - Die Auffangschale täglich entleeren und reinigen.
- Für die Reinigung des Geräts ein weiches, leicht mit Wasser befeuchtetes Tuch verwenden.

- **(Abb.17)** - Für die Reinigung des Druckfilterhalters ist wie folgt vorzugehen:
 - Den Filter herausnehmen und sorgfältig mit warmem Wasser waschen.
 - Den Bolzen herausnehmen und sorgfältig mit warmem Wasser waschen.
 - Den Innenbereich des Druckfilterhalters waschen.
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung eines Mikrowellen- oder herkömmlichen Backofens trocknen.

i **Hinweis: Der Druckfilterhalter darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**

10 ENTKALKUNG

Beim Gebrauch der Maschine bildet sich Kalk. Die Entkalkung ist nach jeweils 1-2 Betriebsmonaten der Maschine und/oder dann erforderlich, wenn eine Verminderung der Wasserdurchlaufmenge beobachtet wird.

i **Verwenden Sie ausschließlich Saeco Entkalker (Abb.B). Dieser Entkalker wurde speziell für die Saeco Kaffeemaschinen entwickelt, um eine sichere Funktion und eine lange Lebensdauer der Geräte zu gewährleisten. Bei der vorgeschriebener Verwendung ist sichergestellt, dass es zu keiner geschmacklichen Beeinträchtigung der abgegebenen Produkte kommt.**

! Achtung! Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.

- **(Abb. 1)** - Den Wassertank entfernen und leeren.
- **(Abb. 2)** - Den Entkalker gemäß der Angaben auf der Verpackung des Produktes zur Entkalkung mit Wasser mischen und den Wassertank füllen. Den Tank in die Maschine einsetzen.
- **(Abb.3)** - Die Maschine durch Druck des Schalters EIN/AUS (2) einschalten.
- **(Abb.4)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.
- **(Abb.5 - 6)** Den Drehknopf (4) öffnen und den Anwahlknopf (17) in die Position "☕" stellen, um nach und nach (jeweils eine Tasse) die gesamte Entkalkungsflüssigkeit auszugeben.
Um die Ausgabe zu stoppen, wird der Anwahlknopf (17) in die Position "●" gestellt, und der Drehknopf (4) geschlossen.
- **(Abb.3)** - Während der einzelnen Intervalle muss der Entkalker ca. 10-15 Minuten lang einwirken. Hierfür wird die Maschine über den Schalter EIN/AUS (2) abgeschaltet. Den Behälter leeren.
- **(Abb.1 - 2)** - Nach Abschluss des Durchlaufs der Entkalkerlösung den Wassertank herausnehmen, spülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
- **(Abb.1)** - Den Tank wieder in die Maschine einsetzen.
- **(Abb.4)** - Einen Behälter unter die Dampfdüse stellen.
- **(Abb.5 - 6)** - Den Drehknopf (4) öffnen und den An-

wahlknopf (17) in die Position "☕" stellen, um 2/3 der Wassermenge auszugeben. Um die Ausgabe zu stoppen, wird der Anwahlknopf (17) in die Position "●" gestellt, und der Drehknopf (4) geschlossen.

- Die Maschine aufheizen lassen und den restlichen Inhalt des Wassertanks wie zuvor beschrieben ausgeben.

i Die Entsorgung der für die Entkalkung verwendeten Lösung muss gemäß den Vorgaben des Herstellers oder den im Benutzerland geltenden Vorschriften erfolgen.

11 CAPPUCCINATORE (OPTIONAL)

Der Cappuccinatore ist lediglich auf einigen Maschinenmodellen vorhanden. Mit dem Cappuccinatore können leckere Cappuccinos ganz einfach und schnell zubereitet werden.

Für die Installation sind einige einfache Arbeitsschritte auszuführen:

- 1 (Abb.29) - Die Nutmutter im oberen Bereich des Cappuccinatore lösen.
- 2 Den Cappuccinatore vollständig auf die Dampfdüse aufstecken.
- 3 (Abb.30) - Die Nutmutter anziehen.
Auf die Benutzung des Cappuccinatore muss die Maschine gemäß der Beschreibungen in den entsprechenden Abschnitten vorbereitet werden.

Vor der Verwendung des Zubehörs wird empfohlen, dieses unter fließendem Wasser zu reinigen, (Abb.31-32). Den Ansaugschlauch in einen Behälter mit frischem Wasser einstecken und eine kleine Dampfmenge ausgeben (siehe entsprechende Hinweise). Dadurch kann das Zubehör vor der Benutzung optimal gereinigt werden.

i Um den Cappuccinatore zu reinigen, wird sauberes Wasser für die Reinigung des Ansaugschlauchs angesaugt.

Während der Vorbereitung der Maschine sollte, soweit möglich, ein entsprechender Behälter mit Milch bereitgestellt werden. Es besteht jedoch auch die Möglichkeit, direkt den Milchbehälter zu verwenden. Diesen neben der Maschine abstellen.

- (Abb.33) - Den Ansaugschlauch in die soeben vorbereitete Milch eintauchen.
- (Abb.34) - Dampf ausgeben, wie im Abschnitt 8 beschrieben. Die Veränderung des Milchschaums erfolgt über den Bolzen.
Für mehr Schaum wird der Bolzen leicht nach oben gedrückt.
- Nach der Zubereitung eines Cappuccinos wird der Ansaugschlauch in einen Behälter mit sauberem Wasser eingesteckt und Dampf ausgeben. Wenn sauberes

Wasser austritt, ist der Cappuccinatore sauber. Den Ansaugschlauch außen mit einem feuchten Tuch reinigen.

i Der Cappuccinatore sollte einmal wöchentlich auseinander gebaut und vollständig gereinigt werden.

Für die vollständige Reinigung des Cappuccinatore ist wie folgt vorzugehen:

- (Abb.35) - Das Endstück des Cappuccinatore aus der Aufnahme ziehen.
- Die Komponenten des Cappuccinatore zur Seite legen.

! Achtung. Den Dampf nicht verwenden, wenn das Endstück des Cappuccinatore nicht in die Aufnahme eingesetzt ist.

- (Abb.36) - Das Endstück mit lauwarmem Wasser waschen. Sicherstellen, dass kein Schmutz im Inneren verbleibt.

Nach der Reinigung der Bestandteile des Cappuccinatore wird dieser wieder auf dem Anschlussstutzen montiert, der auf der Maschine verblieben ist.

12 ENTSORGUNG

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.
Die Pumpe ist sehr laut.	Wasser im Tank fehlt.	Füllen Sie Wasser nach (Abschn. 4.4).
Der Kaffee ist zu kalt.	Die LED (15) "Maschine bereit" war ausgeschaltet, als der Anwahlknopf (17) in die Position "☕" gestellt wurde.	Warten, bis die LED (15) aufleuchtet.
	Filterhalter zum Vorwärmen nicht eingesetzt (Kap. 5).	Wärmen Sie den Filterhalter vor.
	Tassen kalt.	Wärmen Sie die Tassen mit heißem Wasser vor.
Es bildet sich kein Schaum auf der Milch.	Milch nicht geeignet: Milchpulver, Magermilch.	Verwenden Sie Vollmilch.
	Pannarello verschmutzt.	Reinigen Sie den Pannarello wie im Kap. 9 beschrieben.
Die Zubereitung des Cappuccinos gelingt nicht.	Es ist kein Dampf mehr im Durchlauferhitzer.	Füllen Sie das System (Abschn. 4.5) und wiederholen Sie die im Kap. 8 beschriebenen Schritte.
Der Kaffee sprudelt zu schnell heraus, es bildet sich keine Crema.	Zu wenig Kaffee im Filterhalter.	Mehr Kaffee einfüllen (Kap. 5).
	Der Mahlgrad ist zu grob.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6)
	Der Kaffee ist alt oder nicht geeignet.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6)
	Alter oder ungeeigneter Kaffeepad.	Wechseln Sie den verwendeten Kaffeepad.
	Im Filterhalter fehlt ein Bestandteil.	Überprüfen, ob alle Bestandteile vorhanden sind und korrekt montiert wurden.
Der Kaffee läuft nicht oder nur tropfenweise heraus.	Wasser fehlt.	Füllen Sie Wasser nach (Abschn. 4.4).
	Der Mahlgrad ist zu fein.	Verwenden Sie eine andere Kaffeemischung (Kap. 6)
	Kaffee im Filterhalter zu fest angedrückt.	Lockern Sie den gemahlene Kaffee.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge im Filterhalter.
	Drehknopf (4) offen.	Schließen Sie den Drehknopf (4).
	Maschine verkalkt.	Entkalken Sie die Maschine (Kap. 10).
	Filter im Filterhalter verstopft.	Reinigen Sie den Filter (Kap. 9).
	Kaffeepad nicht geeignet.	Wechseln Sie die Kaffeepadsorte.
Der Kaffee läuft über die Ränder.	Der Filterhalter wurde nicht korrekt in die Brühgruppe eingesetzt.	Setzen Sie den Filterhalter korrekt ein (Kap. 5).
	Oberer Rand des Filterhalters verschmutzt.	Reinigen Sie den Rand des Filterhalters.
	Kaffeepad falsch eingelegt.	Legen Sie den Kaffeepad richtig ein und achten Sie darauf, dass er nicht über den Filterhalter hinausragt.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Reduzieren Sie die Kaffeemenge mit einem Messlöffel.

Bei Störungen, die nicht in der oben aufgeführten Tabelle behandelt werden oder in Fällen, in denen die empfohlenen Vorgehensweisen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich bitte an eine Kundendienststelle.

1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est appropriée pour la préparation d'une ou de deux tasses de café expresso. Elle est équipée d'une buse orientable pour la distribution de la vapeur et de l'eau chaude. Les commandes sur la façade de l'appareil sont marquées par des symboles faciles à comprendre.

Cette machine a été conçue pour un usage domestique et n'est pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.



Attention. La société décline toute responsabilité pour les éventuels dommages se produisant en cas de :

- Usage impropre non conforme aux utilisations prévues ;
- Réparations non effectuées auprès des centres d'assistance agréés ;
- Altération du câble d'alimentation ;
- Altération de n'importe quel composant de la machine ;
- Utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non d'origine ;
- Défaut de détartrage et stockage au-dessous de 0°C.

Dans tous ces cas, la garantie cesse d'exister.

1.1 Pour faciliter la lecture



Le triangle d'avertissement indique toutes les instructions à retenir pour la sécurité de l'utilisateur. Respecter attentivement ces indications afin d'éviter de graves blessures !

Les images, les parties de l'appareil, les éléments de commande, etc. sont marqués par des lettres ou des chiffres. Dans ce cas, consulter les images.



Ce symbole met en évidence les informations importantes pour une meilleure utilisation de la machine.

Les images correspondant au texte se trouvent dans les premières pages du manuel. Consulter cette page pendant la lecture du mode d'emploi.

1.2 Utilisation de ce mode d'emploi

Garder ce mode d'emploi dans un endroit sûr. Le joindre à la machine à café pour tout éventuel changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes, s'adresser aux centres d'assistance agréés.

2 DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation
Voir plaquette placée sur l'appareil

Matériau du châssis

Plastique

Dimensions (l x h x p) (mm)

270 x 350 x 300

Poids

4 kg

Longueur du câble

1,2 m

Bandeau de commande

En façade

Porte-filtre

Pressurisé

Pannarello

Spécial pour les cappuccinos

Réservoir à eau

1,5 litres - Amovible

Pression de la pompe

15 bars

Chaudière

Acier inoxydable

Dispositifs de sécurité

Coupe-circuit thermique

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! La vapeur surchauffée et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps, toucher la buse de vapeur/d'eau chaude en faisant très attention : danger de brûlures !

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et toute utilisation impropre sont interdites car elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

Alimentation secteur

La machine à café ne peut être branchée que sur une prise de courant appropriée. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.

Câble d'alimentation

Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux. Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance aux clients. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes ou des objets très chauds et le protéger contre l'huile.

Ne pas transporter ou tirer la machine à café par le câble. Ne pas extraire la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées.

Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

Danger de brûlures

Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur surchauffée vers soi et/ou vers d'autres personnes. Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet. Ne jamais ôter le porte-filtre pressurisé pendant la distribution du café. Pendant le chauffage, des gouttes d'eau chaude peuvent sortir du groupe de distribution du café.

Emplacement

Ranger la machine à café dans un endroit sûr pour éviter tout risque de renversement ou de blessures.

Risque de fuite d'eau chaude ou de vapeur surchauffée : **danger de brûlures !**

Ne pas garder la machine à une température inférieure à 0°C : le gel pourrait endommager la machine.

Ne pas utiliser la machine à café en plein air.

Ne pas poser la machine sur des surfaces trop chaudes ou à proximité d'une flamme nue : Le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il faut déconnecter la machine avec le bouton ON/OFF et ôter la fiche de la prise de courant. Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse. Ne jamais plonger la machine dans l'eau !

Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.

Ne pas utiliser l'eau qui est restée pendant plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire ; laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour un fonctionnement correct et efficace de la machine à café, il est conseillé de :

- Choisir une surface d'appui plane et nivelée ;
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- Prévoir une distance minimum des parois de la machine, conformément à la figure (Fig.A).

Rangement de la machine

Si la machine reste inutilisée pendant longtemps, la mettre hors tension et ôter la fiche de la prise. La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

Réparations / Entretien

En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse. Seuls les centres d'assistance agréés peuvent effectuer des interventions et des réparations. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO₂). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

Légende des composants de la machine (Page 2)

- | | |
|----|---|
| 1 | Bandeau de commande |
| 2 | Interrupteur ON/OFF |
| 3 | Réservoir à eau |
| 4 | Bouton eau chaude/vapeur |
| 5 | Bac récupération d'eau + grille |
| 6 | Groupe de distribution de café |
| 7 | Buse de vapeur (Pannarello) |
| 8 | Câble d'alimentation |
| 9 | Mesure à café moulu |
| 10 | Porte-filtre pressurisé |
| 11 | Filtre « Crema perfetta » pour café moulu
(pour la distribution de 1 ou 2 cafés) |
| 12 | Cappuccinatore (en option) |
| 13 | Pivot de distribution |
| 14 | Filtre « Crema perfetta » pour café en dosettes |
| 15 | DEL café/eau « Machine prête » : |
| 16 | DEL « Vapeur prête » : |
| 17 | Bouton de sélection |

4 MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, s'en tenir scrupuleusement aux « Consignes de sécurité » indiquées au chapitre 3.

4.1 Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine lors de son expédition. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

4.2 Avertissements de mise en place

Avant d'installer la machine, s'en tenir aux consignes de sécurité suivantes :

- placer la machine dans un endroit sûr ;
- s'assurer que les enfants n'aient pas la possibilité de jouer avec la machine ;
- éviter de placer la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues.

La machine à café est prête pour être branchée sur le réseau électrique.

i Remarque : il est recommandé de laver les composants avant la toute première utilisation et/ou après des périodes d'inactivité.

4.3 Raccordement de la machine

⚠ Le courant électrique peut être dangereux ! Par conséquent, il est impératif de respecter les consignes de sécurité. Ne jamais utiliser des câbles défectueux ! Les câbles et les fiches défectueux doivent être immédiatement remplacés par des centres d'assistance agréés.

La tension de l'appareil a été configurée à l'usine. Vérifier si la tension du réseau correspond aux indications figurant sur la plaquette d'identification au fond de l'appareil.

- Avant de brancher la machine sur le réseau électrique, s'assurer que l'interrupteur ON/OFF (2) n'a pas été appuyé.
- Brancher la fiche sur une prise de courant au mur ayant une tension appropriée.

4.4 Réservoir à eau

- (Fig.1) - Retirer le réservoir à eau (3).
- (Fig.2) - Le rincer et le remplir d'eau fraîche potable ; éviter d'en verser une quantité excessive.
- (Fig.1) - Introduire le réservoir s'assurant de le positionner correctement dans son logement.

⚠ Remplir le réservoir uniquement avec de l'eau fraîche potable non pétillante. L'eau chaude ou tout autre liquide peuvent endommager le réservoir. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.

4.5 Amorçage du circuit

Après tout arrêt prolongé de la machine ou distribution de la vapeur, le circuit de la machine doit être réamorçé avant sa mise en service.

- (Fig.3) - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (2).
- (Fig.4) - Placer un récipient sous la buse de vapeur.
- (Fig.5) - Ouvrir le bouton (4) « eau chaude/vapeur » en le tournant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- (Fig.6) - Positionner le bouton de sélection (17) sur la position « ☕ ».
- Attendre jusqu'à ce que un jet d'eau régulier sorte de la buse de vapeur (Pannarello).
- (Fig.6) - Positionner le bouton de sélection (17) sur la position « ● ».
- Fermer le bouton (4) « eau chaude/vapeur » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Enlever le récipient.

La machine est prête pour sa mise en marche. Quant aux mécanismes de son fonctionnement concernant la distribution du café et de la vapeur, veuillez consulter les chapitres correspondants.

4.6 Réglage bac de récupération de l'eau

Le bac de récupération de l'eau peut être réglé pour s'adapter aux dimensions des tasses et de petites tasses utilisées.

Pour régler l'hauteur du bac de récupération de l'eau procéder comme suit :

- (Fig.24) - Soulever le bac de récupération de l'eau et retirer la grille.
- (Fig.25) - Ôter le support positionné sous le bac.
- (Fig.26 - 27) - Tourner le support et le positionner dans la machine à café.
- (Fig.28) - Positionner le bac de récupération de l'eau sur le support et replacer la grille.

5 DISTRIBUTION DU CAFÉ



Attention ! Pendant la distribution du café, il est interdit d'ôter le porte-filtre pressurisé, en le tournant manuellement dans le sens des aiguilles d'une montre. Danger de brûlures.

- Pendant cette opération, la DEL (15) « machine prête » peut s'allumer et s'éteindre. Ce fonctionnement doit être considéré comme normal et ne constitue pas une anomalie.
- Avant d'utiliser la machine, vérifier que le bouton eau chaude/vapeur (4) est fermé et que le réservoir à eau de la machine contient une quantité d'eau suffisante.
- (Fig.3) - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (2).
- Attendre jusqu'à ce que la DEL « machine prête » (15) s'allume. La machine est prête pour la distribution du café.

5.1 Avec du café moulu

- (Fig.7) - Introduire le pivot (13) dans le porte-filtre pressurisé (10).
- (Fig.8A) - Introduire le filtre « Crema perfetta » pour café moulu (11).
- (Fig.11) - Introduire le porte-filtre par le bas dans le groupe de distribution (6).
- (Fig.12) - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- (Fig.14) - Préchauffer le porte-filtre pressurisé en positionnant le bouton de sélection (17) sur la position « ☕ ». L'eau commencera à sortir du porte-filtre pressurisé (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- Après avoir distribué 50ml d'eau, positionner le bouton de sélection (17) sur la position « ● » pour arrêter la distribution.
- (Fig.16) - Enlever le porte-filtre de la machine en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle. Grâce au filtre spécial (11) dont la machine est pourvue, il n'est pas nécessaire de changer de filtre pour obtenir une ou deux doses de café.
- (Fig.9A) - Verser 1-1,5 mesures pour un café individuel ou 2 mesures pour un café double. Nettoyer le bord du porte-filtre et éliminer les résidus de café.
- (Fig.11) - Introduire le porte-filtre (10) par le bas dans le groupe de distribution (6).
- (Fig.12) - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- (Fig.13) - Mettre 1 ou 2 tasses préchauffées sous le porte-filtre pressurisé et vérifier qu'elles sont correctement placées sous les buses de distribution du café.
- (Fig.14) - Positionner le bouton de sélection (17) sur la position « ☕ ».
- Lorsque la machine a distribué la quantité de café désirée, tourner le bouton de sélection (17) sur la position « ● » pour arrêter la distribution. La distribution terminée, attendre quelques secondes ; retirer les tasses (Fig.15).
- (Fig.16) - Sortir le porte-filtre pressurisé et évacuer le marc du café.



