

Register your product and get support at  
**www.philips.com/welcome**

English

Français

Español

Type HD 8323 / HD 8325 / HD8327

OPERATING INSTRUCTIONS  
MODE D'EMPLOI  
INSTRUCCIONES DE USO



READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE.  
LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER LA MACHINE.  
LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE USAR LA MÁQUINA.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

**PHILIPS**

**CE**

**Saeco**

# **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

- 1.** Read all instructions.
- 2.** Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3.** To protect against fire, electric shock and injury to person do not immerse cord, plugs, or machine in water or other liquid.
- 4.** Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 5.** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6.** Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 7.** The use accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- 8.** Do not use outdoors.
- 9.** Do not let cords hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10.** Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11.** Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- 12.** Do not use appliance for other than intended use.
- 13.** Save these Instructions.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# **INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD**

- A.** A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B.** Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C.** If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - 1.** The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
  - 2.** If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3.** The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

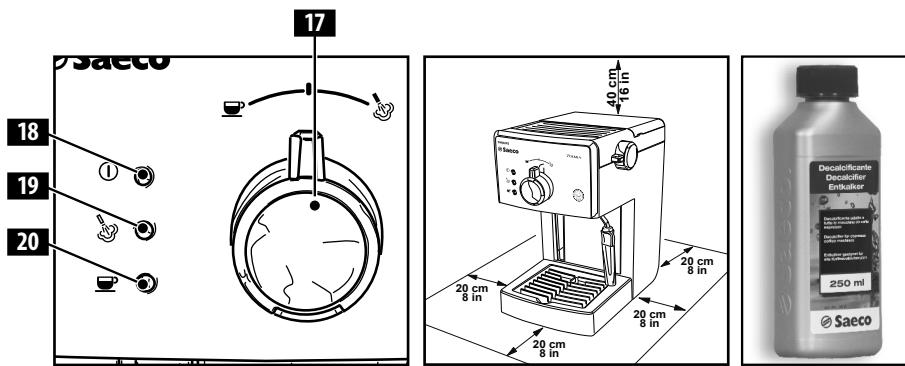
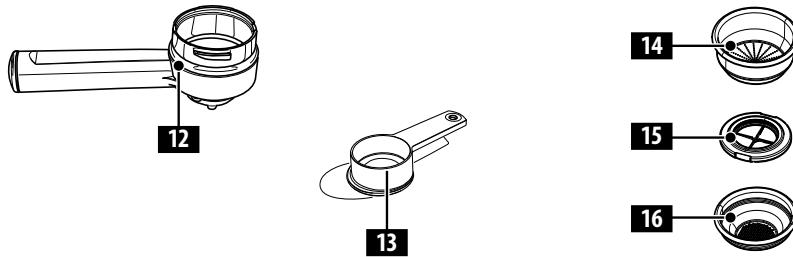
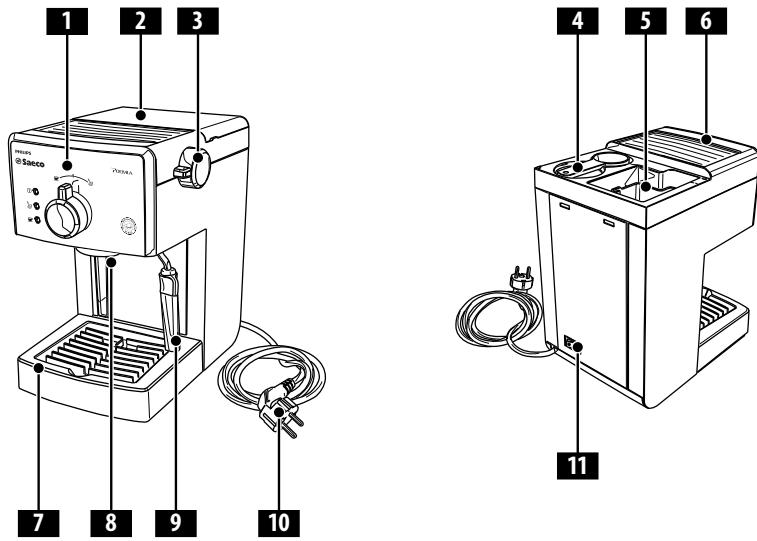


Fig. (A)

Fig.- (B)

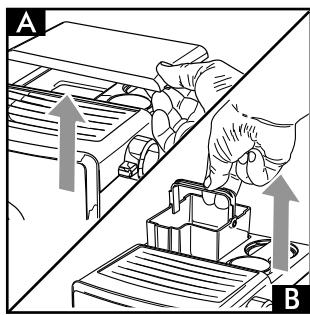


Fig. (1)

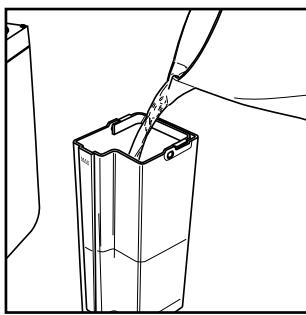


Fig. (2)

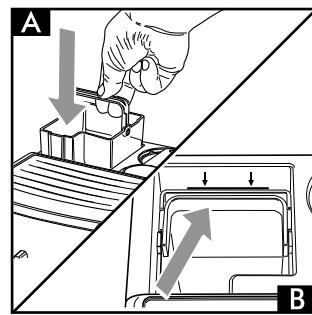


Fig. (3)

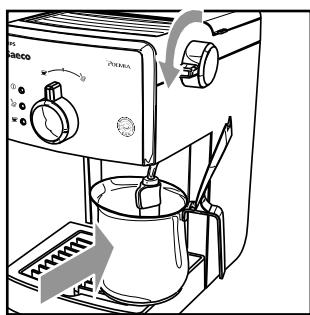


Fig. (4)

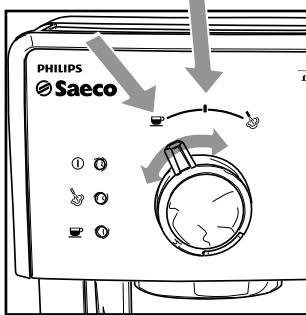


Fig. (5)

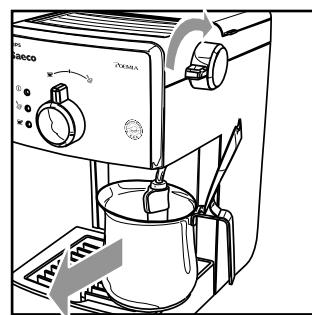


Fig. (6)



Fig. (7)

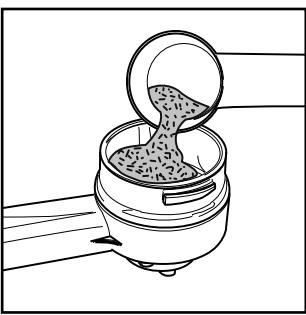


Fig. (8)

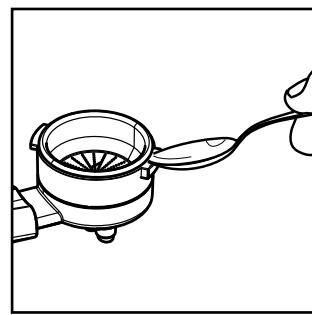


Fig. (9)

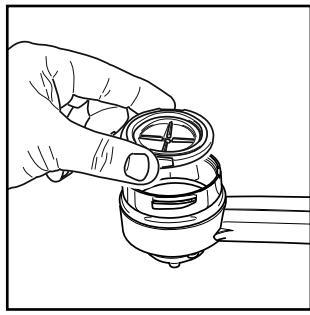


Fig. (10)

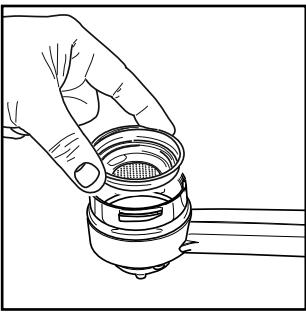


Fig. (11)

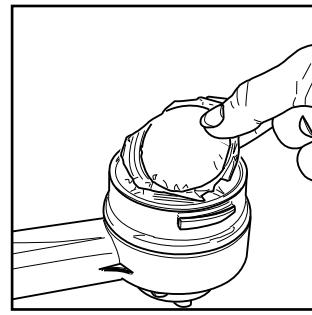


Fig. (12)

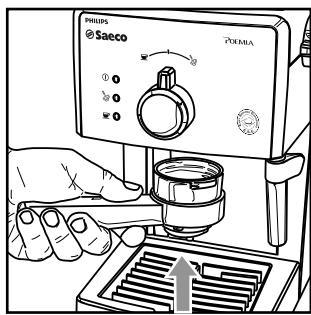


Fig. (13)

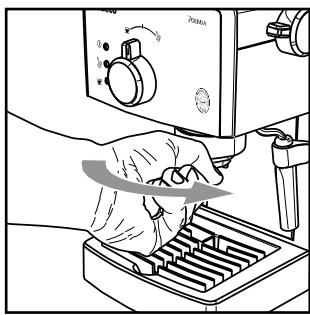


Fig. (14)

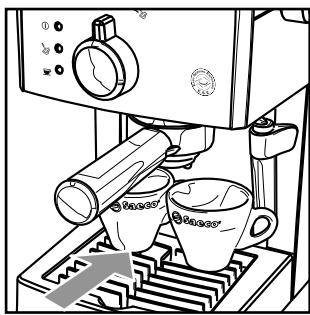


Fig. (15)

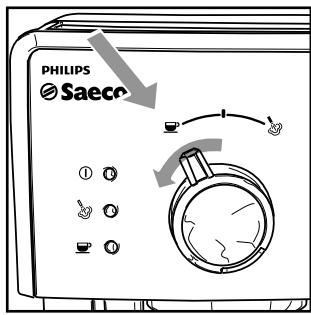


Fig. (16)

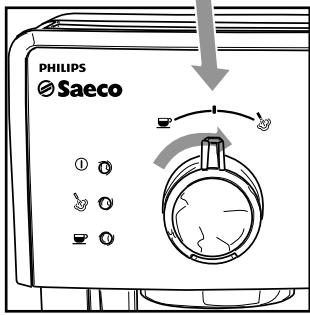


Fig. (17)