Remarque : dans le porte-filtre il reste une petite quantité d'eau ; cela est normal et n'est dû qu'aux caractéristiques du porte-filtre.



Remarque importante : afin de garantir de bons résultats le filtre « Crema Perfetta » doit être toujours propre. Laver tous les jours après son utilisation. Au cas où on s'apercevrait d'un fonctionnement irrégulier lors de la distribution du café, placer le filtre dans un récipient plein d'eau pour 30 min à peu près, et le rincer à l'eau courante. Ensuite effectuer une nouvelle distribution.

5.2 Avec des dosettes de café

- (Fig.10) - À l'aide d'une cuiller à café, enlever le filtre « Crema perfetta » pour café moulu (11) du porte-filtre pressurisé (10).
- (Fig.7) - Introduire le pivot (13) dans le porte-filtre pressurisé (10).
- (Fig.8B) - Introduire le filtre « Crema perfetta » pour café en dosettes (14) dans le porte-filtre pressurisé (10).
- (Fig.11) - Introduire le porte-filtre pressurisé par le bas dans le groupe de distribution (6).
- (Fig.12) - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- (Fig.14) - Préchauffer le porte-filtre pressurisé en positionnant le bouton de sélection (17) sur la position « ☕ ». L'eau commencera à sortir du porte-filtre pressurisé (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- Après avoir écouler 50 ml d'eau, positionner le bouton de sélection (17) sur la position « ● » pour arrêter la distribution d'eau chaude.
- (Fig.16) - Retirer le porte-filtre pressurisé de la machine en le tournant de droite à gauche. Le vider sans enlever le filtre.
- (Fig.9B) - Introduire la dosette dans le porte-filtre et s'assurer que le papier de la dosette ne sort pas du porte-filtre.
- (Fig.11) - Introduire le porte-filtre pressurisé par le bas dans le groupe de distribution (6).
- (Fig.12) - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Mettre 1 tasse préchauffée sous le porte-filtre et vérifier qu'elle est correctement placée sous les buses de distribution du café.
- (Fig.14) - Tourner le bouton de sélection (17) sur la position « ☕ ».
- Lorsque la machine a distribué la quantité de café désirée, tourner le bouton de sélection (17) sur la position « ● » pour arrêter la distribution du café et retirer la tasse.
- (Fig.16) - Une fois la distribution terminée, attendre quelques secondes avant de sortir le porte-filtre et d'évacuer la dosette utilisée.



Remarque importante : afin de garantir de bons résultats le filtre « Crema Perfetta » doit être toujours propre. Laver tous les jours après son utilisation.

tion. Au cas où on s'apercevrait d'un fonctionnement irrégulier lors de la distribution du café, placer le filtre dans un récipient plein d'eau pour 30 min à peu près, et le rincer à l'eau courante. Ensuite effectuer une nouvelle distribution.

6 CHOIX DU TYPE DE CAFÉ - CONSEILS

Généralement, tous les types de café disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Toutefois, le café est un produit naturel et son goût change en fonction de l'origine et des mélanges réalisés. Il est donc conseillé d'essayer plusieurs types de café, afin de trouver celui qui s'adapte le mieux à vos goûts.

Pour des résultats optimaux, il est quand même conseillé d'utiliser des mélanges préparés spécialement pour les machines à expresso. Le café est toujours censé sortir régulièrement du porte-filtre pressurisé sans qu'il s'égoutte. La vitesse de distribution du café peut être modifiée, en changeant légèrement la dose de café dans le filtre et/ou en utilisant une mouture différente.

Pour obtenir un meilleur résultat et pour faciliter le nettoyage et la préparation, Saeco vous conseille d'utiliser des dosettes unidose marquées ESE.



AVANT TOUTE OPÉRATION DE DISTRIBUTION DE VAPEUR OU D'EAU CHAUDE, VÉRIFIER QUE LA BUSE DE VAPEUR (PANNARELLO) EST CORRECTEMENT ORIENTÉE VERS LE BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU.

7 EAU CHAUDE



Danger de brûlures ! Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- (Fig.3) - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (2).
- Attendre jusqu'à ce que la DEL « machine prête » (15) s'allume. La machine est prête.
- (Fig.18) - Placer un récipient ou un verre à thé sous la buse de vapeur (Pannarello).
- (Fig.5) - Ouvrir le bouton (4).
- (Fig.6) - Positionner le bouton de sélection (17) sur la position « ☕ ».
- Une fois que la quantité d'eau chaude désirée a été distribuée, tourner le bouton de sélection (17) dans la position « ● ».
- (Fig.5) - Fermer le bouton (4).
- Retirer le récipient contenant l'eau chaude.

8 VAPEUR / CAPPUCCINO



Danger de brûlures ! Au début de la distribution, il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- (Fig.3) - Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (2).
- Attendre jusqu'à ce que la DEL « machine prête » (15) s'allume.
- (Fig.19) - Positionner le bouton de sélection (17) sur la position « ☕ ».
- Attendre jusqu'à ce que la DEL (16) s'allume. La machine est prête pour la distribution de la vapeur.
- (Fig.18) - Placer un récipient sous la buse de vapeur.
- (Fig.5) - Ouvrir le bouton (4) pendant quelques instants pour faire écouler l'eau résiduelle de la buse de vapeur (Pannarello) ; la vapeur commence à sortir au bout de quelques secondes.
- Fermer le bouton (4) et retirer le récipient.
- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino de lait froid.



Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser du lait froid.

- (Fig.20) - Plonger la buse de vapeur dans le lait et ouvrir le bouton (4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Déplacer lentement le récipient du bas vers le haut, afin d'obtenir un réchauffage uniforme.



Il est conseillé une distribution de 60 secondes maximum.

- Une fois ce procédé terminé, fermer le bouton (4) et prendre la tasse avec le lait émulsionné.
 - (Fig.19) - Positionner le bouton de sélection (17) sur la position « ● ».
- Si les deux DEL sont allumées, la machine a atteint une température trop élevée pour la distribution de café.
- Pour mettre la machine en service, amorcer le circuit conformément à la section 4.5.



Remarque : la machine est prête lorsque la DEL (15) « machine prête » est allumée fixe.



Remarque : s'il n'est pas possible de distribuer un cappuccino comme décrit, il faut réamorcer le circuit selon ce qui est prévu à la section 4.5 et répéter par la suite toutes les opérations.



Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

- Il faut ensuite nettoyer la buse de vapeur avec un chiffon humide.

9 NETTOYAGE

L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.

- Ne pas plonger la machine dans l'eau. Ne pas laver ses composants au lave-vaisselle.
 - Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants ni d'agents chimiques agressifs.
 - Il est recommandé de nettoyer quotidiennement le réservoir à eau et de le remplir avec de l'eau fraîche.
 - **(Fig.21-22)** - Une fois par jour, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello et la laver avec de l'eau potable fraîche.
 - **(Fig.23)** - Il est nécessaire de nettoyer la buse de vapeur une fois par semaine. Pour ce faire il faut :
 - enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;
 - desserrer la bague (ne pas l'enlever) ;
 - retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;
 - laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;
 - laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;
 - replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement) ;
 - serrer la bague que l'on avait précédemment relâchée.
- Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.
- **(Fig.24)** - Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement.
 - Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon doux et légèrement imbibé d'eau.
 - **(Fig.17)** - Pour nettoyer le porte-filtre pressurisé, procéder comme suit :
 - retirer le filtre, le laver soigneusement à l'eau chaude.
 - retirer le pivot et le laver soigneusement à l'eau chaude.
 - laver la partie intérieure du porte-filtre pressurisé.
 - Ne pas laisser sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou un four traditionnel.

i **Remarque : le porte-filtre pressurisé ne doit pas être lavé au lave-vaisselle**

10 DÉTARTRAGE

La formation de calcaire est liée à l'emploi de l'appareil. Le cycle de détartrage est nécessaire tous les 1 ou 2 mois d'utilisation de la machine et/ou en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.

i **Utiliser le détartrant SAECO (Fig.B). Il a été développé de manière spécifique pour préserver les performances et la longévité de la machine à café, et pour éviter le bouchage des buses de diffusion.**



Attention ! Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

- **(Fig.1)** - Enlever et vider le réservoir à eau.
- **(Fig.2)** - Mélanger la solution détartrante avec de l'eau comme indiqué sur l'emballage du produit et remplir le réservoir à eau. Replacer le réservoir dans la machine.
- **(Fig.3)** - Mettre en marche la machine, en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (2).
- **(Fig.4)** - Placer un récipient sous la buse de vapeur.
- **(Fig.5 - 6)** Ouvrir le bouton (4) et positionner le bouton de sélection (17) sur la position «» pour enlever tout le détartrant par intervalles (une tasse à la fois). Pour arrêter la distribution, positionner le bouton de sélection (17) sur la position «» et fermer le bouton (4).
- **(Fig.3)** - Pendant les différents intervalles, mettre la machine hors tension en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (2) et attendre 10 à 15 minutes pour que la solution détartrante ait son effet. Vider le récipient.
- **(Fig.1 - 2)** - Une fois la solution détartrante terminée, extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche potable.
- **(Fig.1)** - Réintroduire le réservoir dans la machine.
- **(Fig.4)** - Placer un récipient sous la buse de vapeur.
- **(Fig.5 - 6)** - Ouvrir le bouton (4) et positionner le bouton de sélection (17) sur la position «» pour vider 2/3 de l'eau. Pour arrêter la distribution, positionner le bouton de sélection (17) dans la position «» et fermer le bouton (4).
- Laisser que la machine se chauffe et vider le contenu restant du réservoir à eau en suivant le procédé décrit auparavant.

i **Le détartrant doit être utilisé en suivant à la lettre les préconisations du mode d'emploi de l'appareil concerné et selon la réglementation en vigueur dans le pays.**

11 CAPPUCCINATORE (EN OPTION)

Le Cappuccinatore est disponible seulement pour quelques modèles ; il permet de préparer des cappuccinos savoureux de manière aisée et rapide.

Pour l'installation, il faut suivre ces simples opérations.

- 1 (Fig.29) - Desserrer la bague positionnée dans la partie supérieure du cappuccinatore
- 2 Introduire complètement le cappuccinatore dans la buse de vapeur.
- 3 (Fig.30) - Serrer la bague.
Pour utiliser le cappuccinatore, il faut préparer la machine comme indiqué dans les sections correspondantes

Rincer les accessoires à l'eau courante avant de les utiliser ; (Fig. 31-32) plonger le tuyau d'aspiration dans un récipient d'eau froide et distribuer une petite quantité de vapeur (consulter le mode d'emploi fourni) afin de garantir un nettoyage parfait avant l'utilisation.

i Pour le nettoyage du cappuccinatore, aspirer de l'eau propre pour effectuer le nettoyage du tuyau d'aspiration.

Pendant la préparation de la machine, si possible, préparer un récipient convenable avec le lait à utiliser ou bien se servir directement du réservoir à lait ; le positionner à côté de la machine.

- (Fig.33) - Plonger la buse de vapeur dans le lait.
- (Fig.34) - Distribuer la vapeur comme indiqué à la section 8 ; se servir du pivot pour modifier la crème du lait. Pour plus de crème, soulever doucement le pivot.
- Après avoir préparé le cappuccino, mettre le tuyau d'aspiration dans un récipient avec de l'eau propre et distribuer de la vapeur. Si de l'eau chaude sort, le cappuccinatore est propre. Nettoyer le tuyau d'aspiration à son extérieur au moyen d'un chiffon humide.

i Le cappuccinatore doit être démonté et lavé complètement une fois pour semaine.

Pour nettoyer complètement le cappuccinatore, procéder comme suit :

- (Fig. 35) - Extraire l'extrémité du cappuccinatore de son logement.
- Séparer les composants du cappuccinatore.

! Attention. Ne pas utiliser la vapeur lorsque l'extrémité du cappuccinatore n'est pas insérée dans son logement.

- (Fig.36) - Laver l'extrémité à l'eau tiède. S'assurer qu'il n'y a pas de traces de saleté à l'intérieur.

Après avoir nettoyé les composants du cappuccinatore, le remonter sur le raccord qu'on a gardé monté sur la machine.

12 ÉLIMINATION

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Panne	Causes possibles	Remède
La machine ne se met pas en marche	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
La pompe est très bruyante	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir d'eau (sec. 4.4).
Le café est trop froid.	La DEL (15) « machine prête » était éteinte quand le bouton de sélection (17) était dans la position « ☕ ».	Attendre jusqu'à ce que la DEL (15) s'allume.
	Le porte-filtre n'est pas inséré pour le préchauffage (chap. 5).	Préchauffer le porte-filtre.
	Les tasses sont froides	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude
La crème de lait ne se forme pas.	Lait inapproprié : lait en poudre, lait maigre.	Utiliser du lait entier.
Il n'est pas possible de préparer un cappuccino	Pannarello sale.	Nettoyer le Pannarello comme indiqué au Chap.9.
	Il n'y a plus de vapeur dans la chaudière.	Réamorcer le circuit (sect. 4.5) et répéter les opérations décrites au Chap. 8.
Le café coule trop rapidement, la crème ne se forme pas	Pas assez de café dans le porte-filtre.	Ajouter du café (chap. 5).
	Mouture trop grossière.	Changer de mélange (chap.6).
	Café pas frais ou inapproprié.	Changer de mélange (chap.6).
	La dosette n'est pas fraîche ou adéquate.	Changer de dosette.
	Un composant dans le porte-filtre fait défaut.	Vérifier si tous les composants sont présents et montés correctement.
Le café ne coule pas ou il coule en gouttes.	Eau insuffisante.	Remplir d'eau (sect.4.4).
	Mouture trop fine.	Changer de mélange (chap.6).
	Café pressé dans le porte-filtre.	Remuer le café moulu.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café dans le porte-filtre.
	Bouton (4) ouvert.	Fermer le bouton (4).
	Machine entartrée.	Détartrer la machine (chap.10)
	Le filtre contenu dans le porte-filtre est bouché.	Nettoyer le filtre (chap.9)
	La dosette n'est pas adéquate	changer de dosette.
Le café coule des bords.	Porte-filtre mal inséré dans le groupe de distribution du café.	Insérer correctement le porte-filtre (chap.5).
	Bord supérieur du porte-filtre encrassé.	Nettoyer le bord du porte-filtre.
	Dosette introduite de manière incorrecte.	Introduire correctement la dosette de manière à ce qu'elle ne sorte pas du porte-filtre.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Réduire la quantité de café à l'aide de la mesure.

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de solutions insuffisantes à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara 1 o 2 tazas de café exprés y dispone de un tubo orientable para el suministro del vapor y del agua caliente. Los mandos situados en la parte delantera del aparato llevan iconos de fácil interpretación.

La máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no se aconseja un funcionamiento continuo de tipo profesional.



¡Atención! Se declara toda responsabilidad por posibles daños en caso de:

- Uso indebido y no conforme a las instrucciones de uso;
- Reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;
- Alteración del cable de alimentación;
- Alteración de cualquier pieza de la máquina;
- Utilización de repuestos y accesorios no originales;
- Descalcificación de la máquina no realizada y almacenamiento en locales con temperatura por debajo de 0°C.

En dichos casos la garantía pierde su validez.

1.1 Para facilitar la lectura



El triángulo de advertencia señala todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario.

¡Observar atentamente dichas indicaciones para evitar heridas graves!

La referencia a figuras, partes del aparato o elementos del panel de mandos, etc. está indicada con números o letras; en este caso, hacer referencia a las figuras.



Este símbolo señala la información más importante para asegurar un mejor uso de la máquina.

Las figuras que remiten al texto se encuentran en las primeras páginas del manual. Consultar esta página durante la lectura de las instrucciones de uso.

1.2 Cómo utilizar estas instrucciones para el uso

Guardar este manual de instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina.

Para información más detallada o en caso de algún problema, dirigirse a centros de asistencia autorizados.

2 DATOS TÉCNICOS

El fabricante se reserva el derecho de modificar las características técnicas del producto.

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación
Véase placa en el aparato

Estructura exterior
Plástico

Dimensiones (l x a x p) (mm)
270 x 350 x 300

Peso
4 kg

Longitud cable
1,2 m

Panel de mandos
En la parte delantera

Portafiltro
Presurizado

Pannarello
Especial para capuchinos

Depósito de agua
1,5 litros - Extraible

Presión bomba
15 bar

Caldera
Acero inoxidable

Dispositivos de seguridad
Termofusible

3 NORMAS DE SEGURIDAD



No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡Peligro de cortocircuito! ¡El vapor sobrecalentado y el agua caliente pueden causar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con cuidado la boquilla de salida de vapor / agua caliente: ¡Riesgo de quemaduras!

Uso previsto

Esta máquina de café ha sido diseñada sólo para uso doméstico. ¡Se prohíbe toda modificación técnica y uso ilícito por los riesgos que éstos conllevan! El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.

Alimentación de corriente eléctrica

Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada. La tensión debe corresponder al valor indicado en la placa del aparato.

Cable de alimentación

Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso. Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo. Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite.

No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable. No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos mojadas.

Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

Protección de otras personas

Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato.

Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico. No dejar al alcance de los niños los materiales usados para embalar la máquina.

Peligro de quemaduras

No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor sobrecalentado o de agua caliente. Usar siempre las empuñaduras o los mandos.

Nunca quitar el portafiltro presurizado durante el suministro del café. Durante la fase de calentamiento del grupo de café pueden salir unas gotas de agua caliente.

Colocación

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie pueda volcarla o quedar herido.

Agua caliente o vapor sobrecalentado podrían salir de los tubos: **¡Riesgo de quemaduras!**

No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0°C; las bajas temperaturas pueden dañar la máquina.

No usar la máquina de café en lugares abiertos.

No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.

Limpieza

Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivar la máquina pulsando el botón ON/OFF y, a continuación, desconectar la máquina de la toma de corriente. Esperar hasta que la máquina se enfríe. ¡Nunca sumergir la máquina en el agua!

Se prohíbe terminantemente tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.

No usar el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Volver a llenar el depósito con agua potable fresca.

Espacio para el uso y el mantenimiento

Para un funcionamiento correcto de la máquina de café se recomienda lo siguiente:

- Elegir una superficie de apoyo bien nivelada;
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso;
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura (Fig.A).

Conservación de la máquina

En caso de que no se vaya a usar la máquina durante largos periodos de tiempo, deberá apagarse y desconectarse de la toma de corriente. Guardar la máquina en un lugar seco y al que no puedan acceder los niños. Proteger la máquina del polvo y de la suciedad.

Reparaciones / Mantenimiento

En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. Nunca poner en funcionamiento una máquina que presente desperfectos. Sólo los centros de asistencia autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina. En caso de reparaciones realizadas de forma incorrecta, se declara toda responsabilidad por posibles daños.

Antiincendio

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No usar agua ni extintores de polvo.

Componentes de la máquina (Pág.2)

- | | |
|----|--|
| 1 | Panel de mandos |
| 2 | Interruptor ON/OFF |
| 3 | Depósito de agua |
| 4 | Mando de agua caliente / vapor |
| 5 | Bandeja de goteo + rejilla |
| 6 | Grupo de café |
| 7 | Tubo de vapor (pannarello) |
| 8 | Cable de alimentación |
| 9 | Cuchara dosificadora para café molido |
| 10 | Portafiltro presurizado |
| 11 | Filtro "Crema perfetta" para café molido (único para el suministro de 1 ó 2 cafés) |
| 12 | Cappuccinatore (opcional) |
| 13 | Tornillo de suministro |
| 14 | Filtro "Crema perfetta" para pastillas de café |
| 15 | Piloto luminoso café / agua - "Máquina lista" |
| 16 | Piloto luminoso "Vapor listo" |
| 17 | Mando de selección |

4 INSTALACIÓN

Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las “Normas de seguridad” descritas en el cap. 3.

4.1 Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante el transporte. Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

4.2 Advertencia para la instalación

Antes de instalar la máquina, respetar las siguientes normas de seguridad:

- colocar la máquina en un lugar seguro;
- asegurarse de que los niños no tengan la posibilidad de jugar con la máquina;
- no apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas.

Ahora se puede conectar la máquina de café a la red eléctrica.



Nota: se aconseja lavar los componentes antes de utilizarlos por primera vez y/o después de un largo período de inutilización.

4.3 Conexión de la máquina



¡La corriente eléctrica puede ser peligrosa! Por tanto, observar siempre atentamente las normas de seguridad. ¡Nunca usar cables defectuosos! Los cables y los enchufes defectuosos deben ser sustituidos en seguida en los centros de asistencia autorizados.

La tensión del aparato ha sido determinada en fábrica. Comprobar que la tensión de red corresponda a los valores indicados en la placa de identificación situada en la parte de abajo del aparato.

- Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, comprobar que el interruptor ON/OFF (2) no esté en la posición de encendido.
- Conectar el enchufe a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

4.4 Depósito de agua

- (Fig.1) - Extraer el depósito de agua (3).
- (Fig.2) - Aclarar y llenar con agua potable fresca evitando llenar hasta el tope.
- (Fig.1) - Introducir el depósito de agua asegurándose de que esté colocado correctamente en su alojamiento.



Introducir en el depósito siempre y sólo agua potable fresca sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden estropear el depósito. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.

4.5 Carga del circuito

Antes de la puesta en funcionamiento, tras un largo periodo sin usar la máquina y después de haber suministrado vapor, recargar el circuito.

- (Fig.3) - Pulsar el interruptor ON/OFF (2).
- (Fig.4) - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.
- (Fig.5) - Abrir el mando (4) “agua caliente/vapor” girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- (Fig.6) - Llevar el mando de selección (17) a la posición “☺”.
- Esperar a que desde el tubo de vapor (pannarello) salga un chorro de agua regular.
- (Fig.6) - Llevar el mando de selección (17) a la posición “●”.
- Cerrar el mando (4) “agua caliente/vapor” girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Retirar el recipiente.

Ahora la máquina está lista para el funcionamiento; para los detalles de funcionamiento sobre el suministro de café y vapor, consultar los capítulos correspondientes.

4.6 Ajuste de la bandeja de goteo

La bandeja de goteo se puede ajustar para adaptarla al tamaño de las tazas utilizadas.

Para ajustar la altura de la bandeja de goteo, proceder de la siguiente manera:

- (Fig.24) - Levantar la bandeja de goteo y retirar la rejilla.
- (Fig.25) - Extraer el soporte ubicado debajo de la bandeja.
- (Fig.26 - 27) - Girar el soporte y colocarlo en la máquina de café.
- (Fig.28) - Colocar la bandeja de goteo sobre el soporte y volver a colocar la rejilla.

5 SUMINISTRO DE CAFÉ



¡Atención! Nunca quitar el portafiltro presurizado girándolo manualmente en el sentido de las agujas del reloj durante el suministro del café. Riesgo de quemaduras.

- Durante esta operación, el piloto luminoso (15) "Máquina lista" se puede encender y apagar; dicho funcionamiento debe ser considerado normal y no una anomalía.
- Asegurarse, antes de usar la máquina, de que el mando (4) "agua caliente/vapor" esté cerrado y que haya suficiente agua en el depósito.
- (Fig.3) - Pulsar el interruptor ON/OFF (2).
- Esperar a que el piloto luminoso (15) "Máquina lista" se encienda; a continuación, la máquina está lista para el suministro de café.

5.1 Con café molido

- (Fig.7) - Introducir el tornillo (13) en el portafiltro presurizado (10).
- (Fig.8A) - Introducir el filtro "Crema perfetta" para café molido (11).
- (Fig.11) - Fijar el portafiltro en el grupo de café (6) introduciéndolo debajo del grupo.
- (Fig.12) - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- (Fig.14) - Precalentar el portafiltro presurizado llevando el mando de selección (17) a la posición "☕"; empezará a salir agua del portafiltro presurizado (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- Después de haber dejado correr 50cc de agua, llevar el mando de selección (17) a la posición "●" para detener el suministro.
- (Fig.16) - Retirar el portafiltro de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante. Gracias al especial filtro (11) de la máquina, no es necesario cambiar de filtro para obtener uno o dos cafés.
- (Fig.9A) - Añadir 1 -1,5 medidas para un café individual ó 2 medidas rasas para un café doble; limpiar el borde del portafiltro de los restos de café.
- (Fig.11) - Fijar el portafiltro (10) en el grupo de café (6) introduciéndolo debajo del grupo.
- (Fig.12) - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- (Fig.13) - Colocar **1 ó 2 tazas precalentadas** debajo del portafiltro presurizado; asegurarse de que las tazas estén debajo de los orificios de suministro de café.
- (Fig.14) - Girar el mando de selección (17) a la posición "☕".
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, girar el mando de selección (17) a la posición "●" para detener el suministro de café. Finalizado el suministro esperar unos segundos, retirar las tazas con el café (Fig.15).
- (Fig.16) - Extraer el portafiltro presurizado y vaciarlo de los posos.



Nota: en el portafiltro queda una pequeña cantidad de agua; esto es normal y se debe a las características del portafiltro.



Nota importante: el filtro "Crema Perfetta" debe mantenerse limpio para poder garantizar un resultado perfecto. Lavar diariamente tras el uso. En caso de que se notaran anomalías durante el suministro de café, poner el filtro en un recipiente con agua caliente durante 30 minutos; a continuación enjuagarlo con agua corriente y volver a suministrar otro café.

5.2 Con pastillas de café

- (Fig.10) - Quitar, utilizando una cucharita de café, el filtro "Crema perfetta" para café molido (11) del portafiltro presurizado (10).
- (Fig.7) - Introducir el tornillo (13) en el portafiltro presurizado (10).
- (Fig.8B) - Introducir el filtro "Crema perfetta" para pastillas de café (14) en el portafiltro presurizado (10).
- (Fig.11) - Fijar el portafiltro presurizado en el grupo de café (6) introduciéndolo debajo del grupo.
- (Fig.12) - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- (Fig.14) - Precalentar el portafiltro presurizado llevando el mando de selección (17) a la posición "☕"; empezará a salir agua del portafiltro presurizado (esta operación es necesaria sólo para el primer café).
- Después de haber dejado correr 50cc de agua, llevar el mando de selección (17) a la posición "●" para detener el suministro de agua caliente.
- (Fig.16) - Retirar el portafiltro presurizado de la máquina girándolo de derecha a izquierda. Vaciarlo procurando no quitar el filtro.
- (Fig.9B) - Introducir la pastilla de café en el portafiltro; asegurarse de que el papel de la pastilla de café no salga del portafiltro.
- (Fig.11) - Fijar el portafiltro presurizado en el grupo de café (6) introduciéndolo debajo del grupo.
- (Fig.12) - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- Colocar **1 taza precalentada** debajo del portafiltro; asegurarse de que las tazas estén debajo de los orificios de suministro de café.
- (Fig.14) - Girar el mando de selección (17) a la posición "☕".
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, girar el mando de selección (17) a la posición "●" para detener el suministro de café; retirar la taza con el café.
- (Fig.16) - Finalizado el suministro esperar unos segundos, luego extraer el portafiltro y tirar la pastilla de café usada.



Nota importante: el filtro "Crema Perfetta" debe mantenerse limpio para poder garantizar un resultado perfecto. Lavar diariamente tras el uso. En caso de que se notaran anomalías durante el suministro

de café, poner el filtro en un recipiente con agua caliente durante 30 minutos; a continuación enjuagarlo con agua corriente y volver a suministrar otro café.

6 SELECCIÓN DEL TIPO DE CAFÉ - CONSEJOS

En general es posible utilizar cualquier tipo de café que se encuentra en venta. Sin embargo, el café es un producto natural y su sabor cambia en función del origen y de la mezcla; por tanto es aconsejable probar varios tipos hasta encontrar el café que nos agrada más.

De todas formas, para obtener mejores resultados se aconseja utilizar mezclas preparadas especialmente para las máquinas de café exprés. La salida del café del portafiltro presurizado deberá ser siempre regular y sin goteo.

Es posible modificar la velocidad de salida del café cambiando levemente la cantidad de café del filtro y/o usando un café que tenga un grado de molido diferente.

Para asegurar un excelente resultado en taza y facilitar la limpieza y la preparación, Saeco recomienda usar pastillas de café monodosis marcadas ESE.



¡ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE SUMINISTRO DE VAPOR O DE AGUA CALIENTE, COMPROBAR QUE EL TUBO DE VAPOR (PANNARELLO) ESTÉ ORIENTADO HACIA LA BANDEJA DE GOTEO.

7 AGUA CALIENTE

¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- (Fig.3) - Pulsar el interruptor ON/OFF (2).
- Esperar a que el piloto luminoso (15) "Máquina lista" se encienda; a continuación, la máquina está lista.
- (Fig.18) - Colocar un recipiente o una taza de té debajo del tubo de vapor (pannarello).
- (Fig.5) - Abrir el mando (4).
- (Fig.6) - Llevar el mando de selección (17) a la posición "☉".
- Una vez obtenida la cantidad de agua caliente deseada, llevar el mando de selección (17) a la posición "●".
- (Fig.5) - Cerrar el mando (4).
- Retirar el recipiente con el agua caliente.

8 VAPOR / CAPUCHINO



¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- (Fig.3) - Pulsar el interruptor ON/OFF (2).
- Esperar a que el piloto luminoso (15) "Máquina lista" se encienda.
- (Fig.19) - Llevar el mando de selección (17) a la posición "☉".
- Esperar a que el piloto luminoso (16) se encienda; a continuación, la máquina está lista para el suministro de vapor.
- (Fig.18) - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.
- (Fig.5) - Abrir el mando (4) durante algunos segundos para que salga el agua que ha quedado en el tubo de vapor (pannarello); en poco tiempo, empezará a salir sólo vapor.
- Cerrar el mando (4) y retirar el recipiente.
- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que desee utilizar para preparar el capuchino.



Para garantizar un mejor resultado usar leche fría

- (Fig.20) - Sumergir el tubo de vapor en la leche y abrir el mando (4); girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj; mover lentamente el recipiente que contiene la leche de abajo para arriba para que la operación de calentamiento sea uniforme.



Se recomienda un suministro máximo de 60 segundos.

- Al final, cerrar el mando (4) y retirar la taza con la leche montada.
 - (Fig.19) - Llevar el mando de selección (17) a la posición "●".
- Si ambos pilotos luminosos están encendidos la máquina tiene una temperatura demasiado elevada para el suministro de café.
- Proceder con la operación de carga del circuito como se indica en el apartado 4.5 para que la máquina sea operativa.



Nota: la máquina es operativa cuando el piloto luminoso (15) "Máquina lista" está encendido fijo.



Nota: si no se puede preparar un capuchino como descrito, se debe recargar el circuito como se describe en el apartado 4.5 y luego repetir las operaciones.

i El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

- Tras el uso, limpiar el tubo de vapor con un paño húmedo.

9 LIMPIEZA

El mantenimiento y la limpieza pueden ser realizados sólo cuando la máquina está fría y desconectada de la red eléctrica.

- No sumergir la máquina en el agua ni introducir sus componentes en el lavavajillas.
- No use alcohol etílico, disolventes y/o productos químicos agresivos.
- Es aconsejable limpiar el depósito de agua diariamente y llenarlo con agua fresca.
- **(Fig.21-22)** - Diariamente, después de calentar la leche, desmontar la parte exterior del pannarello y lavarla con agua potable fresca.
- **(Fig.23)** - Una vez a la semana se debe limpiar el tubo de vapor. Para realizar esta operación se debe:
 - desmontar la parte exterior del pannarello (para la limpieza habitual);
 - aflojar la abrazadera (sin quitarla);
 - retirar la parte superior del pannarello del tubo de vapor;
 - lavar la parte superior del pannarello con agua potable fresca;
 - lavar el tubo de vapor con un paño humedecido y quitar los eventuales residuos de leche;
 - volver a colocar la parte superior en el tubo de vapor (asegurarse de que se haya introducido completamente);
 - apretar la abrazadera aflojada anteriormente.Volver a montar la parte exterior del pannarello.
- **(Fig.24)** - Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente.
- Limpiar la máquina usando un paño suave humedecido con agua.
- **(Fig.17)** - Para limpiar el portafiltro presurizado proceder de la siguiente manera:
 - extraer el filtro y lavarlo bien con agua caliente.
 - extraer el tornillo y lavarlo bien con agua caliente.
 - lavar el interior del portafiltro presurizado.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas o un horno convencional.

i Nota: no lavar el portafiltro presurizado en el lavavajillas.

10 DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce con el uso del aparato; el ciclo de descalcificación debe efectuarse regularmente cada 1-2 meses y/o cuando se observa una reducción del volumen de agua.

i Use el producto descalcificador Saeco (Fig.B). Ha sido desarrollado específicamente para preservar el buen funcionamiento de la máquina a lo largo del tiempo y para evitar, si se usa correctamente, cualquier alteración en la calidad de la bebida suministrada.



¡Atención! No utilizar bajo ningún concepto vinagre como líquido descalcificante.

- **(Fig.1)** - Retirar y vaciar el depósito de agua.
- **(Fig.2)** - Mezclar el líquido descalcificante con agua como indicado en el envase del producto descalcificante y verter la mezcla en el depósito; introducir el depósito en la máquina.
- **(Fig.3)** - Encender la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (2).
- **(Fig.4)** - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.
- **(Fig.5 - 6)** - Abrir el mando (4) y llevar el mando de selección (17) a la posición "☕", para retirar a intervalos (una taza a la vez) todo el líquido descalcificante. Para detener el suministro, llevar el mando de selección (17) a la posición "●" y cerrar el mando (4).
- **(Fig.3)** - Dejar pasar unos 10-15 minutos entre cada intervalo, desconectando la máquina a través del interruptor ON/OFF (2), para que el líquido descalcificante haga efecto. Vaciar el recipiente.
- **(Fig.1 - 2)** - Una vez consumido el líquido descalcificante, extraer el depósito de agua, aclararlo y llenarlo con agua potable fresca.
- **(Fig.1)** - Volver a colocar el depósito en la máquina.
- **(Fig.4)** - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.
- **(Fig.5 - 6)** - Abrir el mando (4) y llevar el mando de selección (17) a la posición "☕" para vaciar 2/3 del agua; para detener el suministro, llevar el mando de selección (17) a la posición "●" y cerrar el mando (4).
- Dejar calentar la máquina y vaciar el contenido residual del depósito de agua como ya explicado.

i La solución descalcificadora deberá ser eliminada de acuerdo a las instrucciones del fabricante y/o a las regulaciones del país donde se use.

11 CAPPUCCINATORE (OPCIONAL)

El cappuccinatore está disponible sólo en algunos modelos de máquina; permite preparar óptimos capuchinos haciendo más práctica y rápida cada operación.

Instalar el cappuccinatore es muy fácil:

- 1 (Fig.29) - Aflojar la abrazadera ubicada en la parte superior del cappuccinatore.
- 2 Introducir completamente el cappuccinatore en el tubo de vapor.
- 3 (Fig.30) - Apretar la abrazadera.

Para usar el cappuccinatore se debe preparar la máquina como se describe en los apartados correspondientes.

Antes de utilizar los accesorios recomendamos lavarlos con agua corriente; (Fig.31-32) sumergir el tubo de aspiración en un recipiente con agua fresca y suministrar una pequeña cantidad de vapor (consultar las instrucciones correspondientes); esto garantizará una limpieza perfecta antes del uso.



Para la limpieza del cappuccinatore, limpiar el tubo de aspiración aspirando agua limpia.

Durante la preparación de la máquina, de ser posible, preparar un recipiente con la leche que se va a utilizar o bien usar directamente el contenedor de la leche; colocarlo al lado de la máquina.

- (Fig.33) - Sumergir el tubo de aspiración en la leche que se acaba de preparar.
- (Fig.34) - Suministrar vapor como se describe en el apartado 8; regular el tornillo para modificar la crema de la leche.
Para obtener más crema levantar suavemente el tornillo.
- Tras preparar el capuchino, sumergir el tubo de aspiración en un recipiente con agua limpia y suministrar vapor. Cuando salga agua clara, el cappuccinatore estará limpio. Limpiar la parte exterior del tubo de aspiración con un paño húmedo



Desmontar y lavar completamente el cappuccinatore una vez a la semana.

Para el lavado completo del cappuccinatore proceder de la siguiente manera:

- (Fig.35) - Extraer la parte terminal del cappuccinatore de su alojamiento.
- Separar los componentes del cappuccinatore.



¡Atención! No utilizar vapor cuando la parte terminal del cappuccinatore no está insertada en su alojamiento.

- (Fig.36) - Lavar la parte terminal con agua tibia. Asegurarse de que no quede suciedad en su interior.

Tras lavar los componentes del cappuccinatore, montarlo de nuevo en el racor que está montado en la máquina.

12 ELIMINACIÓN DEL APARATO

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.



El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.

Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Avería	Posibles causas	Solución
La máquina no se enciende	Máquina no conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
La bomba es muy ruidosa.	Falta agua en el depósito	Llenar con agua (apartado 4.4).
El café sale frío.	El piloto luminoso (15) "Máquina lista" estaba apagado cuando se ha llevado el mando de selección (17) a la posición  .	Esperar a que el piloto luminoso (15) se encienda.
	No se ha introducido el portafiltro para el precalentamiento (cap. 5).	Precalentar el portafiltro.
	Tazas frías.	Precalentar las tazas con agua caliente.
No se forma la crema de la leche.	Leche no adecuada: leche en polvo, leche desnatada.	Utilizar leche entera.
No es posible preparar el capuchino.	Pannarello sucio.	Limpiar el pannarello como se describe en el Cap.9.
	No hay más vapor en la caldera.	Cargar el circuito (apartado 4.5) y repetir las operaciones descritas en el Cap. 8.
El café sale muy rápido y no se forma la crema.	Hay muy poco café en el portafiltro.	Añadir café (cap. 5).
	Molido demasiado grueso.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Café viejo o no adecuado.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Pastilla de café vieja o inadecuada.	Cambiar la pastilla de café usada.
	Falta un componente en el portafiltro.	Comprobar que todos los componentes estén presentes e instalados correctamente.
El café no sale o bien sale en gotas.	Falta agua.	Llenar con agua (apartado 4.4).
	Molido demasiado fino.	Usar una mezcla diferente (cap.6).
	Café comprimido en el portafiltro.	Mover el café molido.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café en el portafiltro.
	Mando (4) abierto.	Cerrar el mando (4).
	Máquina calcificada.	Descalcificar la máquina (cap.10).
	Filtro del portafiltro obstruido.	Limpiar el filtro (cap.9).
	Pastilla de café inadecuada.	Cambiar el tipo de pastilla de café.
El café sale fuera de los bordes del portafiltro.	Portafiltro colocado de forma incorrecta en el grupo de café.	Colocar el portafiltro de forma correcta (cap.5).
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpiar el borde del portafiltro.
	Pastilla de café colocada de forma incorrecta.	Colocar la pastilla de café correctamente de manera que no salga del portafiltro.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reducir la cantidad de café utilizando la cuchara dosificadora.

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, contactar con un centro de asistencia.

1 GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de 1 ou 2 chávenas de café expresso e é equipada com um tubo orientável para a distribuição de vapor e água quente.

Os comandos na parte frontal do aparelho são marcados com símbolos de fácil interpretação.

A máquina foi projectada para um uso doméstico e não está indicada para um funcionamento contínuo de tipo profissional.