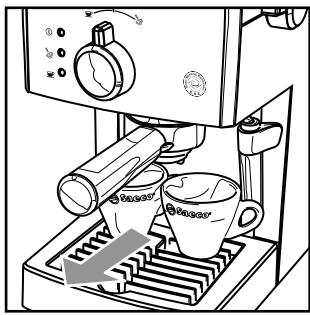


Fig. (18)

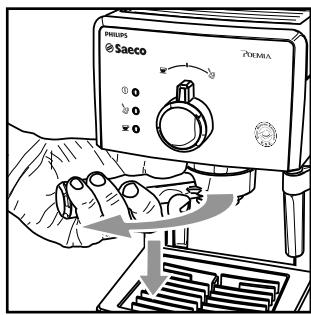


Fig. (19)

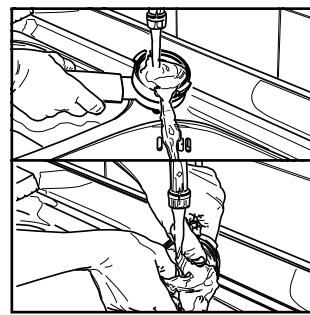


Fig. (20)

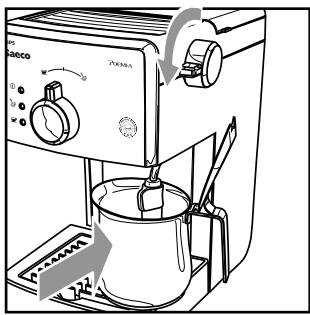


Fig. (21)

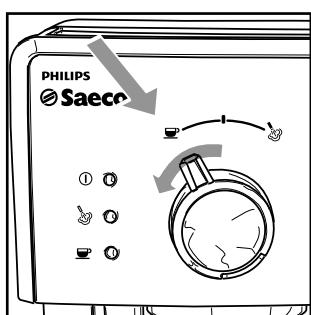


Fig. (22)

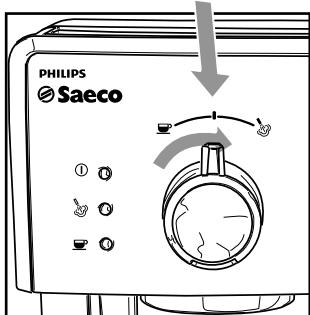


Fig. (23)

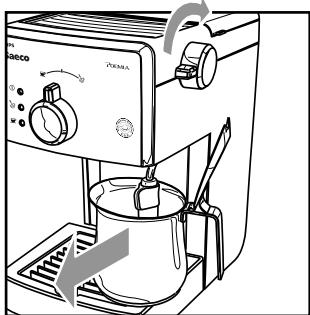


Fig. (24)

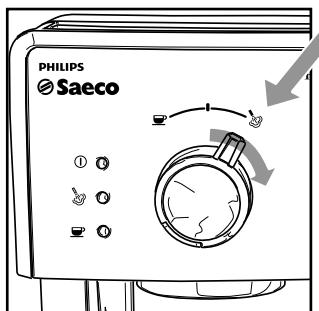


Fig. (25)

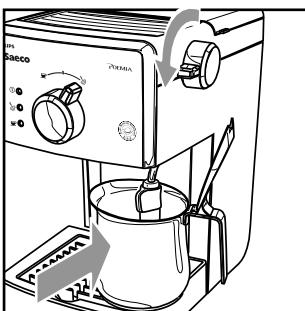


Fig. (26)

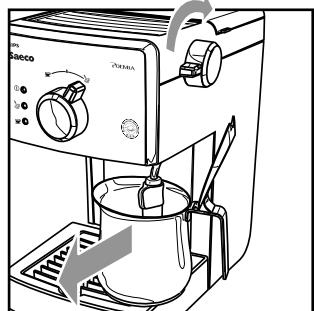


Fig. (27)

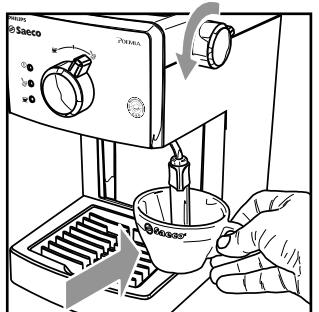


Fig. (28)

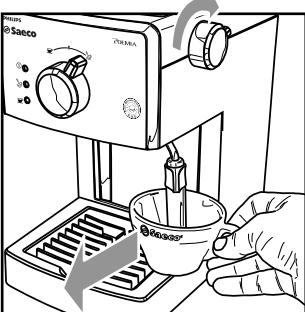


Fig. (29)

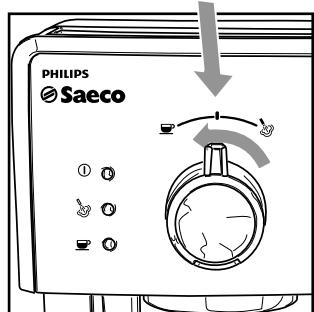


Fig. (30)

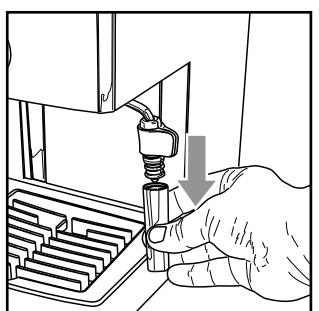


Fig. (31)

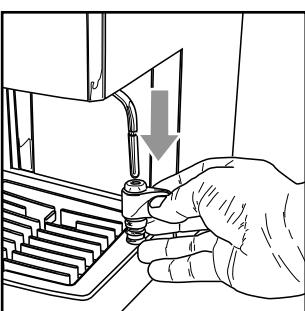


Fig. (32)

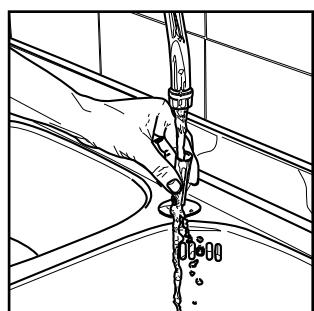


Fig. (33)

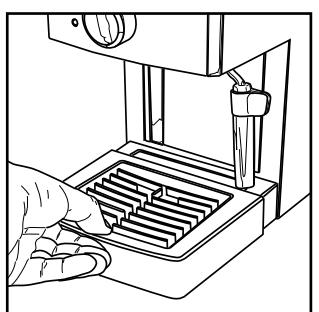


Fig. (34)

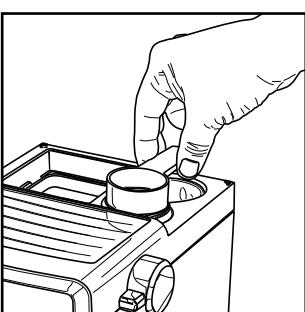


Fig. (35)

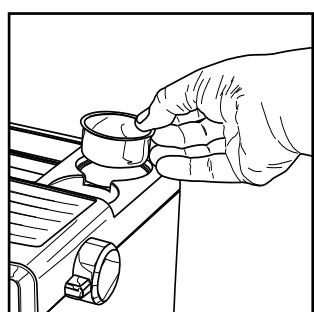


Fig. (36)

## 1 GENERAL INFORMATION

The coffee machine is suitable for preparing 1 or 2 cups of espresso coffee and is provided with a swivel steam and hot water wand. The controls on the front side of the machine are labelled with easy-to-read symbols.

The machine has been designed for domestic use and is not suitable for professional, continuous use.



### **Warning. No liability is held for damage caused by:**

- **Incorrect use not in accordance with the intended purposes;**
- **Repairs not carried out in authorised service centres;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any part of the machine;**
- **Use of non-genuine spare parts and accessories;**
- **Failure to descale the machine and storage at temperatures below 0°C.**

In these cases, the warranty is not valid.

### 1.1 To Simplify Manual Reading



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

References to illustrations, parts of the appliance or controls, etc. are indicated by numbers or letters. Whenever possible, refer to the illustration.



**This symbol is used to highlight information that is particularly important to ensure optimal use of the machine.**

**The illustrations corresponding to the text can be found on the first pages of the manual. Please refer to these pages 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 an authorised service centre.

## 2 TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Nominal Voltage - Power Rating - Power Supply  
See label on the appliance

Housing Material

Plastic

Size (w x h x d) (mm)

210 x 300 x 280

Weight

3.9 kg

Control Panel

Front side

Filter Holder

Pressurized type

Pannarello

Special for cappuccinos

Water Tank

1.25 litres – Removable type

Pump Pressure

15 bar

Safety Devices

Thermal fuse

## 3 SAFETY REGULATIONS



**Never allow water to come into contact with any of the electrical parts of the machine: 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 unauthorised purposes since this would create serious hazards! The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with scarce experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this person on how to properly use the machine.

### Power Supply

Only connect the coffee machine to a suitable socket. The voltage must correspond to that indicated on the machine's label.

## Power Cord

Never use the coffee machine if the power cord is defective or damaged. If damaged, the power cord must be replaced by the manufacturer or an authorised service centre. Do not pass the power cord around corners, over sharp edges or over hot objects and keep it away from oil.

Do not use the power cord to carry or pull the coffee machine. Do not pull out the plug by the power cord or touch it with wet hands.

Do not let the power cord hang freely from tables or shelves.

## For the Safety of Others

Prevent children from playing with the machine.

Children are not aware of the risks related to electric household appliances. Do not leave the machine packaging materials within the reach of children.

## Danger of Burns

Never direct jets of overheated steam and/or hot water towards yourself or others. Always use the handles or knobs provided.

Do not disconnect (remove) the pressurized filter holder during coffee brewing. Hot water drips may spill out of the brew unit during the warming phase.

Do not brew coffee when the machine is overheated, namely when both "끓어오르고" and "끓어오르고" lights are on.

## Machine Location

Place the coffee machine in a safe place, where there will be no danger of overturning or injury.