Atenção. Não assumimos qualquer responsabilidade por eventuais danos em caso de:

- Utilização errada e não conforme as recomendações deste manual;
- Consertos não realizados em centros de assistência autorizados;
- Alteração do cabo de alimentação;
- Alteração de qualquer componente da máquina;
- Utilização de peças sobressalentes e acessórios não originais;
- Falta de descalcificação e armazenagem em lugares com temperatura abaixo de 0°C.

Estes casos invalidarão a garantia.

1.1 Para facilitar a leitura



O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança do utilizador.

Siga escrupulosamente estas indicações para evitar ferimentos graves!

A referência a ilustrações, partes do aparelho ou elementos de comando, etc. é indicada com números ou letras; neste caso consulte a ilustração.



Este símbolo evidencia as informações a ter em conta, para uma melhor utilização da máquina.

As ilustrações correspondentes ao texto encontram-se nas primeiras páginas do manual. Consulte esta página durante a leitura das instruções de uso.

1.2 Utilização destas instruções de uso

Guarde estas instruções de uso em lugar seguro e anexe-as à máquina de café se por acaso uma outra pessoa precisar utilizá-la.

Para mais informações ou no caso de problemas contacte os centros de assistência autorizados.

2 DADOS TÉCNICOS

O fabricante reserva-se o direito de alterar as características técnicas do produto.

Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação

Veja plaqueta posicionada no aparelho

Material do corpo

Plástico

Dimensões (c x a x p) (mm)

270 x 350 x 300

Peso

4 kg

Comprimento do cabo

1,2 m

Painel de comando

Na parte frontal

Porta-filtro

Pressurizado

Pannarello

Especial para cappuccinos

Reservatório de água

1,5 litros - Extraível

Pressão da bomba

15 bar

Caldeira

Aço Inox

Dispositivos de segurança

Termofusível

3 NORMAS DE SEGURANÇA



Nunca ponha em contacto com água as partes sob tensão: perigo de curto-circuito! O vapor sobreaquecido e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca dirija o jacto de vapor ou a água quente para as partes do corpo, toque com cuidado no tubo de vapor/água quente: perigo de queimaduras!

Destino de uso

A máquina de café está prevista exclusivamente para a utilização doméstica. É proibido realizar alterações técnicas e qualquer utilização ilícita, por causa dos riscos que podem comportar! O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive as crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que não estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança deles ou não sejam ensinadas por ela sobre o uso do aparelho.

Alimentação de corrente

Ligue a máquina de café só numa tomada de corrente adequada. A tensão deve corresponder àquela indicada na plaqueta do aparelho.

Cabo de alimentação

Nunca utilize a máquina de café se o cabo de alimentação estiver danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes. Não faça passar o cabo de alimentação por ângulos e cantos vivos, acima de objectos muito quentes e proteja-o contra o óleo.

Não carregue ou puxe a máquina de café segurando-a pelo cabo. Não tire a ficha puxando-a pelo cabo ou toque nela com as mãos molhadas.

Não deixe pender o cabo de alimentação de mesas ou estantes.

Protecção de outras pessoas

Mantenha as crianças sob a supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho.

As crianças não têm a noção do perigo ligado ao uso dos electrodomésticos. Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

Perigo de queimaduras

Não vire na sua direcção, nem na direcção de outros o jacto de vapor sobreaquecido e/ou água quente. Utilize sempre as pegas ou os botões apropriados.

Nunca tire o porta-filtro pressurizado durante a distribuição do café. Durante a fase de aquecimento podem sair gotas de água quente do grupo de distribuição do café.

Colocação

Coloque a máquina de café num lugar seguro, onde ninguém possa virá-la ou ferir-se por causa da própria máquina.

Água quente ou vapor sobreaquecido podem sair: **perigo de queimaduras!**

Não deixe a máquina a uma temperatura inferior a 0°C; o gelo poderia danificar a máquina.

Não use a máquina de café em lugar aberto.

Não coloque a máquina em cima de superfícies muito quentes, ou perto de chamas, para evitar eventuais danos na máquina.

Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar a máquina com a tecla ON/OFF e depois desligar da tomada de corrente. Além disso aguarde que a máquina arrefeça. Nunca mergulhe a máquina na água!

É severamente proibido realizar intervenções no interior da máquina.

Não utilize para fins alimentares a água que restou no reservatório por alguns dias, lave o reservatório e encha-o com água fresca potável.

Utilização e manutenção

Para um correcto e bom funcionamento da máquina de café aconselha-se a:

- Escolher uma superfície de apoio bem nivelada;
- Escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma tomada de corrente facilmente acessível;
- Providenciar uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura (Fig.A).

Conservação da máquina

Quando a máquina ficar inutilizada por um período prolongado, desligue a máquina e tire a ficha da tomada. Guarde-a em lugar seco e fora do alcance das crianças. Proteja-a contra o pó e a sujeira.

Reparação / Manutenção

No caso de avarias, defeitos ou suspeito de defeito após uma queda, desligue logo a ficha da tomada.

Nunca ponha a funcionar uma máquina defeituosa. Só os Centros de Assistência Autorizados poderão realizar intervenções e consertos. No caso de intervenções não realizadas correctamente, declina-se toda e qualquer responsabilidade por danos eventuais.

Anti-incêndio

No caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO₂). Não utilize água ou extintores de pó.

Legenda componentes da máquina (Pag.2)

- | | |
|----|--|
| 1 | Painel de comando |
| 2 | Interruptor ON/OFF |
| 3 | Reservatório de água |
| 4 | Botão água quente / vapor |
| 5 | Reservatório de recuperação da água + grelha |
| 6 | Grupo de distribuição de café |
| 7 | Tubo de vapor (pannarello) |
| 8 | Cabo de alimentação |
| 9 | Medidor para café moído |
| 10 | Porta-filtro pressurizado |
| 11 | Filtro "Crema perfetta" para café moído
(único para a distribuição de 1 ou 2 cafés) |
| 12 | Cappuccinatore (opcional) |
| 13 | Pino de distribuição |
| 14 | Filtro "Crema perfetta" para café em pastilhas |
| 15 | Indicador LED café / água - "Máquina pronta" |
| 16 | Indicador LED "Vapor pronto" |
| 17 | Botão de selecção |

4 INSTALAÇÃO

Para a sua segurança e a de terceiros, siga escrupulosamente as “Normas de segurança” indicadas no cap. 3.

4.1 Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição. Aconselha-se a conservá-la para um eventual futuro transporte.

4.2 Advertências de instalação

Antes de instalar a máquina, siga as seguintes indicações de segurança:

- coloque a máquina num lugar seguro;
- certifique-se de que as crianças não têm a possibilidade de brincar com a máquina;
- não coloque a máquina acima de superfícies muito quentes ou perto de chamas vivas.

A máquina de café agora está pronta para ser ligada à rede eléctrica.



Obs.: aconselha-se a lavar os componentes antes da sua primeira utilização e/ou depois de um período de inutilização.

4.3 Ligar a máquina



A corrente eléctrica pode ser perigosa! Por conseguinte, siga sempre escrupulosamente as normas de segurança. Nunca utilize cabos defeituosos! Os cabos e as fichas defeituosas devem ser substituídas imediatamente pelos Centros de Assistência Autorizados.

A tensão do aparelho foi ajustada na fábrica. Certifique-se de que a tensão de rede corresponde às indicações indicadas na plaqueta de identificação posicionada no fundo do aparelho.

- Certifique-se de que o interruptor geral ON/OFF (2) não está pressionado antes de ligar a máquina à rede eléctrica.
- Introduza a ficha numa tomada de parede de tensão adequada.

4.4 Reservatório de água

- (Fig.1) - Retire o reservatório de água (3).
- (Fig.2) - Enxágue-o e encha-o com água fresca potável evitando introduzir uma quantidade excessiva.
- (Fig.1) - Introduza o reservatório certificando-se de reposicioná-lo correctamente na sua sede.



Introduza no reservatório sempre e só água fresca potável sem gás. Água quente e também outros líquidos podem danificar o reservatório. Não ponha a funcionar a máquina sem água: certifique-se de que há água suficiente dentro do reservatório.

4.5 Carregamento do circuito

Antes de cada utilização, se a máquina não for utilizada por muito tempo e depois de ter distribuído o vapor, recarregue o circuito da máquina.

- (Fig.3) - Pressione o interruptor ON/OFF (2).
- (Fig.4) - Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.
- (Fig.5) - Abra o botão (4) “água quente/vapor” rodando-o no sentido anti-horário.
- (Fig.6) - Coloque o botão de selecção (17) na posição “☕”.
- Aguarde sair um jacto regular de água do tubo de vapor (pannarello).
- (Fig.6) - Coloque o botão de selecção (17) na posição “●”.
- Feche o botão (4) “água quente/vapor” rodando-o no sentido horário. Remova o recipiente.

A máquina agora está pronta para ser utilizada; para os detalhes sobre o funcionamento para distribuir o café e o vapor consulte os respectivos capítulos.

4.6 Ajustar o reservatório de recuperação de água

É possível ajustar o reservatório de recuperação de água para adaptá-lo às dimensões das chávenas pequenas ou das chávenas utilizadas.

Para ajustar a altura do reservatório recuperação de água proceda da seguinte forma:

- (Fig.24) - Levante o reservatório de recuperação de água e retire a grelha.
- (Fig.25) - Retire o suporte posicionado debaixo do reservatório.
- (Fig.26 - 27) - Rode o suporte e posicione-o na máquina de café.
- (Fig.28) - Coloque o reservatório de recuperação de água acima do suporte e volte a posicionar a grelha.

5 DISTRIBUIÇÃO DO CAFÉ



Atenção! Durante a distribuição do café é proibido desligar o porta-filtro pressurizado rodando-o manualmente no sentido horário. Perigo de queimaduras.

- Durante esta operação o indicador LED (15) de "máquina pronta" poderá acender-se e apagar-se; este funcionamento deve ser considerado normal e não uma anomalia.
- Antes do uso, certifique-se de que o botão (4) água quente/vapor está fechado e que o reservatório de água da máquina contém uma quantidade suficiente de água.
- (Fig.3) - Pressione o interruptor ON/OFF (2).
- Aguarde que o indicador LED (15) de "máquina pronta" se acenda, agora a máquina está pronta para distribuir o café.

5.1 Com café moído

- (Fig.7) - Introduza o pino (13) no porta-filtro pressurizado (10).
- (Fig.8A) - Introduza o filtro "Crema perfetta" para café moído (11).
- (Fig.11) - Introduza o porta-filtro debaixo do grupo de distribuição (6).
- (Fig.12) - Rode o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se.
- (Fig.14) - Pré-aqueça o porta-filtro pressurizado colocando o botão de selecção (17) na posição "☕"; a água começará a sair do porta-filtro pressurizado (esta operação tornar-se-á necessária apenas para o primeiro café).
- Depois de ter distribuído 50cc de água, coloque o botão de selecção (17) na posição "●" para parar a distribuição.
- (Fig.16) - Tire o porta-filtro da máquina, rodando-o de direita para esquerda e deite fora a água residual. Graças ao filtro especial (11) fornecido com a máquina, não precisa trocar o filtro para obter um ou dois cafés.
- (Fig.9A) - Deite 1-1,5 medidores para um único café ou 2 medidores cheios até à borda para o café duplo; limpe a borda do porta-filtro dos restos de café.
- (Fig.11) - Introduza o porta-filtro (10) debaixo do grupo de distribuição (6).
- (Fig.12) - Rode o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se.
- (Fig.13) - Pegue 1 ou 2 chávenas pequenas pré-aquecidas e coloque-as debaixo do porta-filtro pressurizado; certifique-se de que estão colocadas correctamente debaixo dos furos de saída do café.
- (Fig.14) - Rode o botão de selecção (17) na posição "☕".
- Depois de alcançada a quantidade de café desejada, rode o botão de selecção (17) na posição "●" para parar a distribuição de café. Depois de terminada a distribuição, aguarde alguns segundos; retire as chávenas pequenas com o café (Fig.15).

- (Fig.16) - Retire o porta-filtro pressurizado e esvazie-o das borras residuais.



Obs.: no porta-filtro fica uma pequena quantidade de água; isto é normal e é devido às características do porta-filtro.



Obs. importante: O filtro "Crema Perfetta" deve estar sempre limpo para garantir um resultado perfeito. Lave diariamente após utilização. No caso de observar um mau funcionamento na distribuição de café, deixe o filtro num recipiente com água quente durante 30 minutos, de seguida lave-os com água fria e efectue uma nova distribuição.

5.2 Com café em pastilhas

- (Fig.10) - Tire, utilizando uma colher (chá), o filtro "Crema perfetta" para café moído (11) do porta-filtro pressurizado (10).
- (Fig.7) - Introduza o pino (13) no porta-filtro pressurizado (10).
- (Fig.8B) - Introduza o filtro "Crema perfetta" para pastilhas (14) no porta-filtro pressurizado (10).
- (Fig.11) - Introduza o porta-filtro pressurizado debaixo do grupo de distribuição (6).
- (Fig.12) - Rode o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se.
- (Fig.14) - Pré-aqueça o porta-filtro pressurizado colocando o botão de selecção (17) na posição "☕"; a água começará a sair do porta-filtro pressurizado (esta operação tornar-se-á necessária apenas para o primeiro café).
- Depois de ter distribuído 50cc de água, coloque o botão de selecção (17) na posição "●" para parar a distribuição de água quente.
- (Fig.16) - Tire o porta-filtro pressurizado da máquina rodando-o de direita para esquerda, esvazie-o cuidando de não tirar o filtro.
- (Fig.9B) - Introduza a pastilha no porta-filtro; certifique-se de que o papel da pastilha não sai do porta-filtro.
- (Fig.11) - Introduza o porta-filtro pressurizado debaixo do grupo de distribuição (6).
- (Fig.12) - Rode o porta-filtro de esquerda para direita até bloquear-se.
- Pegue 1 chávena pequena pré-aquecida e posicione-a debaixo do porta-filtro; certifique-se de que está colocada correctamente debaixo dos furos de saída do café.
- (Fig.14) - Rode o botão de selecção (17) na posição "☕".
- Depois de alcançada a quantidade de café desejada, rode o botão de selecção (17) na posição "●" para parar a distribuição de café; retire a chávena pequena com o café.
- (Fig.16) - No fim da distribuição aguarde uns segundos, retire o porta-filtro e deite fora a pastilha utilizada.



Obs. importante: O filtro "Crema Perfetta" deve estar sempre limpo para garantir um resultado

perfeito. Lave diariamente após utilização. No caso de observar um mau funcionamento na distribuição de café, deixe o filtro num recipiente com água quente durante 30 minutos, de seguida lave-os com água fria e efectue uma nova distribuição.

6 ESCOLHA DO TIPO DE CAFÉ - SUGESTÕES

Em linhas gerais é possível utilizar todos os tipos de café existentes à venda. Todavia, o café é um produto natural e o seu gosto muda conforme a origem e a mistura; é preferível portanto experimentar vários tipos de café, para encontrar o que satisfaz da melhor maneira os gostos pessoais. Para um resultado melhor, aconselha-se a utilizar misturas preparadas expressamente para máquinas de café expresso. O café deveria sair sempre regularmente do porta-filtro pressurizado, sem gotejar.

A velocidade de saída do café pode ser modificada mudando levemente a dose de café no filtro e/ou utilizando um café com um grau de moagem diferente.

Para obter um resultado melhor na chávina e para facilitar a limpeza e a preparação, a Saeco aconselha a utilizar café em pastilhas monodose marcadas ESE.



! ANTES DE REALIZAR QUALQUER OPERAÇÃO RELATIVA À DISTRIBUIÇÃO DO VAPOR OU DA ÁGUA QUENTE, CERTIFIQUE-SE DE QUE O TUBO DE VAPOR ("PANNARELLO") ESTÁ ORIENTADO ACIMA DA BANDEJA DE LIMPEZA.

7 ÁGUA QUENTE

! Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem-se verificar breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.

- (Fig.3) - Pressione o interruptor ON/OFF (2).
- Aguarde que o indicador LED (15) de "máquina pronta" se acenda; agora a máquina está pronta.
- (Fig.18) - Coloque um recipiente ou um copo (chá) debaixo do tubo de vapor (pannarello).
- (Fig.5) - Abra o botão (4).
- (Fig.6) - Coloque o botão de selecção (17) na posição "☉".
- Depois de retirada a quantidade desejada de água quente, coloque o botão de selecção (17) na posição "●".
- (Fig.5) - Feche o botão (4)
- Retire o recipiente com a água quente.

8 VAPOR / CAPPUCCINO

! Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem-se verificar breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição pode alcançar temperaturas elevadas: não toque nele directamente com as mãos.

- (Fig.3) - Pressione o interruptor ON/OFF (2).
- Aguarde que o indicador LED (15) de "máquina pronta" se acenda.
- (Fig.19) - Coloque o botão de selecção (17) na posição "☉".
- Aguarde que o indicador LED (16) se acenda; neste ponto a máquina está pronta para distribuir o vapor.
- (Fig.18) - Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.
- (Fig.5) - Abra o botão (4) durante alguns segundos, de modo a fazer sair a água residual do tubo de vapor (pannarello); em breve tempo começará a sair apenas o vapor.
- Feche o botão (4) e tire o recipiente.
- Encha com leite frio 1/3 do recipiente que deseja utilizar para preparar o cappuccino.

i Para garantir um resultado melhor utilize leite frio

- (Fig.20) - Mergulhe o tubo de vapor no leite e abra o botão (4) rodando-o no sentido anti-horário; rode lentamente o recipiente com o leite, de baixo para cima para tornar uniforme o aquecimento.

i Aconselha-se uma distribuição máxima de 60 segundos.

- No fim, feche o botão (4); retire a chávina com o leite batido.
 - (Fig.19) - Coloque o botão de selecção (17) na posição "●".
- Se ambos os indicadores LED estiverem acesos, a temperatura da máquina será demasiado elevada para distribuir o café.
- Proceda com o carregamento do circuito descrito no par.4.5 para tornar operativa a máquina.

i Obs.: a máquina estará operativa quando o indicador luminoso LED (15) de "máquina pronta" estiver aceso de modo fixo.

i Note bem: se não conseguir distribuir um cappuccino como descrito anteriormente, será preciso recarregar o circuito como descrito no par. 4.5 e sucessivamente repetir as operações.

i É possível utilizar o mesmo sistema para aquecer outras bebidas.

- Limpe, após esta operação, o tubo de vapor com um pano molhado.

9 LIMPEZA

A manutenção e a limpeza podem ser realizadas só quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.

- Não mergulhe a máquina na água e não introduza os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilize álcool etílico, solventes e/ou agentes químicos agressivos.
- Aconselha-se a limpar diariamente o reservatório de água e a enchê-lo com água fresca.
- (Fig.21-22) - Diariamente, depois de aquecido o leite, desmonte a parte externa do pannarello e lave-a com água potável fresca.
- (Fig.23) - Semanalmente será preciso limpar o tubo de vapor. Para realizar esta operação, será preciso:
 - remover a parte externa do pannarello (para uma limpeza regular);
 - despertar a virola (sem tirá-la);
 - retirar a parte superior do pannarello do tubo de vapor;
 - lavar a parte superior do pannarello com água fresca potável;
 - lavar o tubo de vapor com um pano húmido e remover eventuais resíduos de leite;
 - recolocar a parte superior no tubo de vapor (certifique-se de que está completamente introduzida);
 - apertar a virola anteriormente desapertada.Remontar a parte externa do pannarello.
- (Fig.24) - Esvazie e lave diariamente a bandeja de limpeza.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido com água.
- (Fig.17) - Para a limpeza do porta-filtro pressurizado proceda da seguinte forma:
 - retire o filtro, lave-o cuidadosamente com água quente.
 - retire o pino e lave-o cuidadosamente com água quente.
 - lave o interior do porta-filtro pressurizado.
- Não seque a máquina e/ou seus componentes utilizando um forno microondas e/ou um forno convencional.

i Obs.: o porta-filtro pressurizado não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

10 DESCALCIFICAÇÃO

A formação de cálcio acontece com o uso do aparelho; é preciso realizar a descalcificação a cada 1-2 meses de utilização da máquina e/ou quando houver uma redução da capacidade da água.

i Utilize o descalcificante da Saeco (Fig.B). Foi desenvolvido, especificamente, para preservar o desempenho e o funcionamento ao longo do ciclo de vida da máquina e para evitar, se utilizado correctamente, qualquer adulteração do produto.

! **Atenção! Nunca utilize o vinagre como descalcificante.**

- (Fig.1) - Tire e esvazie o reservatório de água.
- (Fig.2) - Misture o descalcificante com água como especificado na embalagem do produto descalcificante e encha o reservatório de água; introduza o reservatório na máquina.
- (Fig.3) - Ligue a máquina pressionando o interruptor ON/OFF (2).
- (Fig.4) - Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.
- (Fig.5 - 6) - Abra o botão (4) e coloque o botão de selecção (17) na posição "☕", para retirar a intervalos (uma chávena de cada vez) todo o descalcificante. Para parar a distribuição, coloque o botão de selecção (17) na posição "●" e feche o botão (4).
- (Fig.3) - A cada intervalo deixe agir o descalcificante durante cerca de 10-15 minutos, desligando a máquina através do interruptor ON/OFF (2). Esvazie o recipiente.
- (Fig.1 - 2) - Depois de terminada a solução descalcificante, retire o reservatório de água, enxágue-o e encha-o com água fresca potável.
- (Fig.1) - Reintroduza o reservatório na máquina.
- (Fig.4) - Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.
- (Fig.5 - 6) - Abra o botão (4) e coloque o botão de selecção (17) na posição "☕" para deitar fora 2/3 de água; para parar a distribuição coloque o botão de selecção (17) na posição "●" e feche o botão (4).
- Deixe aquecer a máquina e deite fora o conteúdo residual do reservatório de água procedendo como mostrado anteriormente.

i O descalcificante deve ser utilizado de acordo com as instruções presentes na embalagem e/ou as leis do país em causa.

11 CAPPUCCINATORE (OPCIONAL)

O cappuccinatore está presente apenas em alguns modelos de máquina; permite preparar cappuccinos gostosos tornando mais prática e rápida qualquer operação.

Para a instalação será preciso realizar estas simples operações.

- 1 (Fig.29) - Desaperte a virola posicionada na parte superior do cappuccinatore.
- 2 Introduza completamente o cappuccinatore no tubo de vapor.
- 3 (Fig.30) - Aperte a virola.

Para utilizar o cappuccinatore será preciso preparar a máquina como descrito nos respectivos parágrafos.

Antes de utilizar os acessórios aconselha-se a lavá-los com água corrente; (Fig.31-32) mergulhe o tubo de aspiração num recipiente com água fresca e distribua uma pequena quantidade de vapor (consulte as respectivas instruções); isto garantirá uma perfeita limpeza antes da utilização.

i Para a limpeza do cappuccinatore, aspire um pouco de água limpa para realizar a limpeza do tubo de aspiração.

Durante a preparação da máquina, se possível, prepare um recipiente apropriado com o leite a utilizar ou sirva-se directamente do recipiente de leite; posicione-o ao lado da máquina.

- (Fig.33) - Mergulhe o tubo de aspiração no leite recém-preparado.
- (Fig.34) - Distribua vapor como descrito no parágrafo 8; altere a espuma do leite através do pino.
Para obter mais espuma levante delicadamente o pino.
- Depois de preparado o cappuccino, mergulhe o tubo de aspiração num recipiente com água limpa e distribua vapor. Quando sair água clara, o cappuccinatore estará limpo. Limpe externamente o tubo de aspiração com um pano húmido.

i O cappuccinatore deve ser desmontado e lavado completamente a cada semana.

Para a lavagem completa do cappuccinatore proceda como em seguida:

- (Fig.35) - Retire a parte terminal do cappuccinatore.
- Separe os componentes do cappuccinatore



Atenção. Não utilize o vapor quando a parte terminal do cappuccinatore não está introduzida.

- (Fig.36) - Lave a parte terminal com água morna. Certifique-se de que não ficam restos de sujeira no interior.

Depois de lavados os componentes do cappuccinatore, volte a montá-lo na junção que ficou montada na máquina.

12 DESMANTELAMENTO

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.



O símbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adequada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

Avaria	Causas possíveis	Solução
A máquina não se liga.	Máquina não ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
A bomba é muito ruidosa.	Falta a água no reservatório	Reabasteça com água (par.4.4).
O café sai muito frio	O indicador LED (15) de "máquina pronta" estava apagado quando o botão de selecção (17) foi colocado na posição "☕".	Aguarde que o indicador LED (15) se acenda.
	Porta-filtro não introduzido para o pré-aquecimento (cap. 5).	Pré-aqueça o porta-filtro.
	Chávenas frias.	Pré-aqueça as chávenas com água quente.
Não é possível obter a espuma do leite.	Leite inadequado: leite em pó, leite magro.	Utilize leite inteiro.
Não é possível preparar um cappuccino.	Pannarello sujo.	Limpe o pannarello como descrito no Cap.9.
	Não há mais vapor na caldeira.	Recarregue o circuito (par. 4.5) e repita as operações descritas no Cap.8.
O café sai muito rápido, não é possível obter creme.	Pouco café no porta-filtro.	Adicione café (cap. 5).
	Moagem demasiado grossa.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Café velho ou inadequado.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Pastilha velha ou inadequada.	Troque a pastilha utilizada.
	Falta um componente no porta-filtro.	Certifique-se de que todos os componentes estão presentes e montados correctamente.
O café não sai ou sai só às pingas.	Falta de água.	Reabasteça com água (par.4.4).
	Moagem demasiado fina.	Utilize uma mistura diferente (cap.6).
	Café comprimido no porta-filtro.	Mexa o café moído.
	Demasiado café no porta-filtro.	Diminua a quantidade de café no porta-filtro.
	Botão (4) aberto.	Feche o botão (4).
	Máquina calcificada.	Descalcifique a máquina (cap.10).
	Filtro entupido no porta-filtro.	Limpe o filtro (cap.9).
	Pastilha inadequada.	Mude o tipo de pastilha.
O café sai das borras.	Porta-filtro introduzido não correctamente no grupo de distribuição do café.	Introduza correctamente o porta-filtro (cap.5).
	Borda superior do porta-filtro suja.	Limpe a borda do porta-filtro.
	Pastilha introduzida de modo errado.	Introduza correctamente a pastilha de modo a não sair do porta-filtro.
	Demasiado café no porta-filtro.	Diminua a quantidade de café utilizando o medidor.

Para as avarias não incluídas na tabela acima indicada ou problemas não resolvidos, contacte um centro de assistência.

1 ALGEMEEN

De koffiemachine is geschikt voor het zetten van 1 of 2 kopjes espresso en is voorzien van een zwenkbaar stoom- en heetwaterpijpje. De symbolen op de bedieningsknoppen aan de voorkant van het apparaat zijn gemakkelijk te begrijpen.

De machine is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor continu professioneel gebruik.



Let op. In de volgende gevallen wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade aanvaard:

- Verkeerd gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door erkende servicecentra;
- Onklaar gemaakte voedingskabel;
- Onklaar gemaakte componenten van de machine;
- Gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en accessoires;
- Wanneer het apparaat niet is ontkalkt en bij opslag in ruimten met temperaturen onder de 0°C.

In deze gevallen vervalt de garantie.

1.1 Voor een gemakkelijke raadpleging



De waarschuwingsdriehoek geeft alle belangrijke instructies aan die van belang zijn voor de veiligheid van de gebruiker. Houd u strikt aan deze aanwijzingen om ernstig letsel te voorkomen!

Verwijzingen naar illustraties, delen van het apparaat of bedieningselementen, enz. bestaan uit cijfers of letters; in dit geval wordt verwezen naar de illustratie.



Dit symbool geeft informatie aan waarmee men in het bijzonder rekening moet houden voor een beter gebruik van de machine.

De illustraties die met de tekst overeenstemmen, bevinden zich op de eerste pagina's van de handleiding. Raadpleeg deze pagina tijdens het lezen van de gebruiksaanwijzing.

1.2 Gebruik van deze gebruiksaanwijzing

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats en houd hem bij de koffiemachine in geval van gebruik door anderen.

Neem voor nadere informatie of bij problemen contact op met één van de erkende servicecentra.

2 TECHNISCHE GEGEVENS

De constructeur behoudt zich het recht voor om de technische eigenschappen van het product te wijzigen.

Nominale spanning - Nominaal vermogen - Voeding
Zie plaatje op het apparaat

Materiaal behuizing
Plastic

Afmetingen (l x h x d) (mm)
270 x 350 x 300

Gewicht
4 kg

Kabellengte
1,2 m

Bedieningspaneel
Op de voorkant

Filterhouder
Onder druk

Pannarello
Speciaal voor cappuccino's

Waterreservoir
1,5 liter - Uitneembaar

Pompdruk
15 bar

Waterketel
Inox

Veiligheidsinrichtingen
Thermozekering

3 VEILIGHEIDSNORMEN



Breng de onder stroom staande delen nooit in contact met water: kortsluitsgevaar! De oververhitte stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt de hete stoom- of waterstraal nooit op lichaamsdelen. Wees voorzichtig bij het aanraken van het stoom-/heetwaterpijpje: Gevaar voor brandwonden!

Gebruiksbestemming

De koffiemachine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het aanbrengen van technische wijzigingen en elk ongeoorloofd gebruik is verboden, in verband met de risico's die dit met zich meebrengt! Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, mentale of gevoelige capaciteiten of met onvoldoende ervaring en/of bekwaamheid, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en van wie ze instructies verkrijgen aangaande het gebruik van het apparaat.

Stroomvoeding

Sluit de koffiemachine alleen aan op een geschikt stopcon-

tact. De spanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje van het apparaat staat vermeld.

Voedingskabel

Gebruik de koffiemachine nooit als de voedingskabel defect is. Indien de voedingskabel beschadigd is moet deze door de fabrikant of door zijn klantenservice vervangen worden. Laat de voedingskabel niet over hoeken en scherpe randen of hete voorwerpen lopen, en bescherm het tegen olie. Draag de koffiemachine niet aan de kabel en trek er niet aan. Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken en raak het niet met natte handen aan. Voorkom dat de voedingskabel los van tafels of planken afhangt.

Bescherming van andere personen

Houd kinderen onder toezicht om te vermijden dat ze met het apparaat spelen.

Kinderen realiseren zich de gevaren die aan elektrische apparaten verbonden zijn niet. Laat het verpakkingsmateriaal van de machine niet binnen bereik van kinderen.

Verbrandingsgevaar!

Richt de oververhitte stoomstraal en/of heetwaterstraal nooit op uzelf of op anderen. Gebruik altijd de handgrepen of knoppen. Verwijder de onder druk staande filterhouder nooit terwijl de koffie uit het apparaat stroomt. Tijdens het opwarmen kan warm water uit de centrale koffie-unit druppelen.

Plaatsing

Zet de koffiemachine op een veilige plek waar niemand het zou kunnen omstoten of zich eraan zou kunnen verwonden. Er kan heet water of oververhitte stoom uitkomen: **gevaar voor brandwonden!**

Bewaar de machine niet bij een temperatuur van minder dan 0°C; het apparaat kan door bevriezing worden beschadigd. Gebruik de koffiemachine niet buiten.

Zet de machine niet op erg warme oppervlakken en in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de behuizing smelt of anderszins beschadigd raakt.

Reiniging

Alvorens het apparaat schoon te maken, moet het apparaat worden uitgeschakeld met de ON/OFF toets en vervolgens moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Wacht dan tot de machine is afgekoeld. Dompel het apparaat nooit onder in water! Pogingen tot reparaties aan de binnenkant van de machine zijn ten strengste verboden. Gebruik het water dat enkele dagen in het waterreservoir heeft gestaan niet voor voedingsdoeleinden, was en vul het reservoir met vers drinkwater.

Ruimte voor gebruik en onderhoud

Voor een correcte en goede werking van de koffiemachine wordt het volgende aanbevolen:

- Kies een vlakke ondergrond;
- Kies een voldoende verlichte, hygiënische omgeving met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact;
- Zorg ervoor dat het apparaat op een minimumafstand van de wanden staat, zoals op de afbeelding is aangegeven (Afb. A).

Opslag van de machine

Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact, wanneer de machine langere tijd niet wordt gebruikt. Bewaar de machine in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen. Bescherm de machine tegen stof en vuil.

Reparaties / Onderhoud

Haal de stekker meteen uit het stopcontact bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val. Zet de machine nooit in werking als deze defect is. Alleen de erkende servicecentra mogen werkzaamheden en reparaties uitvoeren. Bij ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden wordt iedere vorm van aansprakelijkheid van de hand gewezen.

Brandbestrijding

Gebruik in geval van brand koolzuurblussers (CO₂). Gebruik geen water of poederblussers.

Legenda machineonderdelen (Pag.2)

1	Bedieningspaneel
2	Schakelaar ON/OFF
3	Waterreservoir
4	Draaiknop voor heet water/stoom
5	Wateropvangbakje + rooster
6	Centrale koffie-unit
7	Stoompijpje (pannarello)
8	Voedingskabel
9	Maatlepel voor gemalen koffie
10	Onder druk staande filterhouder
11	"Crema Perfetta" filter voor gemalen koffie (één voor de afgifte van 1 of 2 kopjes koffie)
12	Cappuccinatoren (optioneel) - Apart verkrygbaar
13	Afgifte pin
14	"Crema Perfetta" filter voor koffiepad
15	Koffie / water led - "Klaar voor gebruik"
16	Led "Stoom gereed"
17	Selectieknop

4 INSTALLATIE

Houd u voor uw eigen veiligheid en die van anderen strikt aan de "Veiligheidsvoorschriften" in hst. 3.

4.1 Verpakking

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en vervaardigd om de machine tijdens het transport te beschermen. Het is raadzaam om de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

4.2 Waarschuwingen voor de installatie

Houd u aan de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u het apparaat installeert:

- zet het apparaat op een veilige plek;
- verzeker u ervan dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen;
- zet het apparaat niet op erg warme oppervlakken of in de

buurt van open vuur.
De koffiemachine mag nu op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

i De koffiemachine mag nu op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

4.3 Aansluiting van de machine

! Elektrische stroom kan gevaarlijk zijn! Houd u daarom altijd strikt aan de veiligheidsvoorschriften. Gebruik nooit defecte kabels! Defecte kabels en stekkers moeten onmiddellijk door erkende servicecentra worden vervangen.

De spanning van het apparaat is in de fabriek ingesteld. Controleer of de netspanning overeenstemt met de aanwijzingen op het typeplaatje op de achterkant van het apparaat.

- Controleer of de schakelaar ON/OFF (2) niet is ingedrukt, voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit.
- Steek de stekker in een wandstopcontact met de juiste spanning.

4.4 Waterreservoir

- (Afb.1) Verwijder het waterreservoir (3).
- (Afb.2) - Spoel het reservoir en vul het met vers drinkwater zonder het te vol te maken.
- (Afb.1) - Zet het reservoir terug en verzeker u ervan dat deze op de juiste plaats terug komt.

! Vul het reservoir altijd en alleen met vers drinkwater zonder koolzuur. Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir beschadigen. Zet het apparaat nooit aan zonder dat er water in zit: controleer of er voldoende water in het reservoir zit.

4.5 Vullen van het circuit

Nadat het apparaat lange tijd niet gebruikt is en er stoom afgegeven is, moet het circuit van het apparaat worden gevuld, voordat het apparaat wordt ingeschakeld.

- (Afb.3) - Druk op de schakelaar ON/OFF (2).
- (Afb.4) - Plaats een bak onder het stoompijpje.
- (Afb.5) - Draai de heetwater-/stoomknop (4) linksom open.
- (Afb.6) - Breng de selectieknop (17) in de stand "☕".
- Wacht tot uit het stoompijpje (pannarello) een gelijkmatige waterstraal stroomt.
- (Afb.6) - Breng de selectieknop (17) in de stand "●".
- Draai de heetwater-/stoomknop (4) rechtsom dicht. Haal de bak weg.

Het apparaat is nu gereed voor de in werking stelling; zie de desbetreffende hoofdstukken voor meer informatie over de afgifte van koffie en stoom.

4.6 Afstelling wateropvangbakje

Het wateropvangbakje kan worden afgesteld om deze aan te passen aan de afmetingen van de gebruikte koffiekopjes of bekiers.

Om de hoogte van het wateropvangbakje af te stellen, ga als volgt te werk:

- (Afb.24) - Til het wateropvangbakje op en haal het rooster eruit.
- (Afb.25) - Haal de steun die zich onder het bakje bevindt eruit.
- (Afb.26 - 27) - Draai de steun en plaats deze in de koffiemachine.
- (Afb.28) - Zet het wateropvangbakje terug op de steun en plaats het rooster terug.

5 KOFFIEAFGIFTE

! Let op! Tijdens de koffieafgifte mag de onder druk staande filterhouder niet worden verwijderd door hem met de hand rechtsom te draaien. Verbrandingsgevaar.

- Tijdens deze handeling kan de led (15) "klaar voor gebruik" aan en uit gaan; dit is normaal en geen storing.
- Controleer voor gebruik of de heetwater-/stoomknop (4) dicht gedraaid is en of het waterreservoir van het apparaat voldoende water bevat.
- (Afb.3) - Druk op de schakelaar ON/OFF (2).
- Wacht tot de led (15) "klaar voor gebruik" aangaat, nu is de machine klaar voor de koffieafgifte.

5.1 Met gemalen koffie

- (Afb.7) - Steek de pin (13) in de onder druk staande filterhouder (10).
- (Afb.8A) - Plaats de "Crema perfetta" filter voor gemalen koffie (11).
- (Afb.11) - Breng de filterhouder van onderen in de centrale unit (6) aan.
- (Afb.12) - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- (Afb.14) - Verwarm de onder druk staande filterhouder voor door de selectieknop (17) in de stand "☕" te zetten; het water zal beginnen uit de onder druk staande filterhouder te stromen (deze handeling is alleen noodzakelijk voor het eerste kopje koffie).
- Nadat men 50cc water uit het apparaat heeft laten stromen, dient men de selectieknop (17) in de stand "●" te zetten om de afgifte te stoppen.
- (Afb.16) - Haal de filterhouder uit het apparaat door hem van rechts naar links te draaien en gooi het restwater weg. Met de speciale filter (11) waarmee de machine is uitgerust, hoeft het filter niet te worden verwisseld om één of twee kopjes koffie te verkrijgen.
- (Afb.9A) - Doe 1-1,5 maatlepels voor één enkele koffie of 2 afgestoken maatlepels voor dubbele koffie erin; ontdoe de rand van de filterhouder van de koffieresten.
- (Afb.11) - Breng de filterhouder (10) van onderen in de centrale unit (6) aan.
- (Afb.12) - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- (Afb.13) - Neem 1 of 2 voorverwarmde kopjes en zet ze onder de onder druk staande filterhouder; controleer

of ze correct onder de gaten zijn geplaatst waar de koffie uitstroomt.

- (Afb.14) - Draai de selectiekноп (17) in de stand "☕".
- Wanneer de gewenste hoeveelheid koffie is bereikt, draai de selectiekноп (17) in de stand "●" om de koffieafgifte te stoppen. Wacht na het beëindigen van de afgifte enkele seconden; neem dan de kopjes met de koffie weg (Afb. 15).
- (Afb.16) - Neem de onder druk staande filterhouder weg en gooi het koffiedik weg.

i **Opgelet:** in de filterhouder blijft er een kleine hoeveelheid water over; dit is normaal en is te wijten aan de eigenschappen van de filterhouder zelf.

i **Belangrijke opmerking:** De "Crema Perfetta" filter dient schoon gehouden te worden om een perfect resultaat te garanderen. Dagelijks wassen na het gebruik. In het geval men een storing in de afgifte van de koffie mocht bemerken, laat de filter in een bak met heet water staan gedurende 30 minuten; spoel vervolgens met stromend water en voer een nieuwe afgifte uit.