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.

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

## Cleaning

Before cleaning the machine, turn it off by pressing the ON/OFF button, then pull out the plug from the socket. Wait for the machine to cool down.

Never 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 used for food purposes. Wash the tank and fill it with fresh drinking water.

## Suitable Location for Operation and Maintenance

To ensure a correct and efficient performance of the coffee machine, we recommend following the instructions below:

- Choose a level surface.
- Choose a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket.

- 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 inactive for a long time, turn it off and unplug it. Store it in a dry place, out of the reach of children. Keep it protected from dust and dirt.

## Repairs / Maintenance

In case of failure, problems or a suspected fault resulting from the falling of the machine, immediately remove the plug from the socket. Never attempt to operate a faulty machine. Servicing and repairs may only be carried out by Authorised Service Centres. All liability for damages resulting from work not carried out by professionals is declined.

## Fire Safety Precautions

In case of fire, use carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) extinguishers. Do not use water or dry powder extinguishers.

## Key to Machine Components (Page 2)

- |           |                                                             |
|-----------|-------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>  | Control panel                                               |
| <b>2</b>  | Water tank lid                                              |
| <b>3</b>  | Hot water/steam knob                                        |
| <b>4</b>  | Seat for accessories                                        |
| <b>5</b>  | Water tank                                                  |
| <b>6</b>  | Cup holder rest                                             |
| <b>7</b>  | Water recovery tray + grill                                 |
| <b>8</b>  | Brew unit                                                   |
| <b>9</b>  | Steam wand (Pannarello)                                     |
| <b>10</b> | Power cord                                                  |
| <b>11</b> | ON/OFF button                                               |
| <b>12</b> | Pressurized filter holder                                   |
| <b>13</b> | Ground coffee measuring scoop                               |
| <b>14</b> | Ground coffee filter<br>(single piece for 1 or 2 coffee(s)) |
| <b>15</b> | Pod filter adapter                                          |
| <b>16</b> | Coffee pod filter                                           |
| <b>17</b> | Selection knob                                              |
| <b>18</b> | "Machine on" light                                          |
| <b>19</b> | "Steam ready" light                                         |
| <b>20</b> | Coffee/Water light - "Machine ready"                        |

## 4 INSTALLATION

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

### 4.1 Packaging

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

### 4.2 Installation Instructions

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

- Place 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 electrical network.

**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 may be very dangerous! It is therefore necessary to strictly follow the safety regulations. Do not use faulty power cords! Faulty cords and plugs must be replaced immediately in Authorised Service Centres.**

The voltage of the appliance has been pre-set by the manufacturer. Check that the voltage matches the indication on the data plate placed at the bottom of the appliance.

- Check that the ON/OFF button (11) is set on "0" before connecting the machine to the electrical network.
- Insert the plug into a wall socket with suitable power voltage.

### 4.4 Water Tank

- (Fig.1A) - Remove the lid from the water tank (2) by lifting it.
- (Fig.1B) - Remove the water tank (5).
- (Fig.2) - Rinse and fill it with fresh drinking water taking care not to overfill.

**⚠ Fill the tank only with fresh, non-sparkling, drinking water. Hot water or any other liquid may damage the tank. Do not operate the machine if water is not present: Make sure there is enough water in the tank.**

- (Fig.3A) - Insert the water tank making sure that it has been properly repositioned in its former seat and then reposition the lid (2).

**⚠ After filling the water tank, place it back into the machine. Make sure that the tank is correctly inserted into the machine by pushing it firmly until its limit stop in order to avoid water leaks from the bottom - THE REFERENCE MARK INDICATED IN FIG. 3B SHOULD BE FULLY VISIBLE.**

### 4.5 Circuit Priming

At the beginning, after dispensing steam or when the water tank is empty, the machine's water circuit must be primed.

- Press the ON/OFF button (11) and switch it to the "I" position. The light (18) will turn on to indicate that the machine is on.
- (Fig.4) - Place a container under the steam wand (Pannarello).
- Open the "hot water/steam" knob (3) by turning it counter-clockwise.
- (Fig.5) - Set the selection knob (17) to the "☕" position.
- Wait until a steady jet of water flows out of the steam wand (Pannarello).
- (Fig.5) - Set the selection knob (17) to the "▢" position.
- Close the "hot water/steam" knob (3) by turning it clockwise. Remove the container.

### 4.6 Using the Machine for the First Time or after a Period of Inactivity

This simple operation ensures optimum brewing and must be performed:

- At first start-up;
- When the machine remains inactive for a long time (more than 2 weeks).

**i Dispensed water must be emptied into an adequate drain. It is not suitable for food use. If the container fills up during the cycle, stop dispensing water and empty the container before resuming the operation.**

- (Fig.2) - Rinse the tank and fill it again with fresh drinking water.
- (Fig.4) - Place a container under the steam wand

(Pannarello). Open the knob (3) by turning it counter-clockwise.

- **(Fig.5)** - Set the selection knob (17) to the "☕" position.
- Dispense the whole water tank content from the steam/hot water wand (Pannarello). To end the operation, set the selection knob (17) to the "■" position and close the knob (3) by turning it clockwise.
- **(Fig.2)** - Fill the tank with fresh drinking water.
- **(Fig.13-14)** - Insert the filter holder into the brew unit (8) from the bottom and turn it from left to right until it locks into place.
- **(Fig.15)** - Place a suitable container under the filter holder.
- **(Fig.16)** - Turn the selection knob (17) to the "☕" position and dispense all the water in the tank.
- **(Fig.17)** - Once the tank is empty, stop dispensing and switch the selection knob (17) to the "■" position.
- Fill the tank again and wait until the "machine ready" light (20) turns on.
- **(Fig.19)** - Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left and rinse it with fresh drinking water.

The machine is now ready; please see related sections for operating details on how to brew coffee and dispense steam.

## 5 COFFEE BREWING

 **Warning!** During the coffee brewing it is forbidden to remove the pressurized filter holder by manually turning it clockwise. Danger of burns.

- During this operation, the "machine ready" light (20) may flash; this is to be considered as a standard and not a faulty operating mode.
- Before using the machine, make sure that the hot water/steam knob (3) is closed and that there is enough water in the tank.
- Press the ON/OFF button (11) and switch it to the "I" position.
- Wait until the "machine ready" light (20) turns on. The machine is now ready for coffee brewing.

 **Accessories for coffee brewing are placed in a specially designed seat to make operations easy and immediate.**

If the ground coffee measuring scoop and/or the filters are required, lift the cover (2) and take what you need (Fig.35 e Fig.36).

### 5.1 Using Ground Coffee

- **(Fig.7)** - Insert the filter (14) in the pressurized filter holder (12); the filter is already inserted when using the machine for the first time.
- **(Fig.13)** - Insert the filter holder into the brew unit (8) from the bottom.
- **(Fig.14)** - Turn the filter holder from left to right until it locks into place. Release the pressurized filter holder grip. The handle will slightly turn to the left. This movement guarantees proper filter holder performance.
- **(Fig.16)** - Preheat the pressurized filter holder 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.
- **(Fig.17)** - When 150 cc of water have flowed out, set the selection knob (17) to the "■" position to stop brewing.
- **(Fig.19)** - Remove the filter holder from the machine by turning it from right to left and pour out any water left. As the machine is fitted with the special filter (14), there is no need to change the filter to make one or two coffees.
- **(Fig.35)** - Remove the measuring scoop from the machine.
- **(Fig.8)** - Add 1-1.5 measuring scoop(s) for single coffee and 2 measuring scoops for double coffee. Remove any coffee residues from the rim of the filter holder.
- **(Fig.13)** - Insert the filter holder (12) into the brew unit (8) from the bottom.
- **(Fig.14)** - Turn the filter holder from left to right until it locks into place.
- **(Fig.15)** - Take 1 or 2 preheated cups and place them under the pressurized filter holder. Make sure that they are correctly placed under the coffee brewing nozzles.
- **(Fig.14)** - Switch the selection knob (17) to the "☕" position.
- When the desired quantity of coffee has been obtained, turn the selection knob (17) to the "■" position to stop coffee brewing. Wait a few seconds after brewing has stopped, then remove the cups of coffee (Fig.18).
- **(Fig.19)** - Remove the pressurized filter holder and empty out the remaining coffee residues.

 Note: If a small quantity of water remains in the filter holder, this has to be considered as absolutely normal and is due to the filter holder features.

 Important Note: The filter (14) should be kept clean to guarantee perfect results. Clean daily after use.

## 5.2 Using Coffee Pods

- **(Fig.9)** - Use a coffee spoon to remove the filter for ground coffee (14) from the pressurized filter holder (12).
- **(Fig.10)** - Insert the coffee pod adapter (15) - with the convex part facing down - into the pressurized filter holder (12).
- **(Fig.11)** - Then, insert the pod filter (16) into the pressurized filter holder (12).
- **(Fig.13)** - Insert the pressurized filter holder into the brew unit (8) from the bottom.
- **(Fig.14)** - Turn the filter holder from left to right until it locks into place. Release the grip from the pressurized filter holder. The handle is automatically slightly turned leftwards.  
This movement guarantees proper pressurized filter holder performance.
- **(Fig.16)** - Preheat the pressurized filter holder 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.
- **(Fig.17)** - When 150 cc of water have flowed out, set the selection knob (17) to the "■" position to stop brewing.
- **(Fig.19)** - Remove the pressurized filter holder from the machine by turning it from right to left and pour out any water left.
- **(Fig.12)** - Insert the pod into the filter holder and make sure the paper of the pod does not overhang the filter holder.
- **(Fig.13)** - Insert the pressurized filter holder into the brew unit (8) from the bottom.
- **(Fig.14)** - Turn the filter holder from left to right until it locks into place.
- Take 1 preheated cup and place it under the filter holder. Check that it is correctly placed under the coffee brewing nozzles.
- **(Fig.16)** - Switch the selection knob (17) to the "☕" position.
- **(Fig.17)** - When the desired quantity of coffee has been obtained, turn the selection knob (17) to the "■" position to stop coffee brewing, and then remove the coffee cup.
- **(Fig.19)** - Wait a few seconds after brewing, then remove the filter holder and dispose of the used pod.