5.2 Met koffiepaden

- (Afb.10) - Haal de "Crema Perfetta" filter voor gemalen koffie (11) uit de onder druk staande filterhouder (10) door gebruik te maken van een koffielepel.
- (Afb.7) - Steek de pin (13) in de onder druk staande filterhouder (10).
- (Afb.8B) - Plaats het "Crema Perfetta" filter voor koffiepaden (14) in de onder druk staande filterhouder (10).
- (Afb.11) - Breng de onder druk staande filterhouder van onderen in de centrale unit (6) aan.
- (Afb.12) - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- (Afb.14) - Verwarm de onder druk staande filterhouder voor door de selectiekноп (17) in de stand "☕" te zetten; het water zal beginnen uit de onder druk staande filterhouder te stromen (deze handeling is alleen noodzakelijk voor het eerste kopje koffie).
- Nadat men 50cc water uit het apparaat heeft laten stromen, dient men de selectiekноп (17) in de stand "●" te zetten om de afgifte van warm water te stoppen.
- (Afb.16) - Haal de onder druk staande filterhouder uit het apparaat door hem van rechts naar links te draaien en leeg deze erop lettende dat het filter er niet uitvalt.
- (Afb.9B) - Plaats de koffiepad in de filterhouder; controleer of het papier van de koffiepad niet uit de filterhouder steekt.
- (Afb.11) - Breng de onder druk staande filterhouder van onderen in de centrale unit (6) aan.
- (Afb.12) - Draai de filterhouder van links naar rechts totdat hij is geblokkeerd.
- Neem 1 voorverwarmd kopje en zet het onder de filterhouder; controleer of het correct onder de gaten is geplaatst waar de koffie uitstroomt.
- (Afb.14) - Draai de selectiekноп (17) in de stand "☕".
- Wanneer de gewenste hoeveelheid koffie is bereikt, draai

de selectiekноп (17) in de stand "●" om de koffieafgifte te stoppen; neem het kopje met de koffie weg.

- (Afb.16) - Wacht na de afgifte enkele seconden, neem de filterhouder weg en gooi de gebruikte koffiepad weg.

i **Belangrijke opmerking:** De "Crema Perfetta" filter dient schoon gehouden te worden om een perfect resultaat te garanderen. Dagelijks wassen na het gebruik. In het geval men een storing in de afgifte van de koffie mocht bemerken, laat de filter in een bak met heet water staan gedurende 30 minuten; spoel vervolgens met stromend water en voer een nieuwe afgifte uit.

6 KEUZE VAN DE KOFFIE - ADVIEZEN

In principe kunnen alle in de handel verkrijgbare koffiesoorten worden gebruikt. Koffie is echter een natuurlijk product en de smaak ervan verandert naar gelang de herkomst en de melange; het verdient dus de voorkeur om verschillende soorten te proberen om het type koffie te vinden dat het meest naar uw smaak is.

Toch wordt er voor een beter resultaat aangeraden om melanges te gebruiken die speciaal gemaakt zijn voor espressomachines. De koffie moet gelijkmatig uit de onder druk staande filterhouder stromen zonder te druppelen.

De uitloopsnelheid van de koffie kan worden gewijzigd door de koffiedosis in het filter iets te veranderen en/of door koffie met een andere maalfijnheid te gebruiken.

Saeco raadt het gebruik van per stuk verpakte ESE koffiepaden aan om een beter resultaat in het kopje te krijgen en om de reiniging en de bereiding te vergemakkelijken.



⚠ **CONTROLEER OF HET STOOMPIJPJE (PANNARELLO) OP HET WATEROPVANGBAKJE IS GERICHT, VOORDAT U STOOM OF HEET WATER UIT HET APPARAAT LAAT KOMEN.**

7 WARM WATER

⚠ **Gevaar voor brandwonden!** Aan het begin van de afgifte kan wat heet water vrijkomen. Het uitlooppijpje kan hoge temperaturen bereiken: voorkom directe aanraking met uw handen.

- (Afb.3) - Druk op de schakelaar ON/OFF (2).
- Wacht tot de led (15) "klaar voor gebruik" aangaat, nu is de machine klaar.
- (Afb.18) - Zet een bak of een theeglas onder het stoompijpje (pannarello).
- (Afb.5) - Draai de knop (4) open.
- (Afb.6) - Breng de selectiekноп (17) in de stand "☕".
- Wanneer de gewenste hoeveelheid koffie is weggenomen, draai de selectiekноп (17) in de stand "●".

- (Afb.5) - Draai de knop (4) dicht.
- Neem de bak met warm water weg.

8 STOOM / CAPPUCCINO



Gevaar voor brandwonden! Aan het begin van de afgifte kan wat heet water vrijkomen. Het uitlooppijpje kan hoge temperaturen bereiken: voorkom directe aanraking met uw handen.

- (Afb.3) - Druk op de schakelaar ON/OFF (2).
- Wacht tot de led (15) "klaar voor gebruik" aangaat.
- (Afb.19) - Breng de selectieknoop (17) in de stand "☰".
- Wacht tot het led (16) aangaat; op dit moment is de machine klaar voor de stoomafgifte.
- (Afb.18) - Plaats een bak onder het stoompijpje.
- (Afb.5) - Draai de knop (4) even open, zodat het restwater uit het stoompijpje (pannarello) kan lopen; na korte tijd komt er alleen stoom uit.
- Draai de knop (4) dicht en neem de bak weg.
- Vul de beker die u voor de bereiding van de cappuccino wilt gebruiken voor 1/3 met koude melk.



Gebruik koude melk om een beter resultaat te verkrijgen

- (Afb.20) - Steek het stoompijpje in de melk en draai de knop (4) open door deze linksom te draaien; laat de bak met de melk langzaam draaien en beweeg het van onder naar boven om gelijkmatige opwarming te verkrijgen.



Een afgifte van maximaal 60 seconden wordt aangeraden.

- Draai na beëindiging de knop (4) dicht; neem de beker met de opgeschuimde melk weg.
- (Afb.19) - Breng de selectieknoop (17) in de stand "●". Indien beide leds branden en het apparaat een te hoge temperatuur heeft voor de afgifte van de koffie.
- Vul het circuit zoals in par. 4.5 is beschreven om de machine operationeel te maken.



Opgelet: de machine is operationeel wanneer de led (15) "klaar voor gebruik" continue aan is.



Nota bene: indien het niet lukt om een cappuccino te bereiden zoals beschreven, dient men het circuit weer te vullen zoals beschreven in par. 4.5 en vervolgens de handelingen te herhalen.



Hetzelfde systeem kan worden toegepast voor de verwarming van andere dranken.

- Reinig na deze handeling het stoompijpje met een vochtige doek.

9 REINIGING

Het onderhoud en de reiniging mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de machine koud is en van het elektriciteitsnet afgekoppeld is.

- Dompel de machine niet onder in water en was de onderdelen niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen ethylalcohol, oplosmiddelen en/of agressieve chemische stoffen.
- Wij raden u aan om het waterreservoir dagelijks te reinigen en met vers water te vullen.
- (Afb.21-22) - Demonteer dagelijks, na de melk opgewarmd te hebben, de buitenkant van de pannarello en was deze met vers drinkwater.
- (Afb.23) - Het stoompijpje dient wekelijks gereinigd te worden. Om deze handeling uit te voeren, ga als volgt te werk:
 - verwijder de buitenkant van de pannarello (voor een juiste reiniging);
 - draai de ring los (zonder deze te verwijderen);
 - schuif het bovenste gedeelte van de pannarello van het stoompijpje af;
 - was het bovenste gedeelte van de pannarello met vers drinkwater;
 - was het stoompijpje met een vochtige doek en verwijder eventuele melkresten;
 - plaats het bovenste gedeelte in het stoompijpje (verzekert u ervan dat deze er geheel ingeschoven is);
 - maak de ring weer vast.
 Plaats de buitenkant van de pannarello terug.
- (Afb.24) - Maak het lekbakje dagelijks leeg en was het af.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek die met water is bevochtigd.
- (Afb.17) - Ga als volgt te werk om de onder druk staande filterhouder te reinigen:
 - verwijder de filter, was deze zorgvuldig met warm water.
 - verwijder de pin en was deze zorgvuldig met warm water.
 - was de binnenkant van de onder druk staande filterhouder.
- Droog de machine en/of zijn componenten niet in de magnetron en/of in een traditionele oven.



Opgelet: de onder druk staande filterhouder mag niet in de vaatwasmachine afgewassen worden.

10 ONTKALKING

Tijdens het gebruik van het apparaat wordt kalk gevormd; de machine moet om de 1-2 maanden ontkalkt worden en/of als er minder water uit de machine stroomt.



Gebruik het Saeco ontkalkingsproduct (Afb.B). Het is speciaal ontwikkeld om de prestaties en functionaliteit te bevorderen gedurende de gehele levensduur van het toestel en om te vermijden dat, indien correct gebruikt, enige veroudering van het geleverde product zal optreden.



Let op! Gebruik in geen geval azijn als ontkalkingsproduct.

- **(Afb.1)** - Verwijder en leeg het waterreservoir.
- **(Afb.2)** - Meng het ontkalkingsmiddel met water, zoals op de verpakking van het ontkalkingsproduct staat vermeld, en vul er het waterreservoir mee; plaats het reservoir in de machine.
- **(Afb.3)** - Schakel de machine in door op de schakelaar ON/OFF (2) te drukken.
- **(Afb.4)** - Plaats een bak onder het stoompijpje.
- **(Afb.5 - 6)** - Draai de knop (4) open en breng de selectieknop (17) in de stand "☕" om met tussenpozen (één beker per keer) het gehele ontkalkingsmiddel te verwijderen. Om de afgifte te onderbreken, breng de selectieknop (17) in de stand "●" en draai de knop (4) dicht.
- **(Afb.3)** - Laat het ontkalkingsmiddel tijdens de afzonderlijke tussenpozen ongeveer 10-15 minuten inwerken. Schakel de machine hiervoor met de schakelaar ON/OFF (2) uit. Maak het reservoir leeg.
- **(Afb.1 - 2)** - Als de ontkalkingsoplossing op is, neemt u het waterreservoir weg, spoelt het af en vult het met vers drinkwater.
- **(Afb.1)** - Plaats het reservoir weer terug in de machine.
- **(Afb.4)** - Plaats een bak onder het stoompijpje.
- **(Afb.5 - 6)** - Draai de knop (4) open en breng de selectieknop (17) in de stand "☕" om 2/3 van het water te legen; om de afgifte te stoppen, breng de selectieknop (17) in de stand "●" en draai de knop (4) dicht.
- Laat de machine opwarmen en leeg de resterende inhoud van het waterreservoir door te handelen zoals hierboven beschreven.



Het ontkalkingsproduct dient verwijderd te worden volgens de instructies van de fabrikant en/of de reglementering van het land van gebruik.

11 CAPPUCCINATORE (OPTIONEEL)

De cappuccinatore is allen op enkele modellen van de machine aanwezig; deze maakt het mogelijk om smakvolle cappuccino's te bereiden en maakt elke handeling nog praktischer en sneller.

Voor de installatie dient men deze eenvoudige handelingen uit te voeren.

- 1 **(Afb.29)** - Draai de ring die zich aan de bovenkant de cappuccinatore bevindt los.
- 2 Steek de cappuccinatore geheel in het stoompijpje.
- 3 **(Afb.30)** - Maak de ring vast.
Om de cappuccinatore te kunnen gebruiken, dient men de machine klaar te maken zoals beschreven in de bijbehorende paragrafen.

Alvorens de accessoires te gebruiken, raden wij aan deze met stromend water te wassen; **(Afb.31-32)** dompel het aanzuigbuisje in een kan met vers water en laat een kleine hoeveelheid stoom eruit komen (raadpleeg de bijbehoren-

de instructies); dit garandeert een perfecte reiniging vóór het gebruik ervan.



Voor de reiniging van de cappuccinatore dient men schoon water aan te zuigen om de reiniging van het aanzuigbuisje uit te voeren.

Tijdens het klaarmaken van de machine dient men, indien mogelijk, een speciale melkkan klaar te zetten met de te gebruiken melk of dient men rechtstreeks gebruik te maken van de melkhouder; plaats deze naast de machine.

- **(Afb.33)** - Dompel het aanzuigbuisje in de zojuist klaar-gezette melk.
- **(Afb.34)** - Laat de stoom eruit lopen zoals beschreven in paragraaf 8; verander de hoeveelheid schuim van de melk door middel van de pin. Til voorzichtig de pin op voor meer schuim.
- Nadat de cappuccino bereid is, dompel het aanzuigbuisje in een bak met schoon water en laat stoom eruit lopen. Wanneer er helder water uitkomt, is de cappuccinatore schoon. Reinig het aanzuigbuisje aan de buitenkant met een vochtige doek.



De cappuccinatore dient wekelijks te worden gedemonteerd en geheel afgewassen te worden.

Ga als volgt te werk om de cappuccinatore geheel te wassen:

- **(Afb.35)** - Haal het uiteinde van de cappuccinatore eruit.
- Haal de onderdelen van de cappuccinatore uit elkaar.



Let op. Gebruik geen stoom wanneer het uiteinde van de cappuccinatore er niet in zit.

- **(Afb.36)** - Was het uiteinde af met lauw water. Verzekert u ervan dat geen vuilresten aan de binnenkant achter blijven.

Nadat de onderdelen van de cappuccinatore gewassen zijn, monteer deze weer op de aansluiting die zich nog op machine bevindt.

12 AFDANKING

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.



Het symbool op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.

Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu

negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het

bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Storing	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De machine kan niet worden ingeschakeld.	Machine niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Sluit de machine op het elektriciteitsnet aan.
De pomp maakt veel lawaai.	Geen water in het reservoir	Voeg water toe (par.4.4).
De koffie is te koud.	De led (15) "klaar voor gebruik" was uit toen de selectieknop (17) in de stand "☕" werd gezet.	Wacht tot de led (15) gaat branden.
	Filterhouder niet geplaatst voor voorverwarming (hst. 5).	Verwarm de filterhouder voor.
	Koude kopjes.	Warm de kopjes voor met warm water.
Er komt geen schuim.Het lukt niet om een cappuccino te bereiden.	Melk is niet geschikt: poedermelk, magere melk.	Gebruik volle melk.
	Pannarello is vuil.	Reinig de pannarello zoals beschreven in Hst.9.
	Er is geen stoom meer in de waterketel.	Laad het circuit opnieuw (par. 4.5) en herhaal de handelingen beschreven in Hst. 8.
De koffie loopt te snel door, er wordt geen schuim gevormd.	Te weinig koffie in de filterhouder.	Voeg koffie toe (hst. 5).
	Te grove maling.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffie oud of niet geschikt.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffiepad oud of niet geschikt.	Vervang de gebruikte koffiepad.
	Er mist een onderdeel in de filterhouder.	Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en juist gemonteerd.
	Geen water.	Voeg water toe (par.4.4).
De koffie komt niet of slechts druppelsgewijs naar buiten.	Te fijne maling.	Gebruik een andere melange (hst. 6).
	Koffie aangedrukt in de filterhouder.	Maak de gemalen koffie los.
	Te veel koffie in filterhouder.	Doe minder koffie in de filterhouder.
	Knop (4) open.	Draai de knop (4) dicht.
	Kalkaanslag in machine.	Ontkalk de machine (hst.10).
	Filter in filterhouder verstopt.	Maak het filter schoon (hst.9).
De koffie komt langs de rand naar buiten.	Koffiepad niet geschikt.	Gebruik een ander type koffiepad.
	Filterhouder slecht in de centrale koffie-unit aangebracht.	Breng de filterhouder correct aan (hst.5).
	Bovenrand van filterhouder vuil.	Maak de rand van de filterhouder schoon.
	Koffiepad onjuist aangebracht.	Breng de koffiepad juist aan en zorg ervoor dat deze niet uit de filterhouder steekt.
	Te veel koffie in filterhouder.	Doe minder koffie in de filterhouder. Gebruik de maatlepel.

Voor storingen die niet in bovenstaande tabel te vinden zijn of als de geadviseerde oplossingen geen effect hebben, dient u contact op te nemen met een servicecentrum.

1 INFORMACJE OGÓLNE

Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania 1 lub 2 filiżanek kawy espresso, i jest on wyposażony w nastawną rurkę do przygotowywania pary i gorącej wody. Sterowania umieszczone na przedniej części urządzenia są oznaczone symbolami o prostej interpretacji. Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego i nie nadaje się do intensywnego wykorzystywania profesjonalnego.



Uwaga. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez:

- Użytkowanie błędne i niezgodne z przewidzianym celem;
- Naprawy nie wykonane w autoryzowanych centrach serwisowych;
- Przerobienie kabla zasilającego;
- Przerobienie jakiegokolwiek części urządzenia;
- Używanie nieoryginalnych części zamiennych i akcesoriów;
- Brak wykonania odwapnienia i przechowywanie w pomieszczeniach o temperaturze niższej niż 0°C.

W każdym powyższym wypadku gwarancja traci swoją ważność.

1.1 Ułatwienie odczytu



Trójkąt ostrzegawczy wskazuje wszystkie ważne instrukcje odnoszące się do bezpieczeństwa użytkownika. Zastosować się do nich skrupulatnie, by zapobiec ciężkim obrażeniom!

Odniesienia do ilustracji, części urządzenia lub elementów sterowania, itd. są oznaczone numerami lub literami; w tym przypadku zaleca się obejrzenie ilustracji.



Ten symbol ma na celu zwrócenie szczególnej uwagi na informacje, które pozwalają na jak najlepsze stosowanie urządzenia.

Ilustracje odpowiadające tekstowi znajdują się na pierwszych stronach podręcznika. Pozostawić otwartą tę stronę podczas zapoznawania się z instrukcją obsługi.

1.2 Zastosowanie niniejszej instrukcji przy użytku

Zachować poniższą instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i dołączyć ją każdorazowo do urządzenia, gdy będzie go używała inna osoba.

W przypadku potrzeby dodatkowych informacji lub w przypadku pojawienia się problemów, należy zwrócić się do autoryzowanych centrów serwisowych.

2 DANE TECHNICZNE

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian we właściwościach technicznych produktu.

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie

Patrz tabliczka umieszczona na urządzeniu

Materiał obudowy

Tworzywo sztuczne

Wymiary (l x h x d) (mm)

270 x 350 x 300

Waga

4 kg

Długość kabla

1,2 m

Panel sterowniczy

Na przedniej części

Uchwyt filtra

Specjalny

Przystawka Pannarello

Specjalna do cappuccino

Pojemnik wody

1,5 litry - Wyjmowany

Ciśnienie pompy

15 barów

Bojler

Inox

Zabezpieczenia

Bezpiecznik termiczny

3 NORMY BEZPIECZENSTWA



Nigdy nie pozwalać, aby woda weszła w kontakt z częściami znajdującymi się pod napięciem: niebezpieczeństwo zwarcia! Rozgrzana para i gorąca woda mogą spowodować oparzenia! Nie kierować nigdy strumienia pary lub gorącej wody w kierunku części ciała, dotykać z ostrożnością końcówki rurki wylotu pary/gorącej wody: niebezpieczeństwo poparzeń!

Przeznaczenie użytkowe

Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Jest wzbronione przeprowadzanie jakichkolwiek przeróbek lub zmian oraz niewłaściwe użytkowanie, z powodu zagrożeń, jakie może to spowodować! Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych, lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia lub odpowiedniego przygotowania; może się to odbywać jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo wyżej wymienionych osób oraz po uprzednim ich pouczeniu co do sposobu

użytkowania urządzenia.