**i** **Important Note: The filter (16) and the adapter (15) should be kept clean to guarantee perfect results. Clean daily after use.**

## 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, we recommend using espresso machine blends. As a rule, coffee should always come out of the pressurized filter holder, without dripping.

The coffee brewing speed can be modified by slightly changing the amount of coffee in the filter and/or using a different coffee grind.

Saeco recommends using ESE single-dose coffee pods for a tasty coffee and easier cleaning and preparing.



**⚠ BEFORE PERFORMING ANY OPERATIONS RELATED TO HOT WATER/STEAM DISPENSING, MAKE SURE THAT THE STEAM WAND (PANNARELLO) IS DIRECTED OVER THE WATER RECOVERY TRAY.**

## 7 HOT WATER

**⚠ Danger of scalding! Dispensing may be preceded by small jets of hot water. The wand can reach high temperatures: Do not touch it directly with bare hands.**

- Press the ON/OFF button (11) and switch it to the "I" position.
- Wait until the "machine ready" light (20) turns on. The machine is now ready.
- **(Fig.21)** - Place a container or a tea glass under the steam wand (Pannarello).
- **(Fig.21)** - Open the knob (3) by turning it counter-clockwise.
- **(Fig.22)** - Set the selection knob (17) to the "☕" position.
- **(Fig.23)** - When the desired quantity of hot water has been dispensed, set the selection knob (17) to the "■" position.
- **(Fig.24)** - Close the knob (3) by turning it clockwise.
- Remove the hot water container.

## 8 STEAM / CAPPUCCINO

 **Danger of scalding! Dispensing may be preceded by small jets of hot water. The wand can reach high temperatures: Do not touch it directly with bare hands.**

- Press the ON/OFF button (11) and switch it to the "I" position.
- Wait until the "machine ready" (20) light turns on.
- (Fig.25) - Set the selection knob (17) to the " ☕ " position. The light (20) turns off.
- Wait until the light (19) turns on. The machine is now ready for steam dispensing.
- (Fig.26) - Place a container under the steam wand.
- (Fig.26) - Open the knob (3) for a few seconds, so that remaining water flows out of the steam wand (Pannarello). In a short time only steam will come out.
- (Fig.27) - Close the knob (3) and remove the container.
- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare cappuccino with cold milk.

### Use cold milk to get a better result.

- (Fig.28) - Immerse the steam wand in the milk and open the knob (3) by turning it counter-clockwise. Turn the milk container with slow upward movements so that it warms up evenly.

### A maximum dispensing of 60 seconds is recommended.

- Once finished, close the knob (3) by turning it clockwise and remove the cup with frothed milk.
- (Fig.30) - Set the selection knob (17) to the " ☕ " position. If both " ☕ " and " ☕ " lights are on, the temperature of the machine is too high for brewing 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 ☕ is permanently on.

 **Important Note: If it is not possible to brew cappuccino as described, prime the circuit as explained in Section 4.5 and then repeat the steps.**

### The same procedure can be performed to heat other beverages.

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

## 9 CLEANING

Maintenance and cleaning can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the electrical network.

- Do not immerse the machine in water or 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 refilling it with fresh water daily.
- (Fig.31-33) - Every day, after heating milk, remove the external part of the Pannarello and wash it with fresh drinking water.
- (Fig.31-32-33) - Clean the steam wand weekly. To do this, the following operations have to be performed:
  - Remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning);
  - Remove the upper part of the Pannarello from the steam wand;
  - Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;
  - Wash the steam wand with a wet cloth and remove any milk residues;
  - Reposition the upper part in the steam wand (make sure it is completely inserted).
 Reassemble the external part of the Pannarello.
- (Fig.34) - Empty and clean the drip tray every day.
- Use a soft, dampened cloth to clean the appliance.
- (Fig.20) - Perform the following operations to clean the pressurized filter holder:
  - (Fig.9) - Remove the filter and wash it thoroughly with hot water.
  - Remove the adapter (if fitted) and wash it thoroughly with hot water.
  - Wash the internal part of the pressurized filter holder.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or standard oven.
- (Fig.35-36) - Clean the seat for accessories with a damp cloth every week to remove any coffee or dust residues.

### Note: Do not wash the pressurized filter holder in the dishwasher.

## 10 DESCALING

Limescale builds up with the use of the appliance; the machine needs descaling every 1-2 months and/or whenever a reduction in water flow is noticed. Use the Saeco descaling solution only.

**i In case of conflict, priority must be given to what is indicated in the operation and maintenance manual over the instructions provided on separately sold accessories and materials.**

**i Use the Saeco descaling solution (Fig.B). Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product. Before starting a descaling cycle make sure that: THE WATER FILTER (if used) HAS BEEN REMOVED.**

**⚠ Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end. Never use vinegar as a descaling solution.**

- 1 **(Fig.13-14)** - Insert the filter holder into the brew unit (8) from the bottom and turn it from left to right until it locks into place.
- 2 **(Fig.1B)** - Remove and empty the water tank.
- 3 **(Fig.2)** - Pour HALF the content of the Saeco concentrated descaling solution into the water tank, then fill the tank with fresh drinking water up to the MAX level.
- 4 Switch on the machine by pressing the ON/OFF button (11) and switch it to the "1" position.  
**(Fig.21)** - Fill up (as described in Section 7 of the manual) 2 cups of water (about 150 ml each) from the steam / hot water wand and turn off the machine by pressing and switching the ON/OFF button (11) to the "0" position.
- 5 Let the descaling solution sit for about 15-20 minutes with the machine off.
- 6 Switch on the machine by pressing the ON/OFF button (11).  
**(Fig.21)** - Fill up (as described in Section 7 of the manual) two cups of water (about 150 ml each) from the steam / hot water wand. Then turn the machine off by means of the ON/OFF button (11) and leave it off for 3 minutes.
- 7 Repeat the operations described in **step 6** until the water tank is completely empty.
- 8 **(Fig.2)** - Rinse the tank and fill it completely with fresh drinking water.
- 9 Place a container under the filter holder.
- 10 Switch on the machine by pressing the ON/OFF button (11); turn the selection knob (17) to the " ☕ " position and, by means of the filter holder, dispense the whole content of the tank. Set the selection knob (17) to the " ⌂ " position to stop dispensing.

- 11 **(Fig.2)** - Fill the tank again with fresh water.  
**(Fig.21)** - Place a large enough container under the steam wand (Pannarello). Open the water dispensing knob (3) by turning it counter-clockwise.  
**(Fig.22)** - Turn the selection knob (17) to the " ☕ " position and dispense the whole content of the tank by means of the steam / hot water wand.
- 12 **(Fig.23)** - After dispensing water, set the selection knob (17) to the " ⌂ " position to stop dispensing.  
**(Fig.24)** - Close the water dispensing knob (3) by turning it clockwise.
- 13 Repeat the operations from **point (8)** once again for a total of 4 tanks.
- 14 **(Fig.19)** - Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left and rinse it with fresh drinking water.

The descaling cycle is now complete.

**(Fig.2)** - Fill the tank again with fresh water. If necessary, prime the circuit as described in Section 4.5.

**i The descaling solution must be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or regulations in force in the country of use.**

## 11 DISPOSAL

- The packing materials can be recycled.
- Appliance: Unplug the appliance and cut the power cord.
- Deliver the appliance and power cord to a service center or public waste disposal facility.

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.

<b>Problem</b>	<b>Possible Causes</b>	<b>Solution</b>
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the electrical network.	Connect the machine to the electrical network.
The pump is very noisy.	No water in the tank.  The "machine ready" light (20) was off while switching the selection knob (17) to the "■" position.	Refill with water (Section 4.4).  Wait until the "machine ready" light (20) turns on.
The coffee is too cold.	The filter holder is not inserted for preheating (Section 5).  The cups are cold.	Preheat the filter holder.  Preheat the cups with hot water.
The milk does not froth.	Not suitable milk: Powdered milk or low-fat milk has been used.	Use only cold, whole milk.
It is not possible to prepare a cappuccino.	Dirty Pannarello.  No steam left in the boiler.	Clean the Pannarello as described in Section 9.  Prime the circuit (Section 4.5) and repeat the steps described in Section 8.
The coffee is brewed too fast, crema does not form.	There is too little coffee in the filter holder.  The grind is too coarse.  Coffee is old or not suitable.  Old or not suitable pod.  One component missing in the filter holder.	Add coffee (Section 5).  Use a different blend (Section 6).  Use a different blend (Section 6).  Change the pod.  Make sure that all components are present and properly installed.
Coffee is not brewed or brewed in drips only.	No water.  The grind is too fine.  Coffee pressed in the filter holder.  There is too much coffee in the filter holder.  Knob (3) is open.  The machine has limescale build-up.  The filter in the filter holder is clogged.  Not suitable pod.	Refill with water (Section 4.4).  Use a different blend (Section 6).  Shake the ground coffee.  Reduce the quantity of coffee in the filter holder.  Close knob (3).  Descale the machine (Section 10).  Clean the filter (Section 9).  Change type of pod.
Coffee flows out of the edges.	The filter holder is incorrectly inserted in the brew unit.  The upper edge of the filter holder is dirty.  The pod is inserted incorrectly.  There is too much coffee in the filter holder.	Insert the filter holder correctly (Section 5).  Clean the rim of the filter holder.  Insert the pod correctly. Make sure it does not come out of the filter holder.  Reduce the quantity of coffee using the measuring scoop.

Please contact the customer service for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

# **IMPORTANT**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

- 1.** Lire toutes les instructions.
- 2.** Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- 3.** Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
- 4.** Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- 5.** Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
- 6.** Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
- 7.** L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
- 8.** Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 9.** Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- 10.** Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
- 11.** Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
- 12.** Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
- 13.** Garder ces instructions.

# **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

# INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

Français

- A.** Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
- B.** Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.
- C.** En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
  - 1.** La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
  - 2.** Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
  - 3.** La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

## 1 GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est indiquée 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. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels se produisant en cas de :**

- Usage impropre et 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.

**i** Ce symbole met en évidence les informations à retenir pour une meilleure utilisation de la machine.

Les images qui correspondent au texte se trouvent dans les premières pages du manuel. Consulter ces pages pendant la lecture du mode d'emploi.

### 1.2 Utilisation de ce mode d'emploi

Conserver ce mode d'emploi dans un endroit sûr. Joindre le mode d'emploi à la machine à café au cas où une autre personne devrait l'utiliser.

Pour de plus amples 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 la plaquette située sur l'appareil

Matériau du corps	Plastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	210 x 300 x 280
Poids	3,9 kg
Bandeau de commande	En façade
Porte-filtre	Pressurisé
Pannarello	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,25 litres - Amovible
Pression de la pompe	15 bars
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 / 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 ainsi que toute utilisation impropre sont interdites puisqu'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 du secteur

Ne brancher la machine à café 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 fabricant ou par son service d'assistance aux clients. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes vives ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile.

Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble. Ne pas retirer 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.

Ne jamais distribuer de café lorsque la température de la machine est trop élevée, c'est-à-dire lorsque les DEL « ☕ » et « ☕ » sont allumées simultanément.

## 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 l'endommager.

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 la déconnecter par la touche ON/OFF et ôter la fiche de la prise de courant. Attendre quelques instants pour que la machine 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 nivélée ;
- Choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- Prévoir une distance minimale des parois de la machine, comme indiqué sur 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. Ranger la machine dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et la saleté.

## 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 (CO<sub>2</sub>). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

## Légende des composants de la machine (Page 2)

- 1 Bandeau de commande
- 2 Couvercle du réservoir à eau
- 3 Bouton eau chaude/vapeur
- 4 Logement pour accessoires
- 5 Réservoir à eau
- 6 Support égouttoir
- 7 Bac récupération d'eau + grille
- 8 Groupe de distribution du café
- 9 Buse de vapeur (Pannarello)
- 10 Câble d'alimentation
- 11 Interrupteur ON/OFF
- 12 Porte-filtre pressurisé
- 13 Mesure à café moulu
- 14 Filtre à café moulu  
(unique pour la distribution de 1 ou 2 cafés)
- 15 Adaptateur du filtre à dosettes de café
- 16 Filtre à dosettes de café
- 17 Bouton de sélection
- 18 DEL « Machine allumée »
- 19 DEL « Vapeur prête »
- 20 DEL café/eau - « Machine prête »

## 4 MISE EN PLACE

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

### 4.1 Emballage

L'emballage d'origine a été conçu et réalisé pour protéger la machine durant sa livraison. Il est conseillé de le conserver pour tout éventuel transport 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'ont pas la possibilité de jouer avec la machine ;
- ne pas placer la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité d'une flamme nue.

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

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

### 4.3 Branchement de la machine

**!** Le courant électrique peut être dangereux ! Par conséquent, s'en tenir toujours scrupuleusement aux consignes de sécurité. Ne jamais utiliser de 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 située sur le fond de l'appareil.

- Avant de brancher la machine sur le réseau électrique, vérifier si l'interrupteur ON/OFF (11) se trouve sur « 0 ».
- Brancher la fiche sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.

### 4.4 Réservoir à eau

- (Fig.1A) - Enlever le couvercle du réservoir à eau (2) en le soulevant.
- (Fig.1B) - Retirer le réservoir à eau (5).
- (Fig.2) - Le rincer et le remplir d'eau fraîche potable ; éviter d'en verser une quantité excessive.

**!** Ne remplir le réservoir qu'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 marche s'il n'y a pas d'eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.

- (Fig.3A) - Insérer correctement le réservoir dans son logement et replacer le couvercle (2).

**!** Après avoir rempli le réservoir à eau, le replacer dans la machine. Veiller à ce que le réservoir soit bien inséré en poussant jusqu'à la butée (LE REPÈRE DE LA FIG. 3B DOIT ÊTRE COMPLÈTEMENT VISIBLE), pour éviter toutes pertes d'eau du fond.

### 4.5 Amorçage du circuit

Au début, après avoir distribué de la vapeur ou après avoir épuisé l'eau contenue dans le réservoir, le circuit de la machine doit être réamorcé.

- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (11) et le mettre sur « I ». La DEL (18) s'allume : la machine est allumée.
- (Fig.4) - Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello).
- Ouvrir le bouton (3) « eau chaude/vapeur » en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- (Fig.5) - Mettre le bouton de sélection (17) sur « ☕ ».
- Attendre jusqu'à ce que un jet d'eau régulier sorte de la buse de vapeur (Pannarello).

- (Fig.5) - Mettre le bouton de sélection (17) sur « ☕ ».
- Fermer le bouton (3) « eau chaude/vapeur » en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Enlever le récipient.

## 4.6 Première utilisation ou après une période d'inactivité

Cette simple opération vous garantit une distribution optimale et est à effectuer :

- lors du premier démarrage ;
- lorsque la machine reste inactive pendant une longue période (pendant plus de 2 semaines).

**i L'eau distribuée doit être vidée dans une vi-  
dange spéciale et ne peut plus être destinée à la consommation humaine. Si le récipient se remplit, pendant le cycle, arrêter la distribution et le vider avant de recommencer l'opération.**

- (Fig.2) - Rincer le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.
- (Fig.4) - Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello). Ouvrir le robinet (3) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- (Fig.5) - Mettre le bouton de sélection (17) sur « ☕ ».
- Distribuer tout le contenu du réservoir à eau depuis la buse eau chaude/vapeur (Pannarello) ; pour terminer la distribution, mettre le bouton de sélection (17) sur « ☑ » et fermer le robinet (3) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- (Fig.2) - Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- (Fig.13-14) - Introduire le porte-filtre par le bas dans le groupe de distribution (8) et le tourner de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- (Fig.15) - Placer un récipient approprié sous le porte-filtre.
- (Fig.16) - Tourner le bouton de sélection (17) sur « ☕ » pour faire sortir toute l'eau se trouvant dans le réservoir.
- (Fig.17) - Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir, pour arrêter la distribution, mettre le bouton de sélection (17) sur « ☑ ».
- Remplir à nouveau le réservoir et attendre jusqu'à ce que la DEL « Machine prête » (20) s'allume.
- (Fig.19) - Enlever le porte-filtre du groupe en le tournant de droite à gauche et le rincer à l'eau fraîche potable.

La machine est prête ; quant aux mécanismes de fonctionnement de la distribution du café et de la vapeur, consulter les chapitres correspondants.

## 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 (20) « 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 si le bouton « eau chaude/vapeur » (3) est fermé et que le réservoir à eau de la machine contienne une quantité d'eau suffisante.
- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (11) et le mettre sur « I ».
- Attendre jusqu'à ce que la DEL « Machine prête » (20) s'allume. La machine est prête pour la distribution du café.

**i Les accessoires pour la distribution du café se trouvent dans un logement spécialement conçu pour faciliter ces opérations.**

Pour la mesure du café moulu et/ou les filtres nécessaires, soulever le couvercle (2) et prélever la quantité souhaitée (Fig.35 et Fig.36)

### 5.1 Avec du café moulu

- (Fig.7) - Insérer le filtre (14) dans le porte-filtre pressurisé (12) ; lors de la première utilisation, le filtre est déjà inséré.
- (Fig.13) - Introduire le porte-filtre par le bas dans le groupe de distribution (8).
- (Fig.14) - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque. Laisser la poignée du porte-filtre pressurisé ; la poignée tourne légèrement vers la gauche. Ce mouvement garantit le parfait fonctionnement du porte-filtre.
- (Fig.16) - Préchauffer le porte-filtre pressurisé en mettant le bouton de sélection (17) sur « ☕ ». L'eau commence à sortir du porte-filtre pressurisé (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- (Fig.17) - Après avoir distribué 150 ml d'eau, mettre le bouton de sélection (17) sur « ☑ » pour arrêter la distribution.
- (Fig.19) - Enlever le porte-filtre de la machine en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle. Grâce au filtre spécial (14) dont la machine est pourvue, il n'est pas nécessaire de changer de filtre pour obtenir un ou deux cafés.
- (Fig.35) - Prélever la mesure de la machine.

- **(Fig.8)** - Verser 1-1,5 mesures pour un café individuel ou 2 mesures pour un café double. Éliminer le café en excès se trouvant sur le bord du porte-filtre.
- **(Fig.13)** - Introduire le porte-filtre (12) par le bas dans le groupe de distribution (8).
- **(Fig.14)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- **(Fig.15)** - Prélever **1 ou 2 tasses préchauffées** et les placer sous le porte-filtre pressurisé. Vérifier si elles sont correctement placées sous les buses de distribution du café.
- **(Fig.14)** - Tourner le bouton de sélection (17) sur «  ».
- Lorsque la machine a distribué la quantité de café souhaitée, tourner le bouton de sélection (17) sur «  » pour arrêter la distribution. La distribution terminée, attendre quelques secondes ; retirer les tasses de café **(Fig. 18)**.
- **(Fig.19)** - Retirer le porte-filtre pressurisé et évacuer le marc de café.