Zasilanie elektryczne

Podłączyć urządzenie jedynie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Napięcie musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce umieszczonej na urządzeniu.

Kabel zasilania

Nie używać nigdy ekspresu do kawy, jeśli kabel zasilania jest wadliwy. Gdy kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez upoważniony serwis obsługi klientów. Nie przeprowadzać kabla zasilającego przez kąty lub ostre krawędzie, nad gorącymi przedmiotami i chronić go od oleju.

Nie przesuwac i nie ciągnąć ekspresu do kawy, trzymając go za kabel. Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za kabel i nie dotykać jej mokrymi rękami. Unikać swobodnego zwisania kabla zasilającego ze stołów czy półek.

Ochrona osób

Nie pozostawiać dzieci bez opieki, aby uniknąć by bawiły się urządzeniem.

Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń powodowanych przez sprzęt domowego użytku. Nie zostawiać materiałów użytych do opakowania urządzenia w zasięgu dzieci.

Niebezpieczeństwo poparzeń

Unikać kierowania strumienia i/lub wody we własnym kierunku lub w kierunku innych osób. Używać zawsze przeznaczonego do tego celu uchwytu lub pokrętła. Nie wyjmować (wyciągać) nigdy uchwytu filtra pod ciśnieniem podczas parzenia kawy. Podczas fazy rozgrzewania bloku zaparzającego kawę mogą wypłynąć krople gorącej wody.

Uytuowanie

Umieścić ekspres do kawy w bezpiecznym miejscu, gdzie nikt nie będzie mógł go przewrócić czy zostać zraniony przez jego części.

Możliwość wydostania się gorącej wody i pary: **niebezpieczeństwo poparzeń!**

Nie trzymać urządzenia w temperaturze niższej niż 0°C; istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia przez lód.

Nie używać ekspresu do kawy na świeżym powietrzu.

Nie umieszczać urządzenia w pobliżu bardzo rozgrzanych powierzchni, obudowa mogłaby się stopić lub zostać uszkodzona.

Czyszczenie

Przed czyszczeniem urządzenia, należy wyłączyć maszynę przy pomocy przycisku ON/OFF i wyciągnąć następnie wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Ponadto odczekać, aż urządzenie się ochłodzi. Nie zanurzać nigdy urządzenia w wodzie!

Jest surowo wzbronione przeprowadzanie interwencji wewnątrz urządzenia.

Nie używać do celów spożywczych wody pozostałej w pojemniku przez kilka dni, umyć pojemnik i napełnić go świeżą, pitną wodą.

Miejsce przeznaczone do użytku i konserwacji

Dla uzyskania poprawnego funkcjonowania ekspresu do kawy, zaleca się przestrzeganie następujących warunków:

- Wybrać dobrze wypoziomowaną powierzchnię;
- Wybrać pomieszczenie wystarczająco oświetlone, higieniczne, z łatwo dostępnym kontaktem elektrycznym;
- Umieścić urządzenie w odpowiedniej odległości od ścian zgodnie ze wskazówkami na rysunku (**Rys. A**).

Ochrona urządzenia

Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przechowywać urządzenie w suchym i niedostępnym dla dzieci miejscu. Chronić urządzenie przed kurzem i brudem.

Reparacje/Konserwacja

W przypadku awarii, usterek lub podejrzenia o usterkach w wyniku upadku, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie włączać wadliwego urządzenia. Tylko Autoryzowane Centra Serwisowe mogą dokonywać interwencji i napraw. Nie ponosi się odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez interwencje niewykonane według powyższych zaleceń.

Postępowanie w przypadku pożaru

W przypadku pożaru, używać do gaszenia gaśnicy z dwutlenkiem węgla, (CO₂). Nie stosować wody ani gaśnic pyłowych.

Legenda dotycząca komponentów urządzenia (Str.2)

- | | |
|----|--|
| 1 | Panel sterujący |
| 2 | Wyłącznik ON/OFF |
| 3 | Pojemnik na wodę |
| 4 | Pokrętło gorącej wody/pary |
| 5 | Taca ociekowa + kratka |
| 6 | Blok zaparzający kawę |
| 7 | Rurka wylotu pary (pannarello) |
| 8 | Kabel zasilania |
| 9 | Miarka do kawy mielonej |
| 10 | Uchwyt filtra |
| 11 | Filtr „Crema perfetta” dla kawy mielonej (jeden do parzenia 1 lub 2 kaw) |
| 12 | Cappuccinatore (opcja) |
| 13 | Wkładka |
| 14 | Filtr „Crema perfetta” dla kawy w saszetkach |
| 15 | Kontrolka kawa / woda - „Gotowa maszyną” |
| 16 | Kontrolka „Gotowa para” |
| 17 | Pierścień wyboru funkcji |

4 INSTALACJA

Dla własnego bezpieczeństwa oraz bezpieczeństwa innych osób zastosować się skrupulatnie do „Norm bezpieczeństwa” opisanych w rozdz. 3.

4.1 Opakowanie

Oryginalne opakowanie zostało zaprojektowane i wyprodukowane w celu ochrony urządzenia podczas transportu. Zaleca się jego zachowanie do ewentualnej potrzeby transportu w przyszłości.

4.2 Pouczenia dotyczące instalacji

Przed instalacją urządzenia zastosować się do następujących zaleceń dotyczących bezpieczeństwa:

- umieścić maszynę w bezpiecznym miejscu;
- upewnić się czy dzieci nie mają możliwości bawienia się urządzeniem;
- unikać umieszczenia urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego płomienia.

Ekspres do kawy jest gotowy do podłączenia do sieci elektrycznej.



Uwaga: zaleca się umycie komponentów przed ich pierwszym użyciem i/lub po okresie, w którym nie były używane.

4.3 Podłączenie urządzenia



Prąd elektryczny może być niebezpieczny! Z tego powodu zawsze stosować się skrupulatnie do norm bezpieczeństwa. Nie używać nigdy wadliwych kabli! Wadliwe kable i wtyczki muszą być bezzwłocznie wymienione przez Autoryzowane Centra Serwisowe.

Napięcie urządzenia zostało ustawione fabrycznie. Sprawdzić czy napięcie sieci odpowiada wskazaniom umieszczonym na tabliczce identyfikacyjnej znajdującej się w dolnej części urządzenia.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdzić czy wyłącznik ON/OFF (2) nie jest wciśnięty.
- Włożyć wtyczkę do ściennego gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.

4.4 Pojemnik na wodę

- (Rys.1) - Wyjąć pojemnik na wodę (3).
- (Rys.2) - Wyplukać pojemnik i napełnić go świeżą pitną wodą, unikając nalania zbyt dużej ilości wody.
- (Rys. 1) - umieścić pojemnik na wodę upewniając się, że znajduje się w odpowiedniej pozycji.



Wlewać do pojemnika zawsze i jedynie świeżą wodę pitną nie gazowaną. Gorąca woda lub inne płyny mogą uszkodzić pojemnik. Nie włączać urządzenia bez wody: upewnić się czy w pojemniku jest wystarczająca ilość wody.

4.5 Napełnianie obwodu

Przed każdorazowym włączeniem, lub, jeżeli urządzenie nie było używane przez dłuższy okres czasu i po zużyciu wody, obwód urządzenia musi być napełniony.

- (Rys.3) - Nacisnąć wyłącznik ON/OFF (2).
- (Rys.4) - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary.
- (Rys.5) - Otworzyć pokrętkę (4) „gorąca woda/para” w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
- (Rys.6) - Ustawić pokrętkę wyboru funkcji (17) w pozycji „☕”.
- Zaczekać, aż z rurki wylotu pary (pannarello) wypłynie regularny strumień wody.
- (Rys.6) - Ustawić pokrętkę wyboru funkcji (17) w pozycji „●”.
- Zamknąć pokrętkę (4) „gorąca woda/para” obracając je w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Wyjąć pojemnik.

Urządzenie jest teraz gotowe do pracy; szczegóły dotyczące parzenia kawy i wytwarzania pary są opisane w odpowiednich rozdziałach.

4.6 Regulacja tacy ociekowej

Położenie tacy ociekowej może być regulowane w celu dopasowania jej do rozmiarów stosowanych kubków lub filiżanek.

W celu wyregulowania wysokości położenia tacy ociekowej postępować w następujący sposób:

- (Rys.24) - Podnieść tacę ociekową wody i wyjąć kratkę.
- (Rys.25) - Wyjąć wspornik umieszczony pod tacą.
- (Rys.26 - 27) - Przekręcić wspornik i umieścić go w ekspresie do kawy.
- (Rys.28) - Umieścić tacę ociekową na wsporniku i włożyć kratkę.

5 PARZENIE KAWY



Uwaga! Podczas parzenia kawy jest wzbronione wyjmowanie uchwytu filtra pod ciśnieniem obracając go ręcznie w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas tej operacji, lampka kontrolna (15) „maszyna gotowa” może zapalać się i gasnąć, jest to normalne i nie może być uważane za anomalię.
- Upewnić się przed użyciem, czy pokrętło (4) gorąca woda/para jest zamknięte i czy pojemnik na wodę urządzenia zawiera wystarczającą ilość wody.
- **(Rys.3)** - Nacisnąć wyłącznik ON/OFF (2).
- Zaczekać aż zapali się lampka kontrolna (15) „maszyna gotowa”, teraz urządzenie jest gotowe do parzenia kawy.

5.1 Z kawą mieloną

- **(Rys.7)** - Umieścić wkładkę (13) w uchwycie filtra (10).
- **(Rys.8A)** - Umieścić filtr „Crema perfetta” dla kawy mielonej (11).
- **(Rys.11)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra do zespołu zaparzącego(6).
- **(Rys.12)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- **(Rys.14)** - Nagrzać wstępnie uchwyt filtra ustawiając pokrętło wyboru funkcji (17) w pozycji „☕”; woda zacznie wypływać z uchwytu filtra (przedmiotowa czynność jest konieczna wyłącznie przy przygotowywaniu pierwszej kawy).
- Po wypuszczeniu 50 cc wody, ustawić pokrętło wyboru funkcji (17) w pozycji „●”, aby zatrzymać parzenie.
- **(Rys.16)** - Wyjąć uchwyt filtra z urządzenia obracając go od prawej do lewej strony i wylać pozostałą wodę. Przy użyciu specjalnego filtra (11), w który jest wyposażone urządzenie, nie trzeba zmieniać filtra by otrzymać jedną lub dwie kawy.
- **(Rys.9A)** - Wsypać 1-1,5 płaskiej miarki kawy mielonej, aby otrzymać jedną lub 2 płaskie miarki kawy mielonej, aby otrzymać dwie kawy; oczyścić brzeg uchwytu filtra z resztek kawy.
- **(Rys.11)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra (10) do bloku zaparzącego(6).
- **(Rys.12)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- **(Rys.13)** - Wziąć 1 lub 2 filiżanki wstępnie ogrzane i ustawić je pod uchwytom filtra, sprawdzić czy są poprawnie umieszczone pod otworami wylotu kawy.
- **(Rys.14)** - Ustawić pokrętło wyboru funkcji (17) w pozycji „☕”.
- Po otrzymaniu wymaganej ilości kawy, przekręcić pokrętło wyboru funkcji (17) do pozycji „●”, aby zatrzymać parzenie kawy. Po zakończeniu parzenia odczekać kilka sekund; pobrać filiżankę z kawą **(Rys.15)**.
- **(Rys.16)** - Wyciągnąć uchwyt filtra i opróżnić go z pozostałych fusów.



Uwaga: w uchwycie filtra pozostanie niewielka ilość wody; to jest normalne zjawisko związane z właściwościami uchwytu filtra.



Ważna informacja: Filtr „Crema Perfetta” należy utrzymywać w czystości, aby zapewnić doskonały rezultat. Myć codziennie po zakończeniu używania. W przypadku zauważenia wadliwego funkcjonowania przy parzeniu kawy, należy pozostawić filtr w pojemniku z ciepłą wodą na 30 minut; następnie wypłukać go wodą bieżącą i wykonać nowe parzenie.

5.2 Przy użyciu kawy w saszetkach

- **(Rys.10)** - Używając łyżeczki do kawy wyjąć z uchwytu filtra pod ciśnieniem (10) filtr „Crema perfetta” do kawy mielonej (11).
- **(Rys.7)** - Umieścić rurkę (13) w uchwycie filtra pod ciśnieniem (10).
- **(Rys.8B)** - Umieścić filtr „Crema perfetta” na saszetki (14) w uchwycie filtra pod ciśnieniem (10).
- **(Rys.11)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra do zespołu zaparzącego (6).
- **(Rys.12)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- **(Rys.14)** - Nagrzać wstępnie uchwyt filtra ustawiając pokrętło wyboru funkcji (17) w pozycji „☕”; woda zacznie wypływać z uchwytu filtra pod ciśnieniem (przedmiotowa czynność jest konieczna wyłącznie przy przygotowywaniu pierwszej kawy).
- Po wypuszczeniu 50 cc wody, ustawić pokrętło wyboru funkcji (17) w pozycji „●”, aby zatrzymać wydawanie ciepłej wody.
- **(Rys.16)** - Wyjąć uchwyt filtra z urządzenia obracając go od prawej do lewej strony i wylać pozostałą wodę zwracając uwagę, aby nie usunąć filtra.
- **(Rys.9B)** - Włożyć saszetkę do uchwytu do filtra; upewnić się czy papier saszetki nie wystaje z uchwytu filtra.
- **(Rys.11)** - Włożyć od dołu uchwyt filtra do zespołu zaparzącego (6).
- **(Rys.12)** - Obracać uchwyt filtra od lewej do prawej strony, aż do momentu zablokowania.
- Wziąć 1 filiżankę wstępnie ogrzaną i ustawić ją pod uchwytom filtra, sprawdzić czy jest poprawnie umieszczona pod otworami wylotu kawy.
- **(Rys.14)** - Ustawić pokrętło wyboru funkcji (17) w pozycji „☕”.
- Po otrzymaniu wymaganej ilości kawy, przekręcić pokrętło wyboru funkcji (17) do pozycji „●”, aby zatrzymać parzenie kawy, pobrać filiżankę z kawą.
- **(Rys.16)** - Po zakończeniu parzenia odczekać jeszcze kilka sekund, wyciągnąć uchwyt filtra i usunąć zużyty saszetkę.



Ważna informacja: Filtr „Crema Perfetta” należy utrzymywać w czystości, aby zapewnić doskonały rezultat. Myć codziennie po zakończeniu używania. W przypadku zauważenia wadliwego

funkcjonowania przy parzeniu kawy, należy pozostawić filtr w pojemniku z ciepłą wodą na 30 minut; następnie wypłukać go wodą bieżącą i wykonać nowe parzenie.

6 WYBÓR TYPU KAWY - PORADY

W zasadzie możliwe jest stosowanie każdego typu kawy dostępnej w sprzedaży. Pomimo wszystko, kawa to produkt naturalny i może zmieniać smak w zależności od pochodzenia i rodzaju mieszanki; z tego powodu zaleca się spróbowanie różnych jej typów, aby znaleźć ten gatunek, który najlepiej odpowiada osobistym upodobaniom. W celu otrzymania jak najlepszych rezultatów, w każdym przypadku zaleca się stosowanie mieszanek przygotowanych wyłącznie dla ekspresów do kawy. Kawa powinna zawsze wypływać regularnie z uchwytu filtra pod ciśnieniem, bez ściekania kroplami.

Szybkość wypływania kawy może być zmodyfikowana przez niewielką zmianę dawki kawy w filtrze i/lub przez zastosowanie kawy o innym stopniu zmielenia. W celu zapewnienia lepszego wyniku w filiżance i ułatwienia czynności czyszczenia i przygotowywania, Saeco zaleca stosować kawę w saszetkach ze znakiem ESE na opakowaniu.



PRZED WYKONANIEM JAKIEJKOLWIEK CZYNNOŚCI DOTYCZĄCEJ WYTWARZANIA PARY LUB GORĄCEJ WODY SPRAWDZIĆ CZY RURKA WYŁOTU PARY (PANNARELLO) JEST ZWRÓCONA W KIERUNKU ADAPTER I WKŁADKĘ.

7 GORĄCA WODA

Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia mogą wystąpić krótkie spryskiwania gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysokie temperatury: nie należy jej dotykać bezpośrednio rękami.

- (Rys.3) - Nacisnąć wyłącznik ON/OFF (2).
- Zaczekać aż zapali się lampka kontrolna (15) „maszyna gotowa”, teraz urządzenie jest gotowe do parzenia kawy.
- (Rys.18) - Ustawić pojemnik lub szklankę pod rurką wylotu pary (pannarello).
- (Rys.5) - Otworzyć pokrętkę (4).
- (Rys.6) - Ustawić pokrętkę wyboru funkcji (17) w pozycji „☉”.
- Po otrzymaniu wymaganej ilości gorącej wody, przekręcić pokrętkę wyboru funkcji (17) do pozycji „☉”.
- (Rys.5) - Zamknąć pokrętkę (4).
- Zabrać pojemnik z gorącą wodą.

8 PARA / CAPPUCCINO

Niebezpieczeństwo poparzeń! Na początku parzenia mogą wystąpić krótkie spryskiwania gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysokie temperatury: nie należy jej dotykać bezpośrednio rękami.

- (Rys.3) - Nacisnąć wyłącznik ON/OFF (2).
- Zaczekać aż zapali się lampka kontrolna (15) „maszyna gotowa”.
- (Rys.19) - Ustawić pokrętkę wyboru funkcji (17) w pozycji „☉”.
- Zaczekać aż zapali się lampka kontrolna (16); teraz urządzenie jest gotowe do wytwarzania pary.
- (Rys.18) - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary.
- (Rys.5) - Otworzyć pokrętkę (4) na kilka chwil, tak by umożliwić wypłynięcie resztek wody z rurki wylotu pary (pannarello); w krótkim czasie zacznie wydobywać się tylko para.
- Zamknąć pokrętkę (4) i zabrać pojemnik.
- Napelnić zimnym mlekiem 1/3 pojemnika, który zostanie użyty do przygotowania cappuccino.

i Stosować zimne mleko by zapewnić jak najlepsze rezultaty.

- (Rys.20) - Zanurzyć rurkę wylotu pary w mleku i otworzyć pokrętkę (4) obracając je w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara; obracać powoli pojemnik zawierający mleko, od dołu do góry, by zapewnić równomierne ogrzanie.

i Zalecamy spienianie mleka maksymalnie przez 60 sekund.

- Po zakończeniu zamknąć pokrętkę (4); zabrać filiżankę ze spienionym mlekiem.
 - (Rys.19) - Ustawić pokrętkę wyboru funkcji (17) w pozycji „☉”.
- Jeżeli obie lampki kontrolne są zapalone to urządzenie osiągnęło zbyt wysoką temperaturę aby zaparzyć kawę.
- Przystąpić do napełnienia obwodu, tak jak to opisano w par.4.5 by urządzenie stało się operatywne.

i Uwaga: urządzenie jest operatywne gdy lampka kontrolna wyłącznika kawy (15) „maszyna gotowa”, jest stale zapalona.

i Nota bene: jeśli nie udaje się zaparzyć cappuccino według wskazówek, należy ponownie napełnić obwód jak to opisano w par. 4.5 oraz powtórzyć kolejne czynności.

i Ten sam system może być stosowany do ogrzewania innych napojów.

- Oczyszczyć po tej operacji rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką.

9 CZYSZCZENIE

Konserwacja i czyszczenie mogą być wykonywane wyłącznie, kiedy urządzenie jest ochłodzone i odłączone od sieci elektrycznej.