**i** **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.**

**i** **Remarque importante : afin de garantir de bons résultats, le filtre (14) doit être gardé toujours propre. Laver le filtre tous les jours après l'utilisation.**

## 5.2 Avec des dosettes de café

- **(Fig. 9)** - À l'aide d'une cuiller à café, enlever le filtre à café moulu (14) du porte-filtre pressurisé (12).
- **(Fig.10)** - Insérer l'adaptateur pour dosettes (15) dans le porte-filtre pressurisé (12), la partie bombée tournée vers le bas.
- **(Fig.11)** - Ensuite, introduire le filtre pour dosettes (16) dans le porte-filtre pressurisé (12).
- **(Fig.13)** - Introduire le porte-filtre pressurisé par le bas dans le groupe de distribution (8).
- **(Fig.14)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque. Laisser la poignée du porte-filtre pressurisé. Grâce à un système automatique, la poignée se déplace légèrement vers la gauche. Ce mouvement garantit le parfait fonctionnement du porte-filtre pressurisé.
- **(Fig.16)** - Préchauffer le porte-filtre pressurisé en mettant le bouton de sélection (17) sur «  ». L'eau commence à sortir du porte-filtre pressurisé (cette opération n'est nécessaire que pour le premier café).
- **(Fig.17)** - Après avoir distribué 150 ml d'eau, mettre le bouton de sélection (17) sur «  » pour arrêter la distribution.
- **(Fig.19)** - Enlever le porte-filtre pressurisé de la machine

- en le tournant de droite à gauche et vider l'eau résiduelle.
- **(Fig.12)** - Introduire la dosette dans le porte-filtre et s'assurer que le papier de la dosette ne sort pas du porte-filtre.
- **(Fig.13)** - Introduire le porte-filtre pressurisé par le bas dans le groupe de distribution (8).
- **(Fig.14)** - Tourner le porte-filtre de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Prélever **1 tasse** préchauffée et la placer sous le porte-filtre. Vérifier si elle est correctement placée sous les buses de distribution du café.
- **(Fig.16)** - Tourner le bouton de sélection (17) sur «  ».
- **(Fig.17)** - Lorsque la machine a distribué la quantité de café souhaitée, tourner le bouton de sélection (17) sur «  » pour arrêter la distribution du café. Retirer la tasse.
- **(Fig.19)** - La distribution terminée, attendre quelques secondes ; retirer le porte-filtre et jeter la dosette utilisée.

**i** **Remarque importante : afin de garantir de bons résultats, le filtre (16) et l'adaptateur (15) doivent être gardés toujours propres. Laver le filtre et l'adaptateur tous les jours après leur utilisation.**

## 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 conseillé d'utiliser des mélanges spécialement préparés pour les machines à café expresso. Le café devrait toujours sortir régulièrement du porte-filtre pressurisé sans qu'il s'égoutte. La vitesse de distribution du café peut être modifiée en modifiant 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 E.S.E.



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

## 7 EAU CHAUDE

**Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.**

- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (11) et le mettre sur « I ».
- Attendre jusqu'à ce que la DEL « Machine prête » (20) s'allume. La machine est prête.
- (Fig.21) - Placer un récipient ou un verre à thé sous la buse de vapeur (Pannarello).
- (Fig.21) - Ouvrir le bouton (3) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- (Fig.22) - Mettre le bouton de sélection (17) sur « ☕ ».
- (Fig.23) - Une fois la quantité d'eau chaude souhaitée distribuée, mettre le bouton de sélection (17) sur « ■ ».
- (Fig.24) - Fermer le bouton (3) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirer le récipient contenant l'eau chaude.

le haut, afin d'obtenir un réchauffage uniforme.

**i Il est conseillé une distribution de 60 secondes maximum.**

- Une fois ce procédé terminé, fermer le bouton (3) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Prélever la tasse avec le lait émulsionné.
- (Fig.30) - Mettre le bouton de sélection (17) sur « ☕ ». Si les deux DEL « ☕ » et « ☕ » sont allumées, la machine a atteint une température trop élevée pour la distribution du café.
- Pour mettre la machine en service, amorcer le circuit conformément à la section 4.5.

**i Remarque : la machine est prête lorsque la DEL ☕ « Machine prête » est allumée fixe.**

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

## 8 VAPEUR / CAPPUCCINO

**Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.**

- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (11) et le mettre sur « I ».
- Attendre jusqu'à ce que la DEL « Machine prête » (20) s'allume.
- (Fig.25) - Mettre le bouton de sélection (17) sur « ☕ ». La DEL (20) s'éteint.
- Attendre jusqu'à ce que la DEL (19) s'allume. La machine est prête pour la distribution de la vapeur.
- (Fig.26) - Placer un récipient sous la buse de vapeur.
- (Fig.26) - Ouvrir le bouton (3) pendant quelques instants pour faire écouler l'eau résiduelle de la buse de vapeur (Pannarello) ; seule la vapeur commence à sortir au bout de quelques secondes.
- (Fig.27) - Fermer le bouton (3) et retirer le récipient.
- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

**i Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser du lait froid.**

- (Fig.28) - Plonger la buse de vapeur dans le lait et ouvrir le bouton (3) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tourner lentement le récipient du bas vers

**i 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.31-33) - Une fois par jour, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello et la laver avec de l'eau fraîche potable.
- (Fig.31-32-33) - Une fois par semaine, nettoyer la buse de vapeur. Pour ce faire, il faut :
  - enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;
  - 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 (véri-

- fier si elle est insérée complètement) ;  
Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.
- **(Fig.34)** - Une fois par jour, vider et laver le bac d'égouttement.
  - Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon doux légèrement imbibé d'eau.
  - **(Fig.20)** - Pour nettoyer le porte-filtre pressurisé, procéder comme suit :
    - **(Fig.9)** - retirer le filtre, le laver soigneusement à l'eau chaude.
    - retirer l'adaptateur (si présent), 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.
  - **(Fig.35-36)** - Une fois par semaine, nettoyer le logement des accessoires avec un chiffon humide pour enlever tout éventuel résidu de café ou de poussière.

**i Remarque : ne pas mettre le porte-filtre pressurisé 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. Utiliser uniquement le produit détartrant Saeco.

**i S'il y a du conflit, le contenu du mode d'emploi et d'entretien a la priorité par rapport aux indications fournies sur les accessoires et/ou les matériaux d'usage vendus séparément.**

**i Utiliser le produit détartrant Saeco (Fig.B). Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance et fonctionnalité de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué. Avant de commencer le cycle de détartrage, vérifier : SI LE FILTRE À EAU (si utilisé) A ÉTÉ ENLEVÉ.**

**⚠ Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.**

- 1 **(Fig.13-14)** - Introduire le porte-filtre par le bas dans le groupe de distribution (8) et le tourner de gauche à droite jusqu'à ce qu'il se bloque.
- 2 **(Fig.1B)** - Enlever et vider le réservoir à eau.
- 3 **(Fig.2)** - Verser MOITIÉ du contenu de la bouteille de

détartrant concentré Saeco dans le réservoir à eau de l'appareil et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX indiqué.

- 4 Mettre en marche la machine : appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (11) et le mettre sur « I ».
- (Fig.21)** - Prélever (comme indiqué au chapitre 7 du mode d'emploi) 2 tasses d'eau (à peu près 150 ml chacune) de la buse de vapeur/eau chaude. Arrêter ensuite la machine : appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (11) et le mettre sur « 0 ».
- 5 La machine arrêtée, attendre 15 à 20 minutes pour que le détartrant ait son effet.
- 6 Mettre en marche la machine, en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (11).
- (Fig.21)** - Prélever (comme indiqué au chapitre 7 du mode d'emploi) 2 tasses d'eau (à peu près 150 ml chacune) de la buse de vapeur/eau chaude. Arrêter ensuite la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (11) et la garder ainsi pendant 3 minutes.
- 7 Répéter les opérations décrites au **point 6** jusqu'à vider complètement le réservoir à eau.
- 8 **(Fig.2)** - Rincer le réservoir à l'eau fraîche potable et le remplir complètement.
- 9 Placer un récipient sous le porte-filtre.
- 10 Mettre en marche la machine en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (11) ; tourner le bouton de sélection (17) sur « ☕ » et prélever tout le contenu du réservoir au moyen du porte-filtre. Pour arrêter la distribution, mettre le bouton de sélection (17) sur « ☑ ».
- 11 **(Fig.2)** - Remplir à nouveau le réservoir avec de l'eau fraîche.
- (Fig.21)** - Placer un grand récipient sous la buse de vapeur (Pannarello). Ouvrir le robinet de distribution de l'eau (3) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- (Fig.22)** - Tourner le bouton de sélection (17) sur « ☕ » et prélever tout le contenu du réservoir au moyen de la buse de vapeur/eau chaude.
- 12 **(Fig.23)** - Une fois l'eau prélevée, pour arrêter la distribution, mettre le bouton de sélection (17) sur « ☑ ».
- (Fig.24)** - Fermer le robinet de distribution de l'eau (3) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 13 Répéter encore une fois les opérations du **point 8** pour un total de 4 réservoirs.
- 14 **(Fig.19)** - Enlever le porte-filtre du groupe en le tournant de droite à gauche et le rincer à l'eau fraîche potable.

Le cycle de détartrage est ainsi terminé.

**(Fig.2)** - Remplir à nouveau le réservoir avec de l'eau fraîche. Le cas échéant, réamorcer le circuit comme indiqué à la section 4.5.

**i** La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le producteur et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

## 11 ÉLIMINATION

L' appareil est 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	Solution
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 émet beaucoup de bruit.	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir d'eau (sect. 4.4).
	La DEL (20) « Machine prête » était éteinte lorsque le bouton de sélection (17) était sur « ☕ ».	Attendre jusqu'à ce que la DEL (20) s'allume.
Le café est trop froid.	Le porte-filtre n'est pas inséré pour le pré-chauffage (chap. 5). Les tasses sont froides.	Préchauffer le porte-filtre. Préchauffer les tasses à l'eau chaude.
La mousse du lait ne se forme pas.	Lait inappropriate : lait en poudre, lait maigre.	Utiliser du lait entier.
Il n'est pas possible de préparer de cappuccinos.	Pannarello sale. Il n'y a plus de vapeur dans la chaudière.	Nettoyer le Pannarello comme indiqué au Chap. 9. 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. Mouture trop grossière. Café non frais ou inappropriate. La dosette est vieille ou inappropriate. Un composant dans le porte-filtre fait défaut.	Ajouter du café (chap. 5). Changer de mélange (chap. 6). Changer de mélange (chap. 6). Changer de dosette. Vérifier si tous les composants sont présents et montés correctement.
La café ne coule pas ou bien il coule goutte à goutte.	Eau insuffisante. Mouture trop fine. Café pressé dans le porte-filtre. Trop de café dans le porte-filtre. Bouton (3) ouvert. Machine calcifiée. Le filtre contenu dans le porte-filtre est bouché. La dosette est inappropriate.	Remplir d'eau (sect. 4.4). Changer de mélange (chap. 6). Remuer le café moulu. Réduire la quantité de café dans le porte-filtre. Fermer le bouton (3). Détartrer la machine (chap. 10). Nettoyer le filtre (chap. 9). Changer le type de dosette.
Le café coule des bords.	Porte-filtre mal inséré dans le groupe de distribution du café. Bord supérieur du porte-filtre encrassé. Dosette mal insérée. Trop de café dans le porte-filtre.	Insérer correctement le porte-filtre (chap. 5). Nettoyer le bord du porte-filtre. Introduire correctement la dosette de manière qu'elle ne sorte pas du 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 remèdes insuffisants à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

## 1 INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara 1 ó 2 tazas de café expreso 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 declina 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 componente 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.

**i** 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 dichas páginas durante la lectura de las instrucciones de uso.

### 1.2 Cómo utilizar estas instrucciones de uso

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

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)

210 x 300 x 280

Peso

3,9 kg

Panel de mandos

En la parte delantera

Portafiltro

Presurizado

Pannarello

Especial para capuchinos

Depósito de agua

1,25 litros - Extraíble

Presión bomba

15 bar

Dispositivos de seguridad

Termofusible

Español

## 3 NORMAS DE SEGURIDAD



No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡riesgo de cortocircuito! ¡El vapor sobre calentado 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 cualquier uso inadecuado por los riesgos que estos conlleven! 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

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

## Cable de alimentación

Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación está 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 de café 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.

## Riesgo de quemaduras

No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor sobre calentado 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.

No suministrar café cuando la temperatura de la máquina es elevada, es decir cuando los pilotos luminosos " ☕ " y " ☕ " permanecen iluminados juntos.

## Colocación

Colocar la máquina de café en un lugar seguro, donde nadie puede volcarla o quedar herido. Agua caliente o vapor sobre calentado 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 al aire libre.

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 apagarla pulsando el botón ON/OFF y, a continuación, desconectarla de la toma de corriente. Esperar hasta que la máquina se enfrie.

¡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. Lavar el depósito y volver a llenarlo con agua potable fresca.

## Espacio para el uso y mantenimiento

Para un correcto y buen funcionamiento de la máquina de café se aconseja 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;
- Prever una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura (**Fig. A**).

## Almacenamiento de la máquina

Cuando la máquina permanece inactiva durante un largo periodo, apagarla y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Guardar la máquina en un lugar seco y al que no puedan acceder los niños. Protegerla 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. No poner nunca en funcionamiento una máquina defectuosa. Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina. En caso de reparaciones realizadas de forma incorrecta, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

## Antiincendio

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico (CO<sub>2</sub>). No usar agua ni extintores de polvo.

## Componentes de la máquina (Pág. 2)

- |    |                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------|
| 1  | Panel de mandos                                                      |
| 2  | Tapa del depósito de agua                                            |
| 3  | Mando de agua caliente / vapor                                       |
| 4  | Alojamiento para accesorios                                          |
| 5  | Depósito de agua                                                     |
| 6  | Superficie apoyatazas                                                |
| 7  | Bandeja de goteo + rejilla                                           |
| 8  | Grupo de café                                                        |
| 9  | Tubo de vapor (Pannarello)                                           |
| 10 | Cable de alimentación                                                |
| 11 | Interruptor ON/OFF                                                   |
| 12 | Portafiltro presurizado                                              |
| 13 | Cuchara dosificadora para café molido                                |
| 14 | Filtro para café molido<br>(único para el suministro de 1 ó 2 cafés) |
| 15 | Adaptador de filtro para pastillas de café                           |
| 16 | Filtro para pastillas de café                                        |
| 17 | Mando de selección                                                   |
| 18 | Piloto luminoso "Máquina encendida"                                  |
| 19 | Piloto luminoso "Vapor listo"                                        |
| 20 | Piloto luminoso café / agua - "Máquina lista"                        |

## 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 Advertencias 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.

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

### 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 (11) esté en la posición "0".
- Conectar el enchufe a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

### 4.4 Depósito de agua

- (Fig. 1A) - Abrir la tapa del depósito de agua (2), levantándola.
- (Fig. 1B) - Extraer el depósito de agua (5).
- (Fig. 2) - Aclarar y llenar con agua potable fresca evitando llenar hasta el tope.

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

- (Fig. 3A) - Introducir el depósito de agua asegurándose de que esté colocado correctamente en su alojamiento y volver a colocar la tapa (2).

**!** Tras llenar el depósito de agua, volver a colocarlo en la máquina. Asegurarse de que el depósito de agua esté bien insertado en la máquina empujándolo con cuidado hasta el tope (LA REFERENCIA DE LA FIG.3B DEBE ESTAR COMPLETAMENTE VISIBLE) para evitar la salida de agua desde el fondo.

### 4.5 Carga del circuito

Al principio, después de suministrar vapor o terminar el agua en el depósito, se debe recargar el circuito de la máquina.

- Pulsar el interruptor ON/OFF (11) y posicionarlo en "I"; el piloto luminoso (18) se enciende indicando que la máquina está encendida.
- (Fig. 4) - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello).
- Abrir el mando (3) "agua caliente/vapor" girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- (Fig. 5) - 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. 5) - Llevar el mando de selección (17) a la posición "".
- Cerrar el mando (3) "agua caliente/vapor" girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Retirar el recipiente.

### 4.6 Primer uso o después de un período de inactividad

Esta simple operación asegura un suministro óptimo y debe ser realizada:

- en la primera puesta en marcha;
- cuando la máquina permanece un largo período sin usarse (más de 2 semanas).

**i** Se debe vaciar el agua suministrada en un desagüe apropiado y no se la puede utilizar para la alimentación. Si durante el ciclo el recipiente se llena, detener el suministro y vaciarlo antes de reiniciar la operación.

- (Fig. 2) - Enjuagar el depósito y llenarlo con agua potable fresca.

- **(Fig. 4)** - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello). Abrir el mando (3) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- **(Fig. 5)** - Llevar el mando de selección (17) a la posición "■".
- Suministrar todo el contenido del depósito de agua a través del tubo de vapor/agua caliente (Pannarello); para terminar el suministro, llevar el mando de selección (17) a la posición "■" y cerrar el mando (3) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- **(Fig. 2)** - Llenar el depósito con agua potable fresca.
- **(Fig. 13-14)** - Fijar el portafiltro en el grupo de café (8) introduciéndolo desde abajo del grupo y girarlo de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- **(Fig. 15)** - Colocar un recipiente adecuado debajo del portafiltro.
- **(Fig. 16)** - Girar el mando de selección (17) a la posición "■" y suministrar toda el agua presente en el depósito.
- **(Fig. 17)** - Una vez terminada el agua, detener el suministro llevando el mando de selección (17) a la posición "■".
- Llenar nuevamente el depósito y esperar a que el piloto luminoso de "Máquina lista" (20) se encienda.
- **(Fig. 19)** - Retirar el portafiltro del grupo girándolo de derecha a izquierda y enjuagarlo con agua potable fresca.

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

## 5 SUMINISTRO DE CAFÉ

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

- Durante esta operación, el piloto luminoso (20) "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 (3) "agua caliente/vapor" esté cerrado y que haya suficiente agua en el depósito.
- pulsar el interruptor ON/OFF (11) y posicionarlo en "I".
- Esperar a que el piloto luminoso (20) "Máquina lista" se encienda; a continuación, la máquina está lista para el suministro de café.

**i Los accesorios para suministrar café se guardan en un alojamiento diseñado especialmente para simplificar y agilizar estas operaciones.**

Para la cuchara dosificadora de café molido y/o los filtros necesarios, levantar la tapa (2) y retirar cuanto se desee (Fig. 35 y Fig. 36)

### 5.1 Con café molido

- **(Fig. 7)** - Introducir el filtro (14) en el portafiltro presurizado (12); al utilizarlo la primera vez, el filtro ya está introducido.
- **(Fig. 13)** - Fijar el portafiltro en el grupo de café (8) introduciéndolo desde abajo del grupo.
- **(Fig. 14)** - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee. Soltar el mango del portafiltro presurizado, el mango gira levemente hacia la izquierda. Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro.
- **(Fig. 16)** - Prealentar 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).
- **(Fig. 17)** - Despues de haber dejado correr 150 cc de agua, llevar el mando de selección (17) a la posición "■" para detener el suministro.
- **(Fig. 19)** - Retirar el portafiltro de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante. Gracias al especial filtro (14) de la máquina, no es necesario cambiar de filtro para obtener uno o dos cafés.
- **(Fig. 35)** - Quitar la cuchara dosificadora de la máquina.
- **(Fig. 8)** - Añadir 1-1,5 medidas para un café individual o 2 medidas rasas para un café doble; limpiar el borde del portafiltro de los restos de café.
- **(Fig. 13)** - Fijar el portafiltro (12) en el grupo de café introduciéndolo debajo del grupo (8).
- **(Fig. 14)** - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- **(Fig. 15)** - 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)** - Llevar 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. 18).
- **(Fig. 19)** - Extraer el portafiltro presurizado y vaciarlo de los posos.