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie wkładać jego części do zmywarki do naczyń.
- Nie stosować alkoholu etylowego, rozpuszczalników i/lub agresywnych środków chemicznych.
- Zaleca się codzienne czyszczenie zbiornika na wodę i napełnianie go świeżą wodą.
- **(Rys.21-22)** - Codziennie, po ogrzaniu mleka, rozmontować zewnętrzną część przystawki pannarello i umyć ją w świeżej pitnej wodzie.
- **(Fig.23)** - Równocześnie należy wyczyścić rurkę wylotu pary. Aby wykonać tę czynność trzeba:
 - usunąć część zewnętrzną przystawki pannarello (do normalnego czyszczenia);
 - poluzować nakrętkę (bez jej zdjęcia);
 - wysunąć górną część przystawki pannarello z rurki wylotu pary;
 - umyć górną część przystawki pannarello świeżą pitną wodą;
 - umyć rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką i usunąć ewentualne pozostałości mleka;
 - umieścić ponownie górną część na rurce wylotu pary (upewnić się czy jest prawidłowo nałożona);
 - dokręcić poprzednio poluzowaną nakrętkę.Zamontować ponownie zewnętrzną część przystawki pannarello.
- **(Rys.24)** - Codziennie opróżniać i myć tacę ociekową.
- Do czyszczenia urządzenia stosować miękką ściereczkę nawilżoną w wodzie.
- **(Rys.17)** - By przeprowadzić czyszczenie uchwytu filtra pod ciśnieniem, wykonać kolejno następujące czynności:
 - wyciągnąć filtr, umyć go dokładnie ciepłą wodą.
 - wyciągnąć rurkę i umyć ją dokładnie ciepłą wodą.
 - umyć wewnątrz uchwytu filtra pod ciśnieniem.
- Nie suszyć urządzenia lub jego części w piecyku mikrofalowym lub tradycyjnym piecu.



Uwaga: uchwyt filtra pod ciśnieniem nie może być myty w zmywarce do naczyń.

10 ODWAPNIENIE

Powstawanie osadów wapiennych zachodzi stopniowo podczas użytkowania urządzenia; co 1-2 miesiące użytkowania urządzenia lub w przypadku spowolnienia przepływu wody jest konieczne usunięcie kamienia.



Używaj środka do odwapniania SAECO (Rys.B). Jego receptura została dobrana w taki sposób, by zachować możliwości i właściwe działanie ekspresu przez cały okres jego życia oraz, żeby uniknąć, jeżeli jest właściwie użytkowany, jakiegokolwiek pogorszenia jakości dostarczanych produktów.



Uwaga! Nie używać w żadnym wypadku octu jako odwapniacza.

- **(Rys.1)** - Wyjąć i opróżnić pojemnik na wodę.
- **(Rys.2)** - Wymieszać odwapniacz z wodą zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu produktu i wlać go do pojemnika na wodę; włożyć pojemnik do urządzenia.
- **(Rys.3)** - Włączyć urządzenie przez naciśnięcie wyłącznika ON/OFF (2).
- **(Rys.4)** - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary.
- **(Rys.5 - 6)** - Otworzyć pokrętkę (4) i ustawić pokrętkę wyboru (17) w pozycji "☕", aby pobrać z przerwami (kolejno po jednej filiżance) całość odwapniacza. W celu zatrzymania wydawania ciepłej wody, ustawić pokrętkę wyboru funkcji (17) w pozycji "●" i zamknąć pokrętkę (4).
- **(Rys.3)** - Podczas każdej przerwy pozwolić by odwapniacz działał przez około 10-15 minut, wyłączając urządzenie za pomocą wyłącznika ON/OFF (2). Kontynuować proces aż do całkowitego opróżnienia pojemnika.
- **(Rys.1 - 2)** - Po zużyciu roztworu odwapniacza, wyciągnąć pojemnik wody, wypłukać i napełnić go świeżą pitną wodą.
- **(Rys.1)** - Włożyć ponownie pojemnik do urządzenia.
- **(Rys.4)** - Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary.
- **(Rys.5 - 6)** - Otworzyć pokrętkę (4) i ustawić pokrętkę wyboru funkcji (17) w pozycji "☕", aby usunąć 2/3 wody; aby zatrzymać wydawanie ustawić pokrętkę wyboru funkcji (17) w pozycji "●" i zamknąć pokrętkę (4).
- Po ogrzaniu się urządzenia opróżnić pojemnik na wodę z ewentualnych pozostałości działając tak jak to poprzednio pokazano.



Pozbywanie się zużytego środka do odwapniania powinno być zgodne z zaleceniami producenta i/lub przepisami obowiązującymi w danym kraju.

11 CAPPUCCINATORE (OPCJA)

Cappuccinatore występuje wyłącznie w niektórych modelach urządzenia; pozwala na przygotowywanie smacznych cappuccino usprawniając i przyspieszając wszystkie czynności.

W celu zainstalowania wykonać niżej opisane czynności.

- 1 **(Rys.29)** - Poluzować nakrętkę umieszczoną w górnej części cappuccinatore.
- 2 Umieścić całkowicie cappuccinatore na rurce wylotu pary.
- 3 **(Rys.30)** - Dokręcić nakrętkę.

W celu zastosowania cappuccinatore należy przygotować urządzenie w sposób opisany we wcześniejszych paragrafach.

Przed zastosowaniem akcesoriów zalecamy dokładnie je umyć bieżącą wodą; **(Rys.31 - 32)** umieścić rurkę zasysającą w pojemniku ze świeżą wodą i wytworzyć niewielką ilość pary (zapoznać się z odpowiednimi instrukcjami); pozwoli to na zapewnienie perfekcyjnej czystości przed zastosowaniem.

i Aby wyczyścić cappuccinatore i jego wężyk zasysający należy przepuszczać przez nie czystą gorącą wodę, zasysając ją tak, jak w przypadku spieniania mleka.

W czasie przygotowywania urządzenia, w razie możliwości, przygotować odpowiedni pojemnik z mlekiem, które będzie używane lub wykorzystać bezpośrednio pojemnik na mleko; umieścić go obok urządzenia.

- **(Rys.33)** - Zanurzyć rurkę zasysającą we wcześniej przygotowanym mleku.
- **(Rys.34)** - Wytworzyć parę zgodnie z opisem w paragrafie 8; obrócić szpilkę aby zmienić stopień spienienia mleka. W celu uzyskania większej ilości piany należy delikatnie podnieść szpilkę.
- Po przygotowaniu cappuccino, zanurzyć rurkę zasysającą w pojemniku z czystą wodą i wytworzyć parę. Kiedy pojawi się czysta woda, cappuccinatore jest czysty. Oczyszczyć z zewnątrz rurkę zasysającą wilgotną ściereczką.

i Co tydzień cappuccinatore musi być rozmontowany i całkowicie umyty.

W przypadku mycia cappuccinatore postępować w następujący sposób:

- **(Rys.35)** - Wyjąć część końcową cappuccinatore z jego gniazda.
- Rozdzielić komponenty cappuccinatore.



Uwaga. Nie stosować pary, kiedy części końcowe cappuccinatore nie zostały umieszczone w ich gniazdach.

- **(Rys. 36)** - Umyć części końcowe ciepłą wodą. Upewnić się, że nie pozostają ślady brudu wewnątrz.

Po umyciu komponentów cappuccinatore, należy je ponownie zamontować na łączniku, który pozostał zamontowany na urządzeniu.

12 POZBYWANIE SIĘ URZĄDZENIA

NSTRUKCJE USUWANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU: Ten produkt odpowiada wymogom dyrektywy nr 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady.



- Symbol umieszczony na sprzęcie lub opakowaniu wskazuje na to, że zużyty sprzęt nie może być traktowany jako ogólny odpad domowy, a że należy go zanieść do punktów zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanych przez administrację publiczną.
- Sprzęt ten może być również oddany dystrybutorowi w momencie zakupu nowego równorzędnego sprzętu. Użytkownik jest odpowiedzialny za oddanie zużytego sprzętu do odpowiednich punktów zbiórki; w przeciwnym przypadku podlega on sankcjom przewidzianym przez obowiązujące przepisy w dziedzinie odpadów.
- Poprawna selektywna zbiórka poprzez przeznaczenie zużytego sprzętu na recykling, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których składa się produkt.
- O otrzymanie szczegółniejszych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów zajmujących się usługami usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt. Producent i/lub importer wypełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem odpadów zarówno indywidualnie jak i biorąc udział w zbiorowych systemach.

Usterka	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
Pompa jest bardzo hałaśliwa.	Brakuje wody w pojemniku.	Uzupełnić wodę. (par.4.4).
Kawa jest zbyt zimna.	Kontrolka (15) „maszyna gotowa” była wyłączona, kiedy pokrętko wyboru funkcji (17) zostało umieszczone w pozycji „☕”.	Odczekać aż kontrolka (15) zapali się.
	Uchwyt filtra nie włożony do wstępnego ogrzania (rozdz. 5).	Ogrzać wstępnie uchwyt filtra.
	Filiżanki zimne.	Ogrzać filiżanki gorącą wodą.
Brak pianki na mleku. Nie można przygotować cappuccino.	Nieodpowiednie mleko: mleko w proszku, mleko chude.	Stosować pełne mleko.
	Przystawka Pannarello zanieczyszczona.	Oczyszczyć przystawkę pannarello, jak to opisano w Rozdz.9.
	Brak pary w bojlerze.	Napełnić ponownie obwód (par. 4.5) i powtórzyć czynności opisane w Rozdz.8.
Kawa wypływa zbyt szybko, nie wytwarza się pianka.	Zbyt mało kawy w uchwycie filtra.	Dodać kawę (rozdz. 5).
	Mielenie zbyt grube.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz.6).
	Kawa stara lub nieodpowiednia.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz.6).
	Saszetka stara lub nieodpowiednia.	Wymienić używaną saszetkę.
	Brak komponentu w uchwycie filtra.	Sprawdzić czy wszystkie komponenty są obecne i czy zostały zamocowane poprawnie.
Kawa nie płynie lub płynie tylko kroplami.	Brakuje wody.	Uzupełnić wodę. (par. 4.4).
	Mielenie zbyt drobne.	Zastosować inny typ mieszanki (rozdz. 6).
	Kawa zbyt dociśnięta w uchwycie filtra.	Wzruszyć mieloną kawę.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy w uchwycie filtra.
	Pokrętko (4) otwarte.	Zamknąć pokrętko (4).
	Urządzenie zawapnione.	Odwapnić urządzenie (rozdz. 10).
	Filtr zatkany wewnątrz uchwytu.	Oczyszczyć filtr (rozdz. 9).
	Nieodpowiednia saszetka.	Zmienić typ używanej saszetki.
Kawa wypływa po brzegach uchwytu.	Uchwyt filtra nieprawidłowo włożony do bloku zaparzającego.	Włożyć poprawnie uchwyt filtra (rozdz. 5)
	Górna krawędź uchwytu filtra jest brudna.	Oczyszczyć krawędź uchwytu filtra.
	Saszetka umieszczona w błędny sposób.	Włożyć poprawnie saszetkę tak by nie wystawała z uchwytu filtra.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy stosując miarkę.

W przypadku problemów, które nie zostały omówione w powyższej tabeli, lub, gdy podane porady ich nie rozwiązują, zwrócić się do centrum serwisowego.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
EC 2006/95, EC 2004/108,
EC 1992/31, EC 1993/68

Noi :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto :

MACCHINA PER CAFFE' SINGOLA
TIPO : SIN 026X

al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme :

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Parte 2-15 - Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi - EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicurezza apparecchi per uso domestico e similare. Campi elettromagnetici - Metodi per la valutazione e le misure
EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili apparecchiature elettriche - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
Parte 3^a Limiti - Sezione 2 : Limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) - Parte 3^a Limiti - Sezione 3 : Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ≤ 16A.
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005)
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti e apparecchi similari. Norma per famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

secondo le disposizioni delle direttive :
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

EC DECLARATION OF CONFORMITY
EC 2006/95, EC 2004/118,
EC 1992/31, EC 1993/68

We :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declare under our responsibility that the product :

COFFEE MAKER
Type : SIN 026X

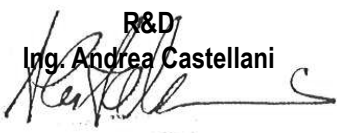
to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements - EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15 - Particular requirements for appliances for heating liquids - EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods for evaluation and measurement
EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 1 Emission EN 55014-1 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Part. 3^a Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A for phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 3^a : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase and not subject to conditional connection
EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001) + A2 (2005)
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools and similar apparatus - Part 2. Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

following the provisions of the Directives :
EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

R&D
Ing. Andrea Castellani



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE
2006/95/EG, 2004/108/EG,
1992/31/EG, 1993/68/EG

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ
CE 2006/95, CE 2004/108,
CE 1992/31, CE 1993/68

Wir:

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

erklären unter eigener Verantwortung, dass das Produkt:

EINZELKAFFEEEMASCHINE
TYP : SIN 026X

auf das sich diese Erklärung bezieht, folgenden Normen entspricht:

- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Allgemeine Anforderungen
EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-15
Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung - EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sicherheit Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Elektromagnetische Felder
Verfahren für die Bewertung und die Messungen - EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Grenzwerte und Messverfahren für Funkstörungen von Geräten mit elektromotorischem - Antrieb und Elektrowärmergeräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Elektrogeräten - EN 55014-1 (2006).
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom $\leq 16A$ je Leiter) - EN 61000-3-2 (2006)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
Teil 3 Grenzwerte - Abschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für Geräte mit einem Eingangsstrom $\leq 16A$.
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005).
- Störfestigkeit von Haushaltsgeräten, Elektrowerkzeugen und ähnlichen Geräten.
Produktfamiliennorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:
73/23/EG, 89/336/EG, 92/31/EG, 93/68/EG.

Gaggio Montano 21/07/2008

Nous :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

déclarons sous notre responsabilité que le produit :

MACHINE À CAFÉ
TYPE : SIN 026X

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15. Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides - EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques - Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou analogues comportant des moteurs électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils $\leq 16A$ par phase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal $\leq 16A$. EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005).
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues. Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

conformément aux dispositions des directives :
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

R&D
Ing. Andrea Castellani

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
2006/95 CE, 2004/108 CE,
1992/31 CE, 1993/68 CE

Nosotros, la empresa :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el pro-
ducto :

MÁQUINA DE CAFÉ
TIPO : SIN 026X

al cual se refiere esta declaración, cumple con las
siguientes normas :

- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos
- Requisitos generales - EN 60335-1 (2002) + A1(2004)
+ A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos
- Parte 2-15 - Requisitos particulares para aparatos para
calentar líquidos - EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos.
Campos electromagnéticos. Técnicas de ensayo y de
medida EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Límites y métodos de medida de las características
relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos
electrodomésticos o análogos accionados por motor o
con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos
eléctricos análogos - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
Parte 3ª Límites - Sección 2 : Límites para las emisiones
de corriente armónica (equipos con corriente de entrada
≤ 16 A por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (CEM)
Parte 3ª Límites - Sección 3 : Limitación de las fluctua-
ciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión
para los equipos con corriente de entrada ≤ 16 A.
EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005)
- Requisitos para los aparatos electrodomésticos, herra-
mientas eléctricas y aparatos análogos. Inmunidad.
Norma de familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1
(2001)

conforme a lo establecido en las directivas :
73/23 CE, 89/336 CE, 92/31 CE, 93/68 CE.

Gaggio Montano 21/07/2008

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
CE 2006/95, CE 2004/108,
CE 1992/31, CE 1993/68

Nós :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

declaramos sob nossa inteira responsabilidade que o
produto :

MÁQUINA DE CAFÉ
TIPO : SIN 026X

a que se refere esta declaração está conforme com as
seguintes normas :

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos
- Parte 1: Regras gerais - EN 60335-1 (2002) + A1(2004)
+ A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos
- Parte 2-15 - Regras particulares para aparelhos de aqu-
ecimento de líquidos - EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Aparelhos electrodomésticos e análogos. Campos elec-
tromagnéticos
Métodos para avaliação e medição EN 50366 (2003) +
A1 (2006).
- Requisitos para electrodomésticos, ferramentas eléctricas
e dispositivos similares - Parte 1: Emissão
Norma de família de produto - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
Parte 3ª Limites - Secção 2 : Limites para emissões de
corrente harmónicas (corrente de entrada do equipamento
até 16A, inclusive, por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
Parte 3ª Limites - Secção 3 : Limitação das flutuações
de tensão e tremulação em sistemas de alimentação de
baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até
16 A, inclusive. EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2
(2005)
- Requisitos para aparelhos electrodomésticos, ferramen-
tas portáteis e aparelhos eléctricos análogos .
Norma de família de produto EN 55014-2 (1997) + A1
(2001)

segundo as disposições das directivas :
CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

R&D
Ing. Andrea Castellani

EG CONFORMITEITSVERKLARING
EG 2006/95, EG 2004/108,
EG 1992/31, EG 1993/68

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE
2006/95 WE, 2004/108 WE,
1992/31 WE, 1993/68 WE

Wij :

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

verklaren onder eigen verantwoordelijkheid dat het product:

ENKELVOUDIGE KOFFIEMACHINE
Type : SIN 026X

waarnaar deze verklaring verwijst, voldoet aan de volgende normen:

- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Algemene eisen - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Veiligheid - Deel 2-15 - Bijzondere eisen voor toestellen voor verwarming van vloeistoffen EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Veiligheid voor huishoudelijke en soortgelijke toestellen. Elektromagnetische velden. - Methoden voor evaluatie en meting EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - Deel 1 Emissie - EN 55014-1 (2006).
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) Deel 3-2 : Limietwaarden - Limietwaarden voor de emissie van harmonische stromen (ingangsstroom van de toestellen 16 A per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) Deel 3-3 : Limietwaarden - Limietwaarden voor spanningsschommelingen, spanningsschommelingen en flikkering in openbare laagspanningsnetten voor apparatuur met een ingangsstroom 16 A per fase en zonder voorwaardelijke aansluiting EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005)
- Elektromagnetische compatibiliteit - Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - Deel 2: Immunititeit - Product-groepnorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

volgens de bepalingen van de richtlijnen:
EG 73/23, EG 89/336, EG 92/31, EG 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

My:

Saeco International Group
Via Torretta , 240
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

nietzich deklarerend, aanvaardend dat de volledige
activiteit, de product:

EKSPRES DO KAWY POJEDYNCZY
TYP : SIN 026X

de tot welke verwijst deze deklaratie is in overeenstemming met de
voorschriften opgenomen in de volgende normen:

- Zasad bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Wymagania ogólne - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Zasad bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego - Część 2-15 - Wymagania szczególne dla urządzeń służących do ogrzewania płynów EN 60335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Zasad bezpieczeństwa przyrządów do użytku domowego i podobnego. Pola elektromagnetyczne Metody oceny i pomiaru EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Dopuszczalne poziomy i metody pomiarów zakłóceń radioelektrycznych wytwarzanych przez urządzenia o silniku elektrycznym lub termiczne do użytku domowego lub do podobnych celów i przez przyrządy i sprzęty elektryczne - EN 55014-1 (2006).
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) Część 3^A Dopuszczalny poziom - Rozdział 2: Dopuszczalne poziomy emisji harmonicznych prądu (prądu wejściowego ≤ 16A na fazę) - EN 61000-3-2 (2006)
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) Część 3^A Dopuszczalny poziom - Rozdział 3: Dopuszczalne zmiany i wahania napięcia w systemach zasilania niskim napięciem dla urządzeń o prądzie nominalnym ≤ 16A. - EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001) + A2 (2005)
- Wymagania dotyczące odporności sprzętu domowego, przyrządów i podobnej aparatury. Normatywa dla grupy produktów EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

zgodnie z rozporządzeniami zawartymi w dyrektywach:
WE 73/23, WE 89/336, WE 92/31, WE 93/68.

Gaggio Montano 21/07/2008

R&D
Ing. Andrea Castellani



**Saeco International Group S.p.A. Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano
Bologna - Italy - Tel. +39 0534.771.111 - Fax. +39 0534.31025
<http://www.saeco.com>**