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

**i Nota importante: El filtro (14) debe mantenerse limpio para poder garantizar un resultado perfecto. Lavar diariamente tras el uso.**

## 5.2 Con pastillas de café

- (**Fig. 9**) - Quitar, utilizando una cucharita de café, el filtro para café molido (14) del portafiltro presurizado (12).
- (**Fig. 10**) - Introducir, en el portafiltro presurizado (12), el adaptador para pastillas de café (15), con la parte convexa orientada hacia abajo.
- (**Fig. 11**) - A continuación, introducir el filtro para pastillas de café (16) en el portafiltro presurizado (12).
- (**Fig. 13**) - Fijar el portafiltro presurizado en el grupo de café (8) introduciéndolo desde abajo del grupo.
- (**Fig. 14**) - Girar el portafiltro de izquierda a derecha hasta que se bloquee. Soltar el mango del portafiltro presurizado. A continuación, un sistema automático mueve el mango levemente hacia la izquierda. Este movimiento garantiza el perfecto funcionamiento del portafiltro presurizado.
- (**Fig. 16**) - 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).
- (**Fig. 17**) - Despues de haber dejado correr 150 cc de agua, llevar el mando de selección (17) a la posición " para detener el suministro.
- (**Fig. 19**) - Retirar el portafiltro presurizado de la máquina girándolo de derecha a izquierda y vaciar el agua restante.
- (**Fig. 12**) - Introducir la pastilla de café en el portafiltro; asegurarse de que el papel de la pastilla de café no salga del portafiltro.
- (**Fig. 13**) - Fijar el portafiltro presurizado en el grupo de café (8) introduciéndolo desde abajo del grupo.
- (**Fig. 14**) - 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. 16**) - Llevar el mando de selección (17) a la posición ".
- (**Fig. 17**) - 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. 19**) - Finalizado el suministro esperar unos segundos, luego extraer el portafiltro y tirar la pastilla de café usada.

**i Nota importante: El filtro (16) y el adaptador (15) deben mantenerse limpios para poder garantizar un resultado perfecto. Lavar diariamente tras el uso.**

## 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 E.S.E.



**! 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.**

- Pulsar el interruptor ON/OFF (11) y posicionarlo en "I".
- Esperar a que el piloto luminoso (20) "Máquina lista" se encienda; a continuación, la máquina está lista.
- (**Fig. 21**) - Colocar un recipiente o una taza de té debajo del tubo de vapor (Pannarello).
- (**Fig. 21**) - Abrir el mando (3) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- (**Fig. 22**) - Llevar el mando de selección (17) a la posición ".
- (**Fig. 23**) - Una vez obtenida la cantidad de agua caliente deseada, llevar el mando de selección (17) a la posición ".
- (**Fig. 24**) - Cerrar el mando (3) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- 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.

- Pulsar el interruptor ON/OFF (11) y posicionarlo en "I"..
    - Esperar a que el piloto luminoso (20) "Máquina lista" se encienda.
    - **(Fig. 25)** - Llevar el mando de selección (17) a la posición "3"; el piloto luminoso (20) se apaga.
    - Esperar a que el piloto luminoso (19) se encienda; a continuación, la máquina está lista para el suministro de vapor.
    - **(Fig. 26)** - Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.
    - **(Fig. 26)** - Abrir el mando (3) 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.
    - **(Fig. 27)** - Cerrar el mando (3) y retirar el recipiente.
    - Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que deseé utilizar para preparar el capuchino.



**Para garantizar un mejor resultado usar leche fría**

- **(Fig. 28)** - Sumergir el tubo de vapor en la leche y abrir el mando (3); girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj; mover lentamente el recipiente que contiene la leche de abajo hacia arriba para que la operación de calentamiento sea uniforme.



**Se recomienda un suministro máximo de 60 segundos.**

- Al final, cerrar el mando (3) girándolo en el sentido de las agujas del reloj; retirar la taza con la leche montada.
  - **(Fig. 30)** - Llevar el mando de selección (17) a la posición "". Si ambos pilotos luminosos "" y "" 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.



**i** Nota: la máquina es operativa cuando el piloto luminoso  "Máquina lista" está encendido fijo.



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



**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 se pueden efectuar 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 usar alcohol etílico, disolventes y/o productos químicos agresivos.
  - Es aconsejable limpiar el depósito de agua diariamente y llenarlo con agua fresca.
  - (**Fig.31-33**) - Diariamente, después de haber calentado la leche, desmontar la parte exterior del Pannarello y lavarla con agua potable fresca.
  - (**Fig.31-32-33**) - 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);
    - 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 húmedo 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);Volver a montar la parte exterior del Pannarello.
  - (**Fig.34**) - Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente.
  - Limpiar la máquina usando un paño suave humedecido con agua.
  - (**Fig.20**) - Para limpiar el portafiltro presurizado proceder de la siguiente manera:
    - (**Fig.9**) - extraer el filtro y lavarlo bien con agua caliente.
    - extraer el adaptador (si está instalado) 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.
  - (**Fig.35-36**) - Una vez a la semana limpiar el alojamiento de los accesorios con un paño húmedo para quitar eventuales restos de café o polvo en general.



**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 caudal de agua. Utilizar exclusivamente el producto descalcificante Saeco.

**i** En caso de conflicto, las instrucciones presentes en el manual de uso y mantenimiento tienen prioridad respecto a las indicaciones relativas a accesorios y/o materiales de uso vendidos por separado.

**i** Utilizar el producto descalcificante Saeco (Fig. B). Ha sido formulado específicamente para mantener al máximo el rendimiento y la funcionalidad de la máquina para toda su vida operativa, y también para evitar, si utilizado correctamente, alteraciones de los productos suministrados. Antes de iniciar el ciclo de descalcificación asegurarse de que: SE HAYA EXTRAÍDO EL FILTRO DE AGUA, si utilizado.

**!** No beber la solución descalcificante y los productos suministrados hasta completar el ciclo. No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.

- (Fig. 13-14) - Fijar el portafiltro en el grupo de café (8) introduciéndolo desde abajo del grupo y girarlo de izquierda a derecha hasta que se bloquee.
- (Fig. 1B) - Retirar y vaciar el depósito de agua.
- (Fig. 2) - Verter la MITAD del contenido de la botella de líquido descalcificante concentrado Saeco en el depósito de agua del aparato y llenarlo con agua potable fresca hasta el nivel MÁX.
- Encender la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (11) posicionándolo en "I".
- (Fig. 21) - Suministrar (como se describe en el capítulo 7 del manual), a través del tubo de vapor/agua caliente, 2 tazas de agua (aproximadamente 150 ml para cada una). Luego, apagar la máquina mediante el interruptor ON/OFF (11) posicionándolo en "O".
- Dejar que el producto descalcificante actúe durante 15-20 minutos con la máquina apagada.
- Encender la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (11).
- (Fig. 21) - Suministrar (como se describe en el capítulo 7 del manual), a través del tubo de vapor/agua caliente, 2 tazas de agua (aproximadamente 150 ml para cada una). A continuación, apagar la máquina mediante el interruptor ON/OFF (11) y dejarla apagada durante 3 minutos.
- Repetir las operaciones descritas en el punto 6 hasta que el depósito de agua quede completamente vacío.
- (Fig. 2) - Enjuagar el depósito y llenarlo completamente con agua potable fresca.
- Colocar un recipiente debajo del portafiltro.

10 Encender la máquina pulsando el interruptor ON/OFF (11); girar el mando de selección (17) a la posición "" y a través del portafiltro, suministrar todo el contenido del depósito. Para detener el suministro, llevar el mando de selección (17) a la posición "".

11 (Fig. 2) - Volver a llenar el depósito con agua fresca.

(Fig. 21) - Colocar un recipiente grande debajo del tubo de vapor (Pannarello). Abrir el mando de suministro de agua (3) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

(Fig. 22) - Girar el mando de selección (17) a la posición "" y suministrar todo el contenido del depósito a través del tubo de vapor/agua caliente.

12 (Fig. 23) - Una vez que el agua se haya agotado, para detener el suministro, llevar el mando de selección (17) a la posición "".

(Fig. 24) - Cerrar el mando de suministro de agua (3) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

13 Repetir otra vez las operaciones desde el punto (8) por un total de 4 depósitos.

14 (Fig. 19) - Retirar el portafiltro del grupo girándolo de derecha a izquierda y enjuagarlo con agua potable fresca.

De esta manera concluye el ciclo de descalcificación.

(Fig. 2) - Volver a llenar el depósito con agua fresca. Si fuera necesario, cargar el circuito como se describe en el apar. 4.5.

**i** La solución descalcificante que se utilice se debe eliminar según lo previsto por el fabricante y/o por las normas vigentes en el país donde se usa.

## 11 ELIMINACIÓN DEL APARATO

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



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

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

Al asegurarse de que este producto se deseche 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 (20) "Máquina lista" estaba apagado cuando se ha llevado el mando de selección (17) a la posición "CAFÉ". No se ha introducido el portafiltro para el precalentamiento (Cap. 5). Tazas frías.	Esperar a que el piloto luminoso (20) se encienda. Precalentar el portafiltro. 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. No hay más vapor en la caldera.	Limpiar el Pannarello como se describe en el Cap. 9. 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. Molido demasiado grueso. Café viejo o no adecuado. Pastilla de café vieja o inadecuada. Falta un componente en el portafiltro.	Añadir café (Cap. 5). Usar una mezcla diferente (Cap. 6). Usar una mezcla diferente (Cap. 6). Cambiar la pastilla de café usada. Comprobar que todos los componentes estén presentes e instalados correctamente.
El café no sale o bien sale en gotas.	Falta agua. Molido demasiado fino. Café comprimido en el portafiltro. Hay demasiado café en el portafiltro. Mando (3) abierto. Máquina calcificada. Filtro del portafiltro obstruido. Pastilla de café inadecuada.	Llenar con agua (apartado 4.4). Usar una mezcla diferente (Cap. 6). Mover el café molido. Reducir la cantidad de café en el portafiltro. Cerrar el mando (3). Descalcificar la máquina (Cap. 10). Limpiar el filtro (Cap. 9). Cambiar el tipo de pastilla de café.
El café sale fuera de los bordes.	Portafiltro colocado de forma incorrecta en el grupo de café. Borde superior del portafiltro sucio. Pastilla de café colocada de forma incorrecta. Hay demasiado café en el portafiltro.	Colocar el portafiltro de forma correcta (Cap. 5). Limpiar el borde del portafiltro. Colocar la pastilla de café correctamente de manera que no salga del 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.

Español

Rev.03 del 15-03-13

Type HD 8323 / HD 8325 / HD8327

421940439391



The manufacturer reserves the right to make changes without prior notice.  
Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications sans aucun préavis.  
El fabricante se reserva el derecho de modificar el producto sin aviso previo.



[www.philips.com/saeco](http://www.philips.com/saeco)